

Agnelli
SINCE 1907



HOSPITALITY
PROFESSIONAL **2022**

Agnelli
SINCE 1907

HOSPITALITY
PROFESSIONAL **2022**





La nuova corporate identity HO.RE.CA. del Gruppo Agnelli

Agnelli Since 1907 è il marchio, creato dal Gruppo Agnelli, per promuovere la vendita di prodotti dedicati al comparto HO.RE.CA. e al Food service.

Comprende le aziende ed i prodotti di Pentole Agnelli e di Fasa Pentole, oltre che il catalogo Agnelli Complements, la realtà di formazione e in-formazione Saps Agnelli Cooking Lab e quella di comunicazione #NONTOCATEMILAPADELLA.

Agnelli Since 1907 è quindi il brand che identifica l'offerta commerciale del Gruppo Agnelli specializzata nella vendita di attrezzature professionali per l'HO.RE.CA., nato per offrire prodotti di alta qualità, pratici e funzionali, dallo stile impeccabile, con un servizio professionale a 360°.

Prodotti specifici creati e ricercati da esperti del settore dedicati al mondo professionale e concepiti per lavori di alto stress di utilizzo.

"Crediamo sia giunto il momento di rinnovare la nostra identità che negli anni è cresciuta molto - dice Angelo Agnelli - esprimendo il nostro valore professionale attuale, la nostra personalità e i valori delle nostre aziende riconosciute come affidabili, da parte dei professionisti della ristorazione e dell'accoglienza: Pentole Agnelli, Fasa Pentole e Agnelli Complements".

Il nuovo logo Agnelli Since 1907, continua Angelo Agnelli, riporta oltre che il cognome della mia famiglia, anche la data di fondazione della prima impresa e vuole trasmettere la grande eredità storica, oltre che la nostra reputazione ultracentenaria e la proiezione verso il futuro. Agnelli Since 1907 rappresenta il connubio perfetto tra professionalità, tradizione e innovazione, ed esprime la personalità dei diversi brands del Gruppo Agnelli che racchiude in sé, dedicati al comparto HO.RE.CA.."

The new HO.RE.CA. corporate identity of the Agnelli Group.

Agnelli Since 1907 is the brand created by the Agnelli Group to promote its products designed for the HO.RE.CA. and Food Service area.

It includes the brands and the products of Pentole Agnelli and Fasa Pentole, as well as the Agnelli Complements catalogue, the Saps Agnelli Cooking Lab activities as well the #NONTOCATEMILAPADELLA communication one.

Agnelli Since 1907 is the brand that identifies the Agnelli Group commercial offer focused on the HO.RE.CA. professional equipment selling, created to offer high quality, practical and functional products with an impeccable style and a 360° professional service.

Products that have been created and searched by experts in this field, dedicated to the professional world and designed for a kind of use that requests a high level of stress.

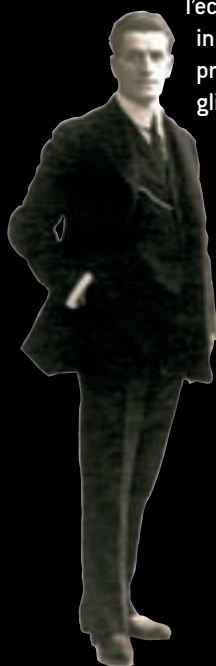
"We think that the time to renew our identity has come, an identity that has grown a lot over the years - says Angelo Agnelli - expressing our current professional value, our personality and the values of our Companies recognized as reliable by the catering and hospitality professionals: Pentole Agnelli, Fasa Pentole and Agnelli Complements".

"The Agnelli Since 1907 new logo - continues Angelo Agnelli - includes the name of my family as well as the year of establishment of the first enterprise and wants to transmit its great historical legacy, as well as our ultracentenarian reputation and our orientation to the future. Agnelli Since 1907 represents the perfect link among professionalism, tradition and innovation, and expresses the personality of the different brands included in the Agnelli Group focused on the HO.RE.CA. market".

Pentole Agnelli: da oltre 110 anni le pentole made in Italy della cucina italiana

"Ogni cottura vuole il suo strumento diverso per forme e materiale".

Più di una formula di successo, una vera e propria filosofia che Pentole Agnelli ha saputo affermare fin dai suoi esordi e che oggi, dopo oltre 110 anni, porta avanti perfezionandola. Una storia lunga oltre un secolo. Era il 1907, infatti, quando Baldassare Agnelli, capofila di Alluminio Agnelli, realizzò per la prima volta pentole professionali in alluminio. Un unico elemento alla base degli strumenti di cucina che dovevano abbagliare l'aristocrazia degli chef: l'ergonomia. L'azienda che rappresenta l'eccellenza delle pentole professionali in Italia, per la sua naturale vocazione a produrre pentole in grado di soddisfare gli chef più esigenti, con le sue diverse collezioni di pentole risponde quindi in maniera naturale alla domanda sempre più crescente di appassionati e gourmet che cercano una pentola Agnelli per cimentarsi, con facilità e sapienza, in eccezionali preparazioni culinarie tra le mura domestiche.



Baldassare Agnelli, fondatore.





Pentole Agnelli: for over 110 years the made in Italy pots of Italian cuisine

"Every cooking wants its own different tool for shapes and materials."

More than a successful formula, a philosophy that Pentole Agnelli has been able to affirm since its inception and that today, after more than 110 years, he carries on perfecting it. A history of over a century. It was 1907, in fact, when Baldassare Agnelli, leader of Alluminio Agnelli, made professional pots in Aluminum for the first time. A single element behind the cooking tools that were supposed to dazzle the aristocracy chefs: ergonomics. The company that represents the excellence of professional pots in Italy, for the natural vocation to produce pots able to satisfy the most demanding chefs, with its different collections of Pots therefore responds naturally to the growing demand for enthusiasts and gourmets looking for an Agnelli pot to try, with ease and wisdom, in exceptional culinary home preparation.



"PROBLEM, si risolve il problema delle cucine e mangiare rapidamente e economicamente"

PENTOLA "PROBLEM"

Il problema è veramente garantito per la preparazione di cibi bolliti, stufati ed arrostiti in un unico recipiente - su una sola fiamma

SERPARAGGI E FACILITÀ D'USO EVIDENTI ESPERIMENTATA PRATICAMENTE

"PROBLEM" è un prodotto di nuova concezione
presenta una grande novità: il suo
foderino in teflon non allungato "SERPARAGGI"

"PROBLEM" consente di cuocere rapidamente
e facilmente senza bruciare

**Modelli per piccole
e per grandi famiglie**

BREVETTATA
FABBRICAZIONE ITALIANA

Agnelli
SINCE 1907

PENTOLE
AGNELLI
INDUCTION
MADE IN ITALY

Tutte le collezioni di Pentole Agnelli sono ancora oggi contraddistinte da una lavorazione artigianale, per rispondere alle richieste e ai desideri dei fruitori professionisti esigenti.

Oggi Baldassare Agnelli e il figlio Angelo, rispettivamente terza e quarta generazione della famiglia alla guida dell'azienda, parlando della pentola ne descrivono la sua filosofia *"Per noi dietro la pentola c'è tutto. C'è il presente, c'è il futuro, ma soprattutto c'è la nostra storia. Un'azienda che ha oltre un secolo di storia, siamo nati insieme alla*

ristorazione italiana".

E continua Angelo *"Negli anni abbiamo seguito e accompagnato gli chef adattando gli strumenti di cottura alle esigenze della ristorazione.*

Insomma nel mondo della ristorazione non ci sentiamo solo partner ma anche e soprattutto complici".

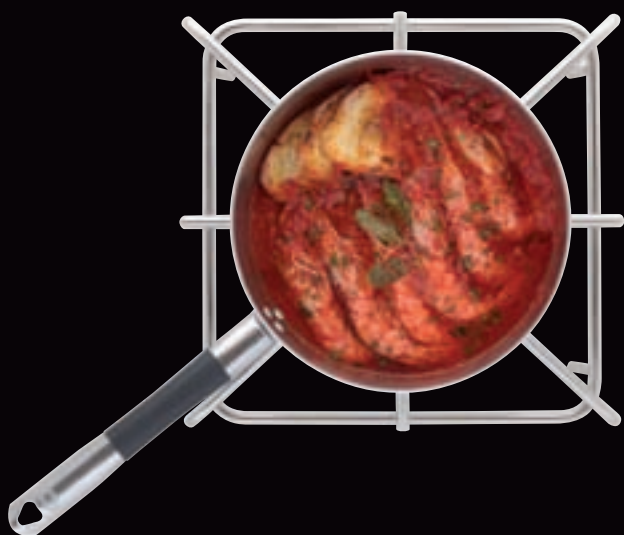


All Pentole Agnelli's collections are identified by an artisanal manufacture in order to reply to the requests and wishes of the most demanding professional users. Today Baldassare Agnelli and his son Angelo, third and fourth generation of the family that runs the Company respectively, talk about the pot and describe its philosophy: "For us the pot means everything. It's the present, the future and our history above all. A Company with a history longer than 100

years, we were born together with the Italian food service". Angelo continues: "We followed the chefs over the years, tailoring the cooking instruments to the needs of the food service. We feel not only partners but accomplices of the food service world".

Tradizione e innovazione

Pentole Agnelli ha investito sulla tradizione coniugandola con l'innovazione. Ha lavorato sullo strumento di cottura dando il suo apporto alla cucina italiana. Del resto in cucina tutto passa attraverso lo strumento di cottura. Se la pentola è quella giusta si riesce non solo a trattare il cibo nel modo migliore, ma a nobilitare la materia prima che si sta preparando. Cresciuta di pari passo alla ristorazione italiana, Pentole Agnelli, in oltre un secolo di storia, è sempre riuscita - spesso anticipando i tempi - a dare forma alle esigenze dei cuochi lavorando con loro in sinergia. Pentole con spessori professionali dalle più elevate doti tecniche che vanno dalla leggerezza del peso specifico del materiale, alla resistenza agli urti, dalla capacità di evitare shock termici al cibo, fino ad arrivare ai trattamenti antiaderente di altissima durezza, sicuri, facili nella pulizia e per un'alimentazione a basso contenuto di grassi - nel tempo Pentole Agnelli ha inoltre saputo unire all'alta qualità dei materiali un'accurata presenza estetica. Di più, l'eleganza anche in cucina.



Tradition and innovation

Pentole Agnelli has invested in tradition by combining it with innovation.

He worked on the cooking tool by giving its contribution to Italian cuisine.

After all, everything passes through the cooking instrument in the kitchen.

If the pot is the right one you can not only treat food in the best way, but at ennoble the raw material that is being prepared.

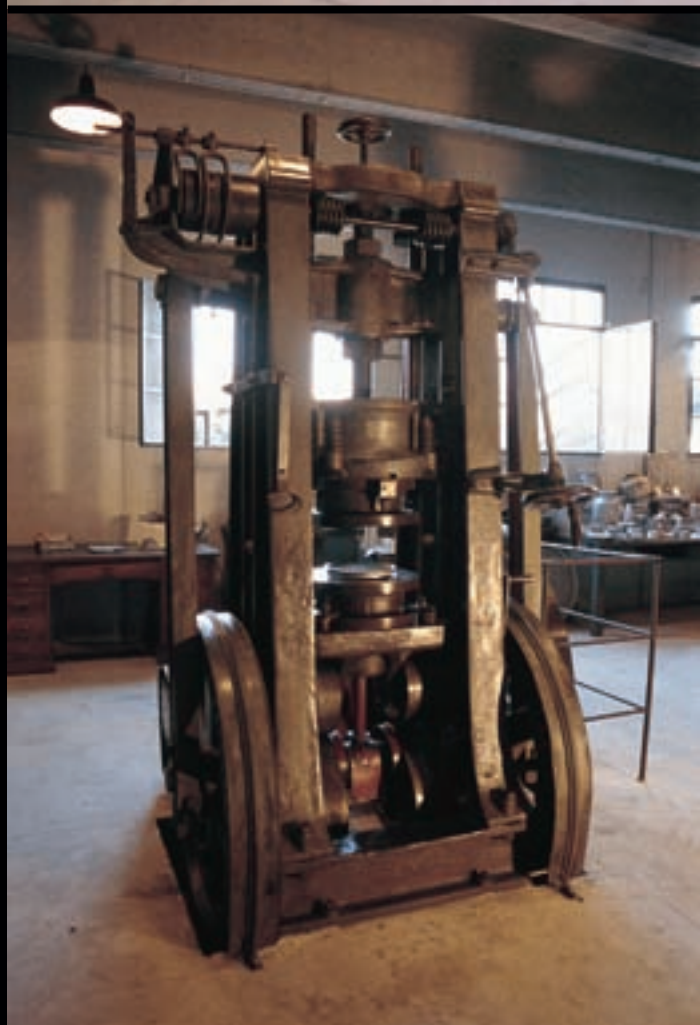
Grown together with Italian catering, in over a century of history Pentole Agnelli has always managed - often anticipating the times - to shape the needs of the chefs working in synergy with them. Pots with professional thicknesses with the highest skills ranging from the lightness of the specific weight of the material to the resistance to shocks, from the ability to avoid thermal shocks to food up to the non-stick treatments of the highest durable, safe, easy to clean and for low-fat nutrition – over time Pentole Agnelli has also been able to combine the high quality of the materials with an accurate aesthetic presence, more elegance even in the kitchen.



Il Museo della Pentola

L'affascinante tradizione Agnelli si conserva anche nel Museo. Vi è presente, fedelmente restaurata, una riproduzione fedele della antica fabbrica del 900. Si respira un inconfondibile odore di antichi mestieri: ci sono taglierine e piegatrici, torni in lastra e bordatrici, trance e persino una pressa Schuler degli anni '20 tuttora funzionante e conservate con cura negli anni dalla famiglia Agnelli.

Al suo interno si trovano, decine di pentole provenienti dalla collezione di famiglia: dalla Quadrifoglio del 1936, in grado di cuocere contemporaneamente 5 differenti pietanze, alla Pentola a comparti per cotture a vapore con coperchio a casseruola ermetica... e poi ci sono gavette, portavivande a scomparti, piatti, caffettiere alla turca e un primissimo fornello a spirito brevettato, per l'utilizzo da campo. Non ultimo il porta borracce immortalato nella famosa foto del passaggio della bottiglia tra Coppi e Bartali il 6 Luglio 1952.





The cookware museum

The charming Agnelli tradition is also preserved in the Museum. Here you can find a faithfully restored accurate reproduction of the old factory of 1900.

You can breath an unmistakable air of antique crafts: there are cutters and benders, sheet lathes and flanging machines, and even a Schuler press from the 1920's, still in working order and preserved with care over the years by the Agnelli family.

Within the Museum there are dozens of pots from the family collection: from the Quadrifoglio of 1936, capable of cooking 5 different dishes at the same time, to the Pot in compartments, for steaming casseroles with an airtight lid... and then there are mess tins, compartment containers, plates, Turkish coffee makers and one of the first patented "spirit" stoves, to be used in the field. Last but not least: the bottle carrier, immortalized in the famous photo of the passing of the bottle between the cycling champions Coppi and Bartali, which took place on July 6th, 1952.



#NONTUCCATEMILAPADELLA

Il primo presidio “pro-food”

Cucinare è una scienza, è arte, è maestria, a volte anche una fatica, ma soprattutto è cultura. #NONTUCCATEMILAPADELLA è un'idea di Pentole Agnelli che per dare peso ed identità culturale all'arte di cucinare ha fatto nascere questo movimento d'avanguardia, e non nostalgico come qualcuno potrebbe pensare. E la Padella è lo strumento di cottura “Presidio”, icona della nostra identità di cucina Made in Italy, preso come riferimento per dare maggior valore a tutto ciò.

La padella infatti è l'oggetto iconico del gesto antico dello “spadellamento” che i professionisti del settore, ma non solo, compiono quotidianamente durante la preparazione della maggior parte di ricette. Spadellare è quindi il gesto che più di tutti definisce la cucina italiana e la padella è il luogo dove si stipula la prima alleanza fra il cuoco, il cibo e il fuoco. Un gesto che se ci pensiamo bene però, è anche tra i più abusati oggi giorno e proposto quasi sempre in maniera molto “banale” sia dalla miriade di format televisivi, e non, dedicati alla cucina, sia durante i cosiddetti “cooking show” gestiti dal primo attore - show man - ricco solo di celebrità. Ma la padella è anche lo strumento più attaccato dalle mode commerciali che una volta la vogliono rivestita di ceramica, una volta in pietra, una volta col manico corto, un'altra con il manico lungo, il più delle volte marchiate Made in Italy, per dare valore a cose che di Made in Italy hanno solo la forza commerciale.

Da qui l'hashtag #NONTUCCATEMILAPADELLA e il suo manifesto che conta numerosissime adesioni, fra cui spiccano quella di importanti cuochi anche delle maggiori associazioni professionali di categoria, oltre che di produttori di cibo di qualità Made in Italy, personaggi del mondo della cultura, giornalisti ed opinion leader. Tutti uniti dall'hashtag #NONTUCCATEMILAPADELLA per ribadire che la cucina italiana, sempre più al centro dell'attenzione dei media non solo italiani ma anche internazionali, dev'essere tutelata con le sue eccellenze e la sua grandiosa tradizione.

#NONTUCCATEMILAPADELLA è innanzitutto il primo PRESIDIO PRO-FOOD per garantire il rispetto del lento e sicuro cucinare italiano. La pietanza non si completa nella scelta degli ingredienti, ma nella loro cottura. Saper scegliere il corretto strumento per la trasformazione del cibo significa rispettare e accudire le materie prime. La prima regola della cucina riguarda proprio la loro tutela e la loro esaltazione, tutto passa dall'interazione, tutto passa dallo strumento di cottura.

#NONTUCCATEMILAPADELLA, è l'inno alla nostra arte culinaria, il manifesto per la cultura e la gioia condivisa del cibo.

The first “pro-food” presidium

Cooking is a science, it is art, it is mastery, sometimes even a struggle, but above all it is culture.

#NONTUCCATEMILAPADELLA is an idea of Pentole Agnelli that gave birth to this avant-garde movement to give importance and cultural identity to the art of cooking, not as nostalgically as anyone might think. The Pan is the master cooking tool, the icon of our made in Italy kitchen identity, taken as a reference to give greater value to all this. The pan is in fact the iconic object of the gesture of the “spreading” that professionals in the sector, but not only, carry out daily during the preparation of most recipes. Spadellare is therefore the gesture that most of all defines Italian cuisine and the pan is the place where the first alliance between the chef, the food and the fire is made. A gesture that is also among the most abused today and proposed almost always in a very “banal” way both from the myriad of television formats dedicated to cooking, and during the so-called “cooking shows” run by the first show man. But the pan is even the most attached instrument by commercial fashions that once want it covered with ceramics, once in stone, once with a short handle, another with a long handle, most often marked as Made in Italy to give value to things that only want to have the commercial strength by the Made in Italy status. Hence the hashtag #NONTUCCATEMILAPADELLA and its manifesto which has a large number of accessions, among which stand out the of important chefs also of the major professional associations of the trade as well as of producers of quality Made in Italy food, figures from the world of culture, journalists and opinion leaders. All united by the hashtag #NONTUCCATEMILAPADELLA to reaffirm that Italian cuisine, increasingly at the heart of the attention of the Italian and International media, must be protected with its excellence and its great tradition. #NONTUCCATEMILAPADELLA is foremost the first PRO-FOOD PRESIDIO to ensure compliance with slow and safe Italian cooking. The dish is not completed in the choice of ingredients, but also in their cooking. Know how to choose the right tool means respecting and caring for raw materials. The first rule of the kitchen concerns precisely their protection and their exaltation, everything passes from interaction, everything passes from the cooking tool.

#NONTUCCATEMILAPADELLA is the ode to our culinary art, the manifesto for culture and shared food joy.

MANIFESTO

dedicato all'attrezzo,
alleato d'eccellenza in cucina,
sintesi della fatica, della tecnica, della scienza,
della capacità di trasformare il cibo
e dare gusto.

In una società in cui si conosce il prezzo di ogni cosa e il valore di nessuna, anche una fatica ed una gioia umana antichissima come la cucina rischia di essere ridotta miseramente in cifre.

I progressi tecnologici poco possono influire sul cuore di un antico lavoro dell'uomo che resta tra i più pregnanti nel suo rapporto tra cultura e cibo: la cucina infatti ha bisogno della cultura per donare piacere a tavola.

Ma la tavola richiede un atto di fede da parte di chi cucina.

E "spadellare" è un atto di fede ma anche un gesto di grande cultura.

È il primo gesto, che stipula l'alleanza tra la terra e il fuoco, ed è il gesto che ogni cuoco svolge quotidianamente con la padella per trasformare la materia in cibo.

- La Padella è simbolo della sapienza in cucina e insieme della cultura e dell'agire del cuoco in armonia con il cibo.
- La Padella è complice di ogni cuoco in cucina: è originale, sinuosa, maneggevole, versatile, semplice e fedele.
- La Padella rispetta il cibo e non lo violenta, anzi lo custodisce e protegge il lento e sicuro cucinare.
- La Padella è cultura, esalta la tavola e le sue declinazioni regionali.
- La Padella è origine, dà senso al cucinare e al sapore del cibo.
- La Padella è certezza e cambiamento, sempre affidabile e sempre pronta.
- La Padella è semplice e complessa, adatta alla cucina professionale e al focolare domestico.
- La Padella è tradizione e innovazione, è estro e tecnica.
- La Padella è lì a ricordarci la grandezza del cuoco e ad interpellare la sua sensibilità.
- La Padella predispone il cibo ad una nuova armonia con altri elementi della natura.
- La Padella è sapienza perché dà sapore ai piatti, sa trasformarli, sa far emergere la qualità dei prodotti della terra.
- La Padella sa trasformare il cibo in cultura e gioia condivisa.
- La Padella insaporisce la cucina ed è un inno all'arte culinaria.



SAPS Agnelli Cooking Lab: il centro studio e ricerca di Pentole Agnelli

SAPS Agnelli Cooking Lab è un centro di ricerche per lo studio di materiali e forme degli strumenti di cottura. Nasce dal desiderio di condividere la passione per la qualità e per la professionalità in ambito enogastronomico con quanti operano in questo settore. Si rivolge a cuochi, albergatori, centri di cottura, scuole alberghiere e gourmand. La ristorazione professionale guarda al futuro, sempre più si richiede un livello di preparazione che si fondi sulla competenza, l'approfondimento e la specializzazione. **SAPS Agnelli Cooking Lab** si muove in questa direzione, con un focus indirizzato agli strumenti di cottura: analizzandone le peculiarità, le performance, la rispondenza alle norme ed il corretto impiego.

I SEMINARI FORMATIVI

L'attività di **SAPS - Agnelli Cooking Lab** è orientata sia all'operatore professionale che a tutti gli amanti del buon cucinare. I corsi rivolti all'operazione professionale e agli studenti degli Istituti Alberghieri sono composti da lezioni teoriche sulla storia ed il corretto impiego dei materiali e da interessanti dimostrazioni pratiche curate da chef docenti affermati. Il seminario formativo è incentrato su un percorso che prevede:

- visita in fabbrica, metodi di produzione;
- visita esposizione museale, le radici storiche;
- incontro didattico, dimostrazioni pratiche e analisi degli aspetti tecnici e legislativi.

I corsi rivolti ai Gourmand e a tutti gli amanti del buon cucinare sono corsi pratici di 3 ore, ogni corso ha un massimo di 12 partecipanti, ogni partecipante ha una sua postazione con Piano di Lavoro, Piano cottura a induzione, Forno e realizza le ricette previste nel corso sotto la guida di Chef docenti affermati.

AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE

Nascono spesso sinergie con gli operatori del settore per dedicare specifici seminari volti all'aggiornamento professionale, dai distributori di attrezzature alberghiere che vogliono trasferire al proprio personale un know-how ad alto valore aggiunto, alle organizzazioni di categoria che perseguono la via della formazione e dell'esperienza, fino alle istituzioni scolastiche in cerca di sostegno didattico altamente specializzato e operante sul mercato,

GLI EVENTI

SAPS - Agnelli Cooking Lab è impegnata sul fronte organizzativo durante tutto l'anno. Concorsi gastronomici, conferenze stampa, laboratori di sperimentazione sono le attività collaterali. Da citare ormai per consuetudine le Cene del Piacere di Baldassare Agnelli che richiamano l'attenzione dei media nazionali raccogliendo le realtà distributive più importanti a livello internazionale attorno alle interpretazioni esclusive gli chef più noti.





SAPS:

Baldassare Agnelli research center

SAPS Agnelli Cooking Lab is a research center for the study of the cooking tools materials and shapes. Born from the desire to share the passion for quality and professionalism in the food and wine field with those who work in this sector, it is aimed at chefs, hoteliers, cooking centers, hotel schools and gourmands. Professional catering looks to the future, more and more requires a level of preparation based on competence, deepening and specialization.

SAPS Agnelli Cooking Lab moves in this direction, with a focus aimed at cooking tools: analyzing their peculiarities, performance, compliance with standards and correct use.

TRAINING SEMINARS

The activity of SAPS - Agnelli Cooking Lab is oriented both to the professional operator and to all lovers of good cooking.

The classes aimed at the professional operation and the students of the Hotel institutes consist of theoretical lessons on the history and correct use of materials and interesting practical demonstrations curated by established teacher chefs. The training seminar focuses on a program which includes:

- *factory visit, production methods*
- *museum exhibition visit, historical roots*
- *educational meeting, practical demonstrations and analysis of technical and legislative aspects.*

The classes aimed at Gourmands and all lovers of good cooking are 3 hours practical ones, each class has a maximum of 12 participants, each participant has its own location with work surface, induction hob, oven and realizes the recipes provided in the class under the direction of established teacher chefs.

PROFESSIONAL TRAINING COURSES

Synergies often arise with operators in this field to dedicate specific seminars aimed at professional updating, from hotel equipment distributors who want to transfer to their staff a know-how with high added value, to professional organizations that pursue the path of training and experience, up to educational institutions looking for highly specialized and market-operating educational support.

EVENTS.

SAPS- Agnelli Cooking Lab is engaged on the organizational front throughout the year. Food competitions, press conferences, experimentation workshops are collateral activities as the Pleasure Dinners of Baldassare Agnelli that attract the attention of the national media collecting the most important distribution realities at international level around the exclusive interpretations of the best known chefs.



Agnelli
SINCE 1907



Quale materiale state mettendo sul fuoco?

Ogni materiale fa da tramite tra il fuoco e l'alimento.

Tre le caratteristiche fondamentali: impermeabilità, resistenza alle alte temperature, conduttività termica.

Quest'ultima è essenziale: più un materiale ha una elevata conduttività (esempio: oro e argento, rame e alluminio), minore è il tempo impiegato per raggiungere la temperatura desiderata e migliore è la distribuzione uniforme del calore su tutte le superfici. Fondamentale per ogni cottura.

What material I put on the fire?

Each type of material used is a link between the fire and the food.

There are three fundamental characteristics: water resistance, high temperature resistance, and thermal conductivity. This last one is essential: the higher the conductivity of a material (e.g. gold and silver, copper and aluminum), the shorter the time needed to reach the desired temperature, and the better the consistent heat distribution on all surfaces.

Materiale / Material	Conducibilità / Conductivity W / m°K	Peso specifico / Specific gravity kg/dm ³
Argento / Silver	420	10,5
Rame / Copper	392	8,9
Copper 3	320	8,9 / 2,7 / 7,8
Oro / Gold	295	16,7
Alluminio / Aluminium	225	2,7
Aluinox	190	7,8 / 2,7
Ferro / Iron	60	7,8
Ghisa / Cast iron	50	7,3
Acciaio Inox / Stainless steel	16	7,8
Pietra ollare / Soapstone	6,4	2,98

Agnelli
SINCE 1907



Siamo orgogliosi di vivere nelle vostre cucine.

Molte cose sono cambiate nel nostro modo di vedere la cucina, i principi nutrizionali e la sicurezza alimentare.

Ma di sicuro, la bellezza e la perfezione dei nostri strumenti contribuiscono alla riuscita di ogni cottura rispettandone la materia prima utilizzata.

Quante forme hanno le pentole?

La padella ("patellam" in latino) è la forma più famosa e diffusa, che si trasforma in tegame quando ha due manici, per poi divenire casseruola con le sponde alte o basse, e poi cocotte ovali dal coperchio ermetico.

Il grande paiolo si è fatto pentola quotidiana, delle più diverse forge; le cucine nazionali hanno decretato i loro stili, come la padella ligure, la casseruola russa, la cocotte ovale, la sauteuse...

Le forme hanno seguito l'evoluzione dei piani cottura: dapprima erano a fiamma aperta, poi con fiamma governata, poi a piastra e oggi anche ad induzione.

E ogni forma di condurre il calore ha il suo metallo ed il suo "fondo" dedicato.

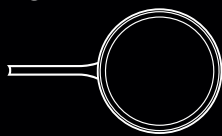
Stars and shapes.

We're happy to live in your kitchen.

A lot of things changed in our perception of the cooking world, the nutritional principles and the food security. Surely, the beauty and the perfection of our cooking instruments contribute to the success of every cooking respecting the food.

The pan ("patellam" in latin) is the most famous and known shape that can be transformed in an omelette pan with two handles and then in a saucepot, a casserole pot or an oval pot. The big cauldron became a daily pot and the different national cuisines determined their styles like the ligure pan, the Russian casserole, the oval cocotte, the sauteuse, ...

The shapes had the same evolution of the cooktops: open flame before, then governed and on plate, today the induction. Each way of conducting heat has its metal and its dedicated bottom.



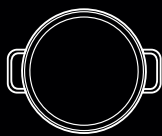
**Casseroia alta
a un manico**



BRASARE - CUOCERE AL FORNO
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE

Detta anche casseroia alla russa, ha un manico unico e lungo, ideale per tutte quelle preparazioni dirette da eseguire su fiamma o induzione. La versione a un manico è molto utilizzata per confezionare salse, tirare fondi, mescolare composti, confezionare creme. Sono maneggevoli e polivalenti e si prestano a diverse tipologie di cotture.

ALLUMINIO - RAME - ALUINOX
ANTIADERENTE - COPPER 3 - GHISA
ACCIAIO INOX - PIETRA OLLARE



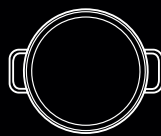
**Casseroia alta
a due maniglie**



BRASARE - CUOCERE AL FORNO
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE

È molto utilizzata per confezionare salse, tirare fondi, mescolare composti, confezionare creme. Dotata di due maniglie ha una vasta gamma di misure, quelle che costituiscono poi una vera e propria batteria di cucina. Sono maneggevoli e polivalenti e si prestano a diverse tipologie di cotture.

ALLUMINIO - RAME - ALUINOX
ANTIADERENTE - COPPER 3
ACCIAIO INOX - PIETRA OLLARE - GHISA



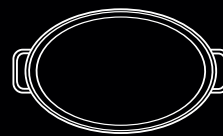
**Casseroia bassa
a due maniglie**



BRASARE - CUOCERE AL FORNO
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE
MANTECARE

Chiamata anche rondeau, adatta per salse e creme che richiedono una rapida vaporizzazione. È molto utilizzata per confezionare salse, tirare fondi, mescolare composti, confezionare creme. Dotata di due maniglie ha una vasta gamma di misure, quelle che costituiscono poi una vera e propria batteria di cucina. Sono maneggevoli e polivalenti e si prestano a diverse tipologie di cotture.

ALLUMINIO - RAME - ALUINOX
ANTIADERENTE - COPPER 3
ACCIAIO INOX - GHISA



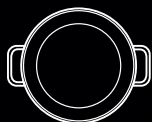
Casseroia ovale



BRASARE - CUOCERE AL FORNO
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE

Recipiente per forma e caratteristiche usato per cotture a fuoco dolce. La forma viene utilizzata per contenere determinati ingredienti che siano in simbiosi con la stessa. Ad esempio: arrosti, polli, faraone ecc. La praticità e la bellezza della forma consente l'utilizzo direttamente in tavola.

ALLUMINIO - RAME - ANTIADERENTE



Tegame



ARROSTIRE - BRASARE - STUFARE

Il Tegame è un tipo di strumento usato in cucina, affine alla casseroia bassa. È caratterizzato da: fondo ampio, pareti non molto alte, due manici e può essere dotato di coperchio. Viene utilizzato per cotture che non richiedano la bollitura, in particolare per pietanze di carne e verdura.

ALLUMINIO - RAME - ALUINOX
ANTIADERENTE - ACCIAIO INOX
COPPER 3 - GHISA - PIETRA OLLARE



**Padella
dritta**



CARAMELLARE - FRIGGERE -
ARROSTIRE

Di forma circolare, ha un solo manico, bordi alti e dritti con fondo largo e piatto. Ideale per friggere. In alluminio garantisce un'omogenea distribuzione di calore. In base alle dimensioni possiamo impiegare quella in ferro per la cottura al salto di sostanze non ricche d'acqua e per friggere. La padella in alluminio antiaderente viene solitamente impiegata per una cucina espressa e veloce, per contorni brasati al burro. Una cucina che svolge un lavoro a la carte sicuramente dovrà adottare padelle del genere, è in assoluto lo strumento più duttile.

ALLUMINIO - FERRO - ALUINOX
ANTIADERENTE - ACCIAIO INOX - RAME
COPPER 3



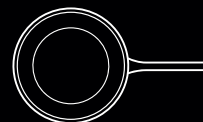
**Padella
a saltare**



CUOCERE AL SALTO - MANTECARE

Grazie al fondo stretto e all'angolatura ampia dello strumento di cottura permette, nella versione in alluminio nudo, di essere ottimale per cottura al salto di paste e per l'apertura di mitili. In alluminio antiaderente viene utilizzata per saltare verdure senza l'aggiunta di sostanze grasse. In alluminio ha il vantaggio di essere uno strumento molto leggero, ergonomico e di comodo e facile utilizzo.

ALLUMINIO - FERRO - ALUINOX
ANTIADERENTE - RAME



**Padella
a mantecare**



CARAMELLARE - FRIGGERE
CUOCERE AL SALTO - MANTECARE
ARROSTIRE

Avendo bordi molto alti e svasati permette, in fase di mantecazione, l'incorporazione di aria nel saltare. Grazie al fondo stretto e all'angolatura ampia, nella versione in alluminio nudo, è ottimale per la cottura al salto di risotti. A differenza della padella a saltare garantisce una capienza maggiore grazie ai bordi alti.

ALLUMINIO - ANTIADERENTE



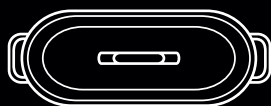
Pentola



AFFOGARE - BOLLIRE - SBIANCHIRE
MARINARE - SALAMOIE

Nella pentola sono posti liquidi da far bollire per molto tempo, per mantenere acqua bollente o brodi sempre a disposizione delle cucine. Difficilmente in essa si confezionano salse o si cucina qualcosa che non sia bollito.

ALLUMINIO - ACCIAIO INOX



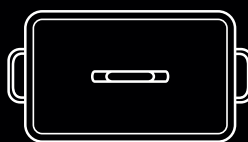
Pesciera



BOLLIRE - STUFARE
CUOCERE AL FORNO E AL VAPORE

Deve essere leggera e maneggevole. Adatta per la cottura bollita, au bleu, affogatura, in court bouillon. Alcune sono adatte per la cottura al forno o brasata. La griglia al suo interno permette anche la cottura dolce al vapore.

ALLUMINIO - RAME - ACCIAIO INOX



Rostiera



BRASARE - STUFARE - ARROSTIRE
CUOCERE AL FORNO E AL VAPORE

È impiegata indifferentemente per cotture su piano o in forno. La brasiera, una rostiera che ha i bordi alti circa il doppio, permette la cottura di eccellenti brasati. Mentre la versione a bordi bassi, detta teglia, serve per la cottura in forno.

ALLUMINIO - RAME - ANTIADERENTE
ACCIAIO INOX



Wok



FRIGGERE

È uno strumento di cottura che nella tradizione è completamente semisferico e costruito in ferro. Nella cucina moderna esiste con un piccolo fondo piano, necessario per adattarsi alle fonti di cottura tradizionali e in diversi materiali, rendendo lo strumento più polivalente e capace di gestire diverse tipologie di cottura. Ideale per cotture dinamiche e "violente". Consente di mantenere a lungo il calore nella versione in ferro.

ALLUMINIO - ANTIADERENTE - FERRO
ACCIAIO INOX

Lo strumento giusto per ogni cottura

Le forme degli strumenti di cottura definiscono la loro precisa funzionalità. A seconda della forma, ed anche dei materiali, varia infatti la destinazione d'uso e la manutenzione.



The right tool for every cooking

The shape of the cooking instruments qualifies their specific function. According to the shape and the material, we have a different utilization and a different maintenance.





Perché cucinare nell'alluminio con purezza superiore al 99%?

IL MATERIALE

Perché abbiamo scelto l'alluminio per produrre le nostre pentole professionali? La risposta è nelle sue molteplici qualità: si adatta a diverse tecniche di cottura, ha un'ottima conducibilità che consente al calore di diffondersi uniformemente su tutta la superficie, è molto leggero e quindi molto maneggevole, è resistente agli urti, agli shock termici, alle abrasioni, alla corrosione, non necessita di alcuna manutenzione ed è un materiale ecologico poiché riciclabile al 100%! Inoltre è un materiale assolutamente igienico e idoneo per il contatto con gli alimenti come ha stabilito il Decreto Legge del 18 aprile 2007 pubblicato dal Ministero della Sanità in materia di disciplina dei materiali e degli oggetti in alluminio e in lega di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti. Fondamentale è utilizzare una pentola in alluminio per alimenti, come quelle prodotte da Baldassare Agnelli.

LA CONDUCIBILITÀ TERMICA

Dopo il Rame, e il Copper 3 l'Alluminio per alimenti, è in assoluto il miglior conduttore di calore tra i metalli utilizzati per fabbricare pentole. All'interno di un recipiente di Alluminio per alimenti i cibi cuociono alla medesima temperatura e le pareti non coperte dagli alimenti posti a cottura non si surriscaldano, impedendo così la carbonizzazione di spruzzi o residui di cibo che oltre ad alterare il gusto delle pietanze sono poco salutari. La sua capacità di condurre calore è pari a 225W/°K. Un recipiente dotato di buona conduttività termica consente:

- la regolazione e il mantenimento efficace della temperatura nelle varie fasi di cottura;
- la distribuzione uniforme del calore su tutte le superfici, sia sul fondo sia sulle pareti;
- la conseguente riduzione di surriscaldamenti locali e bruciature;
- risparmio energetico delle fonti di riscaldamento.

PREGI

- È un materiale riciclabile;
- Ottima conducibilità termica;
- Risparmio energetico delle fonti di riscaldamento;
- Sicurezza dal punto di vista igienico;
- Conformità alle leggi in materia di contenitori a contatto con gli alimenti;
- Se di spessore adeguato, ottima resistenza agli urti, agli shock termici, alle abrasioni e alla corrosione, non necessita di manutenzione;
- Leggerezza grazie al ridotto peso specifico, da non sottovalutare per chi opera quotidianamente con strumenti di cottura;
- Convenienza rapporto qualità-prezzo;
- Conforme alle vigenti norme HACCP.
- Non sono presenti tracce di NICHEL.

Why choosing to cook in a 99% pure aluminum cookware?

THE MATERIAL

Why did we chose Aluminum to make our professional cookwares?

Because Alu is the Chefs' favourite metal! It is the Best for its quality, its lightness its conductivity and the last but not the least, its great flexibility of use! With better conductivity there will be less energy use and all the organoleptic properties of the food are fully preserved! It is hygienic, easy to clean and eco-friendly because it is recycleable at 100%! Baldassare Agnelli's Aluminum cookwares are made in Aluminum and follow all the rules established by Ministero della Sanità on 18 april 2007 for all the cookwares made in Aluminum

THE HEAT AND THERMAL CONDUCTIVITY

After Copper and Copper 3, Aluminum is the best heat conductor among the metals used to make cookwares. Inside Aluminum cookware (like the ones made by Agnelli's company) Food will be cooked at the same temperature without burning and turning too well done! That's very important because Food will maintain its taste and all its nutritional qualities. That's in a few words healthy food! Alu can conduct 225 W/°K heat.

When you are cooking using a good conductor cookware:

- you will be able to maintain and to keep the same quality of heating during all the time required to cook;
- a good heat conductor will spread the heating all around the surfaces either on the bottom and on the internal surfaces;
- thanks to the internal coating, you can use your metal utensil with its handle that stay cool while you are cooking and the pan's rim has been specially designed to make pouring easy and dripless;
- energy saver.

VALUES

- It is recyclable.
- A very good heat conductor.
- Energy saver.
- Hygienic safe.
- Following the international rules about food containers.
- It's a breeze to wash with a sponge.
- Light and handy.
- Convenient for its price and its quality.
- Following the HACCP rules.
- Nickel free.

LIMITI

- Limitazioni di utilizzo come da Decreto Ministeriale 18 aprile 2007 n° 76:
- a. contatto breve: tempi inferiori alle 24 ore a temperatura non refrigerata;
- b. contatto prolungato: tempi superiori alle 24 ore a temperatura refrigerata;
- c. contatto prolungato: tempi superiori alle 24 ore a temperatura ambiente limitatamente agli alimenti riportati nell'allegato IV del regolamento.
- d. evitare il contatto con cibi fortemente acidi e/o fortemente salati.

CONSIGLI DI UTILIZZO

- **Al primo utilizzo pulire attentamente le pentole, sciacquare con acqua bollente e asciugare; successivamente ungere l'interno con olio o burro e lasciare riposare per qualche ora, poi risciacquare;**
- Gli alimenti cuociono meglio e mantengono più sapore a fuoco moderato. Proprio perché le pentole in Alluminio per alimenti hanno un'alta conducibilità termica non serve MAI utilizzare fiamme alte;
- Evitare il surriscaldamento: non scaldare mai la pentola vuota su un fuoco sia esso alto o basso;
- **Durante il lavaggio degli strumenti di cottura in alluminio in lavastoviglie, questi si possono macchiare, ciò dipende dal detergente utilizzato; eventuali macchie sono da considerarsi semplici inestetismi che non vanno a pregiudicare in nessun modo l'integrità dello strumento di cottura; L'eventuale fuoriuscita di acqua dalle maniglie o dal manico è causata dai lunghi cicli di lavaggio delle lavastoviglie casalinghe che facilitano il riempimento degli stessi essendo queste parti in tubolare inox vuoto all'interno. Si sconsigliano pertanto lunghi cicli di lavaggio.**
- È pericoloso il contatto con la pentola quando questa è calda;
- I cibi fortemente acidi e salati (ad esempio marinate o salamoie) possono essere comunque perfettamente cucinati in pentole di Alluminio per alimenti con l'accorgimento di evitare di conservarli per tempi lunghi a temperature non refrigerate. (DM 18 aprile 2007 n°76)
- Non usare per conservare i cibi "fuori da ambiente refrigerato oltre 24ore";
- **Salare l'acqua solamente quando è in ebollizione e mescolare per favorire lo scioglimento del sale in modo che questo non aggredisca il materiale e lo corroda.**
- La patina scura che si forma all'interno delle pentole di Alluminio per alimenti è dovuta all'ossidazione naturale del metallo: una vera e propria barriera protettiva inerte che non va tolta. Per mantenere le pentole splendide usare prodotti specifici.

CON L'ALLUMINIO NESSUNA ALLERGIA

Tutti i materiali che vengono a contatto con gli alimenti sono sottoposti a regolamentazione al fine di tutelare l'integrità della salute. Le pentole in alluminio per alimenti Baldassare Agnelli, sono garantite per alimenti secondo il Decreto Ministeriale 18 aprile 2007 n° 76. Non sono presenti tracce di NICKEL.

LIMITS

- Restrictions about using alu-cookware as from DM April 18th, 2007 n° 76;
- Short contact: less than 24 hrs at not chilled temperature.
- Longer contact: more than 24 hrs at chilled temperature.
- Prolonged contact: more than 24 hrs at room temperature limited to foods listed in the annex to regulation.
- Avoid the contact with too acid/or too salty food.

ADVICES

- **When you are using your Alu cookware for the first time, remember to clean it hot water and dry well. Then rub some oil inside the surface and then let it to rest.**
- Food will cook better and the quality of Taste will be better if you keep a medium temperature. Never put your Alluminio cookware on High Flame, it is useless!
- Avoid over heating and do not heat up your alu cookware when it is empty either on a high or low flame!
- **When washing Alu cookwares in the Dishwasher, if they come out spotted, that's depends on the kind of detergent you are using.**
- Any stains you can find on the surface are simple imperfections but have nothing to do with the integrity of the cooking tool.
- Avoid touching the cooking tool when it is hot.
- Strongly acid and salted food like marinated or brines can be perfectly cooked in Alu cookwares only avoid keeping them too long at not chilled temperatures.
- Do not keep food more than 24 hrs out of refrigerator. (DM April 18th, 2007 n° 76)
- **Remember to add salt only when water boils and to stir water after adding salt.**
- The dark patina inside you can find in Alu for food is due to oxidation of the metal: a true and safe barrier that must not be taken away. To keep your cookwares shining use specific products.

WITH ALUMINUM NO ALLERGIES AT ALL

Every material that gets in contact with food must follow specific rules to protect health integrity. Baldassare Agnelli Aluminium Cookware is guaranteed as safe for food according to Ministerial Decree of April 18th, 2007 n° 76. It is nickel free.



Agnelli
SINCE 1907



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE
MADE IN ITALY



26



284



PolyScience



294

AGNELLI
SELECTION



306

HOLLOWICK
INC.



320

menut



326

CAMBRO
MANUFACTURING COMPANY



346

TABLECRAFT



614

Hamilton Beach
COMMERCIAL



776

KitchenAid



808

probbax



824

28 **PENTOLA
d'ORO**
Una creazione
Baldassare Agnelli



40 **AGNELLI
1907**

34 **PENTOLA
d'ARGENTO**
Una creazione
Baldassare Agnelli



60 **Alluminio Professionale**
Professional Aluminum



94 **Alluminio Antiaderente**
Non-Stick Coating Aluminium



134 **Rame stagnato**
Tinned Copper



158 **Acciaio Inox**
Stainless Steel 18/10



172 **Alu-Inox Trilaminato**
3-ply / Alu-Inox



178 **Slowcook Ghisa smaltata**
Enamelled cast iron

Ferro
Iron Line



188 **Collezione 1932**
1932 Collection



216 **Pietra ollare**
Ollar Stone

Pietra
Stone line

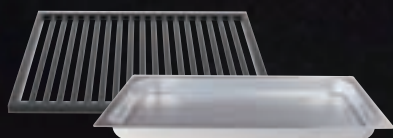


224 **Buffet**



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY



230 Teglie e Bacinelle Gastronorm
Gastronorm baking sheets and pans



238 Pasticceria & Pizza
Pastry-Pizza Line



254 Family Cooking

PENTOLA
d'ORO
Una creazione
Baldassare Agnelli





Casseruola alta con due maniglie

Saucepot, 2 handles
Faitout, 2 anses
Kochtopf 2 Griffe
Cacerola alta 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
ALAU104IE16IND	16	8	1,7
ALAU104IE20IND	20	10	3,3
ALAU104IE24IND	24	12	5,6



Casseruola bassa con due maniglie

Casserole pot, 2 handles
Sautoir, 2 anses
Brattpopf 2 Griffe
Cacerola baja 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
ALAU106IE20IND	20	7	1,8
ALAU106IE24IND	24	8	4,1
ALAU106IE28IND	28	9	6



Casseruola alta con un manico

Saucepan, 1 handle
Casserole haute, 1 manche
Stielkasserolle
Cacerola alta 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt
ALAU105IE16IND	16	8	1,7
ALAU105IE18IND	18	10	3,3
ALAU105IE20IND	20	12	5,6
ALAU105IE24IND	24	14	9



Casseruola bassa con un manico

Casserole pan, 1 handle
Casserole, 1 manche
Niedrige Kasserolle 1 Stiel
Cacerola baja 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt
ALAU107IE20IND	20	7	1,8
ALAU107IE24IND	24	8	4,1
ALAU107IE28IND	28	9	6



Valigetta - Case

MASSIMO BOTTURA
Osteria Francescana - Modena



Padella dritta con un manico

Frypan, 1 handle
Poêle à frire, 1 manche
Bratpfanne 1 Stiel
Sartén 1 mango

Code	Ø cm
ALAU111IE20IND	20
ALAU111IE 24IND	24
ALAU111IE 28IND	28
ALAU111IE 32IND	32



Padella lionese con un manico

Sauté pan, 1 handle
Sauteuse, 1 manche
Sauteuse 1 Stiel
Sartén saltar 1 mango

Code	Ø cm
ALAU111/BISIE24IND	24
ALAU111/BISIE28IND	28
ALAU111/BISIE32IND	32





Tegame con due maniglie

Omelette pan, 2 handles
Plat rond, 2 anses
Pfanne 2 Griffe
Paellera 2 asas

Code	Ø cm
ALAU110IE20IND	20
ALAU110IE24IND	24
ALAU110IE28IND	28
ALAU110IE32IND	32



Polsonetto

Polsonetto
Polsonetto
Polsonetto
Cazo

Code	Ø cm
ALAU294IE18	18

CHICCO CERA
Ristorante Da Vittorio - Brusaporto (Bg)
fotografato da Riccardo Melillo



PENTOLA d'ARGENTO

Una creazione
Baldassare Agnelli





PENTOLA d'ARGENTO

Una creazione
Baldassare Agnelli



Casseruola alta con due maniglie

Saucepot, 2 handles
Faitout, 2 anses
Kochtopf 2 Griffe
Cacerola alta 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
ALAR104IE20IND	20	10	3,3
ALAR104IE24IND	24	12	5,6



Casseruola alta con un manico

Saucepan, 1 handle
Casserole haute, 1 manche
Stielkasserolle
Cacerola alta 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt
ALAR105IE20IND	20	10	3,3
ALAR105IE24IND	24	12	5,6



Casseruola bassa con due maniglie

Casserole pot, 2 handles
Sautoir, 2 anses
Brattpopf 2 Griffe
Cacerola baja 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
ALAR106IE20IND	20	7	1,8
ALAR106IE24IND	24	8	4,1
ALAR106IE28IND	28	9	6



Casseruola bassa con un manico

Casserole pan, 1 handle
Casserole, 1 manche
Niedrige Kasserolle 1 Stiel
Cacerola baja 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt
ALAR107IE20IND	20	7	1,8
ALAR107IE24IND	24	8	4,1
ALAR107IE28IND	28	9	6

Ballassare Agnelli

PENTOLA d'ARGENTO

Una creazione
Baldassare Agnelli



Padella dritta con un manico

Frypan, 1 handle
Poêle à frire, 1 manche
Bratpfanne 1 Stiel
Sartén 1 mango

Code	Ø cm
ALAR111IE20IND	20
ALAR111IE24IND	24
ALAR111IE28IND	28



Padella lionese con un manico

Sauté pan, 1 handle
Sauteuse, 1 manche
Sauteuse 1 Stiel
Sartén saltear 1 mango

Code	Ø cm
ALAR111/BISIE24IND	24
ALAR111/BISIE28IND	28
ALAR111/BISIE32IND	32



Tegame con due maniglie

Omelette pan, 2 handles
Plat rond, 2 anses
Pfanne 2 Griffe
Paellera 2 asas

Code	Ø cm
ALAR110IE20IND	20
ALAR110IE24IND	24
ALAR110IE28IND	28

AGNELLI 1907



42 Rame stagnato
con fondo induzione
2 mm
Tinned Copper for induction



44 Copper 3 induzione
Trilaminato rame
alluminio inox
Copper 3 for induction



48 Alluminio Al-Black
con fondo induzione
2 mm
Al-Black Non-Stick Coating
Aluminium for Induction



52 Alluminio con fondo
induzione 2 mm
Aluminium for induction



56 Alu-Inox Agnelli 1907
mirror finished
3-ply Agnelli 1907



AGNELLI 1907 Rame stagnato con fondo induzione 2 mm

Tinned Copper for induction



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



PER COTTURA A INDUZIONE
Induction



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004 D.M. 21/03/1973 e S.M.I.
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I.
[DLgs 25/01/1992, n.108]



RIVESTIMENTO
Coating No one



MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel



SPESSORE
Material thickness

RAME STAGNATO:

Reg. CE 1935/2004

D.M. 21/03/1973 e S.M.I.

DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [DLgs 25/01/1992, n.108]

AGNELLI Rame stagnato con fondo induzione 2 mm

1907 Tinned Copper for induction

PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE
MADE IN ITALY

Pentole
Agnelli



Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 stainless steel handles
Faitout, 2 anses en acier inox
Kochtopf 2 Edelstahlgriffe
Cacerola alta 2 asas inox

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALCX104CUPi20	20	14,5	11	3,3
ALCX104CUPi24	24	18	14	5,6
ALCX104CUPi28	28	22	16	9



Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles
Sautoir, 2 anses en acier inox
Brattopf 2 Edelstahlgriffe
Cacerola baja con 2 asas inox

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALCX106CUPi24	24	18	8	4,1
ALCX106CUPi28	28	22	9	6



Coperchio in vetro con pomello in acciaio

Glass cover with steel knob
Couvercle de verre avec bouton en acier
Glasabdeckel mit Stahlknopf
Tapa de vidrio con pomo de acero

Code	Ø cm
ALCX129VE16	16
ALCX129VE20	20
ALCX129VE24	24
ALCX129VE28	28
ALCX129VE32	32



Casseruola alta con un manico

Saucepan, tubular handle
Casserole haute, 1 manche tubulaire
Kasserolle, Edelstahlröhrstiel
Cacerola alta 1 mango

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALCX105CUPi20	20	14,5	11	3,3
ALCX105CUPi24	24	18	14	5,6

AGNELLI Copper 3 induzione Trilaminato rame alluminio inox

1907 Copper 3 for induction



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



PER COTTURA A INDUZIONE
Induction



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.
(DM n° 140 /2013, DM n° 195/2015, DM n° 72/2019
legislazione specifica acciai inox);
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I.
(DLgs 25/01/1992, n.108)



RIVESTIMENTO
Coating No one



MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel



SPESSORE
Material thickness

COPPER3:

Reg. CE 1935/2004

DM 21/03/1973 e S.M.I. (DM n° 140 /2013, DM n° 195/2015, DM n°

72/2019 legislazione specifica acciai inox);

DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108)

LINEA INDUZIONE
2,2 mm DI SPESSORE
Induction line
2,2 mm (3/32") thickness

SPESSORE PARETI 2,2 mm
Lining thickness 2,2 mm (3/32")

Spessore disco induzione 2 mm
Thickness induction disk 2 mm (3/32")



COMPOSIZIONE:



→ Acciaio inox / Stainless steel: 0,4 mm 18,2%

→ Alluminio / Aluminum: 1,1 mm 50%

→ Rame / Copper: 0,7 mm 31,8%



Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 handles, induction bottom
Faitout, 2 anses, fond induction
Kochtopf, 2 Griffe, Induktionsboden
Cacerola alta, 2 asas, fondo inducción

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
COTE104CIT20	20	18,5	11	3,3
COTE104CIT24	24	20,5	14	5,6



Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 handles, induction bottom
Sautoir, 2 anses, fond induction
Brattpf, 2 Griffe, Induktionsboden
Cacerola baja, 2 asas, fondo inducción

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
COTE106CIT20	20	18,5	7	2,5
COTE106CIT24	24	20,5	8	4,1
COTE106CIT28	28	22	9	6





Casseruola alta con un manico inox

Saucepan, 1 handle, induction bottom
Casserole haute, 1 manche, fond induction
Stielkasserolle, Induktionsboden
Cacerola alta, 1 mango, fondo inducción

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
COTE105CIT16	16	12,5	8	1,7
COTE105CIT20	20	18,5	11	3,3
COTE105CIT24	24	25,5	14	5,6



Casseruola bassa con un manico inox

Casserole pan, 1 handle, induction bottom
Casserole, 1 manche, fond induction
Niedrige kasserolle, Induktionsboden
Cacerola baja, 1 mango, fondo inducción

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
COTE107CIT20	20	18,5	7	2,5
COTE107CIT24	24	20,5	8	4,1
COTE107CIT28	28	22	9	6



Padella con un manico inox

Frypan, 1 handle, induction bottom
Poêle à frire, 1 manche, fond induction
Bratpfanne 1 Stiel, Induktionsboden
Sartén 1 mango, fondo inducción

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
COTE111CIT20	20	14,5	4
COTE111CIT24	24	18	4,5
COTE111CIT28	28	22	5
COTE111CIT32	32	24,5	5,5



Coperchio con pomolo in acciaio

Lid
Couvercle
Deckel
Tapa

Code	Ø cm
ALUM12916	16
ALUM12920	20
ALUM12924	24
ALUM12928	28
ALUM12932	32
ALUM12936	36
ALUM12940	40
ALUM12945	45

AGNELLI Alluminio Al-Black con fondo induzione 2 mm

1907 Al-Black Non-Stick Coating Aluminium for Induction



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



PER COTTURA A INDUZIONE
Induction



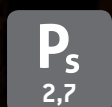
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004 Regolamento (UE) N. 10/01/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (e S.M.I.); D.M. 21/03/1973 e S.M.I. DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108)



ANTIADERENTE

RIVESTIMENTO
Coating non-stick



ACCIAIO

MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel



SPESSORE
Material thickness

ANTIADERENTE (PTFE):

Reg. CE 1935/2004

Regolamento (UE) N. 10/01/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (e S.M.I.);

D.M. 21/03/1973 e S.M.I.

DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108)



Casseruola alta con due maniglie inox

Spessore 5 mm

Saucepot, 2 stainless steel handles
 Faitout, 2 anses en acier inox
 Kochtopf 2 Edelstahlgriffe
 Cacerola alta 2 asas inox

Code	Ø cm	Ø disco ind.		H cm	lt
		cm	cm		
ALCX2104SSPI20	20	14,5	11	3,3	
ALCX2104SSPI24	24	18	13	5,6	
ALCX2104SSPI28	28	22	15,5	9	



Casseruola bassa con due maniglie inox

Spessore 5 mm

Casserole pot, 2 s/s handles
 Sautoir, 2 anses en acier inox
 Brattopf 2 Edelstahlgriffe
 Cacerola baja con 2 asas inox

Code	Ø cm	Ø disco ind.		H cm	lt
		cm	cm		
ALCX2106SSPI24	24	18	9	4,1	
ALCX2106SSPI28	28	22	9,5	6,4	
ALCX2106SSPI32	32	24,5	10,5	8,4	



Casseruola alta con un manico inox


Spessore 5 mm

Saucepan, tubular handle
 Casserole haute, 1 manche tubulaire
 Kasserolle, Edelstahlrohrstiel
 Cacerola alta 1 mango

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALCX2105SSPI16	16	13	8	1,7
ALCX2105SSPI20	20	14,5	11	3,3



Casseruola bassa con un manico inox


Spessore 5 mm

Casserole pan, 1 s/s handle
 Casserole, 1 manche en acier inox
 Niedrige Kasserolle 1 Edelstahlstiel
 Cacerola baja mango inox

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALCX2107SSPI20	20	14,5	7	2,5
ALCX2107SSPI24	24	18	9	4,1

AGNELLI Alluminio Al-Black con fondo induzione 2 mm

1907 Al-Black Non-Stick Coating Aluminium for Induction



Coperchio in vetro con pomello in acciaio

Glass cover with steel knob
Couvercle de verre avec bouton en acier
Glasabdeckel mit Stahlknopf
Tapa de vidrio con pomo de acero

Code	Ø cm
ALCX129VE16	16
ALCX129VE20	20
ALCX129VE24	24
ALCX129VE28	28
ALCX129VE32	32



Padella svasata alta "saltare" con un manico inox



Spessore 3 mm

Sauté pan
Sauteuse
Ausgestellte hohe Sauteuse
Sartén curva alta "saltar"

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
ALCX111BSSPI24	24	13	6,5
ALCX111BSSPI28	28	15,5	7,2
ALCX111BSSPI32	32	18,5	7,5

AGNELLI 1907 Alluminio con fondo induzione 2 mm

Aluminium for induction



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



PER COTTURA A INDUZIONE
Induction



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



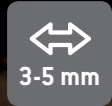
CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity



RIVESTIMENTO
Coating no one



MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel



SPESSORE
Material thickness

ALLUMINIO NUDO:

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.;

DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108)

DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.



Casseruola alta con due maniglie inox



Spessore 5 mm

Saucepot, 2 stainless steel handles
Faitout, 2 anses en acier inox
Kochtopf 2 Edelstahlgriffe
Cacerola alta 2 asas inox

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALCX1104PI20	20	14,5	12	3,3
ALCX1104PI24	24	18	13,5	5,6
ALCX1104PI28	28	22	16	9



Casseruola bassa con due maniglie inox



Spessore 5 mm

Casserole pot, 2 s/s handles
Sautoir, 2 anses en acier inox
Brattpopf 2 Edelstahlgriffe
Cacerola baja con 2 asas inox

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALCX1106PI24	24	18	9	4,1
ALCX1106PI28	28	22	9,5	6,4
ALCX1106PI32	32	24,5	10,5	7,4





Casseroola bassa con un manico inox



Spessore 5 mm

Casserole pan, 1 s/s handle
 Casserole, 1 manche en acier inox
 Niedrige Kasserolle 1 Edelstahlstiel
 Cacerola baja mango inox

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALCX1107PI20	20	14,5	7	2,5
ALCX1107PI24	24	18	9	4,1



Padella svasata alta "saltare" con un manico inox



Spessore 3 mm

Sauté pan, 1 s/s handle
 Sautéuse, 1 manche en acier inox
 Ausgestellte Sautéuse 1 Edelstahlstiel
 Sartén ensanchada alta "saltar" mango inox

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
ALCX111BPI24	24	12,5	6,5
ALCX111BPI28	28	15	7,2
ALCX111BPI32	32	18,5	7,5



Coperchio in vetro con pomello in acciaio

Glass cover with steel knob
 Couvercle de verre avec bouton en acier
 Glasabdeckel mit Stahlknopf
 Tapa de vidrio con pomo de acero

Code	Ø cm
ALCX129VE16	16
ALCX129VE20	20
ALCX129VE24	24
ALCX129VE28	28
ALCX129VE32	32

AGNELLI 1907 Alu-Inox mirror finished

3-ply



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



PER COTTURA A INDUZIONE
Induction



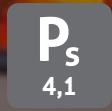
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.
[DM n° 140 /2013, DM n° 195/2015, DM n° 72/2019
legislazione specifica acciai inox];
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I.
[DLgs 25/01/1992, n.108]



RIVESTIMENTO
Coating no one



MANICATURA
Handle Stainless steel



SPESSORE
*Material thickness
(1/16")*

ALU-INOX mirror finished:

**Reg. CE 1935/2004 DM 21/03/1973 e S.M.I. (DM n° 140 /2013, DM n° 195/2015, DM n° 72/2019 legislazione specifica acciai inox);
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108)**



Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles
Faitout, 2 anses en acier inox
Kochtopf 2 Edelstahlgriffe
Cacerola alta 2 asas inox espesor

Code	Ø cm	H cm	lt
ALUM10420	20	14	4,4
ALUM10424	24	16	7,2
ALUM10428	28	18	11,1
ALUM10432	32	20	14,5
ALUM10436	36	22	20,5
ALUM10440	40	21	26
ALUM10445	45	24	35



MASSIMO BOTTURA
Osteria Francescana - Modena



Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles
Sautoir, 2 anses en acier inox
Brattopf 2 Edelstahlgriffe
Cacerola baja 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	lt
ALUM10620	20	8	4,0
ALUM10624	24	10	6,7
ALUM10628	28	11	10,3
ALUM10632	32	12	12,0
ALUM10636	36	13	16,8
ALUM10640	40	14	17,6
ALUM10645	45	16	26,3



Casseruola bassa con un manico inox

Casserole pan, 1 s/s handle
Casserole, 1 manche en acier inox
Niedrige Kasserolle 1 Edelstahlstiel
Cacerola baja mango inox

Code	Ø cm	H cm	lt
ALUM10720	20	8	4,5
ALUM10724	24	10	7,3
ALUM10728	28	11	10,3


Casseruola alta con un manico inox e 2 beccucci

Saucepan with 2 spouts and s/s handle
 Casserole haute avec 2 becs, 1 manche en acier inox
 Kasserolle mit 2 Tüllen und 1 Edelstahlstiel
 Cacerola alta con 2 picos y 1 mango inox

Code	Ø cm	H cm	lt
ALUM10512	12	7	0,7
ALUM10514	14	8	1,2


Casseruola alta con un manico inox

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle
 Casserole haute, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox
 Kasserolle, Edelstahlrührstiel "Cool"
 Cacerola alta 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	H cm	lt
ALUM10516	16	12	2,2
ALUM10520	20	14	4,0


Coperchio con pomolo in acciaio

Lid
 Couverture
 Deckel
 Tapa

Code	Ø cm
ALUM12916	16
ALUM12920	20
ALUM12924	24
ALUM12928	28
ALUM12932	32
ALUM12936	36
ALUM12940	40
ALUM12945	45

Composizione:
Composition

10%

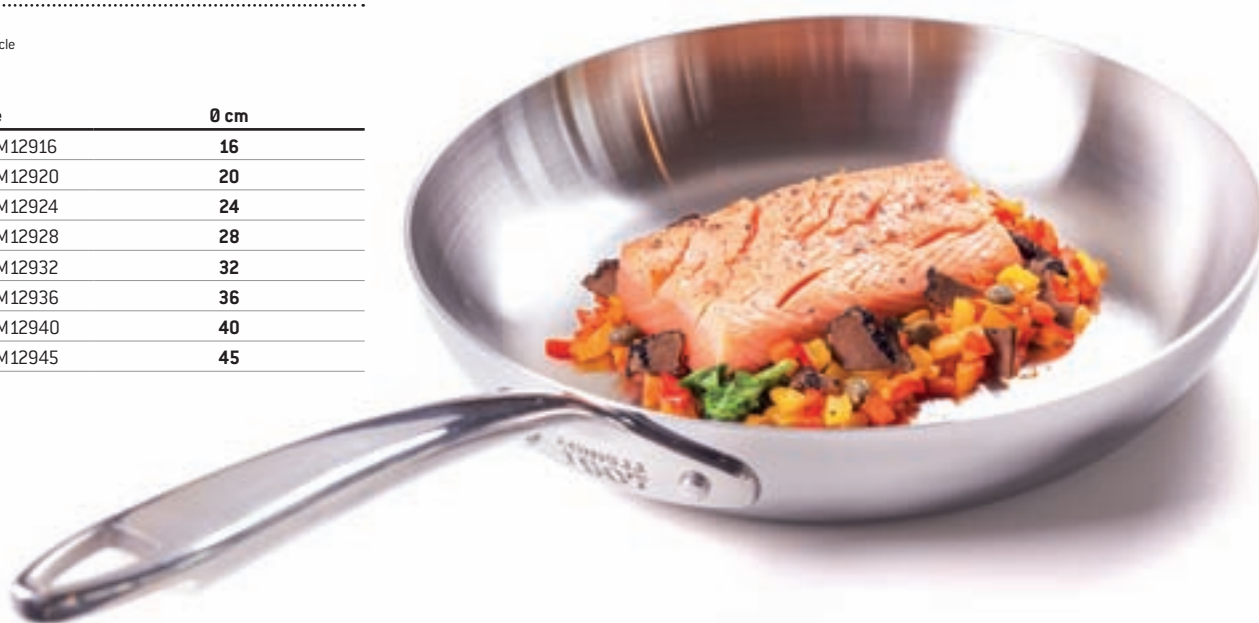
80%

10%

Acciaio inox 18/10 per una facile pulizia
 Stainless steel 18/10 for an easy cleaning

Cuore d'alluminio per una perfetta
 trasmissione del calore
 Aluminum Heart for a perfect heat conductivity

Acciaio ferritico per INDUZIONE
 Stainless steel for INDUCTION





Padella svasata alta con un manico tubolare inox

Frypan, 1 tubular handle
Poêle à frire, 1 manche tubulaire
Pfanne 1 Rührstiel
Sartén mango tubular

Code	Ø cm	H cm
ALUM111B20	20	4,5
ALUM111B24	24	5
ALUM111B28	28	5
ALUM111B32	32	5



Padella con un manico tubolare inox

Frypan, 1 tubular handle
Poêle à frire, 1 manche tubulaire
Pfanne 1 Rührstiel
Sartén mango tubular

Code	Ø cm	H cm
ALUM11120	20	4
ALUM11124	24	5
ALUM11128	28	5
ALUM11132	32	6



Padella con un manico tubolare inox interno acidato + antiaderente PTFE

Frying pan with acid etched inner coating + PTFE non-stick
Poêle avec revêtement intérieur gravé + anti-adhésif PTFE
Bratpfanne mit säuregeätzter Innenseite + PTFE-Antihaftbeschichtung
Sartén con interior grabado al ácido + PTFE antiadherente

Code	Ø cm	H cm
ALUM111SH20	20	4
ALUM111SH24	24	4,5
ALUM111SH28	28	5
ALUM111SH32	32	5,5



Padella svasata alta con un manico tubolare inox interno acidato + antiaderente PTFE

Frying pan with acid etched inner coating + PTFE non-stick
Poêle avec revêtement intérieur gravé + anti-adhésif PTFE
Bratpfanne mit säuregeätzter Innenseite + PTFE-Antihaftbeschichtung
Sartén con interior grabado al ácido + PTFE antiadherente

Code	Ø cm	H cm
ALUM111BSH20	20	5,5
ALUM111BSH24	24	6,5
ALUM111BSH28	28	6,5
ALUM111BSH32	32	7,5

Alluminio Professionale

Professional Aluminium



62 Alluminio 3 mm professionale con fondo INDUZIONE 2 mm
Professional 1/8" Aluminium for induction



66 Alluminio 3 mm professionale
Professional 1/8" Aluminium



88 Alluminio 5 mm professionale radiante
Professional 3/16" Aluminium



ALLUMINIO NUDO:

Reg. CE 1935/2004

DM 21/03/1973 e S.M.I.;

DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108)

DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

Alluminio 3 mm professionale con fondo induzione 2 mm

Professional 1/8" aluminum for induction



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



PER COTTURA A INDUZIONE
Induction



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.;
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [DLgs 25/01/1992,
n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a
contatto con gli alimenti e S.M.I.



RIVESTIMENTO
Coating no one



MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel



SPESSORE
Material thickness



Spessore disco induzione 1,2 mm
Acciaio ferritico 0,8 mm
*Thickness induction disk 1,2 mm (3/64")
Iron-steel 0,8 mm (1/32")*

Alluminio 3 mm professionale con fondo induzione 2 mm

Professional 1/8" Aluminium for induction



Casseruola alta con due maniglie inox

Spessore 3 mm

Saucepot, 2 stainless steel handles

Faitout, 2 anses en acier inox

Kochtopf 2 Edelstahlgriffe

Cacerola alta 2 asas inox



Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALMA104PI20	20	14,5	11,5	3,3
ALMA104PI24	24	18	14	5,6
ALMA104PI28	28	22	16	9
ALMA104PI32	32	24,5	17	12,5



Casseruola alta con un manico tubolare inox "cool"

Spessore 3 mm

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

Casserole haute, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox

Kasserolle, Edelstahlröhrstiel "Cool"

Cacerola alta 1 mango inox tubular "Cool"



Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALMC105PIC16	16	13	8	1,5
ALMC105PIC20	20	14,5	11,5	3,3
ALMC105PIC24	24	18	14	5,6
ALMC105PIC28	28	22	16	9





Casseruola bassa con due maniglie inox

Spessore 3 mm

 Casserole pot, 2 s/s handles
 Sautoir, 2 anses en acier inox
 Brattpotf 2 Edelstahlgriffe
 Cacerola baja con 2 asas inox


Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALMA106PI20	20	14,5	7	2,5
ALMA106PI24	24	18	9	4,1
ALMA106PI28	28	22	9,5	6,4
ALMA106PI32	32	24,5	10,5	7,4



Casseruola bassa con un manico tubolare inox "cool"

Spessore 3 mm

 Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle
 Casserole, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox
 Niedrige Kasserolle Edelstahlstiel "Cool"
 Cacerola baja 1 mango inox tubular "Cool"


Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALMC107PIC20	20	14,5	7	2,5
ALMC107PIC24	24	18	9	4,1
ALMC107PIC28	28	22	9,5	6,4



Tegame con due maniglie inox

Spessore 3 mm

 Omelette pan, 2 s/s handles
 Plat rond, 2 anses en acier inox
 Pfanne 2 Edelstahlgriffe
 Paellera 2 asas inox


Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
ALMA110PI20	20	14,5	4,5
ALMA110PI24	24	18	4,5
ALMA110PI28	28	22	5
ALMA110PI32	32	24,5	6,5



Alluminio 3 mm professionale con fondo induzione 2 mm

Professional 1/8" Aluminium for induction



Padella svasata alta "saltare"
con un manico tubolare inox "cool"

Spessore 3 mm

Sautè pan, "Cool" handle
Sauteuse, manche "Cool"
Ausgestellte hohe Sauteuse, "Cool" stiel
Sartén curva alta "saltar", mango "Cool"



Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
ALMC111BPIC24	24	12,52	4,5
ALMC111BPIC28	28	15	4,5
ALMC111BPIC32	32	18,5	5
ALMC111BPIC36	36	22,5	6,5



Coperchio rotondo pesante
con ponticello inox

Round heavy lid with small s/s loop handle. Pack 10 pcs.

Couvercle rond lourd avec poignée en acier inox. Conf. 10 pièces.

Schwerer Runddeckel mit Edelstahlgegriff. 10 Stücke.

Tapa redonda pesada con puente inox. Conf. 10 piezas.

Code	Ø cm
ALMA12920	20
ALMA12924	24
ALMA12928	28
ALMA12932	32
ALMA12936	36



Paiolo per polenta con manico tubolare inox

Spessore 5 mm

Radiant polenta pot with s/s handle and induction bottom
Chaudron extra-lourd à polenta, manche en acier inox fond induction
Polentetopf, Stiel und Induktionsboden
Caldero para polenta 1 mango y asa inox alta conductividad



Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALMR1165PI24	24	12	12	4,5



Alluminio 3 mm professionale

Professional 1/8" Aluminium



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.;
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [DLgs
25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007, n. 76
Regolamento recante la disciplina igienica dei
materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe
di alluminio destinati a venire a contatto con gli
alimenti e S.M.I.



NESSUNO

RIVESTIMENTO
Coating no one



ACCIAIO

MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel



SPESSORE
Material thickness

Alluminio 3 mm professionale

Professional 1/8" Aluminium



Pentola alta con due maniglie inox

Stockpot, 2 stainless steel handles
Marmite traiteur, 2 anses en acier inox
Hoher Suppentopf 2 Edelstahlgriffe
Olla alta 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10314	14	13	2
ALMA10316	16	15	3
ALMA10318	18	17	4,3
ALMA10320	20	19	6
ALMA10322	22	21	8,4
ALMA10324	24	22	10
ALMA10326	26	24	12,7
ALMA10328	28	26	16
ALMA10330	30	28	21,2
ALMA10332	32	30	24
ALMA10334	34	32	29
ALMA10336	36	34	33,6
ALMA10338	38	36	40,8
ALMA10340	40	38	46,5
ALMA10342	42	40	55,4
ALMA10345	45	42	63
ALMA10350	50	47	88
ALMA10355	55	53	121
ALMA10360	60	56	158



Casseruola altissima con due maniglie inox

Deep saucepot, 2 s/s handles
Casserole très fonde, 2 anses en acier inox
Kochtopf hoch 2 Edelstahlgriffe
Cacerola altissima 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA104B14	14	10	1,5
ALMA104B16	16	11	2,2
ALMA104B18	18	13	3,3
ALMA104B20	20	14,5	3,7
ALMA104B22	22	15,5	4,8
ALMA104B24	24	16	7,2
ALMA104B26	26	17	9
ALMA104B28	28	18,5	11,3
ALMA104B30	30	18,5	13
ALMA104B32	32	21	16,9
ALMA104B34	34	21,5	19,5
ALMA104B36	36	24	24,4
ALMA104B38	38	25	28
ALMA104B40	40	26	32
ALMA104B42	42	27,5	38
ALMA104B45	45	28	46
ALMA104B50	50	30	58


Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 stainless steel handles
 Faitout, 2 anses en acier inox
 Kochtopf 2 Edelstahlgriffe
 Cacerola alta 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10414	14	7,5	1,5
ALMA10416	16	8	1,7
ALMA10418	18	10	2,6
ALMA10420	20	11	3,3
ALMA10422	22	12	4,6
ALMA10424	24	13	5,6
ALMA10426	26	14,5	8
ALMA10428	28	15,5	9
ALMA10430	30	16	11,3
ALMA10432	32	17	12,5
ALMA10434	34	18	16,3
ALMA10436	36	19	18
ALMA10438	38	19,5	23,8
ALMA10440	40	21	26
ALMA10442	42	22	32,5
ALMA10445	45	24	35
ALMA10450	50	26	50
ALMA10455	55	29	65
ALMA10460	60	34	90


Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles
 Sautoir, 2 anses en acier inox
 Brattpopf 2 Edelstahlgriffe
 Cacerola baja con 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10616	16	7	1,4
ALMA10618	18	7	1,8
ALMA10620	20	7	2,5
ALMA10622	22	8	3,4
ALMA10624	24	8,5	4,1
ALMA10626	26	9,5	5,3
ALMA10628	28	9,5	6,4
ALMA10630	30	10,5	7,4
ALMA10632	32	10,5	8,4
ALMA10634	34	11	10
ALMA10636	36	11,5	11,5
ALMA10638	38	12	15
ALMA10640	40	14	17,6
ALMA10642	42	15	20,8
ALMA10645	45	16	26,3
ALMA10650	50	17	32
ALMA10655	55	19	51,5
ALMA10660	60	21,5	60



Alluminio 3 mm professionale

Professional 1/8" Aluminium



Casseruola altissima con un manico tubolare inox

Deep saucepan, 1 s/s handle
Casserole très haute, 1 manche en acier inox
Kochtopf hoch 1 Edelstahlstiel
Cacerola altissima 1 mango inox

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA105B14	14	10	1,5
ALMA105B16	16	11	2,2
ALMA105B18	18	13	3,3
ALMA105B20	20	14,5	3,7
ALMA105B22	22	15,5	4,8
ALMA105B24	24	16,5	7,2
ALMA105B26	26	18,5	9
ALMA105B28	28	18,5	11,3
ALMA105B30	30	21	13
ALMA105B32	32	21,5	16,9
ALMA105B34	34	24	19,5
ALMA105B36	36	30	24,4



Casseruola alta con un manico tubolare inox

Saucepan, 1 s/s handle
Casserole haute, 1 manche en acier inox
Kasserolle 1 Edelstahlstiel
Cacerola alta 1 mango inox

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10514	14	7,5	1,5
ALMA10516	16	8	1,7
ALMA10518	18	10	2,6
ALMA10520	20	11	3,3
ALMA10522	22	12	4,6
ALMA10524	24	13	5,6
ALMA10526	26	14,5	8
ALMA10528	28	15,5	9
ALMA10530	30	16	11,3
ALMA10532	32	17	12,5
ALMA10534	34	18	16,3
ALMA10536	36	19	18



Casseruola bassa con un manico tubolare inox

Casserole pan, 1 s/s handle
Casserole, 1 manche en acier inox
Niedrige Kasserolle 1 Edelstahlstiel
Cacerola baja mango inox

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10716	16	7	1,4
ALMA10718	18	7	1,8
ALMA10720	20	7	2,5
ALMA10722	22	9	3,4
ALMA10724	24	9	4,1
ALMA10726	26	9,5	5,3
ALMA10728	28	9,5	6,4
ALMA10730	30	10,5	7,4
ALMA10732	32	10,5	8,4
ALMA10734	34	11	10
ALMA10736	36	11,5	11,5




Casseruola conica con becco e un manico tubolare inox

Conic casserole pan with spout and s/s handle
 Casserole conique avec bec, 1 manche en acier inox
 Konische Kasserolle mit Tülle und Edelstahlstiel
 Cazo cónico con pico y 1 mango inox

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10914	14	8	1
ALMA10916	16	8,5	1,3
ALMA10918	18	10	1,9
ALMA10920	20	11,5	2,4
ALMA10922	22	12,5	3
ALMA10924	24	14	4
ALMA10926	26	15,5	5,5


Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles
 Plat rond, 2 anses en acier inox
 Pfanne 2 Edelstahlgriffe
 Paellera 2 asas inox

Code	cm	H cm
ALMA11018	18	4,5
ALMA11020	20	5
ALMA11022	22	5,5
ALMA11024	24	5,5
ALMA11026	26	5,5
ALMA11028	28	6
ALMA11030	30	6,5
ALMA11032	32	6,5
ALMA11034	34	6,7
ALMA11036	36	7
ALMA11038	38	7
ALMA11040	40	7,2
ALMA11042	42	8
ALMA11046	46	8
ALMA11050	50	8,5
ALMA11060	60	9


Casseruola ovale con coperchio e due maniglie inox

Oval saucepot with lid and s/s handles
 Casserole ovale avec couvercle et anses en acier inox
 Ovale Kasserolle mit Deckel und Edelstahlgriffen
 Cacerola oval con tapa y asas inox

Code	cm	H cm	lt
ALMA12630	30x19	12	5,37
ALMA12632	32x22	13	7,19
ALMA12634	34x23	14	8,60
ALMA12636	36x25	15	10,60
ALMA12640	40x28	16	14,07
ALMA12645	45x31	16,5	18,08
ALMA12650	50x36	17,5	24,74



Alluminio 3 mm professionale

Professional 1/8" Aluminium



Padella dritta "friggere" con un manico tubolare inox

Frying pan, 1 s/s handle
Poêle à frire, 1 manche en acier inox
Bratpfanne 1 Edelstahlstiel
Sartén "freir" mango inox

Code	cm	H cm
ALMA11118	18	4,5
ALMA11120	20	5
ALMA11122	22	5,5
ALMA11124	24	5,5
ALMA11126	26	5,5
ALMA11128	28	6
ALMA11130	30	6,5
ALMA11132	32	6,5
ALMA11134	34	6,7
ALMA11136	36	7
ALMA11138	38	7
ALMA11140	40	7,2
ALMA11142	42	8
ALMA11146*	46	8
ALMA11150*	50	8,5
ALMA11160*	60	9

* con contromaniglia e con manico in lamiera



Padella svasata alta "saltare" con un manico tubolare inox

Sauté pan, 1 s/s handle
Sauteuse, 1 manche en acier inox
Ausgestellte Sauteuse 1 Edelstahlstiel
Sartén ensanchada alta "saltar" mango inox

Code	cm	H cm
ALMA111B18	18	5
ALMA111B20	20	5,5
ALMA111B22	22	6
ALMA111B24	24	6,5
ALMA111B26	26	6,5
ALMA111B28	28	6,5
ALMA111B30	30	7
ALMA111B32	32	7,5
ALMA111B34	34	8
ALMA111B36	36	8
ALMA111B38	38	8,5
ALMA111B40	40	8,5
ALMA111B45*	45	9,5

* con manico in lamiera



Padella svasata bassa con un manico tubolare inox

Low sauté pan, 1 s/s handle
 Plat à sauter, 1 manche en acier inox
 Niedrige ausgestellte Sauteuse 1 Edelstahlstiel
 Sartén ensanchada baja "saltare" mango inox

Code	cm	H cm
ALMA111BB20	20	4,5
ALMA111BB24	24	5,5
ALMA111BB28	28	5
ALMA111BB32	32	5
ALMA111BB36	36	5,5
ALMA111BB40	40	6



Padella svasata bassa con un manico tubolare inox "cool"

Low sauté pan, 3 mm [1/8"] thick, "Cool" handle
 Plat à sauter, 3 mm, manche "Cool"
 Niedrige ausgestellte Sauteuse, Dicke 3 mm, "Cool" stiel
 Sartén curva baja "saltare", espesor 3 mm, mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm
ALMC111BBC20	20	4,5
ALMC111BBC24	24	5
ALMC111BBC28	28	5
ALMC111BBC32	32	5
ALMC111BBC36	36	5,5
ALMC111BBC40	40	6



Padella svasata alta "saltare" con un manico tubolare inox "cool"

Sauté pan, 3 mm [1/8"] thick, "Cool" handle
 Sauteuse, 3 mm, manche "Cool"
 Ausgestellte hohe Sauteuse, Dicke 3 mm, "Cool" stiel
 Sartén curva alta "saltare", espesor 3 mm, mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm
ALMC111BC20	20	5,5
ALMC111BC22	22	6,5
ALMC111BC24	24	7
ALMC111BC26	26	7
ALMC111BC28	28	7
ALMC111BC30	30	7
ALMC111BC32	32	7,5
ALMC111BC34	34	7,5
ALMC111BC36	36	8
ALMC111BC38	38	8,5
ALMC111BC40	40	8,5



Padella dritta "friggere" con un manico tubolare inox "cool"

Straight frying pan, 3 mm [1/8"] thick, "Cool" handle
 Poêle à frire, 3 mm, manche "Cool"
 Bratpfanne, Dicke 3 mm, "Cool" stiel
 Sartén recta "Freir" espesor 3 mm, mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm
ALMC111C20	20	4,5
ALMC111C22	22	5,5
ALMC111C24	24	5,5
ALMC111C26	26	5,5
ALMC111C28	28	6
ALMC111C30	30	6,5
ALMC111C32	32	6,5
ALMC111C34	34	6,7
ALMC111C36	36	7
ALMC111C38	38	7
ALMC111C40	40	7,2

Alluminio 3 mm professionale

Professional 1/8" Aluminium



Padella "mantecare" salta pasta e riso
con un manico tubolare inox

Curved sauté pan
Sauteuse
Sauteuse
Sartén para mantecas

Code	cm	H cm
ALMA111BM20	20	9
ALMA111BM24	24	9,5
ALMA111BM28	28	10
ALMA111BM32	32	10,5
ALMA111BM36	36	11



Padella "mantecare" salta pasta e riso
con un manico tubolare inox "cool"

Curved sauté pan, 3 mm (1/8") thick, "Cool" handle
Sauteuse, 3 mm, manche "Cool"
Hohe Sauteuse, Dicke 3 mm, "Cool" stiel
Sartén para maytelas, espesor 3 mm, mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm
ALMC111BMC20	20	9
ALMC111BMC24	24	9,5
ALMC111BMC28	28	10
ALMC111BMC32	32	10,5
ALMC111BMC36	36	11





Tegame ovale per pesce con due maniglie inox

Oval fish pan, 2 s/s handles
Plat ovale à poisson, 2 anses en acier inox
Ovale Fischpfanne 2 Edelstahlgriffe
Paellera oval para pescado 2 asas inox

Code	cm	H cm
ALMA12030	30x19	6
ALMA12034	34x23	7



Padella ovale dritta per pesce con un manico tubolare inox

Oval fish pan, 1 s/s handle
Poêle ovale à poisson, 1 manche en acier inox
Ovale Fischpfanne 1 Edelstahlstiel
Sartén oval para pescado mango inox

Code	cm	H cm
ALMA12130	30x19	6
ALMA12134	34x23	7



Padella ovale svasata per pesce con un manico tubolare inox

Oval fish pan, 1 s/s handle
Poêle ovale à poisson, 1 manche en acier inox
Ovale Fischpfanne 1 Edelstahlstiel
Sartén oval para pescado mango inox

Code	cm	H cm
ALMA121B40	40x28	4,5
ALMA121B45	45x32	4,5



Alluminio 3 mm professionale

Professional 1/8" Aluminium



Coperchio rotondo pesante
con ponticello inox

Round heavy lid with small s/s loop handle. Pack 10 pcs.
Couvercle rond lourd avec poignée en acier inox. Conf. 10 pièces.
Schwerer Runddeckel mit Edelstahlgegriff. 10 Stücke.
Tapa redonda pesada con puente inox. Conf. 10 piezas.

Code	Ø cm
ALMA12914	14
ALMA12916	16
ALMA12918	18
ALMA12920	20
ALMA12922	22
ALMA12924	24
ALMA12926	26
ALMA12928	28
ALMA12930	30
ALMA12932	32
ALMA12934	34
ALMA12936	36
ALMA12938	38
ALMA12940	40
ALMA12942	42
ALMA12945	45
ALMA12950	50
ALMA12955	55
ALMA12960	60



Coperchio ovale
con ponticello inox

Oval lid
Couvercle ovale
Ovaler Deckel
Tapa oval

Code	cm
ALMA1290V30	30x19
ALMA1290V32	32x22
ALMA1290V34	34x23
ALMA1290V36	36x25
ALMA1290V40	40x28
ALMA1290V45	45x31
ALMA1290V50	50x36



Porta coperchi

Lids rack
Râtelier à couvercles
Deckelhalter
Sostén para tapas

Code	Misure cm
ALMA129BIS	50,5 x 110,2



Casseruola con 4 colapasta a spicchio alto con due maniglie inox

Saucepot with 4 deep segment colanders
 Faitout avec 4 passoires à panier fond
 Kochtopf mit 4 Hochseihern
 Cacerola alta con coladores 4 sectores altos

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA15336	36	20	18
ALMA15340	40	22	26
ALMA15350	50	28	50



Spicchio singolo 1/4 alto con un manico tubolare inox

Single deep segment
 Panier fond
 Hochseier
 Colador 1 sector alto

Code	cm	H cm
ALMA153B36	36	21
ALMA153B40	40	23
ALMA153B50	50	26



Coperchio per casseruola a 4 spicchi con ponticello inox

Lid for 4-segment saucepot
 Couvercle pour sautoir à 4 paniers
 Deckel zum Kochtopf mit 4 Seihern
 Tapa para cacerola 4 sectores

Code	Ø cm
ALMA153C36	36
ALMA153C40	40
ALMA153C50	50

Alluminio 3 mm professionale

Professional 1/8" Aluminium



Casseruola con 2 spicchi alti con due maniglie inox

Saucepot, 2 segments
Sautoir à 2 paniers
Kochtopf mit 2 Seiher
Cacerola con coladores 2 sectores

IN ESAURIMENTO

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA15430	30	16	10
ALMA15434	34	18	15
ALMA15438	38	21	22



Spicchio 1/2 singolo alto con un manico tubolare inox

Single segment colanders
Paniers
Seihern
Colador 1 sector

IN ESAURIMENTO

Code	cm	H cm
ALMA154B30	30	16,5
ALMA154B34	34	18,5
ALMA154B38	38	21,5



Coperchio per casseruola a 2 spicchi con ponticello inox

Lid for 2-segment saucepot
Couvercle pour sautoir à 2 paniers
Deckel zum Kochtopf mit 2 Seiher
Tapa para cacerola 2 sectores

IN ESAURIMENTO

Code	Ø cm
ALMA154C30	30
ALMA154C34	34
ALMA154C38	38




Casseruola con 3 spicchi alti con due maniglie inox

Saucepot, 3 segments
 Sautoir à 3 paniers
 Kochtopf mit 3 Seihers
 Cacerola con coladores 3 sectores

IN ESAURIMENTO

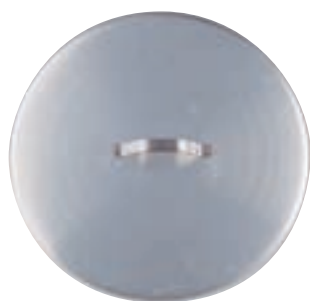
Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA15534	34	18	15
ALMA15538	38	21	22


Spicchio 1/3 Singolo alto con un manico tubolare inox

Colander for 3-segment saucepot
 Panier pour sautoir à 3 paniers
 Fach zum Kochtopf mit 3 Seihers
 Sector para cacerola 3 coladores

IN ESAURIMENTO

Code	cm	H cm
ALMA155B34	34	19
ALMA155B38	38	22


Coperchio per casseruola a 3 spicchi con ponticello inox

Lid for 3-segment saucepot
 Couverture pour sautoir à 3 paniers
 Deckel zum Kochtopf mit 3 Seihern
 Tapa para cacerola coladores 3 sectores

IN ESAURIMENTO

Code	Ø cm
ALMA155C34	34
ALMA155C38	38


Pentola cuociverdura couscous coperchio con casseruola per cottura a vapore con manicatura inox

Special vegetables pot with casserole for steam cooking
 Marmite spéciale à légumes avec casserole pour cuire à vapeur
 Spezialgemüsetopf mit Kasserolle zum Dampfkochen
 Olla especial cueceverduras/couscousera tapa entrante con cacerola

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA15224	24	15x11	5
ALMA15228	28	17x13	9
ALMA15232	32	21x15	12
ALMA15236	36	22x17	18
ALMA15240	40	25x20	25



Alluminio 3 mm professionale

Professional 1/8" Aluminium



Vaporiera rettangolare e coperchio con manicatura inox

Rectangular steamer with lid
Boîte à vapeur rectangulaire avec couvercle
Rechteckiger Dampftopf mit Deckel
Hervidor rectangular con tapa

Code	cm	H cm
ALMA151V40	40x28	16
ALMA151V45	45x30	16,5
ALMA151V50	50x33	17,5



Paiole per polenta con manico ad arco in ferro

Polenta pot, bowed handle
Chaudron à polenta, manche arqué
Polentetopf mit bogenförmigem Stiel
Caldero para polenta con mango arco

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA14420	20	12,5	3
ALMA14422	22	15,5	3,5
ALMA14424	24	17	4,5
ALMA14426	26	18	6
ALMA14428	28	18	7
ALMA14430	30	21	8
ALMA14432	32	23	10
ALMA14434	34	24	15
ALMA14436	36	25	16
ALMA14438	38	26,5	17
ALMA14440	40	28	20
ALMA14444	44	33	30
ALMA14446	46	36	40
ALMA14452	52	38	50
ALMA14456	56	44	60
ALMA14458	58	45	75
ALMA14462	62	49	90
ALMA14464	64	55	120
ALMA14468	68	58	150



Paiole per polenta con manico e maniglia in alluminio

Polenta pot, aluminum handle
Chaudron à polenta, manche en aluminium
Polentetopf mit Alustiel
Caldero para polenta mango aluminio

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA16518	18	12	2
ALMA16520	20	13	3
ALMA16522	22	14	3,5
ALMA16524	24	14	4,5
ALMA16526	26	17	6
ALMA16528	28	17	7
ALMA16530	30	18	8
ALMA16532	32	19	10
ALMA16536	36	23	16
ALMA16540	40	26	20



Pesciera con griglia, coperchio e due maniglie inox

Fish kettle with grid, lid and s/s handles
Poissonnière avec grille, couvercle et anses en acier inox
Fischkochtopf mit Gitter, Deckel und Edelstahlgriffen Hervidor de pescado con rejilla, tapa y asas inox

Code	cm	H cm
ALMA11840	40x13	10
ALMA11850	50x15	12
ALMA11860	60x17	13
ALMA11870	70x19	14
ALMA11880	80x24	17


Tortiera cilindrica con anello inox

Cylindrical pie pan with ring
 Tourtière cylindrique à anneau
 Runde torten form mit ring
 Tartera cilindrica con anilla

Code	cm	H cm
ALMA16620	20	4
ALMA16622	22	5
ALMA16624	24	6
ALMA16626	26	6,5
ALMA16628	28	6,5
ALMA16630	30	7
ALMA16632	32	7
ALMA16634	34	7
ALMA16636	36	7,5
ALMA16638	38	7,5
ALMA16640	40	8


Tortiera conica con anello inox

Conical cake mould with ring
 Tourtière conique avec anneau
 Konische Kuchenform mit Ring
 Tartera conica con anilla

Code	cm	H cm
ALMA14318	18	4
ALMA14320	20	4,5
ALMA14322	22	4,5
ALMA14324	24	5,5
ALMA14326	26	5,5
ALMA14328	28	6,5
ALMA14330	30	7
ALMA14332	32	7
ALMA14334	34	7,5
ALMA14336	36	7,5
ALMA14338	38	8
ALMA14340	40	8


Colapasta a tre piedi con due maniglie inox

Tripodal colander, 2 s/s handles
 Passoire conique avec trépied, 2 anses en acier inox
 Dreifußseihier 2 Edelstahlgriffe
 Escurridera 3 pies y 2 mangos inox

Code	cm	H cm
ALMA11520	20	13
ALMA11522	22	14
ALMA11524	24	15
ALMA11526	26	15
ALMA11528	28	16,5
ALMA11530	30	16,5
ALMA11532	32	18,5
ALMA11536	36	24
ALMA11540	40	24,5


Colapasta sferico (scaldapasta) con un manico tubolare e gancio inox

Spherical colander (pasta heater) with handle and hook
 Passoire cylindrique (cuit-pâtes), manche en acier inox et crochet
 Kugelförmiger Seihier (Nudelwärmer) mit Stiel und Haken
 Escurridera esférica (calientapasta) con mango y gancho

Code	Ø cm	H cm
ALMA14018	18	13
ALMA14020	20	13
ALMA14022	22	14
ALMA14024	24	15
ALMA14026	26	15
ALMA14028	28	16,5
ALMA14030	30	16,5
ALMA14032	32	18,5



**Colapasta conico (scaldapasta)
con un manico tubolare e gancio inox**

Conical colander (pasta heater), 1 s/s handle and hook
Passoire conique (cuit-pâtes), manche en acier inox et crochet
Konischer Seiher (Nudelwärmer) Edelstahlstiel und Haken
Escurridera conica (calientapasta) 1 mango y gancho inox

Code	cm	H cm
ALMA17518	18	10
ALMA17520	20	11,5
ALMA17522	22	12,5
ALMA17524	24	14,5
ALMA17526	26	15,5
ALMA17528	28	16
ALMA17530	30	17



Colapasta conico leggero con due maniglie inox

Conical colander, 2 s/s handles - cheap
Passoire conique, 2 anses en acier inox - économique
Konischer Seiher 2 Edelstahlgriffe - billig
Escurridera conica 2 Asas inox - economica

Code	cm	H cm
ALMA168B36	36	21
ALMA168B40	40	23



Colapasta conico con due maniglie inox

Conical colander, 2 s/s handles
Passoire conique, 2 anses en acier inox
Konischer Seiher 2 Edelstahlgriffe
Escurridera conica con 2 masas inox

Code	cm	H cm
ALMA16830	30	18
ALMA16832	32	18
ALMA16835	35	21
ALMA16840	40	23
ALMA16845	45	25
ALMA16850	50	28



**Colapasta cilindrico con due maniglie fisse inox, si
inserisce negli art. 103 e 1103**

Cylindric colander for insertion for art. 103 or 1103, fixed s/s handles
Passoire cylindrique à insérer pour art. 103 ou 1103, anses fixes en acier inox
Zylindrischer Einsteckseier für Art. 103 oder 1103, Edelstahlfestgriffe
Escurridera cilíndrica para uso con art. 103 o 1103 mangos fijos inox

Code	cm	H cm
ALMA17324	24	25
ALMA17328	28	29
ALMA17332	32	31
ALMA17336	36	37
ALMA17340	40	40
ALMA17345	45	43
ALMA17350	50	48



**Colapasta cilindrico (scaldapasta)
con un manico tubolare inox e gancio inox**

Cylindric colander (pasta heater), s/s handle
 Passoire cylindrique (cuit-pâtes), manche en acier inox
 Zylindrischer Seiher (Nudelnwärmer) Edelstahlstiel
 Escurridera cilíndrica (calientapasta) 1 mango inox

Code	Ø cm	H cm
ALMA29614	14	14
ALMA29616	16	16
ALMA29618	18	18
ALMA29620	20	20
ALMA29622	22	22
ALMA29624	24	24
ALMA29626	26	26

Serie alta con maniglie snodate senza rivetti



**Rostiera rettangolare angoli tondi
mezzo peso con maniglie inox**

Rectangular roasting plate, deep with round angles, folding handles, middle weight, no rivets
 Plat à rôtir, série fonde à angles ronds et anses tombantes, sans rivets, mi-poids
 Rechteckige Bratform, hohe, rundwinklige, Fallgriffen ohne Nieten, Mittelgewicht
 Rustidera rectangular serie alta angulos redondeados y asas móviles sin clavos, peso mediano

Code	est. cm	int. cm	H cm
ALMA15136	39x26	36x26	7,5
ALMA15140	43x28	40x28	7,5
ALMA15145	48,5x30	45x30	8,5
ALMA15150	54x33	50x33	9
ALMA15155	58,5x36	55x36	10
ALMA15160	64x40	60x40	10
ALMA15165	69x43	65x43	10
ALMA15170	74,5x45	70x45	11
ALMA15180	83,3x50	80x50	12,5



Serie alta con maniglie snodate senza rivetti



Rostiera rettangolare angoli tondi pesante con maniglie inox

Rectangular roasting plate, round angles, heavy-type, deep with folding angles and no rivets
Plat à rôtir à angles ronds - lourde, série fonde, avec anses tombantes sans rivets
Rechteckige Bratform, rundwinkelige, schwere, hohe, Fallgriffen ohne Nieten
Rustidera rectangular angulos Redondeados tipo pesado serie alta con asas móviles sin clavos

Code	est. cm	int. cm	H cm
ALMA15030	33,5x23	30x23	7
ALMA15036	39x26	36x26	8
ALMA15040	43x28	40x28	8
ALMA15045	48,5x30	45x30	8,5
ALMA15050	54x33	50x33	9
ALMA15055	58,5x36	55x36	9,5
ALMA15060	64x40	60x40	10
ALMA15065	69x43	65x43	10
ALMA15070	74,5x45	70x45	11
ALMA15080	82,5x50	80x50	12,5
ALMA15090	92,5x50	90x50	13

Serie bassa



Rostiera rettangolare angoli tondi con maniglie snodate inox

Rectangular roasting plate, round angles low with s/s folding handles
Plat à rôtir rectangulaire à angles ronds série basse avec anses tombantes en acier inox
Rechteckige Bratform, rundwinkelige, niedrige, Edelstahlfallgriffen
Rustidera rectangular angulos redondeados serie baja asas móviles inox

Code	est. cm	int. cm	H cm
ALMA151B36	37,8x28,3	36x26	6
ALMA151B40	42x29,5	40x28	6
ALMA151B45	46,5x31,5	45x30	6
ALMA151B50	51,8x34,5	50x33	6
ALMA151B55	56,8x37,7	55x36	6
ALMA151B60	61,6x41,7	60x40	6
ALMA151B65	67x44,5	65x43	6
ALMA151B70	72,6x48	70x45	6
ALMA151B80	83,3x50	80x50	6



Brasiera rettangolare con coperchio a souët senza griglia interna

Rectangular roasting pan with lid and no inside grid
Braisère rectangulaire avec couvercle sans grille int.
Rechteckiger Bräter mit Deckel ohne Innengitter
Rustidera rectangular con tapa souët sin rejilla interior

Code	cm	H cm
ALMA177B40	40x26	16
ALMA177B50	50x34	16
ALMA177B60	60x40	20
ALMA177B70	70x45	20
ALMA177B80	80x50	20



Griglia con due maniglie

Grill with two handles
Grille avec deux poignées
Grill mit 2 Edelstahlgriffe
Parrilla y asas inox

Code	cm
ALMA177G40	40x26
ALMA177G50	50x34
ALMA177G60	60x40
ALMA177G70	70x45
ALMA177G80	80x50



Coperchio rettangolare a soutè (vassoio) con angoli tondi e con maniglie laterali fisse

Rectangular lid (trays) with round angles and fixed side handles
 Couverture rectangulaire (plateau) à angles ronds et anses laterales fixes
 Rechteckiger Deckel (Tabletten), rundwinkelig, Festgriffen
 Tapa rectangular Soutè (bandeja) angulos redondeados y asas laterales fijas

Code	Ø cm	H cm
ALMA18140	40x28	3,5
ALMA18150	50x34	3,5
ALMA18160	60x40	3,5
ALMA18170	70x45	3,5
ALMA18180	80x50	3,5



Vassoio disbrigo

Tray
 Plateau
 Tablett
 Bandeja servicio

Code	est. cm	int. cm	H cm
ALMA182B35	37,3x30	35x28	3,5/4
ALMA182B40	41,5x29,5	40x29,5	3,5/4
ALMA182B45	46,5x31,5	45x31,5	3,5/4
ALMA182B50	51,3x34,5	50x34,5	3,5/4
ALMA182B55	56,6x38	55x37,5	3,5/4
ALMA182B60	61,5x41,5	60x41,5	3,5/4
ALMA182B65	66,7x44,5	65x44,5	3,5/4



Coperchio rettangolare piano angoli tondi con ponticello inox per art. 150/151/1150

Flat rectangular lid with round angles for art. 150/151
 Couverture rectangulaire à angles ronds pour art. 150/151
 Rechteckiger Deckel, rundwinkelig, für Art. 150/151
 Tapa rectangular plana Angulos redondeados para art. 150/151

Code	cm
ALMA183B30	30x23
ALMA183B35	35x26
ALMA183B40	40x28
ALMA183B45	45x30
ALMA183B50	50x33
ALMA183B55	55x36
ALMA183B60	60x40
ALMA183B65	65x43
ALMA183B70	70x45
ALMA183B80	80x50



Bacinella per marmellata con due maniglie inox

Aluminium jam bowl
 Bassine à confiture, aluminium
 Alukonfiturschüssel
 Caldero aluminio para marmelada

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA20236	36	16	11
ALMA20240	40	17	15
ALMA20245	45	17	20
ALMA20250	50	21	30
ALMA20260	60	26	47
ALMA20265	65	29	62

Alluminio 3 mm professionale

Professional 1/8" Aluminium



Infarinapesce

Pot for flouring fish
Plat à fariner le poisson
Fischwendenpfanne
Fuente para enharinar el pescado

Code	Ø cm
ALMA29232	32
ALMA29236	36
ALMA29240	40



Vassoio frutti di mare

Seafood tray, aluminum
Plateau à fruits de mer, aluminium
Meeresfrüchte-Alutablett
Bandeja mariscos aluminio

Code	Ø cm	H cm
ALMA15824	24	4,5
ALMA15836	36	5,5
ALMA15850	50	7,5



Supporto acciaio cromato per art. 158

Chromed steel holder for art. 158
Support en acier chromé pour art. 158
Verchromtenstahlträger für art. 158
Soporte acero cromado para art. 158

Code	Ø cm	H cm
COIX158B	19-28	20
COIX158C	30-40	20





Colafrutto con pentolino raccoglitore

Drip strainer with drip bowl
Nid à friture avec collecteur
Nestbacklöffel mit Sammelbehälter
Escurrefritos

Code	Ø cm
ALMA22440	40
ALMA22445	45
ALMA22450	50



Bagnomaria con un manico tubolare inox

Bain-marie
Bain-marie
Wasserbadkasserolle
Bano maria

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA29312	12	13	1,4
ALMA29314	14	16	2,2
ALMA29316	16	17,5	3,5
ALMA29318	18	19	4,5
ALMA29320	20	22	6,5
ALMA29322	22	22	8,4
ALMA29324	24	23,5	10,4
ALMA29326	26	26	13,8



* lunghezza totale

Mestolo forato con manico rigido in lega d'alluminio 2 pezzi rivettati

IN ESAURIMENTO

Perforated ladle with alu-alloy rigid handle - 2 riveted pcs.
Louche perforé à manche rigide en alliage d'aluminium 2 pièces rivetées
Gelochter Schöpflöffel mit hartem Stiel, Alu-Legierung 2 genieteten Stücke
Espumadera mango rigido aleacion aluminio 2 piezas riveteadas

Code	Ø cm	* cm
ALMA20610	10	51
ALMA20612	12	53
ALMA20614	14	60
ALMA20616	16	61,5
ALMA20618	18	75,5
ALMA20620	20	78,5



* lunghezza totale

Mestolo con manico rigido in lega d'alluminio 2 pezzi rivettati

IN ESAURIMENTO

Ladle with alu-alloy rigid handle - 2 riveted pcs.
Louche à manche rigide en alliage d'aluminium 2 pièces rivetées
Schöpflöffel mit hartem Stiel, Alu-Legierung 2 genieteten Stücke
Cacillo mango rigido aleación aluminio 2 Piezas riveteadas

Code	Ø cm	lt	* cm
ALMA20510	10	0,25	50
ALMA20512	12	0,50	53
ALMA20514	14	0,75	59,5
ALMA20516	16	1	61
ALMA20518	18	1,25	76
ALMA20520	20	1,50	78,5



* lunghezza totale

Schiumarola con manico rigido in lega d'alluminio 2 pezzi rivettati

IN ESAURIMENTO

Skimmer with alu-alloy rigid handle - 2 riveted pcs.
Ecumoire à manche rigide en alliage d'aluminium 2 pièces rivetées
Schaumlöffel mit hartem Stiel, Alu-Legierung 2 genieteten Stücke
Espumadora mango rigido Aleacion aluminio 2 piezas riveteadas

Code	Ø cm	* cm
ALMA20710	11	50,7
ALMA20712	12,5	51
ALMA20714	14,5	53,7
ALMA20718	17,5	72
ALMA20720	17,5	74,5
ALMA20722	17,5	76



* lunghezza totale

Paletta forata con manico rigido in lega d'alluminio 2 pezzi rivettati

IN ESAURIMENTO

Perforated spatula with stiff handle
Palette perforée avec manche rigide
Lochpalette mit starrem Griff
Espátula perforada con mango rigido

Code	Ø cm	* cm
ALMA20810	10	54
ALMA20812	12	61

Alluminio 5 mm professionale radiante

Professional 3/16" Aluminium



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.;
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs
25/01/1992, n.108) DM 18/04/2007, n. 76
Regolamento recante la disciplina igienica dei
materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe
di alluminio destinati a venire a contatto con gli
alimenti e S.M.I.



RIVESTIMENTO
Coating no one



MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel



SPESSORE
Material thickness

Alluminio 5 mm professionale radiante

Professional 3/16" Aluminium



CHICCO CORIA



Tegame giubileo con quattro maniglie inox spessore 5 mm

Omelette pan 4 handles
Pfanne 4 Griffe
Plat rond 4 anses
Paellera 4 asas

Code	Ø cm	H cm
ALPARTGIUBILEO	102	21



Pentola radiante con due maniglie inox

Radiant cylindric stockpot, 2 s/s handles
Marmite traiteur cylindrique extra-lourde 2 anses en acier inox
Extra schwer zylindrischer Suppentopf 2 Edelstahlgriffe
Olla cilíndrica 2 asas inox alta conductividad

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMR110320	20	19	6
ALMR110324	24	22	10
ALMR110328	28	26	16
ALMR110332	32	30	24
ALMR110336	36	33	33
ALMR110340	40	38	45
ALMR110345	45	40	65
ALMR110350	50	45	85



Casseruola alta radiante con due maniglie inox

Radiant cylindric saucepot, 2 s/s handles
Faitout cylindrique extra-lourde, 2 anses en acier inox
Extra schwer zylindrischer Kochtopf 2 Edelstahlgriffe
Cacerola cilíndrica alta alta conductividad 2 asasinox

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMR110416	16	8	1,5
ALMR110418	18	10	2,6
ALMR110420	20	11	3,3
ALMR110424	24	14	5,6
ALMR110428	28	16	9
ALMR110432	32	18	12,5
ALMR110436	36	19,5	18
ALMR110440	40	22	26
ALMR110445	45	25	35
ALMR110450	50	28	50
ALMR110455	55	31	65
ALMR110460	60	35	90


Casseruola alta radiante con manico tubolare inox

Radiant cylindric saucepan, 1 s/s handle
 Casserole haute cylindrique extra-lourde, 1 manche en acier inox
 Extra schwer zylindrische Kasserolle 1 Edelstahlstiel
 Cacerola cilíndrica alta 1 mango inox alta conductividad

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMR110516	16	8	1,5
ALMR110518	18	10	2,6
ALMR110520	20	11	3,3
ALMR110524	24	14	5,6
ALMR110528	28	16	9
ALMR110532	32	18	12,5


Casseruola bassa radiante con due maniglie inox

Radiant cylindric casserole pot, 2 s/s handles
 Sautoir cylindrique extra-lourde, 2 anses en acier inox
 Extra schwer zylindrischer Brattopf 2 Edelstahlgriffe
 Cacerola cilíndrica baja 2 asas inox alta conductividad

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMR110620	20	7	2,5
ALMR110624	24	8	3,7
ALMR110628	28	9	5,6
ALMR110632	32	10	8
ALMR110636	36	12	12
ALMR110640	40	13	16
ALMR110645	45	15	23
ALMR110650	50	17	32
ALMR110655	55	19	51,5
ALMR110660	60	21,5	60


Casseruola bassa radiante con manico tubolare inox

Radiant cylindric casserole pan, 1 s/s handle
 Casserole cylindrique extra-lourde, 1 manche en acier inox
 Extra schwer zylindrische Kasserolle 1 Edelstahlstiel
 Cacerola cilíndrica baja alta conductividad 1 mango inox

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMR110720	20	7	2,5
ALMR110724	24	8	3,7
ALMR110728	28	9	5,6
ALMR110732	32	10	8


Tegame radiante con due maniglie inox

Radiant omelette pan, 2 s/s handles
 Plat rond extra-lourd, 2 anses en acier inox
 Extra schwer Pfanne 2 Edelstahlgriffe
 Paellera 2 asas inox alta conductividad

Code	Ø cm	H cm
ALMR111020	20	4,5
ALMR111024	24	4,5
ALMR111028	28	5
ALMR111032	32	6
ALMR111036	36	7
ALMR111040	40	7,5
ALMR111045	45	8
ALMR111050	50	8,5

Alluminio 5 mm professionale radiante

Professional 3/16" Aluminium



Padella radiante con manico tubolare inox

Radiant frypan, 1 s/s handle
Poêle 1 manche en acier inox
Bratpfanne, 1 Edelstahlstiel
Sartén 1 mango inox alta conductividad

Code	Ø cm	H cm
ALMR111120	20	4,5
ALMR111124	24	4,5
ALMR111128	28	5
ALMR111132	32	6
ALMR111136	36	7
ALMR111140	40	7,5

Padella radiante svasata alta "saltare" con manico tubolare inox

Radiant sauté pan, 1 s/s handle
Sauteuse extra lourde, 1 manche en acier inox
Hohe Sauteuse, Edelstahlstiel
Sarten ensanchada alta mango inox alta conductividad

Code	Ø cm	H cm
ALMR1111B20	20	5,5
ALMR1111B24	24	7
ALMR1111B28	28	7
ALMR1111B32	32	7,5
ALMR1111B36	36	8
ALMR1111B40	40	8,5



Padella radiante svasata alta "saltare" con un manico tubolare inox "cool"

Sauté pan, 5 mm (3/16") thick, "Cool" handle
Sauteuse, 5 mm, manche "Cool"
Ausgestellte hohe Sauteuse, Dicke 5 mm, "Cool" stiel
Sartén alta conductividad e espesor 5 mm, mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm
ALMC1111BC20	20	5,5
ALMC1111BC24	24	7
ALMC1111BC28	28	7
ALMC1111BC32	32	7,5
ALMC1111BC36	36	8
ALMC1111BC40	40	8,5

Padella radiante con un manico tubolare inox "cool"

Straight frying pan, 5 mm (3/16") thick, "Cool" handle
Poêle à frire, 5 mm, manche "Cool"
Bratpfanne, Dicke 5 mm, "Cool" stiel
Sarten, alta conductividad recta, espesor 5 mm, mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm
ALMC1111C20	20	4,5
ALMC1111C24	24	4,5
ALMC1111C28	28	5
ALMC1111C32	32	6
ALMC1111C36	36	7
ALMC1111C40	40	7,5



Padella radiante "mantecare" salta pasta e riso con manico tubolare inox

Radiant curved sauté pan 5 mm
 Sauteuse extra-lourde 5 mm
 Extra schwer Sauteuse 5 mm
 Sartén para mantecas alta conductividad

Code	Ø cm	H cm
ALMR1111BM20	20	9
ALMR1111BM24	24	9,5
ALMR1111BM28	28	10
ALMR1111BM32	32	10,5
ALMR1111BM36	36	11



Padella radiante "mantecare" salta pasta e riso con un manico tubolare inox "cool"

Curved sauté pan, 5 mm (3/16") thick, "Cool" handle
 Sauteuse, 5 mm, manche "Cool"
 Hohe Sauteuse, Dicke 5 mm, "Cool" stiel
 Sartén alta conductividad para mantecas, espesor 5 mm, mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm
ALMC1111BMC20	20	5,5
ALMC1111BMC24	24	7
ALMC1111BMC28	28	7
ALMC1111BMC32	32	7,5
ALMC1111BMC36	36	8



Wok radiante con fondo piano con manico tubolare inox

Radiant cylindric saucepan, 1 s/s handle
 Casserole haute cylindrique extra-lourde, 1 manche en acier inox
 Extra schwer zylindrische Kasserolle 1 Edelstahlstiel
 Cacerola cilíndrica alto 1 mango inox alta conductividad

Code	Ø cm	H cm
ALMR1111WP28	28	9,5
ALMR1111WP32	32	10



Wok radiante con fondo svasato con manico tubolare inox

Radiant wok, splayed bottom
 Wok extra-lourd, fond évasé
 Extra schwer Wok mit ausgeschmiegte Boden
 Wok fondo ensanchado alta conductividad

Code	Ø cm	H cm
ALMR1111W28	28	10,5
ALMR1111W32	32	11

Alluminio 5 mm professionale radiante

Professional 3/16" Aluminium



Coperchio rotondo pesante con ponticello inox

Round heavy lid with small s/s loop handle pack 10 pcs

Couvercle rond lourd avec poignée en acier inox conf.

10 pièces Scherer Runddeckel mit Edelstahlgegriff 10 Stücke

Tapa redonda pesada con puente inox conf 10 piezas

Code	Ø cm
ALMA12914	14
ALMA12916	16
ALMA12918	18
ALMA12920	20
ALMA12922	22
ALMA12924	24
ALMA12926	26
ALMA12928	28
ALMA12930	30
ALMA12932	32
ALMA12934	34
ALMA12936	36
ALMA12938	38
ALMA12940	40
ALMA12942	42
ALMA12945	45
ALMA12950	50
ALMA12955	55
ALMA12960	60



Rostiera rettangolare radiante con maniglie snodate

Radiant rectangular roasting plate with folding handles

Plat à rôtir rectangulaire extra-lourd avec anses tombantes

Rechteckige Bratform, extra schwer, Fallgriffen

Rustidera rectangular 2 asas moviles alta conductividad

Code	est. cm	int. cm	H cm
ALMR115030	32,8x24,7	30x23	7
ALMR115035	38,5x28,2	35x26	8
ALMR115040	42,5x29,5	40x28	8
ALMR115045	47,8x31,5	45x30	8,5
ALMR115050	53x34,5	50x33	9,5
ALMR115055	57,5x37,5	55x36	10
ALMR115060	62,5x41,5	60x40	10
ALMR115065	67,5x44,5	65x43	10



Paiolo radiante per polenta con manico tubolare e maniglia inox

Radiant polenta pot with s/s handle and hand grip

Chaudron extra-lourd à polenta, manche et anse en acier inox

Extra-schwer Polentetopf, Stiel und Griff aus Edelstahl

Caldero para polenta 1 mango y asa inox alta conductividad

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMR65B18	18	12	2
ALMR65B20	20	13	3
ALMR65B22	22	14	3,5
ALMR65B24	24	12	4,5
ALMR65B26	26	13	6
ALMR65B28	28	14	7
ALMR65B30	30	14	8



Coperchio rettangolare piano angoli tondi con ponticello inox per art. 150/151/1150

Flat rectangular lid with round angles for art. 150/151

Couvercle rectangulaire à angles ronds pour art. 150/151

Rechteckiger Deckel, rundwinkliger, für Art. 150/151

Tapa rectangular plana Angulos redondeados para art. 150/151

Code	cm
ALMA183B30	30x23
ALMA183B35	35x26
ALMA183B40	40x28
ALMA183B45	45x30
ALMA183B50	50x33
ALMA183B55	55x36
ALMA183B60	60x40
ALMA183B65	65x43
ALMA183B70	70x45
ALMA183B80	80x50

Alluminio Antiaderente

Non-Stick Coating Aluminium



96 **Al-Black 5 e 3 mm**
con fondo induzione
2 mm
Al-Black 1/8" - 3/16"
Non-Stick Coating Aluminium
for Induction



100 **SHARK SKIN -**
POWERED GREBLON
TECHNOLOGY
con fondo induzione
2 mm
Non-Stick Coating Aluminium
for Induction



104 **SHARK SKIN -**
POWERED GREBLON
TECHNOLOGY
Non-Stick Coating Aluminium
for Induction



108 **Alluminio**
Antiaderente 3 mm
1/8" Non-Stick Coating
Aluminium



116 **Alluminio radiante**
Antiaderente 5 mm
3/16" Non-Stick Coating
Aluminium



121 **Cookware System**
3 - 5 mm
Cookware System line in
1/8" - 3/16" Non-Stick Coating
Aluminium



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE
MADE IN ITALY



124 **Alluminio**
Antiaderente 3 mm
effetto pietra
1/8" Non-Stick Coating
Aluminium stone effect



126 **Al-Black 3 mm**
Al-Black 1/8"
Non-Stick Coating Aluminium



130 **Al-Black 5 mm**
radiante
Al-Black 3/16"
Non-Stick Coating Aluminium

ANTIADERENTE (PTFE):

Reg. CE 1935/2004

Regolamento (UE) N. 10/01/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (e S.M.I.);

D.M. 21/03/1973 e S.M.I.

DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108)

Al-Black 5 e 3 mm con fondo induzione 2 mm

Al-Black 1/8"-3/16" Non-Stick Coating Aluminium for Induction



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



PER COTTURA A INDUZIONE
Induction



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004 Regolamento (UE) N. 10/01/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (e S.M.I.); D.M. 21/03/1973 e S.M.I. DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108)



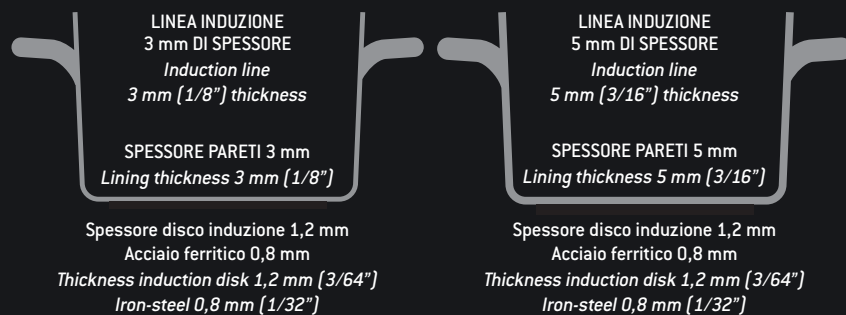
RIVESTIMENTO
Non-stick coating inside and outside



MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel



SPESSORE
Material thickness



Al-Black 5 e 3 mm con fondo induzione 2 mm

Al-Black 1/8"-3/16" Non-Stick Coating Aluminium for Induction



Set Al-Black 4

4 pentole + un coperchio in alluminio con rivestimento antiaderente ad altissima durata

Misure per famiglia da 4 persone
Measures for family of 4 persons
Mesures pour les familles de 4 personnes
Maßnahmen zur Familie von 4 Personen
Medidas para la familia de 4 personas

CONTENUTO DEL SET

- Casseruola alta 2 maniglie inox Ø 24cm
- Coperchio Ø 24cm
- Padella svasata alta "a saltare" con manico tubolare "cool" Ø 28cm
- Casseruola alta con manico tubolare "cool" Ø 16cm
- Tegame con 2 maniglie inox Ø 32cm

Code

ALSASETALBLACK4IND



Set Al-Black 2

4 pentole + un coperchio in alluminio con rivestimento antiaderente ad altissima durata

Misure per famiglia da 2 persone
Measures for family of 2 persons
Mesures pour les familles de 2 personnes
Maßnahmen zur Familie von 2 Personen
Medidas para la familia de 2 personas

CONTENUTO DEL SET

- Casseruola alta 2 maniglie inox Ø 20cm
- Coperchio Ø 20cm
- Padella svasata alta "a saltare" con manico tubolare "cool" Ø 24cm
- Casseruola alta con manico tubolare "cool" Ø 16cm
- Tegame con 2 maniglie inox Ø 28cm

Code

ALSASETALBLACK2IND



Al-Black 5 e 3 mm con fondo induzione 2 mm

Al-Black 1/8"-3/16" Non-Stick Coating Aluminium for Induction



Casseruola alta con due maniglie inox



Spessore 5 mm

Saucepot, 2 s/s handles
 Faitout, 2 anses en acier inox
 Kochtopf 2 Edelstahlgriffe
 Cacerola alta 2 asas inox espesor

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALSA2104SSPI16	16	13	8	1,7
ALSA2104SSPI20	20	14,5	12	3,3
ALSA2104SSPI24	24	18	13,5	5,6
ALSA2104SSPI28	28	22	16	9
ALSA2104SSPI32	32	24,5	17	12,5



Casseruola bassa con due maniglie inox



Spessore 5 mm

Casserole pot, 2 s/s handles
 Sautoir, 2 anses en acier inox
 Brattpopf 2 Edelstahlgriffe
 Cacerola baja 2 asas inox

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALSA2106SSPI20	20	14,5	7	2,5
ALSA2106SSPI24	24	18	9	4,1
ALSA2106SSPI28	28	22	9,5	6,4
ALSA2106SSPI32	32	24,5	10,5	7,4



Casseruola alta con un manico tubolare inox "cool"



Spessore 5 mm

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle
 Casserole haute, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox
 Kasserolle, Edelstahlrührstiel "Cool"
 Cacerola alta 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALSC2105SSPIC16	16	13	8,6	1,7
ALSC2105SSPIC20	20	14,5	11,5	3,3
ALSC2105SSPIC24	24	18	14	5,6



Casseruola bassa con un manico tubolare inox "cool"



Spessore 5 mm

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle
 Casserole, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox
 Niedrige Kasserolle Edelstahlstiel "Cool"
 Cacerola baja 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALSC2107SSPIC20	20	14,5	7	2,5
ALSC2107SSPIC24	24	18	9	4,1
ALSC2107SSPIC28	28	22	9,5	6,4

Al-Black 5 e 3 mm con fondo induzione 2 mm

Al-Black 1/8"-3/16" Non-Stick Coating Aluminium for Induction



Tegame con due maniglie inox



Spessore 5 mm

Omelette pan, 2 s/s handles
Plat rond, 2 anses en acier inox
Pfanne 2 Edelstahlgriffe
Paellera 2 asas inox

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
ALSA2110SSPI20	20	14,5	4,5
ALSA2110SSPI24	24	18	4,5
ALSA2110SSPI28	28	22	7
ALSA2110SSPI32	32	24,5	7



Padella dritta con un manico tubolare inox "cool"



Spessore 5 mm

Straight frying pan, , induction bottom, "Cool" handle
Poêle à frire, fond induction, manche "Cool"
Bratpfanne, Induktionsboden, "Cool" Stiel
Sartén recta, alta conductividad, fondo inducción, mango "Cool"

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
ALSC2111SSPIC20	20	14,5	4,5
ALSC2111SSPIC24	24	18	4,5
ALSC2111SSPIC28	28	22	5
ALSC2111SSPIC32	32	24,5	6



Padella svasata alta a saltare
con un manico tubolare inox "cool"



Spessore 3 mm

Straight frying pan, induction bottom, "Cool" handle
Poêle à frire, fond induction, manche "Cool"
Bratpfanne, Induktionsboden, "Cool" Stiel
Sartén recta, alta conductividad, fondo inducción, mango "Cool"

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
ALSC111BSSPIC24	24	13	6,5
ALSC111BSSPIC28	28	15,5	7,2
ALSC111BSSPIC32	32	18,5	7,5
ALSC111BSSPIC36	36	22,5	8



Coperchio con ponticello inox

Lid
Couvercle
Deckel
Tapa

Code	Ø cm
ALSA129SS16	16
ALSA129SS20	20
ALSA129SS24	24
ALSA129SS28	28
ALSA129SS32	32
ALSA129SS36	36
ALSA129SS40	40

Shark Skin - Powered Greblon Technology Induzione

Non-Stick Coating Aluminium for Induction



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



PER COTTURA A INDUZIONE
Induction



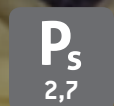
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

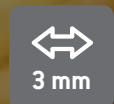
Reg. CE 1935/2004 Regolamento (UE) N.
10/01/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di
materia plastica destinati a venire a contatto con
i prodotti alimentari (e S.M.I.); D.M. 21/03/1973 e
S.M.I. DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I.
(DLgs 25/01/1992, n.108)



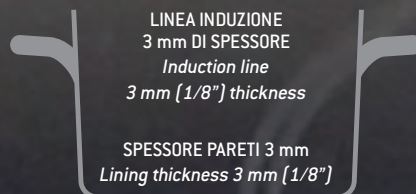
RIVESTIMENTO
*Shark Skin - Powered Greblon
Technology non-stick coating*



MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel



SPESSORE
Material thickness



Spessore disco induzione 1,2 mm
Acciaio ferritico 0,8 mm
*Thickness induction disk 1,2 mm (3/64")
Iron-steel 0,8 mm (1/32")*

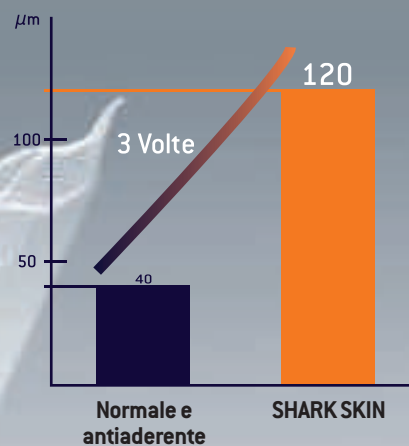
Shark Skin - Powered Greblon Technology

Non-Stick Coating Aluminium

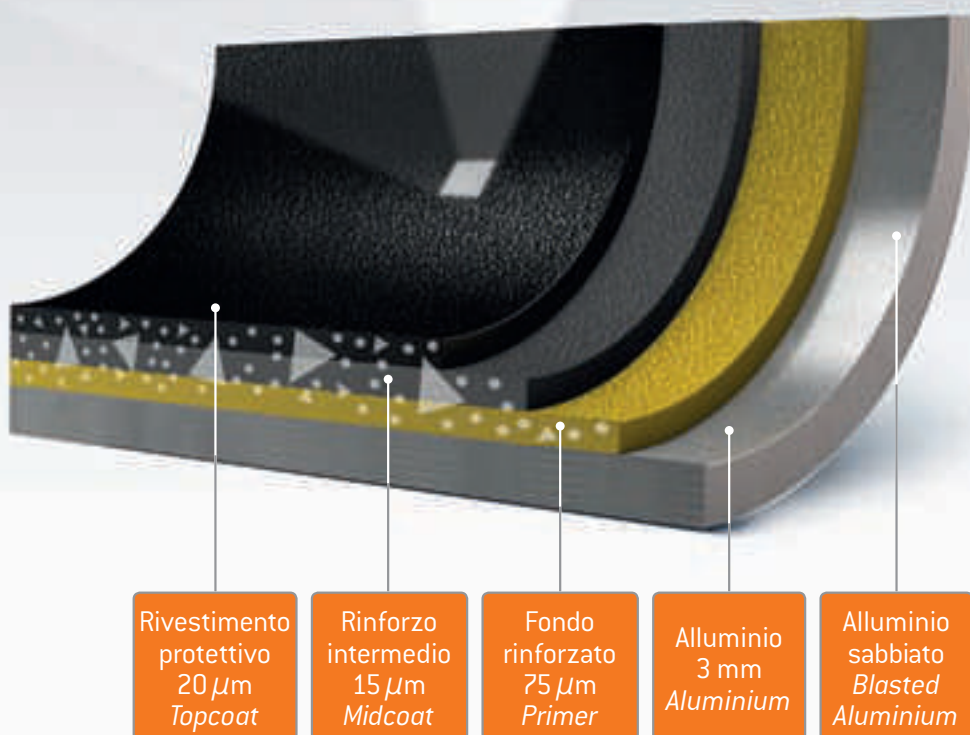
GENETIC MUTATION
SHARK
POWERED GREBLON TECHNOLOGY
SKIN

PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE
MADE IN ITALY

Pentole
Agnelli



L'ANTIADERENTE PIÙ RESISTENTE
OGGI SUL MERCATO
*The most durable non-stick coating
on the market today*



Rivestimento
protettivo
20 µm
Topcoat

Rinforzo
intermedio
15 µm
Midcoat

Fondo
rinforzato
75 µm
Primer

Alluminio
3 mm
Aluminium

Alluminio
sabbato
Blasted
Aluminium

Agnelli reinterpreta lo strumento di cottura:
"Shark Skin - Powered Greblon Technology"
estremamente resistente all'abrasione.

La superficie ruvida è in grado di esaltare le cotture più tecniche. "L'alta rugosità" forma micro crateri in grado di fornire prestazioni di durata e di distribuzione di calore mai raggiunte.

Una vera mutazione genetica, nel mondo delle cotture antiaderenti professionali.

- Estrema durata
- Altissima qualità
- Privo di PFOA

Agnelli reinterprets the cooking tool:

"Shark Skin - Powered Greblon Technology" extremely resistant to abrasion. The rough surface is able to enhance the most technical cooking.

"The high roughness forms micro craters that can provide durability performance and heat distribution never achieved."

A real genetic mutation in the world of professional nonstick cooking.

- Extremely long-lasting
- Remarkably good
- PFOA free


NEW
Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles
 Faitout, 2 anses en acier inox
 Kochtopf 2 Edelstahlgriffe
 Cacerola alta 2 asas inox espesor

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALSA104GPI20	20	14,5	8	1,7
ALSA104GPI24	24	18	11	3,3
ALSA104GPI28	28	22	13	5,6
ALSA104GPI32	32	24,5	15,5	9


NEW
Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles
 Sautoir, 2 anses en acier inox
 Brattpf 2 Edelstahlgriffe
 Cacerola baja 2 asas inox

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALSA106GPI20	20	14,5	9	4,1
ALSA106GPI24	24	18	9,5	6,4
ALSA106GPI28	28	22	10,5	8,4
ALSA106GPI32	32	24,5	11,5	11,5


NEW
Casseruola alta con un manico tubolare inox "cool"

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle
 Casserole haute, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox
 Kasserolle, Edelstahlrohrstiel "Cool"
 Cacerola alta 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALSC105GPIC16	16	13	8	1,7
ALSC105GPIC20	20	14,5	11	3,3
ALSC105GPIC24	24	18	13	5,6
ALSC105GPIC28	28	22	15,5	9


NEW
Casseruola bassa con un manico tubolare inox "cool"

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle
 Casserole, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox
 Niedrige Kasserolle Edelstahlstiel "Cool"
 Cacerola baja 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALSC107GPIC20	20	14,5	9	4,1
ALSC107GPIC24	24	18	9,5	6,4
ALSC107GPIC28	28	22	10,5	8,4

Shark Skin - Powered Greblon Technology Induzione

Non-Stick Coating Aluminium for Induction



NEW

Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles
Plat rond, 2 anses en acier inox
Pfanne 2 Edelstahlgriffe
Paellera 2 asas inox

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
ALSA110GPI20	20	14,5	4,5
ALSA110GPI24	24	18	5,5
ALSA110GPI28	28	22	6
ALSA110GPI32	32	24,5	6,5



NEW

Padella svasata alta con un manico tubolare inox "cool"

Frypan, 1 tubular handle
Poêle à frire, 1 manche tubulaire
Pfanne 1 Rührstiel
Sartén mango tubular

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
ALSC111BGPIC24	24	12,52	6,5
ALSC111BGPIC28	28	15	7
ALSC111BGPIC32	32	18,5	7,5
ALSC111BGPIC36	36	22,5	8



Shark Skin - Powered Greblon Technology

Non-Stick Coating Aluminium



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



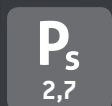
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004 Regolamento [UE] N. 10/01/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (e S.M.I.); D.M. 21/03/1973 e S.M.I. DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108)



RIVESTIMENTO
Shark Skin - Powered Greblon Technology non-stick coating



MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel



SPESSORE
Material thickness



Shark Skin - Powered Greblon Technology

Non-Stick Coating Aluminium



NEW

Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles
Faitout, 2 anses en acier inox
Kochtopf 2 Edelstahlgriffe
Cacerola alta 2 asas inox espesor

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA104G16	16	8	1,7
ALSA104G20	20	11	3,3
ALSA104G24	24	13	5,6
ALSA104G28	28	15,5	9
ALSA104G32	32	17	12,5
ALSA104G36	36	19	18
ALSA104G40	40	21	26



NEW

Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles
Sautoir, 2 anses en acier inox
Brattopf 2 Edelstahlgriffe
Cacerola baja 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA106G24	24	9	4,1
ALSA106G28	28	9,5	6,4
ALSA106G32	32	10,5	8,4
ALSA106G36	36	11,5	11,5
ALSA106G40	40	14	17,6

AURORA MAZZUCHELLI
Ristorante Marconi - Sasso Marconi (BO)




NEW
Casseruola alta con un manico tubolare inox "cool"

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

Casserole haute, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox

Kasserolle, Edelstahlrohrstiel "Cool"

Cacerola alta 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSC105GC16	16	8	1,7
ALSC105GC20	20	11	3,3
ALSC105GC24	24	13	5,6
ALSC105GC28	28	15,5	9


NEW
Casseruola bassa con un manico tubolare inox "cool"

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle

Casserole, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox

Niedrige Kasserolle Edelstahlstiel "Cool"

Cacerola baja 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSC107GC24	24	9	4,1
ALSC107GC28	28	9,5	6,4
ALSC107GC32	32	10,5	8,4


NEW
Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

Plat rond, 2 anses en acier inox

Pfanne 2 Edelstahlgriffe

Paellera 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm
ALSA110G20	20	4,5
ALSA110G24	24	5,5
ALSA110G28	28	6
ALSA110G32	32	6,5
ALSA110G36	36	7
ALSA110G40	40	7,5

Shark Skin - Powered Greblon Technology

Non-Stick Coating Aluminium



Padella svasata bassa con un manico tubolare inox "cool"

Frypan, 1 tubular handle
Poêle à frire, 1 manche tubulaire
Pfanne 1 Röhrstiel
Sartén mango tubular

Code	Ø cm	H cm
ALSC111BBGC20	20	4,5
ALSC111BBGC24	24	5
ALSC111BBGC28	28	5
ALSC111BBGC32	32	5
ALSC111BBGC36	36	5,5
ALSC111BBGC40	40	6



Padella svasata alta con un manico tubolare inox "cool"

Frypan, 1 tubular handle
Poêle à frire, 1 manche tubulaire
Pfanne 1 Röhrstiel
Sartén mango tubular

Code	Ø cm	H cm
ALSC111BGC20	20	5,5
ALSC111BGC24	24	6,5
ALSC111BGC28	28	7
ALSC111BGC32	32	7,5
ALSC111BGC36	36	8
ALSC111BGC40	40	8,5

Alluminio Antiaderente 3 mm

1/8" Non-Stick Coating Aluminium



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



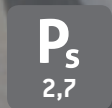
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004 Regolamento (UE) N. 10/01/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (e S.M.I.); D.M. 21/03/1973 e S.M.I. DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108)



ANTIADERENTE

RIVESTIMENTO
Non-stick coating



ACCIAIO

MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel



SPESSORE
Material thickness



Alluminio Antiaderente 3 mm

1/8" Non-Stick Coating Aluminium



Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles
Faitout, 2 anses en acier inox
Kochtopf 2 Edelstahlgriffe
Cacerola alta 2 asas inox espesor

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA104S16	16	8	1,7
ALSA104S18	18	10	2,6
ALSA104S20	20	11	3,3
ALSA104S24	24	13	5,6
ALSA104S28	28	15,5	9
ALSA104S32	32	17	12,5
ALSA104S36	36	19	18
ALSA104S40	40	21	26
ALSA104S45	45	24	35



Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles
Sautoir, 2 anses en acier inox
Brattpf 2 Edelstahlgriffe
Cacerola baja 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA106S24	24	9	4,1
ALSA106S28	28	9,5	6,4
ALSA106S32	32	10,5	8,4
ALSA106S36	36	11,5	11,5
ALSA106S40	40	14	17,6
ALSA106S45	45	16	26,3



Casseruola alta con un manico tubolare inox

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle
Casserole haute, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox
Kasserolle, Edelstahlröhrstiel "Cool"
Cacerola alta 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA105S16	16	8	1,7
ALSA105S18	18	10	2,6
ALSA105S20	20	11	3,3
ALSA105S24	24	13	5,6
ALSA105S28	28	15,5	9


Casseruola bassa con un manico tubolare inox

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle
 Casserole, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox
 Niedrige Kasserolle Edelstahlstiel "Cool"
 Cacerola baja 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA107S24	24	9	4,1
ALSA107S28	28	9,5	6,4
ALSA107S32	32	10,5	8,4


Casseruola ovale con due maniglie inox e coperchio

Oval saucepot, 2 s/s handles and lid
 Casserole ovale, 2 anses en acier inox et couvercle
 Ovalekasserolle mit Deckel und 2 Edelstahlgriffen
 Cacerola oval 2 asas inox y tapa

Code	cm	H cm	lt
ALSA126S32	32x22	14	7,74
ALSA126S36	36x25	15,5	10,96


Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles
 Plat rond, 2 anses en acier inox
 Pfanne 2 Edelstahlgriffe
 Paellera 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm
ALSA110S20	20	4,5
ALSA110S24	24	5,5
ALSA110S28	28	6
ALSA110S32	32	6,5
ALSA110S36	36	7
ALSA110S40	40	7,5
ALSA110S45	45	8
ALSA110S50	50	8,5
ALSA110S60	60	9

Alluminio Antiaderente 3 mm

1/8" Non-Stick Coating Aluminium



Tegame ovale per pesce con due maniglie inox

Oval fish pan, 2 s/s handles
Plat ovale à poisson, 2 anses en acier inox
Ovale Fischpfanne 2 Edelstahlgriffe
Paellera oval para pescado 2 asas inox

Code	cm	H cm
ALSA120S30	30x19	6
ALSA120S34	34x23	6,5



Padella "mantecare" salta pasta e riso con un manico tubolare inox

Curved sauté pan with s/s tubular handle
Sauteuse, 1 manche tubulaire en acier inox
Hohe Sauteuse Edelstahlrohrstiel
Cacerola ensanchada alta para mantecas 1 mango inox

Code	Ø cm	H cm
ALSA111BMS20	20	9
ALSA111BMS24	24	9,5
ALSA111BMS28	28	10
ALSA111BMS32	32	10,5
ALSA111BMS36	36	11



Padella "mantecare" salta pasta e riso con un manico tubolare inox "cool"

Curved sauté pan, 3 mm [1/8"] thick, "Cool" handle
Sauteuse, 3 mm, manche "Cool"
Hohe Sauteuse, Dicke 3 mm, "Cool" stiel
Sartén para mantecas, espesor 3 mm, mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm
ALSC111BMSC20	20	9
ALSC111BMSC24	24	9,5
ALSC111BMSC28	28	10
ALSC111BMSC32	32	10,5
ALSC111BMSC36	36	11


Padella diritta "friggere" con un manico tubolare inox

Straight frying pan, 1 s/s tubular handle
 Poêle à frire, 1 manche tubulaire en acier inox
 Bratpfanne, Edelstahlrohrstiel
 Sartén recta freidora 1 Mango inox tubular

Code	Ø cm	H cm
ALSA111S20	20	4,5
ALSA111S24	24	5,5
ALSA111S28	28	6
ALSA111S32	32	6,5
ALSA111S36	36	7
ALSA111S40	40	7,5
ALSA111S45	45	8
ALSA111S50	50	8,5
ALSA111S60	60	9


Padella svasata alta "saltare" con un manico tubolare inox

Sauté pan, 1 s/s tubular handle
 Sauteuse à servir, 1 manche tubulaire en acier inox
 Hohe Sauteuse Edelstahlrohrstiel
 Sartén ensanchada alta para saltar 1 mango inox tubular

Code	Ø cm	H cm
ALSA111BS20	20	5,5
ALSA111BS24	24	6,5
ALSA111BS28	28	7
ALSA111BS32	32	7,5
ALSA111BS36	36	8
ALSA111BS40	40	8,5
ALSA111BS45	45	10


Padella svasata bassa con un manico tubolare inox

Low sauté pan, 1 s/s tubular handle
 Plat à sauté, 1 manche tubulaire en acier inox
 Sauteuse Edelstahlrohrstiel
 Sartén ensanchada baja 1 mango inox tubular

Code	Ø cm	H cm
ALSA111BBS20	20	4,5
ALSA111BBS24	24	5
ALSA111BBS28	28	5
ALSA111BBS32	32	5
ALSA111BBS36	36	5,5
ALSA111BBS40	40	6

Alluminio Antiaderente 3 mm

1/8" Non-Stick Coating Aluminium



Padella dritta "friggere" con un manico tubolare inox "cool"

Straight frying pan, 3 mm (1/8") thick, "Cool" handle
Poêle à frire, 3 mm, manche "Cool"
Bratpfanne, Dicke 3 mm, "Cool" stiel
Sartén recta, freir espesor 3 mm, mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm
ALSC111SC20	20	4,5
ALSC111SC24	24	5,5
ALSC111SC28	28	6
ALSC111SC32	32	6,5
ALSC111SC36	36	7
ALSC111SC40	40	7,5



Padella svasata alta "saltare" con un manico tubolare inox "cool"

Sautè pan, 3 mm (1/8") thick, "Cool" handle
Sauteuse, 3 mm, manche "Cool"
Ausgestellte hohe Sauteuse, Dicke 3 mm, "Cool" stiel
Sartén curva alta "saltear", espesor 3 mm, mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm
ALSC111BSC20	20	5,5
ALSC111BSC24	24	6,5
ALSC111BSC28	28	7
ALSC111BSC32	32	7,5
ALSC111BSC36	36	8
ALSC111BSC40	40	8,5

Padella svasata bassa con un manico tubolare inox "cool"

Low sautè pan, 3 mm (1/8") thick, "Cool" handle
Plat à sauter, 3 mm, manche "Cool"
Niedrige ausgestellte Sauteuse, Dicke 3 mm, "Cool" stiel
Sartén curva baja "saltear", espesor 3 mm, mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm
ALSC111BBSC20	20	4,5
ALSC111BBSC24	24	4,5
ALSC111BBSC28	28	5
ALSC111BBSC32	32	5
ALSC111BBSC36	36	5,5
ALSC111BBSC40	40	6


Padella ovale dritta per pesce con un manico tubolare inox

Oval fish pan, 1 s/s tubular handle
 Plat ovale à poisson, 1 manche tubulaire en acier inox
 Ovale Fischpfanne 1 Edelstahlröhrstiel
 Sartén oval para pescado 1 mango inox tubular

Code	cm	H cm
ALSA121S30	30x19	6
ALSA121S34	34x23	6,5


Padella ovale svasata per pesce con un manico tubolare inox

Oval frypan, 1 s/s tubular handle
 Plat ovale, 1 manche tubulaire en acier inox
 Ovalpfanne 1 Edelstahlröhrstiel
 Sartén oval 1 mango inox tubular

Code	cm	H cm
ALSA121BS40	40x28	4,5
ALSA121BS45	45x32	4,5


Padella crespelle (per crêpes) con un manico tubolare inox

Pancake pan (for crêpes)
 Poêle à crêpes
 Crespelle-Pfanne (für Crêpes)
 Sartén crepès

Code	Ø cm
ALSA111CR24	24

Alluminio Antiaderente 3 mm

1/8" Non-Stick Coating Aluminium



Paiolo con un manico tubolare e una maniglia inox

Polenta pot, s/s handle and hand grip
Chaudron à polenta, manche et anse en acier inox
Polentetopf, Stiel und Griff aus Edelstahl
Caldero 1 mango y asa inox

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA165S24	24	14	4,5
ALSA165S26	26	17	6
ALSA165S28	28	17	7
ALSA165S30	30	18	8
ALSA165S32	32	19	10



Rostiera rettangolare con due maniglie snodate

Rectangular roasting plate, 2 folding handles
Plat à rôtir, 2 anses tombantes
Rechteckige Bratform 2 Fallgriffe
Rustidera rectangular 2 asas móviles

Code	est. cm	int. cm	H cm
ALSA150S30	33x24,8	30x23	6,5
ALSA150S35	38,5x28,3	35x26	7
ALSA150S40	42,7x29,7	40x28	8
ALSA150S45	48x31,8	45x30	8,5
ALSA150S50	53,7x34,7	50x33	9
ALSA150S60	63,5x42	60x40	10

Alluminio radiante Antiaderente 5 mm

3/16" Non-Stick Coating Aluminium



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



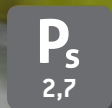
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004 Regolamento (UE) N. 10/01/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (e S.M.I.); D.M. 21/03/1973 e S.M.I. DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108)



ANTIADERENTE

RIVESTIMENTO
Non-stick coating



ACCIAIO

MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel



SPESSORE
Material thickness

Alluminio radiante Antiaderente 5 mm

3/16" Non-Stick Coating Aluminium



Casseruola alta radiante con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles
Faitout, 2 anses en acier inox
Kochtopf 2 Edelstahlgriffe
Cacerola alta 2 asas inox espesor

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA2104S20	20	11,5	1,7
ALSA2104S24	24	14	2,6
ALSA2104S28	28	16	3,3
ALSA2104S32	32	18	5,6
ALSA2104S36	36	19,5	9
ALSA2104S40	40	22	12,5
ALSA2104S45	45	25	18



Casseruola bassa radiante con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles
Sautoir, 2 anses en acier inox
Brattpf 2 Edelstahlgriffe
Cacerola baja 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA2106S20	20	7	2,5
ALSA2106S24	24	8	3,7
ALSA2106S28	28	9	5,6
ALSA2106S32	32	10	8
ALSA2106S36	36	12	12
ALSA2106S40	40	13	16
ALSA2106S45	45	15	23



Casseruola alta radiante con un manico tubolare inox

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle
Casserole haute, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox
Kasserolle, Edelstahlrohrstiel "Cool"
Cacerola alta 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA2105S16	16	8	1,5
ALSA2105S18	18	10	2,6
ALSA2105S20	20	11,5	3,3
ALSA2105S24	24	14	5,6
ALSA2105S28	28	16	9
ALSA2105S32	32	18	12,5


Casseruola bassa radiante con un manico tubolare inox

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle
 Casserole, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox
 Niedrige Kasserolle Edelstahlstiel "Cool"
 Cacerola baja 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA2107S20	20	7	2,5
ALSA2107S24	24	8	3,7
ALSA2107S28	28	9	5,6
ALSA2107S32	32	10	8


Tegame radiante con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles, rectified bottom
 Plat rond, 2 anses en acier inox, fond rectifié
 Pfanne 2 Edelstahlgriffe Schliffboden
 Paellera 2 asas inox fondo rectificado

Code	Ø cm	H cm
ALSA2110S20	20	4,5
ALSA2110S24	24	6
ALSA2110S28	28	6,5
ALSA2110S32	32	6,5
ALSA2110S36	36	7,5
ALSA2110S40	40	7,5



Alluminio radiante Antiaderente 5 mm

3/16" Non-Stick Coating Aluminium



Padella radiante con un manico tubolare inox

Straight frying pan, s/s tubular handle, rectified bottom
Poêle à frire, 1 manche tubulaire en acier inox, fond rectifié
Bratpfanne, Edelstahlrührstiel, Schliffboden
Sartén recta 1 mango inox tubular fondo rectificado

Code	Ø cm	H cm
ALSA2111S16	16	4
ALSA2111S20	20	4,5
ALSA2111S24	24	6
ALSA2111S28	28	6,5
ALSA2111S32	32	6,5
ALSA2111S36	36	7,5
ALSA2111S40	40	7,5



Padella radiante con un manico tubolare inox "cool"

Straight frying pan, 5 mm (3/16") thick, rectified bottom, "Cool" handle
Poêle à frire, 5 mm, fond rectifié, manche "Cool"
Bratpfanne, Dicke 5 mm, Schliffboden, "Cool" Stiel
Sartén recta, alta conductividad, espesor 5 mm, fondo rectificado, mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm
ALSC2111SC20	20	4,5
ALSC2111SC24	24	5
ALSC2111SC28	28	6
ALSC2111SC32	32	6,5
ALSC2111SC36	36	7,5
ALSC2111SC40	40	7,5



Padella radiante svasata alta "saltare" con un manico tubolare inox

Sauté pan, 1 s/s tubular handle
Sauteuse à servir, 1 manche tubulaire en acier inox
Hohe Sauteuse Edelstahlrührstiel
Sartén ensanchada alta para saltar 1 mango inox tubular

Code	Ø cm	H cm
ALSA2111BS20	20	5,5
ALSA2111BS24	24	6,5
ALSA2111BS28	28	7
ALSA2111BS32	32	7,5
ALSA2111BS36	36	8
ALSA2111BS40	40	8,5



Padella radiante svasata alta "saltare" con un manico tubolare inox "cool"

Sauté pan, 5 mm (3/16") thick, "Cool" handle
Sauteuse, 5 mm, manche "Cool"
Ausgestellte hohe Sauteuse, Dicke 5 mm, "Cool" Stiel
Sartén curva alta conductividad, espesor 5 mm, mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm
ALSC2111BSC20	20	5,5
ALSC2111BSC24	24	6,5
ALSC2111BSC28	28	7
ALSC2111BSC32	32	7,5
ALSC2111BSC36	36	8
ALSC2111BSC40	40	8,5



Padella radiante "mantecare" salta pasta e riso
con un manico tubolare inox

Curved sauté pan with s/s tubular handle

Sauteuse, 1 manche tubulaire en acier inox

Hohe Sauteuse Edelstahlrohrstiel

Cacerola ensanchada alta para mantecas 1 mango inox

Code	Ø cm	H cm
ALSA2111BMS20	20	9
ALSA2111BMS24	24	9,5
ALSA2111BMS28	28	10
ALSA2111BMS32	32	10,5
ALSA2111BMS36	36	11



Padella radiante "mantecare" salta pasta e riso
con un manico tubolare inox "cool"

Curved sauté pan, 5 mm (3/16") thick, "Cool" handle

Sauteuse, 5 mm, manche "Cool"

Hohe Sauteuse, Dicke 5 mm, "Cool" stiel

Sartén alta conductividad para mantecas, 5 mm, mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm
ALSC2111BMSC20	20	9
ALSC2111BMSC24	24	9,5
ALSC2111BMSC28	28	10
ALSC2111BMSC32	32	10,5
ALSC2111BMSC36	36	11



Wok radiante fondo piano con un manico tubolare inox

Wok with flat bottom

Wok, fond plat

Wok mit ebenem Boden

Wok fondo plano

Code	Ø cm	H cm
ALSA2111WPS28	28	9,5
ALSA2111WPS32	32	10



Wok radiante fondo svasato con un manico tubolare inox

Wok with shaped bottom

Wok à fond évasé

Wok mit ausgesenktem Boden

Wok fondo ensanchado

Code	Ø cm	H cm
ALSA2111WS28	28	9,10
ALSA2111WS32	32	10

Cookware System 3 - 5 mm

Cookware System line in 1/8" - 3/16" Non-Stick Coating Aluminium



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004 Regolamento (UE) N. 10/01/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (e S.M.I.); D.M. 21/03/1973 e S.M.I. DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [DLgs 25/01/1992, n.108]



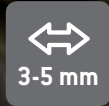
ANTIADERENTE

RIVESTIMENTO
Non-stick coating



ACCIAIO

MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel



SPESSORE
Material thickness





Padella svasata bassa con un manico tubolare inox "cool" azzurro pesce

Spessore 3 mm

Low sauté pan, 3mm thick, "Cool" handle - Blue fish
 Plat à sauter, 3mm, manche "Cool" - Bleu cobalt
 Niedrige ausgestellte Sauteuse, Dicke 3mm, "Cool" stiel - Blau Fisch
 Sartén curva baja "saltear", espesor 3mm, mango "Cool" - Azul pez

Code	Ø cm	H cm
ALSC111BBSCA20	20	4,5
ALSC111BBSCA24	24	5
ALSC111BBSCA28	28	5
ALSC111BBSCA32	32	5
ALSC111BBSCA36	36	5,5
ALSC111BBSCA40	40	6



Padella svasata bassa con un manico tubolare inox "cool" verde verdure

Spessore 3 mm

Low sauté pan, 3mm thick, "Cool" handle Green vegetables
 Plat à sauter, 3mm, manche "Cool" - Vert feuille
 Niedrige ausgestellte Sauteuse, Dicke 3mm, "Cool" stiel - Grün Gemüse
 Sartén curva baja "saltear", espesor 3mm, mango "Cool" - Verde vegetal

Code	Ø cm	H cm
ALSC111BBSCV20	20	4,5
ALSC111BBSCV24	24	5
ALSC111BBSCV28	28	5
ALSC111BBSCV32	32	5
ALSC111BBSCV36	36	5,5
ALSC111BBSCV40	40	6



Padella svasata bassa con un manico tubolare inox "cool" rosso carni fresche

Spessore 3 mm

Low sauté pan, 3mm thick, "Cool" handle Red fresh meat
 Plat à sauter, 3mm, manche "Cool" - Rouge incarnat
 Niedrige ausgestellte Sauteuse, Dicke 3mm, "Cool" stiel Rot frisches Fleisch
 Sartén curva baja "saltear", espesor 3mm, mango "Cool" - Rojo carne fresca

Code	Ø cm	H cm
ALSC111BBSCR20	20	4,5
ALSC111BBSCR24	24	5
ALSC111BBSCR28	28	5
ALSC111BBSCR32	32	5
ALSC111BBSCR36	36	5,5
ALSC111BBSCR40	40	6



Padella svasata bassa con un manico tubolare inox "cool" giallo pollame

Spessore 3 mm

Low sauté pan, 3mm thick, "Cool" handle Yellow poultry
 Plat à sauter, 3mm, manche "Cool" - Jaune serin
 Niedrige ausgestellte Sauteuse, Dicke 3mm, "Cool" stiel Gelb Geflügel
 Sartén curva baja "saltear", espesor 3mm, mango "Cool" Amarillo ave de corral

Code	Ø cm	H cm
ALSC111BBSCG20	20	4,5
ALSC111BBSCG24	24	5
ALSC111BBSCG28	28	5
ALSC111BBSCG32	32	5
ALSC111BBSCG36	36	5,5
ALSC111BBSCG40	40	6



Padella radiante svasata alta con un manico tubolare inox "cool" azzurro pesce

Spessore 5 mm

Sautè pan, 5mm thick, "Cool" handle - Blue fish
Sautéuse, 5mm, manche "Cool" - Bleu cobalt
Ausgestellte hohe Sautéuse, Dicke 5mm, "Cool" Stiel - Blau Fisch
Sartén curva alta conductividad, espesor 5mm, mango "Cool" - Azul pez

Code	Ø cm	H cm
ALSC2111BSCA20	20	5,5
ALSC2111BSCA24	24	6,5
ALSC2111BSCA28	28	7
ALSC2111BSCA32	32	7,5
ALSC2111BSCA36	36	8
ALSC2111BSCA40	40	8,5



Padella radiante svasata alta con un manico tubolare inox "cool" verde verdure

Spessore 5 mm

Sautè pan, 5mm thick, "Cool" handle - Green vegetables
Sautéuse, 5mm, manche "Cool" - Vert feuille
Ausgestellte hohe Sautéuse, Dicke 5mm, "Cool" Stiel - Grün Gemüse
Sartén curva alta conductividad, espesor 5mm, mango "Cool" - Verde vegetal

Code	Ø cm	H cm
ALSC2111BSCV20	20	5,5
ALSC2111BSCV24	24	6,5
ALSC2111BSCV28	28	7
ALSC2111BSCV32	32	7,5
ALSC2111BSCV36	36	8
ALSC2111BSCV40	40	8,5



Padella radiante svasata alta con un manico tubolare inox "cool" rosso carni fresche

Spessore 5 mm

Sautè pan, 5mm thick, "Cool" handle - Red fresh meat
Sautéuse, 5mm, manche "Cool" - Rouge incarnat
Ausgestellte hohe Sautéuse, Dicke 5mm, "Cool" Stiel Rot frisches Fleisch
Sartén curva alta conductividad, espesor 5mm, mango "Cool" - Rojo carne fresca

Code	Ø cm	H cm
ALSC2111BSCR20	20	5,5
ALSC2111BSCR24	24	6,5
ALSC2111BSCR28	28	7
ALSC2111BSCR32	32	7,5
ALSC2111BSCR36	36	8
ALSC2111BSCR40	40	8,5



Padella radiante svasata alta con un manico tubolare inox "cool" giallo pollame

Spessore 5 mm

Sautè pan, 5mm thick, "Cool" handle - Yellow poultry
Sautéuse, 5mm, manche "Cool" - Jaune serin
Ausgestellte hohe Sautéuse, Dicke 5mm, "Cool" Stiel - Gelb Geflügel
Sartén curva alta conductividad, espesor 5mm, mango "Cool" - Amarillo ave de corral

Code	Ø cm	H cm
ALSC2111BSCG20	20	5,5
ALSC2111BSCG24	24	6,5
ALSC2111BSCG28	28	7
ALSC2111BSCG32	32	7,5
ALSC2111BSCG36	36	8
ALSC2111BSCG40	40	8,5

Alluminio Antiaderente 3 mm effetto pietra

1/8" Non-Stick Coating Aluminium stone effect



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



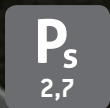
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004 Regolamento (UE) N. 10/01/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (e S.M.I.); D.M. 21/03/1973 e S.M.I. DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108)



ANTIADERENTE

RIVESTIMENTO
Non-stick coating



ACCIAIO

MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel



SPESSORE
Material thickness

Alluminio Antiaderente 3 mm effetto pietra

1/8" Non-Stick Coating Aluminium stone effect



Padella svasata alta "saltare" con un manico tubolare inox "cool"

Sautè pan, "Cool" handle
Sauteuse, Manche "Cool"
Ausgestellte hohe Sauteuse, "Cool" Stiel
Sartén curva alta conductividad, Mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm
ALSA111BINF20	20	5,5
ALSA111BINF24	24	6,5
ALSA111BINF28	28	7
ALSA111BINF32	32	7,5
ALSA111BINF36	36	8
ALSA111BINF40	40	8,5

Padella svasata bassa con un manico tubolare inox "cool"

Low sauté pan, 3 mm thick, "Cool" handle
Plat à sauter, 3 mm, manche "Cool"
Niedrige ausgestellte Sauteuse, Dicke 3 mm, "Cool" stiel
Sartén curva baja, espesor 3 mm, Mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm
ALSA111BBINF20	20	4,5
ALSA111BBINF24	24	5
ALSA111BBINF28	28	5
ALSA111BBINF32	32	5
ALSA111BBINF36	36	7,5
ALSA111BBINF40	40	7,5

Al-Black 3 mm

Al-Black 1/8" Non-Stick Coating Aluminium



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



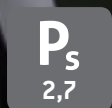
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004 Regolamento (UE) N. 10/01/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (e S.M.I.); D.M. 21/03/1973 e S.M.I. DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108)



RIVESTIMENTO
Non-stick coating inside and outside



MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel



SPESSORE
Material thickness

Al-Black 3 mm

Al-Black 1/8" Non-Stick Coating Aluminium



Set Al-Black 4

4 pentole + un coperchio in alluminio con rivestimento antiaderente ad altissima durata

Misure per famiglia da 4 persone
Measures for family of 4 persons
Mesures pour les familles de 4 personnes
Maßnahmen zur Familie von 4 Personen
Medidas para la familia de 4 personas

CONTENUTO DEL SET

- Casseruola alta 2 maniglie inox Ø 24cm
- Coperchio Ø 24cm
- Padella svasata alta "a saltare" con manico tubolare "cool" Ø 28cm
- Casseruola alta con manico tubolare "cool" Ø 16cm
- Tegame con 2 maniglie inox Ø 32cm

Code

ALSASETALBLACK4



Set Al-Black 2

4 pentole + un coperchio in alluminio con rivestimento antiaderente ad altissima durata

Misure per famiglia da 2 persone
Measures for family of 2 persons
Mesures pour les familles de 2 personnes
Maßnahmen zur Familie von 2 Personen
Medidas para la familia de 2 personas

CONTENUTO DEL SET

- Casseruola alta 2 maniglie inox Ø 20cm
- Coperchio Ø 20cm
- Padella svasata alta "a saltare" con manico tubolare "cool" Ø 24cm
- Casseruola alta con manico tubolare "cool" Ø 16cm
- Tegame con 2 maniglie inox Ø 28cm

Code

ALSASETALBLACK2


Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles
 Faitout, 2 anses en acier inox
 Kochtopf 2 Edelstahlgriffe
 Cacerola alta 2 asas inox espesor

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA104SS16	16	8	1,7
ALSA104SS20	20	11	3,3
ALSA104SS24	24	13	5,6
ALSA104SS28	28	15,5	9
ALSA104SS32	32	17	12,5
ALSA104SS36	36	19	18


Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles
 Sautoir, 2 anses en acier inox
 Brattopf 2 Edelstahlgriffe
 Cacerola baja 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA106SS20	20	7	2,5
ALSA106SS24	24	9	4,1
ALSA106SS28	28	9,5	6,4
ALSA106SS32	32	10,5	8,4
ALSA106SS36	36	11,5	11,5
ALSA106SS40	40	14	17,6


Casseruola alta con un manico inox "cool"

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle
 Casserole haute, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox
 Kasserolle, Edelstahlrührstiel "Cool"
 Cacerola alta 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSC105SSC16	16	8	1,7
ALSC105SSC20	20	11	3,3
ALSC105SSC24	24	13	5,6


Casseruola bassa con un manico inox "cool"

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle
 Casserole, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox
 Niedrige Kasserolle Edelstahlstiel "Cool"
 Cacerola baja 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSC107SSC20	20	7	2,5
ALSC107SSC24	24	9	4,1
ALSC107SSC28	28	9,5	6,4
ALSC107SSC32	32	10,5	8,4

Al-Black 3 mm

Al-Black 1/8" Non-Stick Coating Aluminium



Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles
Plat rond, 2 anses en acier inox
Pfanne 2 Edelstahlgriffe
Paellera 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm
ALSA110SS20	20	4,5
ALSA110SS24	24	5,5
ALSA110SS28	28	6
ALSA110SS32	32	6,5
ALSA110SS36	36	7
ALSA110SS40	40	7,5



Padella svasata alta "saltare"
con un manico tubolare inox "cool"

Sauté pan, "Cool" handle
Sauteuse, Manche "Cool"
Ausgestellte hohe Sauteuse, "Cool" stiel
Sartén curva alta "saltear", Mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm
ALSC111BSSC20	20	5,5
ALSC111BSSC24	24	6,5
ALSC111BSSC28	28	7
ALSC111BSSC32	32	7,5
ALSC111BSSC36	36	8
ALSC111BSSC40	40	8,5



Padella svasata bassa con un manico tubolare inox "cool"

Low sauté pan, "Cool" handle
Plat à sauter, Manche "Cool"
Niedrige ausgestellte Sauteuse, "Cool" stiel
Sartén curva baja "saltear", Mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm
ALSC111BBSSC20	20	4,5
ALSC111BBSSC24	24	5
ALSC111BBSSC28	28	5
ALSC111BBSSC32	32	5
ALSC111BBSSC36	36	5,5
ALSC111BBSSC40	40	6



Coperchio con ponticello inox

Lid
Couvercle
Deckel
Tapa

Code	Ø cm
ALSA129SS16	16
ALSA129SS20	20
ALSA129SS24	24
ALSA129SS28	28
ALSA129SS32	32
ALSA129SS36	36
ALSA129SS40	40

Al-Black 5 mm radiante

Al Black 3/16" Non-Stick Coating Aluminium



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004 Regolamento (UE) N.
10/01/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di
materia plastica destinati a venire a contatto con
i prodotti alimentari (e S.M.I.); D.M. 21/03/1973 e
S.M.I. DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I.
(DLgs 25/01/1992, n.108)



ANTIADERENTE
DENTRO E FUORI

RIVESTIMENTO
Non-stick coating inside and outside



ACCIAIO

MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel



SPESSORE
Material thickness

Al-Black 5 mm radiante

Al Black 3/16" Non-Stick Coating Aluminium



MORENO CEDRONI - Ristorante Madonnina del Pescatore - Senigallia (AN)



Casseruola alta radiante con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles
Faitout, 2 anses en acier inox
Kochtopf 2 Edelstahlgriffe
Cacerola alta 2 asas inox espesor

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA2104SS16	16	8	1,7
ALSA2104SS20	20	11,5	3,3
ALSA2104SS24	24	14	5,6
ALSA2104SS28	28	16	9
ALSA2104SS32	32	18	12,5
ALSA2104SS36	36	19,5	18



Casseruola bassa radiante con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles
Sautoir, 2 anses en acier inox
Brattopf 2 Edelstahlgriffe
Cacerola baja 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA2106SS20	20	7	2,5
ALSA2106SS24	24	9	4,1
ALSA2106SS28	28	9,2	6,4
ALSA2106SS32	32	10,5	8,4
ALSA2106SS36	36	11,5	11,5
ALSA2106SS40	40	14	17,6

Al-Black 5 mm radiante

Al Black 3/16" Non-Stick Coating Aluminium



Casseruola alta radiante con un manico tubolare inox "cool"

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

Casserole haute, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox

Kasserolle, Edelstahlröhrstiel "Cool"

Cacerola alta 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSC2105SSC16	16	8	1,5
ALSC2105SSC20	20	11,5	3,3
ALSC2105SSC24	24	14	5,6



Casseruola bassa radiante con un manico tubolare inox "cool"

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle

Casserole, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox

Niedrige Kasserolle Edelstahlstiel "Cool"

Cacerola baja 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSC2107SSC20	20	7	2,5
ALSC2107SSC24	24	9	4,1
ALSC2107SSC28	28	9,2	6,4
ALSC2107SSC32	32	10,5	8,4

Al-Black 5 mm radiante

Al Black 3/16" Non-Stick Coating Aluminium



Tegame radiante con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles
Plat rond, 2 anses en acier inox
Pfanne 2 Edelstahlgriffe
Paellera 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm
ALSA2110SS20	20	4,5
ALSA2110SS24	24	4,5
ALSA2110SS28	28	5
ALSA2110SS32	32	6,5
ALSA2110SS36	36	7
ALSA2110SS40	40	7,5
ALSA2110SS45	45	8
ALSA2110SS50	50	8,5



Padella radiante con un manico tubolare inox "cool"

Straight frying pan, rectified bottom. "Cool" handle
Poêle à frire, fond rectifié. Manche "Cool"
Bratpfanne, Schliffboden. "Cool" Stiel
Sartén recta, alta conductividad, fondo rectificado. Mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm
ALSC2111SSC20	20	4,5
ALSC2111SSC24	24	4,5
ALSC2111SSC28	28	5
ALSC2111SSC32	32	6
ALSC2111SSC36	36	7
ALSC2111SSC40	40	7,5



Padella radiante con un manico in stile francese

French pan with flat iron handle
Poêle française, queue feuillard en fer
Französisch pfanne, Eisenstiel
Sartén francesa, mango plano de acero

Code	Ø cm	H cm
ALSA2111FBSS20	20	4,5
ALSA2111FBSS24	24	4,5
ALSA2111FBSS28	28	5
ALSA2111FBSS32	32	5,5
ALSA2111FBSS36	36	6
ALSA2111FBSS40	40	6,5



Coperchio con ponticello inox

Lid
Couvercle
Deckel
Tapa

Code	Ø cm
ALSA129SS16	16
ALSA129SS20	20
ALSA129SS24	24
ALSA129SS28	28
ALSA129SS32	32
ALSA129SS36	36
ALSA129SS40	40

Rame stagnato

Tinned Copper



136 Rame stagnato
con fondo induzione
2mm
Tinned Copper for induction



140 Rame liscio stagnato
a mano 2 mm
Tinned Copper



148 Rame martellato
stagnato a mano 2 mm
Hammered Tinned Copper



154 Rame liscio manicato
ottone fuso 2 mm
in stile francese
Flat copper with brass handle

RAME STAGNATO:
Reg. CE 1935/2004
D.M. 21/03/1973 e S.M.I.
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [DLgs 25/01/1992, n.108]



Rame stagnato con fondo induzione 2mm

Tinned Copper for induction



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



PER COTTURA A INDUZIONE
Induction



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, D.M. 21/03/1973 e S.M.I.
DPR n. 777 del 23/05/1992 e S.M.I.
[D.Lgs 25/01/1992, n.108]



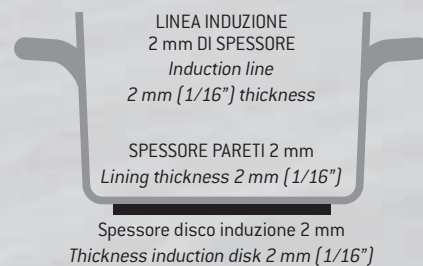
RIVESTIMENTO
Tinned coating



MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel



SPESSORE
Material thickness



Rame stagnato con fondo induzione 2mm

Tinned Copper for induction



Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 handles, induction bottom
Faitout, 2 anses, fond induction
Kochtopf, 2 Griffe, Induktionsboden
Cacerola alta, 2 asas, fondo inducción

Code	Ø cm	Ø disco ind.		H cm	lt
		cm	cm		
ALCU104PI20	20	14,5	11	3,3	
ALCU104PI24	24	18	14	5,6	
ALCU104PI28	28	22	16	9	



Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 handles, induction bottom
Sautoir, 2 anses, fond induction
Brattpf, 2 Griffe, Induktionsboden
Cacerola baja, 2 asas, fondo inducción

Code	Ø cm	Ø disco ind.		H cm	lt
		cm	cm		
ALCU106PI20	20	14,5	7	2,5	
ALCU106PI24	24	18	8	4,1	
ALCU106PI28	28	22	9	6	



NIKO ROMITO
Ristorante Reale - Castel di Sangro (AQ)



Casseruola alta con un manico inox

Saucepan, 1 handle, induction bottom
Casserole haute, 1 manche, fond induction
Stielkasserolle, Induktionsboden
Cacerola alta, 1 mango, fondo inducción

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALCU105PI20	20	14,5	11	3,3
ALCU105PI24	24	18	14	5,6
ALCU105PI28	28	22	16	9



Casseruola bassa con un manico inox

Casserole pan, 1 handle, induction bottom
Casserole, 1 manche, fond induction
Niedrige kasserolle, Induktionsboden
Cacerola baja, 1 mango, fondo inducción

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALCU107PI20	20	14,5	7	2,5
ALCU107PI24	24	18	8	4,1
ALCU107PI28	28	22	9	6



Rame stagnato con fondo induzione 2mm

Tinned Copper for induction



Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 handles
Plat rond, 2 anses
Pfanne 2 Griffe
Paellera 2 asas

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
ALCU110PI20	20	14,5	5
ALCU110PI24	24	18	5,8
ALCU110PI28	28	22	5



Padella con un manico inox

Frypan, 1 handle, induction bottom
Poêle à frire, 1 manche, fond induction
Bratpfanne 1 Stiel, Induktionsboden
Sartén 1 mango, fondo inducción

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
ALCU111PI20	20	14,5	5
ALCU111PI24	24	18	5,8
ALCU111PI28	28	22	5



Paiolo in rame per polenta "senza stagnatura"
Spessore 1,2mm rame

Copper polenta pot, "without tinning"
Chaudron à polenta en cuivre pas "étamé"
Kupferpolentetopf "nicht verzinkt"
Caldero cobre para polenta "sin estañadura"

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALCM165MPI24	24	14	13	2,9
ALCM165MPI26	26	16	13,5	3,9
ALCM165MPI28	28	17,5	14	4,9
ALCM165MPI30	30	19,5	15	5,9



Coperchio rame stagnato ponticello inox

Flat lid
Couvercle plat
Ebener Deckel
Tapa Plana

Code	Ø cm
ALCU129T20	20
ALCU129T24	24
ALCU129T28	28

Rame liscio stagnato a mano 2 mm

Tinned Copper



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, D.M. 21/03/1973 e S.M.I.
DPR n. 777 del 23/05/1992 e S.M.I.
[D.Lgs 25/01/1992, n.108]



RIVESTIMENTO
Tinned coating



MANICATURA OTTONE TUBOLARE
CON RIVETTI IN ACCIAIO NIKEL FREE
*Handle Tubular fused brass with
stainless steel rivets*



SPESSORE
Material thickness

Rame liscio stagnato a mano 2 mm

Tinned Copper



Casseruola alta con due maniglie ottone

Saucepot, 2 handles
Faitout, 2 anses
Kochtopf 2 Griffe
Cacerola alta 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU10418	18	10	2,6
ALCU10420	20	11	3,3
ALCU10422	22	11	4,5
ALCU10424	24	14	5,6
ALCU10428	28	16	9
ALCU10432	32	18	12,5
ALCU10436	36	19,6	18
ALCU10440	40	22	26



Casseruola bassa con due maniglie ottone

Casserole pot, 2 handles
Sautoir, 2 anses
Brattpopf 2 Griffe
Cacerola baja 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU10620	20	7	2,5
ALCU10624	24	8	4,1
ALCU10628	28	9	6
ALCU10632	32	10	8
ALCU10636	36	11,5	12
ALCU10640	40	14	16
ALCU10645	45	16,5	23



Casseruola bassa con un manico tubolare ottone

Casserole pan, 1 handle
Casserole, 1 manche
Niedrige Kasserolle 1 Stiel
Cacerola baja 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU10720	20	7	2,5
ALCU10724	24	8	4,1
ALCU10728	28	9	6



Casseruola bassa con un manico in ottone fuso

Casserole pan, 1 cast iron handle
Casserole, 1 manche en fonte
Niedrige Kasserolle 1 Stiel aus Guss
Cacerola baja 1 mango fundicion

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU107G20	20	7	2,5
ALCU107G24	24	8	4,1
ALCU107G28	28	9	6
ALCU107G32	32	10	8


Casseruola alta con un manico tubolare ottone

Saucepan, 1 handle
 Casserole haute, 1 manche
 Stielkasserolle
 Cacerola alta 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU10516	16	8	1,7
ALCU10518	18	10	2,6
ALCU10520	20	11	3,3
ALCU10522	22	11,2	4,5
ALCU10524	24	14	5,6
ALCU10528	28	16	9


Casseruola alta con un manico in ottone fuso

Saucepan, 1 cast iron handle
 Casserole haute, 1 manche en fonte
 Kasserolle 1Stiel aus Guss
 Cacerola alta 1 mango en fundición

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU105G18	18	10	2,6
ALCU105G20	20	11	3,3
ALCU105G24	24	14	5,6
ALCU105G28	28	16	9


Tegame con due maniglie ottone

Omelette pan, 2 handles
 Plat rond, 2 anses
 Planne 2 Griffe
 Paellera 2 asas

Code	Ø cm	H cm
ALCU11020	20	5
ALCU11024	24	5,8
ALCU11028	28	5
ALCU11032	32	6,3
ALCU11036	36	7
ALCU11040	40	7,5
ALCU11045	45	8,5
ALCU11050	50	8,5
ALCU11060	60	10


Padella con un manico tubolare ottone

Frypan, 1 handle
 Poêle à frire, 1 manche
 Bratpfanne 1 Stiel
 Sartén 1 mango

Code	Ø cm	H cm
ALCU11120	20	5
ALCU11124	24	5,8
ALCU11128	28	5
ALCU11132	32	6,3
ALCU11136	36	7
ALCU11140	40	7,5

Rame liscio stagnato a mano 2 mm

Tinned Copper



Padella svasata alta "saltare" con un manico tubolare ottone

Sauté pan, 1 handle
Sauteuse, 1 manche
Sauteuse 1 Stiel
Sartén saltar 1 mango

Code	Ø cm	H cm
ALCU111B20	20	5,3
ALCU111B24	24	6
ALCU111B28	28	7
ALCU111B32	32	7,8
ALCU111B36	36	8



Casseruola ovale alta con due maniglie ottone e coperchio

Oval saucepot with lid
Casserole ovale avec couvercle
Ovalkasserolle mit Deckel
Cacerola oval alta con tapa

Code	cm	H cm	lt
ALCU12630	30x22	12	6,22



Casseruola bassa bombata con due maniglie ottone e coperchio

Curved saucepot 2 handles with cover
Faitout bombée 2 anses avec couvercle
Gewölbte Kochtopf 2 Griffe mit Deckel
Cacerola encorvada 2 asas con tapa

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU108C24	24	9,5	5,5
ALCU108C28	28	10,5	7,1


Rostiera con coperchio e due maniglie snodate ottone

Rectangular pan with cover
 Plaque à rotir avec couvercle
 Rechteckige pfanne mit deckel
 Rustiedra con tapa

Code	est. cm	int. cm	H cm
ALCU150C32	34,3x23,7	32x23	6
ALCU150C36	39,5x26,5	36x26	6


Pesciera con coperchio, griglia e due maniglie ottone

Fish-kettle with grid and lid
 Poissonnière avec couvercle et grille
 Fischkochtöpf mit Gitter und Deckel
 Hervidor pescado con tapa y rejilla

Code	cm	H cm
ALCU11840	40x17	10


Coperchio piano 1,2 mm con ponticello in ottone

Flat lid
 Couvercle plat
 Ebener Deckel
 Tapa plana

Code	cm
ALCU12916	16
ALCU12918	18
ALCU12920	20
ALCU12922	22
ALCU12924	24
ALCU12928	28
ALCU12932	32
ALCU12936	36
ALCU12940	40
ALCU12945	45
ALCU12950	50
ALCU12960	60



Rame liscio stagnato a mano 2 mm

Tinned Copper



Paiolo in rame per polenta "senza stagnatura" con un manico tubolare e maniglia ottone

Copper polenta pot, "without tinning"
Chaudron à polenta en cuivre pas "étamé"
Kupferpolentetopf "nicht verzinkt"
Caldero cobre para polenta "sin estañadura"

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU16518	18	12	2
ALCU16520	20	13	3
ALCU16522	22	14	3,5
ALCU16524	24	14	4,5
ALCU16526	26	17	6



Paiolo elettrico con mescolatore e supporto in ferro, motore 16W, porzioni 10/12

Polenta and risotto mixer with large pot
Mélangeur pour polenta et risotto avec chaudron
Mischer für Polente und Risotto mit Polentetopf
Mezclador para polenta y arroz con caldero

Code	Ø cm	H con base cm	lt
COCU3165K4,5	26	14,8	4,5



Paiolo elettrico con mescolatore e supporto in ferro, motore 30W, porzioni 30/34

Polenta and risotto mixer with large pot
Mélangeur pour polenta et risotto avec chaudron
Mischer für Polente und Risotto mit Polentetopf
Mezclador para polenta y arroz con caldero

Code	Ø cm	H con base cm	lt
COCU3165K9	34	22,2	12



Motore per art. K9 30W

Motor K9
Moteur K9
Motor K9
Motor K9

Code
COMOTORE3165M


**Flambeau rame da sala
(senza padella)**

Copper serving flambeau (without pan)
 Flambeau en cuivre à servir (sans poêle)
 Servierkupperflambeau (ohne Pfanne)
 Flambeau cobre

Code

COCUFLAMGAS

COCUFLAMALCOOL

**Bombola camping a 2 gas R904 da 1,8 kg o R901 da 0,4 kg
 NON INCLUDE**

Camping gas R904 or R901 NOT INCLUDED


**Padella leggera in rame stagnato per flambeau con
un manico in legno**

Tinned copper light frypan for flambeau, wooden handle
 Poêle légère en cuivre étamé pour flambeau avec manche en bois
 Leichte Flambeau-Pfanne kupferverzinkt mit Holzstiel
 Sartén ligera cobre estañado para flambeau 1 mango madera

Code	Ø cm	H cm
COCUPADFLAM26	26	4,5
COCUPADFLAM28	28	4,5


Oliera rame con coperchio con orlo salva goccia

Oil pourer with lid and drip saver edge
 Huilier en cuivre avec couvercle et bord sauve goutte
 Ölflasche mit Deckel
 Aceitera cobra con tapa especial

Code	lt
COCU36020,5	0,5
COCU36021	1

Rame liscio stagnato a mano 2 mm

Tinned Copper



DAVIDE OLDANI
Ristorante D'O - Cornaredo (MI)



Vassoio per frutti di mare

Fiat tray for oysters
Plateau à huîtres
Ausster-Ebentablett
Bandeja para ostras plana

Code	Ø cm	H cm
COCU15824	24	4,5
COCU15836	36	5,5



Polsonetto rame stagnato per bagnomaria, non stagnato per pasticceria

Copper polsonetto, tinned for bain-marie, not tinned for pastry
Polsonetto en cuivre étamé pour bain-marie, non-étamé pour pâtisserie
Polsonetto aus Kupfer, verzinkt zum Wasserbad, nicht verzinkt zur Gebäck
Cazo cobre estañado para baño maria, no estañado para pastelería

Code	Ø cm
COCU294S18	18
COCU294NS18	18



Supporto acciaio cromato

Chromed steel holder
Support en acier chromé
Verchromterstahlhalter
Soporte acero cromado

Code	Ø cm	H cm
COIX158B	19-28	20

Rame martellato stagnato a mano 2 mm

Hammered Tinned Copper



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



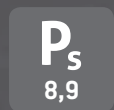
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, D.M. 21/03/1973 e S.M.I.
DPR n. 777 del 23/05/1992 e S.M.I.
[D.Lgs 25/01/1992, n.108]



RIVESTIMENTO
Tinned coating



MANICATURA OTTONE TUBOLARE
CON RIVETTI IN ACCIAIO NIKEL FREE
*Handle Tubular fused brass with
stainless steel rivets*



SPESSORE
Material thickness

Rame martellato stagnato a mano 2 mm

Hammered Tinned Copper



Pentola alta con due maniglie ottone

Stockpot, 2 handles
Marmite traiteur, 2 anses
Hoher Suppentopf 2 Griffe
Olla alta 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCM103M20	20	20	6
ALCM103M22	22	21,5	8,4
ALCM103M24	24	22	10



Casseruola alta con due maniglie ottone

Saucepot, 2 handles
Faitout, 2 anses
Kochtopf 2 Griffe
Cacerola alta 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCM104M18	18	10	2,6
ALCM104M20	20	11	3,3
ALCM104M22	22	11,2	4,5
ALCM104M24	24	12	4,5
ALCM104M28	28	16	9



Casseruola bassa con due maniglie ottone

Casserole pot, 2 handles
Sautoir, 2 anses
Brattopf 2 Griffe
Cacerola baja 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCM106M18	18	7	1,8
ALCM106M20	20	7	2,5
ALCM106M24	24	8	4,1
ALCM106M28	28	9	6,4
ALCM106M32	32	10	8
ALCM106M36	36	11,5	12
ALCM106M40	40	14	16

Rame martellato stagnato a mano 2 mm

Hammered Tinned Copper



Casseruola alta con un manico ottone

Saucepan, 1 handle
 Casserole haute, 1 manche
 Stielkasserolle
 Cacerola alta 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCM105M16	16	8	1,7
ALCM105M18	18	10	2,6
ALCM105M20	20	11	3,3
ALCM105M22	22	11,2	3,5
ALCM105M24	24	12	4,5



Casseruola bassa con un manico ottone

Casserole pan, 1 handle
 Casserole, 1 manche
 Niedrige Kasserolle 1 Stiel
 Cacerola baja 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCM107M18	18	7	1,8
ALCM107M20	20	7	2,5
ALCM107M24	24	8	4,1
ALCM107M28	28	9	6,4



Tegame con due maniglie ottone

Omelette pan, 2 handles
 Plat rond, 2 anses
 Pfanne 2 Griffe
 Paellera 2 asas

Code	Ø cm	H cm
ALCM110M14	14	3,5
ALCM110M20	20	5
ALCM110M24	24	5,5
ALCM110M28	28	6
ALCM110M32	32	6,5
ALCM110M36	36	7
ALCM110M40	40	7,5

Rame martellato stagnato a mano 2 mm

Hammered Tinned Copper



Casseruola ovale con due maniglie ottone e coperchio

Oval saucepot with lid
Casserole ovale avec couvercle
Ovalkasserolle mit Deckel
Cacerola oval alta con tapa

Code	cm	H cm	lt
ALCM126M30	30x22	12	6,22



Casseruola bassa bombata con due maniglie ottone e coperchio

Curved saucepot 2 handles with cover
Faitout bombée 2 anses avec couvercle
Gewölbte Kochtopf 2 Griffe mit Deckel
Cacerola encorvada 2 asas con tapa

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCM108MC24	24	9,5	5,5
ALCM108MC28	28	10,5	7,1



Casseruola arco per risotti con coperchio

Bowed saucepan for risotto
Casserole arquée pour risotto
Bogenförmige Kasserolle für Risotto
Cacerola mango arco para arroz con tapa

Code	Ø cm	H cm	lt
COCU106RM26	26	7,5	3,83
COCU106RM29	29	8	5,1
COCU106RM32	32	8,5	6,62



Pesciera con coperchio, griglia e due maniglie ottone

Fish-kettle with grid and lid
Poissonnière avec couvercle et grille
Fischkochtöpf mit Gitter und Deckel
Hervidor pescado con tapa y rejilla

Code	cm	H cm
ALCM118M40	40x17	10



Padella con un manico ottone

Frypan, 1 handle
 Poêle à frire, 1 manche
 Bratpfanne 1 Stiel
 Sartén 1 mango

Code	Ø cm	H cm
ALCM111M14	14	3,5
ALCM111M20	20	5
ALCM111M24	24	5,5
ALCM111M28	28	6
ALCM111M32	32	6,5
ALCM111M36	36	7
ALCM111M40	40	7,5



Padella svasata alta "saltare" con un manico tubolare ottone

Sauté pan, 1 handle
 Sauteuse, 1 manche
 Sauteuse 1 Stiel
 Sartén saltar 1 mango

Code	Ø cm	H cm
ALCM111BM20	20	5
ALCM111BM24	24	6
ALCM111BM28	28	6,5
ALCM111BM32	32	7
ALCM111BM36	36	7,5



Tegame ovale con due maniglie ottone e coperchio

Oval omelette pan with lid
 Plat ovale avec couvercle
 Ovalpfanne mit Deckel
 Paellera oval con tapa

Code	cm	H cm
ALCM120M30	30x22	6,5



Rostiera con due maniglie snodate ottone e coperchio

Roasting pan with lid
 Plat à rôtir avec couvercle
 Rechteckiger Bratform mit Deckel
 Rustiedra con tapa

Code	est. cm	int. cm	H cm
ALCM150M32	35x23,2	32x23	6
ALCM150M36	39,5x26,5	36x26	6

Rame martellato stagnato a mano 2 mm

Hammered Tinned Copper



Coperchio rettangolare con ponticello in ottone

Rectangular lid
Couvercle rectangulaire
Rechteckiger Deckel
Tapa rectangular

Code	cm
ALCM183BM32	32x22
ALCM183BM36	36x25



Coperchio 1,2 mm con ponticello in ottone

Lid
Couvercle
Deckel
Tapa

Code	Ø cm
ALCM129M16	16
ALCM129M18	18
ALCM129M20	20
ALCM129M22	22
ALCM129M24	24
ALCM129M28	28
ALCM129M32	32
ALCM129M36	36
ALCM129M40	40



Paiolo in rame per polenta "senza stagnatura" con manico e maniglia in ottone

Copper polenta pot, "without tinning"
Chaudron à polenta en cuivre pas "étamé"
Kupferpolentetopf "nicht verzinkt"
Caldero cobre para polenta "sin estañadura"

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCM165M18	18	12	2
ALCM165M20	20	13	3
ALCM165M22	22	14	3,5
ALCM165M24	24	15	4,5
ALCM165M26	26	17	6



Tortiera per farinata martellata con orlo temperatura massima 250°

Mould for farinata, hammered, with rim
Tourtière pour farinata martelé avec bord
Gehämmerte Kuchenform für farinata, mit Rand
Tartera para tortilla martillada con borde

Code	Ø cm	H cm
COCU43/330	30	1
COCU43/332	32	1
COCU43/334	34	1
COCU43/336	36	1
COCU43/338	38	1
COCU43/340	40	1,2
COCU43/342	42	1,2
COCU43/345	45	1,2
COCU43/350	50	1,5
COCU43/360	60	1,5
COCU43/370	70	2

Rame liscio manicato ottone fuso 2 mm in stile francese

Flat copper with brass handle



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



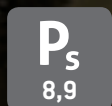
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

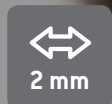
Reg. CE 1995/2004, D.M. 21/03/1973 e S.M.I.
DPR n. 777 del 23/05/1992 e S.M.I.
[D.Lgs 25/01/1992, n.108]



RIVESTIMENTO
Tinned coating



MANICATURA OTTONE TUBOLARE
CON RIVETTI IN ACCIAIO NIKEL FREE
*Handle Tubular fused brass with
stainless steel rivets*



SPESSORE
Material thickness

Rame liscio manicato ottone fuso 2 mm in stile francese

Flat copper with brass handle



Casseruola alta con un manico ottone fuso

Saucepan with brass handle
Casserole haute avec manche en laiton fondu
Hohe Kasserolle mit Stiel aus Gussmessing
Cacerola alta con mango de latón fundido

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU105F10	10	6,5	0,51
ALCU105F12	12	7,5	0,85
ALCU105F14	14	8,5	1,31
ALCU105F16	16	8	1,61
ALCU105F18	18	10	2,54
ALCU105F20	20	11	3,46
ALCU105F22	22	11,2	4,26
ALCU105F24	24	14	6,33



Casseruola bassa con un manico ottone fuso

Casserole pan with brass handle
Casserole basse avec manche en laiton fondu
Niedrige Kasserolle mit Stiel aus Gussmessing
Cacerola baja con mango de latón fundido

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU107F10	10	4	0,31
ALCU107F12	12	4,5	0,51
ALCU107F14	14	5,5	0,85
ALCU107F16	16	6,8	1,37
ALCU107F18	18	7	1,78
ALCU107F20	20	8	2,51
ALCU107F22	22	9	3,42
ALCU107F24	24	10	4,52





Casseroolino servire con un manico in ottone fuso

Serving casserole
 Casserolette à servir
 Servierkasserollette
 Cazo recto servir

Code	Ø cm	H cm	lt
COCU104M07	7	3,5	0,13



Tegamino servire con due maniglie in ottone fuso

Serving Omelette Pan
 Plat rond à servir
 Servier pfanne
 Paeller servir

Code	Ø cm	H cm
ALCM110M14	14	4



Padellino servire con un manico in ottone fuso

Serving pan
 Petite poêle à servir
 Servierkasserolle
 Sartén servir

Code	Ø cm	H cm
COCU111M10	10	2,7



Padellino servire con un manico in ottone fuso

Serving pan
 Petite poêle à servir
 Servierkasserolle
 Sartén servir

Code	Ø cm	H cm
ALCM111M14	14	3,5



Acciaio Inox

Stainless Steel 18/10



ACCIAIO INOX:
Reg. CE 1935/2004
DM 21/03/1973 e S.M.I. [DM n° 140 /2013, DM n° 195/2015, DM n° 72/2019
legislazione specifica acciai inox];
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [DLgs 25/01/1992, n.108]



Acciaio Inox

Stainless Steel 18/10



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



PER COTTURA A INDUZIONE
Induction



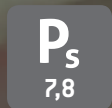
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.
[DM n° 140/2013, DM n° 195/2015, DM n° 72/2019
legislazione specifica acciaio inox];
DPR n. 777 del 23/05/1992 e S.M.I.
[D.Lgs 25/01/1992, n.108]



NESSUNO

RIVESTIMENTO
Coating no one



ACCIAIO

MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel



SPESSORE
Material thickness
[1/16"]



Pentola alta con due maniglie inox

Stockpot, 2 handles
Marmite traiteur, 2 anses
Hoher Suppentopf 2 Griffe
Olla alta 2 asas

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
COIX3103E20	20	18	19	5,8
COIX3103E24	24	21,5	24	10,5
COIX3103E28	28	24,7	28	17
COIX3103E32	32	26,5	32	25
COIX3103E36	36	30,5	36	36
COIX3103E40	40	34	40	50
COIX3103E45	45	37,5	45	71
COIX3103E50	50	41	50	98
COIX3103E60	60	44,5	55	155



Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles
Faitout, 2 anses en acier inox
Kochtopf 2 Edelstahlgriffe
Cacerola alta 2 asas inox espesor

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
COIX3104E16	16	14,5	11	2,2
COIX3104E18	18	16	12	3,3
COIX3104E20	20	18	13	4
COIX3104E24	24	21,8	15	6,7
COIX3104E28	28	25	17	10,3
COIX3104E32	32	27	19	15
COIX3104E36	36	30,5	22	21
COIX3104E40	40	33,9	25	31,4
COIX3104E45	45	37,5	28	44,5
COIX3104E50	50	41,2	30	58
COIX3104E60	60	44,5	35	98



Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles
Sautoir, 2 anses en acier inox
Brattopf 2 Edelstahlgriffe
Cacerola baja 2 asas inox

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
COIX3106E16	16	14	8	1,5
COIX3106E20	20	18	9	2,8
COIX3106E24	24	21,5	10	4,5
COIX3106E28	28	25	12	7,3
COIX3106E32	32	27	15	12
COIX3106E36	36	30,5	17	16,8
COIX3106E40	40	34	19	23,6
COIX3106E45	45	37	21	34,9
COIX3106E50	50	41	23	38,8
COIX3106E60	60	44	25	70,6


Casseruola alta con un manico tubolare inox


Saucepan, "Cool" s/s tubular handle
 Casserole haute, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox
 Kasserolle, Edelstahlröhrstiel "Cool"
 Cacerola alta 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
COIX3105E12*	12	10,3	7	0,8
COIX3105E14*	14	12,2	8	1,2
COIX3105E16	16	14	11	2,2
COIX3105E18	18	16	12	3,5
COIX3105E20	20	18	13	4
COIX3105E24	24	21,5	15	6,7
COIX3105E28	28	25	17	10,3

* con 2 beccucci - with 2 spouts - avec 2 becs - mit 2 Tüllen - con 2 picos


Casseruola bassa con un manico tubolare inox


Casserole pan, 1 s/s handle
 Casserole, 1 manche en acier inox
 Niedrige Kasserolle 1 Edelstahlstiel
 Cacerola baja mango inox

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
COIX3107E16	16	14	7,5	1,5
COIX3107E20	20	18	9	2,8
COIX3107E24	24	21,5	10	4,5
COIX3107E28	28	25	12	7,3


Tegame con due maniglie inox


Omelette pan, 2 s/s handles
 Plat rond, 2 anses en acier inox
 Pfanne 2 Edelstahlgriffe
 Paellera 2 asas inox

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
COIX3110E20	20	14,7	4
COIX3110E24	24	18,5	4,5
COIX3110E28	28	22	5,2
COIX3110E32	32	25	5,5
COIX3110E36	36	29	6
COIX3110E40	40	31,3	6



Casseruola conica con un manico tubolare inox

Conical casserole pan, 1 handle
Casserole conique, 1 manche
Konische Stielkasserolle
Cacerola conica 1 mango

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
COIX3109E16	16	11	6
COIX3109E18	18	13,3	6
COIX3109E20	20	14,5	6,5
COIX3109E22	22	17	7
COIX3109E24	24	18,2	7,5



Casseruola con 4 scomparti colapasta a spicchio con due maniglie inox

Saucepot with 4 segment colanders
Sautoir avec passoire à 4 paniers
Kochtopf mit 4 Segmentseihers
Cacerola con escurridora 4 sectores

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
COIX3153E36	36	30,5	22	21
COIX3153E40	40	33,9	25	31



Colapasta a spicchio con un manico inox

Segment colander
Passoire à quartier
Segmentseier
Colador 1 sector

Code	Ø cm	H cm
COIX3153BE36	36	23
COIX3153BE40	40	26


Padella con un manico tubolare inox

Frypan, 1 tubular handle
Poêle à frire, 1 manche tubulaire
Pfanne 1 Röhrstiel
Sartén mango tubular

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
COIX3111E20	20	15	4
COIX3111E24	24	18,5	4,5
COIX3111E28	28	22	5,2
COIX3111E32	32	25,2	5,5
COIX3111E36	36	29	6
COIX3111E40	40	32	6


**Padella con un manico tubolare inox
rivestimento interno platinum**

Frying pan
Poêle à frire
Bratpfanne
Sartén

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
COIX3111SP24	24	15	5
COIX3111SP28	28	18,5	5
COIX3111SP32	32	22	5,5
COIX3111SP36	36	25,2	6
COIX3111SP40	40	29	6,5


**Tegame con due maniglie inox rivestimento interno
platinum**

Omelette pan
Poêle à omelette
Omelettpfanne
Pan tortilla

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
COIX3110SP24	24	15	5
COIX3110SP28	28	18,5	5
COIX3110SP32	32	22	5,5
COIX3110SP36	36	25,2	6
COIX3110SP40	40	29	6,5


Coperchio con ponticello inox

Lid
Couvercle
Deckel
Tapa

Code	Ø cm
COIX3129E16	16
COIX3129E18	18
COIX3129E20	20
COIX3129E24	24
COIX3129E28	28
COIX3129E32	32
COIX3129E36	36
COIX3129E40	40
COIX3129E45	45
COIX3129E50	50
COIX3129E60	60



Imbuto

Funnel
Entonnoir
Trichter
Embudo

Code	Ø cm
COIX309912	12
COIX309914	14
COIX309920	20
COIX309925	25
COIX309930	30



Scaldapasta cilindrico con un manico inox

Pasta heater, 1 handle
Cuit-pâtes cylindrique, 1 manche
Kugelförmiger Nudelwärmer 1 Stiel
Colador cilíndrico 1 mango

Code	Ø cm	H cm
COIX317518	18	11
COIX317520	20	12
COIX317522	22	13
COIX317524	24	14
COIX317528	28	16



Colapasta sferico con due maniglie inox

Spherical colander
Passoire sphérique
Kugelförmiger Seiher
Escurridera esférica

Code	Ø cm	H cm
COIX311532	32	18
COIX311536	36	19
COIX311540	40	21



Chinoise inox con un manico inox

Professional Chinese colander
Passoire chinoise professionnelle
Professioneller Spitzsieb
Colador chino profesional

Code	cm	lungh. totale
COIX3232E18	18	37,8
COIX3232E20	20	39,5
COIX3232E24	24	42,5


Bastardella semisferica con maniglie inox no induzione

Hemispheric mixing bowl, 2 handles
Bassine hémisphérique, 2 anses
Halbkugeliger Schneeschlagkessel 2 Griffe
Caldero semi-esferico 2 asas

Code	Ø cm	H cm
COIX320222	22	12
COIX320226	26	14
COIX320232	32	18
COIX320236	36	20
COIX320240	40	21


Base per bastardella

Mixing bowl base
Base pour bassine
Basis zum Schneeschlagkessel
Base para caldero

Code	Ø cm	H cm
COIX3202B16	16	22
		26
COIX3202B22	22	32
		36
		40


Rostiera angoli tondi con due maniglie snodate o a richiesta con due maniglie fisse no induzione

Round angles roasting plate - normal with folding handles (fixed upon request)
Plat à rôti à angles ronds - normale avec anses tombantes ou fixes sur demande
Rechteckige Bratform, rundwinkelige, - normal mit Fall oder Festgriffen auf Wunsch
Rustidera angulos redondeados normal con asas móviles o fijas

Code	est. cm	int. cm	H cm
COIX3149B35	39,5x27	35x25	9
COIX3149B40	44,5x28,5	40x26	9
COIX3149B45	49,5x32,5	45x30	9
COIX3149B50	55x32,3	50x30	9
COIX3149B60	65x37,5	60x35	9


Coperchio per rostiera con ponticello inox

Lid for roasting plate
Couvercle pour plat à rôti
Deckel für Bratform
Tapa para rustidera

Code	cm
COIX3183B40	40x26
COIX3183B45	45x30
COIX3183B50	50x30
COIX3183B60	60x35

Acciaio Inox

Stainless Steel 18/10



Bagnomaria con un manico pesante inox **no induzione**

Bain-marie, 1 heavy handle
Bain-marie, 1 manche lourde
Wasserbadkasserolle Schwerstiel
Bano maria 1 mango pesado

Code	Ø cm	H cm	lt
COIX329314	14	16	2,5
COIX329316	16	18	3,6
COIX329318	18	20	5
COIX329320	20	22	7



Passatutto professionale inox con 3 filtri - scatola

Professional steel strainer with 3 filter
Crépine acier professionnel avec 3 filtre
Flotte Lotte, edelstahl, mit 3 Lochscheiben
Filtro de acero profesional con 3 filtros

Code	Ø cm	H cm
COIX318533	33	16





Mestolo inox

One-piece ladle
Louche, monobloc
Schöpflöffel, fugenlos
Cacillo 1 pieza

Code	Ø cm	lungh. totale cm*	lt
COIX3205E06	6	36	0,07
COIX3205E08	8	41	0,12
COIX3205E10	10	47	0,25
COIX3205E12	12	51	0,5
COIX3205E14	14	53	0,75
COIX3205E16	16	57	1



Pinze chef inox

Chef's pincers
Pincers pour chefs
Zange für Kochchef
Pinzas chef

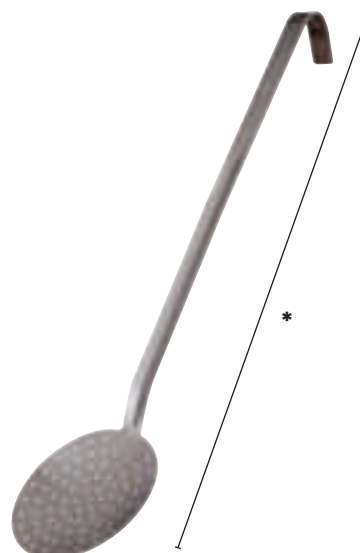
Code	lungh. totale cm*
COIX360330	30
COIX360335	35
COIX360340	40



Pinze spinapesce

Fish bones removers for chefs
Pincers à ares de poisson pour chefs
Fischgrätenzange für Kochchef
Pinzas limpiapescado

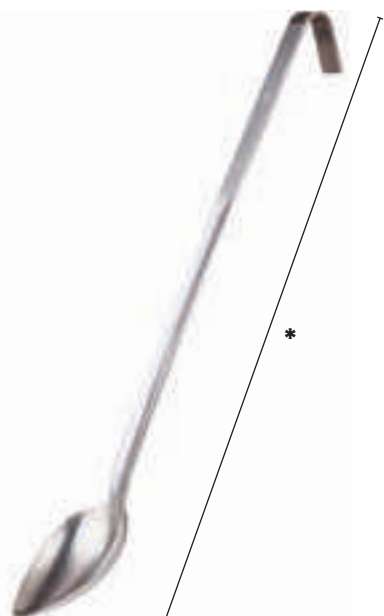
Code	lungh. totale cm*
COIX360415	13,5



Schiumarola inox

One-piece skimmer
Ecumoire monobloc
Schaumlöffel, fugenlos
Espumadera 1 pieza

Code	Ø cm	lungh. totale cm*
COIX3207E10	10	42,5
COIX3207E12	12	48
COIX3207E14	14	52,8
COIX3207E16	16	58
COIX3207E18	18	63
COIX3207E20	20	66,8



Cucchiaione inox

One-piece sauce spoon
Cuillère à sauce, monobloc
Saucenkelle, fugenlos
Cuchara sugo 1 pieza

Code	cm	lungh. totale cm*
COIX3217E46	6	46



Schiumarola a filo stagnato inox

Flush skimmer
écumoire à fleur
Satter Schaumlöffel
Espumadera a hilo

Code	Ø cm	lungh. totale cm*
COIX3207R14	14	55
COIX3207R16	16	57,2
COIX3207R18	18	58,5
COIX3207R20	20	68,5


Paletta forata inox

One-piece perforated spatula
 Palette perforée, monobloc
 Gelochte Schaufel, fugenlos
 Espátula perforada 1 pieza

Code	cm	lungh. totale cm*
COIX3208EP54	14	53


Paletta liscia Inox

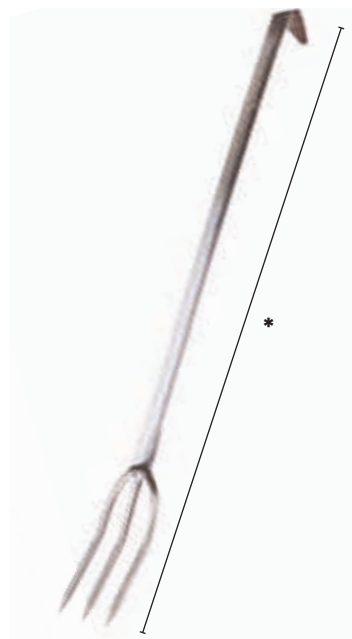
One-piece spatula
 Palette lisse, monobloc
 Schaufel, fugenlos
 Espátula lisa 1 pieza

Code	cm	lungh. totale cm*
COIX3208EL54	14	53


Forchettone a 2 denti Inox

One-piece fork, 2 prongs
 Fourchette, 2 dents, monobloc
 Tranchiergabel 2 Zacken, fugenlos
 Tenedor 2 dientes 1 pieza

Code	cm	lungh. totale cm*
COIX3369E-250	10	48

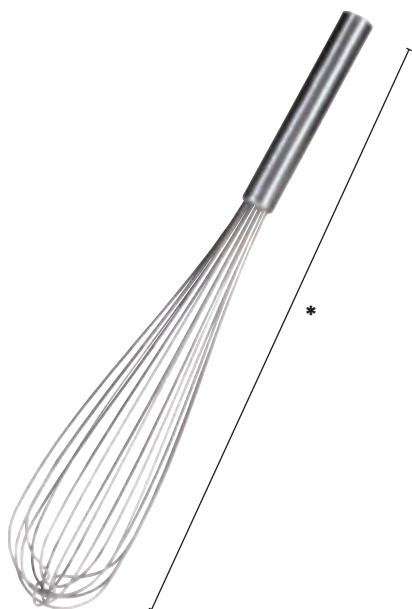

Forchettone a 3 denti inox

One-piece fork, 3 prongs
 Fourchette, 3 dents, monobloc
 Tranchiergabel 3 Zacken, fugenlos
 Tenedor 3 dientes 1 pieza

Code	cm	lungh. totale cm*
COIX3369E-350	10,5	53,2

Acciaio Inox

Stainless Steel 18/10



Frusta inox

Egg whisk
Fouet
Schneebeesen
Batidor

Code	lungh. totale cm*
COIX3601E25	25
COIX3601E30	30
COIX3601E35	35
COIX3601E40	40
COIX3601E45	45
COIX3601E50	50
COIX3601E55	55
COIX3601E60	60

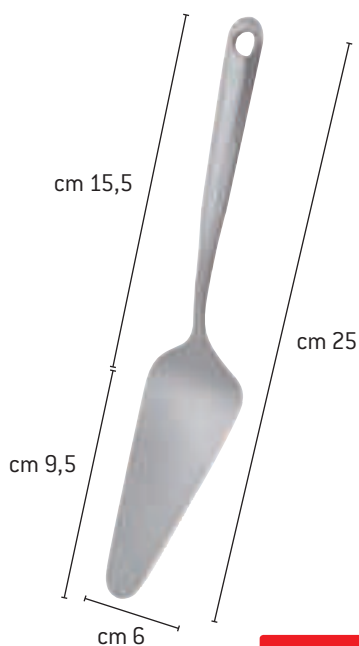


Schiumarola a servire inox

Serving skimmer
Ecumoire à servir
Servierschaumlöffel
Espumadera

Code	Ø cm	lungh. totale cm*
COIX5207S11	11	34,3

AD ESAURIMENTO



Paletta per dolci inox

Pastry spatula
Palette à gâteaux
Tortenheber
Espatula para postres

Code	lungh. totale cm*	largh. cm
COIX5208D20	25	6

AD ESAURIMENTO



Paletta a servire

Serving spatula
Palette à servir
Servierschaufel
Espatula

Code	lungh. totale cm*	largh. cm
COIX5208S33	33,5	8

AD ESAURIMENTO



Alu-Inox Trilaminato

3-ply / Alu-Inox

3PLY, Aluinox e Aluinox Agnelli 1907 :
Reg. CE 1935/2004
DM 21/03/1973 e S.M.I. (DM n° 140 /2013, DM n° 195/2015, DM n°
72/2019 legislazione specifica acciai inox);
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108)



Alu-Inox Trilaminato

3-ply / Alu-Inox



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



PER COTTURA A INDUZIONE
Induction



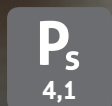
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1995/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.
(DM n° 140/2013, DM n° 195/2015, DM n° 72/2019
legislazione specifica acciai inox);
DPR n. 777 del 23/05/1992 e S.M.I.
(DLgs 25/01/1992, n.108)



NESSUNO

RIVESTIMENTO
Coating no one



ACCIAIO

MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel



SPESSORE
Material thickness
[1/16"]

Alu-Inox Trilaminato

3-ply / Alu-Inox



Casseroola alta con due maniglie inox

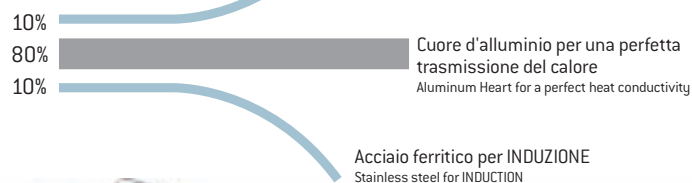


Saucepot, 2 s/s handles
Faitout, 2 anses en acier inox
Kochtopf 2 Edelstahlgriffe
Cacerola alta 2 asas inox espesor

Code	Ø cm	H cm	lt
ALIX104ALIN16	16	12	2,4
ALIX104ALIN20	20	14	4,4
ALIX104ALIN24	24	16	7,2
ALIX104ALIN28	28	18	11,1
ALIX104ALIN32	32	20	14,5
ALIX104ALIN40	40	21	26
ALIX104ALIN45	45	24	35



Composizione: Composition



Casseroola bassa con due maniglie inox



Casserole pot, 2 s/s handles
Sautoir, 2 anses en acier inox
Brattpf 2 Edelstahlgriffe
Cacerola baja 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	lt
ALIX106ALIN16	16	7	1,4
ALIX106ALIN18	18	8	2
ALIX106ALIN20	20	8	2,5
ALIX106ALIN24	24	9,5	4
ALIX106ALIN28	28	11	10,3
ALIX106ALIN32	32	12	12
ALIX106ALIN36	36	13	16,8
ALIX106ALIN40	40	14	17
ALIX106ALIN45	45	16	26




Casseruola alta con un manico tubolare inox


Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

Casserole haute, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox

Kasserolle, Edelstahlröhrstiel "Cool"

Cacerola alta 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	H cm	lt
ALIX105ALIN16	16	12	2,2
ALIX105ALIN18	18	13	3,5
ALIX105ALIN20	20	14	4
ALIX105ALIN24	24	16	6,7
ALIX105ALIN28	28	18	10,3


Casseruola bassa con un manico tubolare inox


Casserole pan, 1 s/s handle

Casserole, 1 manche en acier inox

Niedrige Kasserolle 1 Edelstahlstiel

Cacerola baja mango inox

Code	Ø cm	H cm	lt
ALIX107ALIN16	16	7	1,5
ALIX107ALIN18	18	8	2,8
ALIX107ALIN20	20	8	4,5
ALIX107ALIN24	24	9,5	7,3
ALIX107ALIN28	28	11	10,3



Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles
Plat rond, 2 anses en acier inox
Pfanne 2 Edelstahlgriffe
Paellera 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm
ALIX110ALIN20	20	4
ALIX110ALIN24	24	4,5
ALIX110ALIN28	28	5
ALIX110ALIN32	32	5,5
ALIX110ALIN36	36	6



Coperchio con ponticello inox

Lid / Couvercle / Deckel / Tapa

Code	Ø cm
COIX3129E16	16
COIX3129E18	18
COIX3129E20	20
COIX3129E24	24
COIX3129E28	28
COIX3129E32	32
COIX3129E36	36
COIX3129E40	40
COIX3129E45	45
COIX3129E50	50
COIX3129E60	60



Padella svasata alta con un manico tubolare inox

Frypan, 1 tubular handle
Poêle à frire, 1 manche tubulaire
Pfanne 1 Röhrstiel
Sartén mango tubular

Code	Ø cm	H cm
ALIX111BALIN20	20	5,5
ALIX111BALIN24	24	6,5
ALIX111BALIN28	28	7
ALIX111BALIN32	32	7,5



Padella con un manico tubolare inox

Frypan, 1 tubular handle
Poêle à frire, 1 manche tubulaire
Pfanne 1 Röhrstiel
Sartén mango tubular

Code	Ø cm	H cm
ALIX111ALIN20	20	4
ALIX111ALIN24	24	4,5
ALIX111ALIN28	28	5
ALIX111ALIN32	32	5,5
ALIX111ALIN36	36	6

GHISA (non smaltata)

Reg. CE 1935/2004

D.M. 21/03/1973 e S.M.I.

DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108)

GHISA (smaltata)

Reg. CE 1935/2004

D.M. 21/03/1973 e S.M.I.

D.M. 01/02/2007 Recepimento della direttiva n. 2005/31/CE;

DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108)

FERRO (non verniciato) (LINEA FERRO)

Reg. CE 1935/2004

D.M. 21/03/1973 e S.M.I.

DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108)





Slowcook
Ghisa smaltata
180 Enamelled cast iron

Ferro
186 Iron Line

Slowcook Ghisa smaltata

Enamelled cast iron



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



PER COTTURA A INDUZIONE
Induction



PER COTTURA IN FORNO
Oven



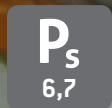
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

GHISA (non smaltata) Reg. CE 1935/2004; D.M. 21/03/1973 e S.M.I.;
DPR n. 777 del 23/05/1992 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108);
GHISA (smaltata) Reg. CE 1935/2004; D.M. 21/03/1973 e S.M.I.;
D.M. 01/02/2007 Recepimento della direttiva n. 2005/31/CE;
DPR n. 777 del 23/05/1992 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108)



RIVESTIMENTO
SMALTO VETRIFICATO
Coating Vitrified Enamel



MANICATURA GHISA
Handle cast iron



SPESSORE
Material thickness
(1/16" - 3/16")

Slowcook Ghisa smaltata

Enamelled cast iron

PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

B	G	M	O	R	S	Y
Blu Blue	Verde Green	Nero opaco Matt black	Arancio Orange	Rosso Red	Nero lucido Shiny black	Grigio Grey



Casseruola con due maniglie in ghisa con coperchio

Round pot
Cocotte

Code	Ø cm	H cm	lt
COGHSRP10420M	20	10	2,6
COGHSRP104200	20	10	2,6
COGHSRP10424M	24	11	4,5
COGHSRP104240	24	11	4,5
COGHSRP10428M	28	12	6,7
COGHSRP104280	28	12	6,7
COGHSRP10432M	32	12	10
COGHSRP104320	32	12	10
COGHSRP10432R	32	12	10



Casseruola bassa con due maniglie in ghisa con coperchio

Round low pot
Sautoir

Code	Ø cm	H cm	lt
COGHSRP10624M	24	6	2,4
COGHSRP106240	24	6	2,4
COGHSRP10628M	28	6	3,4
COGHSRP106280	28	6	3,4



Casseruola ovale con due maniglie in ghisa con coperchio

Oval pot
Cocotte ovale

Code	Ø cm	H cm	lt
COGHSOP12625M	25x20	10	3,3
COGHSOP126250	25x20	10	3,3
COGHSOP12629M	29x22	14	4,8
COGHSOP126290	29x22	14	4,8



Slowcook Ghisa smaltata

Enamelled cast iron



Mini casseruola con due maniglie in ghisa con coperchio

Round mini pot
Mini cocotte

Code	Ø cm	H cm	lt
COGHSRP10410B	10	6	0,36
COGHSRP10410G	10	6	0,36
COGHSRP10410M	10	6	0,36
COGHSRP10410O	10	6	0,36
COGHSRP10410R	10	6	0,36
COGHSRP10410S	10	6	0,36
COGHSRP10410Y	10	6	0,36
COGHSRP10414B	14	6	0,8
COGHSRP10414G	14	6	0,8
COGHSRP10414M	14	6	0,8
COGHSRP10414O	14	6	0,8
COGHSRP10414R	14	6	0,8
COGHSRP10414S	14	6	0,8
COGHSRP10414Y	14	6	0,8



Coperchio ovale ghisa

Oval lid [Additional]
Couvercle ovale [Supplémentaire]

Code	Ø cm
COGHSOL12912B	12x9
COGHSOL12912G	12x9
COGHSOL12912M	12x9
COGHSOL12912O	12x9
COGHSOL12912R	12x9
COGHSOL12912S	12x9
COGHSOL12912Y	12x9



Mini casseruola ovale con due maniglie in ghisa con coperchio

Oval mini pot
Mini cocotte ovale

Code	Ø cm	H cm	lt
COGHSOP12612B	12x9	6	0,4
COGHSOP12612G	12x9	6	0,4
COGHSOP12612M	12x9	6	0,4
COGHSOP12612O	12x9	6	0,4
COGHSOP12612R	12x9	6	0,4
COGHSOP12612S	12x9	6	0,4
COGHSOP12612Y	12x9	6	0,4



Slowcook Ghisa smaltata

Enamelled cast iron

B	G	M	O	R	S	Y
Blu Blue	Verde Green	Nero opaco Matt black	Arancio Orange	Rosso Red	Nero lucido Shiny black	Grigio Grey



Coperchio ghisa

Round lid (Additional)
Couvercle (Supplémentaire)

Code	Ø cm
COGHSRL12910B	10
COGHSRL12910G	10
COGHSRL12910M	10
COGHSRL12910O	10
COGHSRL12910R	10
COGHSRL12910S	10
COGHSRL12910Y	10



Padella con un manico e maniglia in ghisa

Frying pan - Cast iron handle
Poêle - Manche en fonte

Code	Ø cm	H cm
COGHSFP11116M	16	4,6
COGHSFP11116O	16	4,6
COGHSFP11120M	20	5,1
COGHSFP11120O	20	5,1



Griglia bicolore con un manico e maniglia in ghisa

Cast iron bi-colour grill pan cast iron handle
Grill bi couleur manche en fonte

Code	cm	H cm
COGHSGP26260M	26x26	4,1
COGHSGP26260O	26x26	4,1
COGHSGP26320M	26x32	5,7
COGHSGP26320O	26x32	5,7



Padella con un manico in legno e maniglia in ghisa

Frying pan - Wooden handle
Poêle - Manche en bois

Code	Ø cm	H cm
COGHSFP11124M	24	10,5
COGHSFP11124O	24	10,5
COGHSFP11128M	28	11,5
COGHSFP11128O	28	11,5



Griglia bicolore con due maniglie in ghisa

Cast iron bi-colour grill tray
Grill bi couleur poignées en fonte

Code	cm	H cm
COGHSGT22300M	22x30	5,5
COGHSGT22300O	22x30	5,5
COGHSGT26400M	26x40	6,3
COGHSGT26400O	26x40	6,3

B	G	M	O	R	S	Y
Blu Blue	Verde Green	Nero opaco Matt black	Arancio Orange	Rosso Red	Nero lucido Shiny black	Grigio Grey

Slowcook Ghisa smaltata

Enamelled cast iron



Griglia tonda con due maniglie in ghisa

Cast iron grill tray round cast iron short handle
Grill cast iron short handle

Code	Ø cm	H cm
COGHSET30000M	30	4,1



Mini griglia tonda con un manico in ghisa

Cast iron mini grill pan round cast iron handle
Mini poêle en fonte

Code	Ø cm	H cm
COGHSMG16000M	16	4,4



Mini piatto con due maniglie in ghisa

Cast iron mini pan round
Petite assiette en fonte

Code	Ø cm	H cm
COGHSMG12000M	12	3
COGHSMG16000M	16	3
COGHSMG20000M	20	3



Mini griglia con un manico in ghisa

Cast iron mini grill pan cast iron corner handle
Mini poêle carrée en fonte

Code	cm	H cm
COGHSMG16160M	16X16	4,2



Slowcook Ghisa smaltata

Enamelled cast iron

B	G	M	O	R	S	Y
Blu Blue	Verde Green	Nero opaco Matt black	Arancio Orange	Rosso Red	Nero lucido Shiny black	Grigio Grey



Vassoio in legno per mini casseruola ovale

Wooden tray for oval pot
Plateau bois pour cocotte ovale

Code	cm
COGHSWT12090	12x9



Supporto in legno per mini casseruola tonda

Wooden stand for round pot
Support bois pour cocotte ronde

Code	Ø cm
COGHSWS10000	10



Griglia con due maniglie in ghisa

Cast iron grill tray cast iron short handle
Grill poignées en fonte



Code	cm	H cm
COGHSET26260M	26x26	4
COGHSET26320M	26x32	4



Vassoio in legno per mini casseruola tonda

Wooden tray for round pot
Plateau bois pour cocotte ronde

Code	cm
COGHSWT10000	10

Ferro

Iron Line



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



PER COTTURA A INDUZIONE
Induction



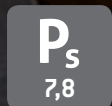
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, D.M. 21/03/1973 e S.M.I.
DPR n. 772 del 23/05/1992 e S.M.I.
(DLgs 25/01/1992, n.108)



NESSUNO

RIVESTIMENTO
Coating no one



ACCIAIO O FERRO

MANICATURA
Handle stainless steel or iron



SPESSORE
Material thickness
[1/16"]



Tegame ferro per paella con due maniglie inox

Paella frypan, iron
Poêle à paella en fer
Paella-Eisenpfanne
Paellera hierro

Code	Ø cm	H cm
COFE3010T34	34	5
COFE3010T36	36	5,5
COFE3010T42	42	6
COFE3010T48	48	6,5



Padella lionese FE T. 30 pesante
con un manico in ferro rivettato

Spessore circa 2 mm

Black steel frypan, iron handle
Lyonnese, FE t.30, manche en fer
Schwere Eisenpfanne Eisenstiel
Sartén lionesa FE t. 30 pesante mango hierro

Code	Ø cm	H cm
COFE3006PT20	20	3,8
COFE3006PT22	22	4
COFE3006PT24	24	4,5
COFE3006PT26	26	4,5
COFE3006PT28	28	4,5
COFE3006PT32	32	5
COFE3006PT36	36	5,5
COFE3006PT40	40	5,5
COFE3006PT45	45	5,5
COFE3006PT50	50	6



Padella lionese FE T. 30 leggera
con un manico in ferro saldato

Spessore circa 1 mm

Black steel frypan, iron handle
Lyonnese, FE t.30, manche en fer
Schwere Eisenpfanne Eisenstiel
Sartén lionesa FE t. 30 ligera mango hierro

Code	Ø cm	H cm
COFE3006T26	26	5,5
COFE3006T28	28	5,5
COFE3006T32	32	6
COFE3006T36	36	6,5
COFE3006T40	40	7
COFE3006T45	45	8

Collezione 1932

1932 Collection



190 Collezione 1932
per servizio in tavola
**Alu-inox mirror
finished**
1932 Alu-inox mirror finished
collection



194 Collezione 1932
per servizio in tavola
Alluminio
1932 Aluminium collection



200 Collezione
Agnelli 1907
per servizio in tavola
Alluminio
Agnelli 1907
Aluminium Collection



204 Collezione 1932
per servizio in tavola
Rame stagnato
1932 Tinned copper Collection



208 Collezione 1932
per servizio in tavola
Inserti in porcellana
1932 Porcelain inserts
Collection



Collezione 1932 per servizio in tavola - Alu-inox mirror finished

1932 Alu-inox mirror finished collection



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



PER COTTURA A INDUZIONE
Induction



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

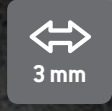
Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.
[DM n° 140/2013, DM n° 195/2015, DM n° 72/2019
legislazione specifica acciai inox];
DPR n. 777 del 23/05/1992 e S.M.I.
[DLgs 25/01/1992, n.108]



RIVESTIMENTO
Coating no one



MANICATURA
Handle Stainless steel



SPESSORE
Material thickness
[1/16"]



Collezione 1932 per servizio in tavola - Alu-inox mirror finished

1932 Alu-inox mirror finished collection



Casseruolino alto con due maniglie inox

Two-handle high little saucepot
Petit faitout haut deux poignées
Kleine hohe Kasserolle mit zwei Griffen
Cacerola alta con dos asas

Code	Ø cm	H cm	lt
ALIX104ALIN10	10	7	0,55



Casseruolino basso con due maniglie inox

Two-handle low little casserole pot
Petit faitout bas deux poignées
Kleine niedrige Kasserolle mit zwei Griffen
Cacerola baja con dos manijas

Code	Ø cm	H cm	lt
ALIX106ALIN10	10	4,5	0,35




Casseruolino alto con un manico inox

One-handle high little saucepan
 Petite casserole haute un manche
 Kleine hohe Kasserolle mit einem Griff
 Cacerola alta con una manija

Code	Ø cm	H cm	lt
ALIX105ALIN10	10	7	0,55


Casseruolino basso con un manico inox

One-handle low little casserole pan
 Petite casserole basse un manche
 Kleine niedrige Kasserolle mit einem Griff
 Cacerola baja con una manija

Code	Ø cm	H cm	lt
ALIX107ALIN10	10	4,5	0,35


Casseruolino conico con un manico inox

One-handle conical little saucepan
 Petite casserole conique un manche
 Kleine konische Kasserolle mit einem Griff
 Cacerola cónica con una manija

Code	Ø cm	H cm	lt
ALIX109ALIN08	8	6	0,3



Padellino con un manico inox

Little pan
Petite poêle
Kleine Pfanne
Sartén

Code	Ø cm	H cm
ALIX111ALIN10	10	3
ALIX111ALIN12	12	3,5
ALIX111ALIN14	14	4
ALIX111ALIN16	16	4,5



Tegamino con due maniglie inox

Two-handle little omelette pan
Petit plat à frire deux poignées
Kleine Pfanne mit zwei Griffen
Sartén con dos manijas

Code	Ø cm	H cm
ALIX110ALIN10	10	3
ALIX110ALIN12	12	3,5
ALIX110ALIN14	14	4
ALIX110ALIN16	16	4,5
ALIX110ALIN20S	20	5



Collezione 1932 per servizio in tavola - Alluminio

1932 Aluminium collection



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.;
DPR n. 777 del 23/05/1992 e s.m.i. (DLgs 25/01/1992,
n.108) DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a
contatto con gli alimenti e S.M.I.



RIVESTIMENTO
Coating no one



OTTONE FUSO CON RIVETTI IN
ACCIAIO
*Handle - Fused brass with
stainless steel rivets*



SPESSORE
Material thickness





Casseruolino alto con due maniglie in ottone

Due-handle high little saucepot
Petit faitout haut deux poignées
Kleine hohe Kasserolle mit zwei Griffen
Cacerola alta con dos manijas

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10410	10	7	0,55



Casseruolino basso con due maniglie in ottone

Two-handle low little casserole pot
Petit faitout bas deux poignées
Kleine niedrige Kasserolle mit zwei Griffen
Cacerola baja con dos manijas

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10610	10	4,5	0,35


Casseruolino alto con un manico in ottone

One-handle high little saucepan
 Petite casserole haute un manche
 Kleine hohe Kasserolle mit einem Griff
 Cacerola alta con una manija

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10510	10	7	0,55


Casseruolino basso con un manico in ottone

One-handle low little casserole pan
 Petite casserole basse un manche
 Kleine niedrige Kasserolle mit einem Griff
 Cacerola baja con una manija

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10710	10	4,5	0,35


Casseruolino conico con un manico in ottone

One-handle conical little saucepan
 Petite casserole conique un manche
 Kleine konische Kasserolle mit einem Griff
 Cacerola cónica con una manija

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10908	8	6	0,3


Padellino con un manico in ottone

Little pan
 Petite poêle
 Kleine Pfanne
 Sartén

Code	Ø cm	H cm
ALMA11110	10	3
ALMA11112	12	3,5
ALMA11114	14	4
ALMA11116	16	4

Collezione 1932 per servizio in tavola - Alluminio

1932 Aluminium collection



Tegamino con due maniglie in ottone

Two-handle little omelette pan
Petit plat à frire deux poignées
Kleine Pfanne mit zwei Griffen
Sartén con dos manijas

Code	Ø cm	H cm
ALMA11010	10	3
ALMA11012	12	3,5
ALMA11014	14	4
ALMA11016	16	4
ALMA11020S	20	4,5



Portapane 3 piedi semisferico con due maniglie in acciaio

Tripodal colander - hemispheric
Passoire avec trépied - hémisphérique
Dreifußseier - halbkugelig
Escrudora 3 pies semi-esferico

Code	cm
PCMX01520	20



SERGIO MEI
Hotel Four Seasons - Milano



Coperchio 1932 con ponticello in ottone

1932 collection lid with brass handle
Couvercle pour la collection 1932 avec poignée en laiton
Deckel für 1932 mit Messinggriff
Tapa de la colección 1932 con asa de latón

Code	cm
FAM02910	10
FAM02912	12
FAM02914	14
FAM02916	16

NEW





Tegamino Beige con due maniglie inox

Two-handle little omelette pan - beige
Petit plat à frire deux poignées - beige
Kleine Pfanne mit zwei Griffen - beige
Sartén con dos manijas - beige

NEW

Code	Ø cm	H cm
ALCXKK14FS-BEI	14	4
ALCXKK16FS-BEI	16	4



Tegamino Blue con due maniglie inox

Two-handle little omelette pan - blue
Petit plat à frire deux poignées - bleu
Kleine Pfanne mit zwei Griffen - blau
Sartén con dos manijas - azul

NEW

Code	Ø cm	H cm
ALCXKK14FS-BLU	14	4
ALCXKK16FS-BLU	16	4



Tegamino Yellow con due maniglie inox

Two-handle little omelette pan - yellow
Petit plat à frire deux poignées - jaune
Kleine Pfanne mit zwei Griffen - gelb
Sartén con dos manijas - amarillo

NEW

Code	Ø cm	H cm
ALCXKK14FS-YEL	14	4
ALCXKK16FS-YEL	16	4



Tegamino Green con due maniglie inox

Two-handle little omelette pan - green
Petit plat à frire deux poignées - vert
Kleine Pfanne mit zwei Griffen - grün
Sartén con dos manijas - verde

NEW

Code	Ø cm	H cm
ALCXKK14FS-GRN	14	4
ALCXKK16FS-GRN	16	4

Collezione Agnelli 1907 per servizio in tavola - Alluminio

Agnelli 1907 Aluminium Collection



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



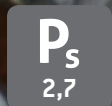
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.;
DPR n. 777 del 23/05/1982 e s.m.i. (DLgs 25/01/1992,
n.108) DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a
contatto con gli alimenti e S.M.I.



RIVESTIMENTO
Coating no one



MANICATURA
Handle Stainless steel



SPESSORE
Material thickness



Casseruolino alto con due maniglie inox

Due-handle high little saucepot
Petit faitout haut deux poignées
Kleine hohe Kasserolle mit zwei Griffen
Cacerola alta con dos manijas

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCX10412S	12	7	0,79
ALCX10414S	14	7,5	1,15



Casseruolino basso con due maniglie inox

Two-handle low little casserole pot
Petit faitout bas deux poignées
Kleine niedrige Kasserolle mit zwei Griffen
Cacerola baja con dos manijas

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCX10612S	12	4,5	0,51
ALCX10614S	14	5,5	0,85



Casseruolino alto con un manico inox

One-handle high little saucepan
 Petite casserole haute un manche
 Kleine hohe Kasserolle mit einem Griff
 Cacerola alta con una manija

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCX10512S	12	7	0,79
ALCX10514S	14	7,5	1,15



Casseruolino basso con un manico inox

One-handle low little casserole pan
 Petite casserole basse un manche
 Kleine niedrige Kasserolle mit einem Griff
 Cacerola baja con una manija

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCX10712S	12	4,5	0,51
ALCX10714S	14	5,5	0,85

Collezione Agnelli 1907 per servizio in tavola - Alluminio

Agnelli 1907 Aluminium Collection



Padellino con un manico inox

Little pan
Petite poêle
Kleine Pfanne
Sartén

Code	Ø cm	H cm
ALCX11112S	12	3,5
ALCX11114S	14	4



Tegamino con due maniglie inox

Two-handle little omelette pan
Petit plat à frire deux poignées
Kleine Pfanne mit zwei Griffen
Sartén con dos manijas

Code	Ø cm	H cm
ALCX11012S	12	3,5
ALCX11014S	14	4

Collezione 1932 per servizio in tavola - Rame stagnato

1932 Tinned copper Collection



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

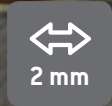
Reg. CE 1935/2004, D.M. 21/03/1973 e S.M.I.
DPR n. 777 del 23/05/1992 e S.M.I.
(D.Lgs 25/01/1992, n.108)



RIVESTIMENTO
Tinned coating



MANICATURA OTTONE FUSO
CON RIVETTI IN ACCIAIO NIKEL FREE
*Handle Tubular fused brass with
stainless steel rivets*



SPESSORE
Material thickness

Collezione 1932 per servizio in tavola - Rame stagnato

1932 Tinned copper Collection



Casseruolino alto con un manico in ottone

Copper one-handle high little saucepan
Petite casserole haute un manche en cuivre
Kleine hohe Kasserolle mit einem Griff aus Kupfer
Cacerola alta con una manija cobre

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU105F10	10	6,5	0,51
ALCU105F12	12	7,5	0,85
ALCU105F14	14	8,5	1,31



Casseruolino basso con un manico in ottone

Copper one-handle low little casserole pan
Petite casserole basse en cuivre une poignée
Kleine niedrige Kasserolle aus Kupfer mit einem Griff
Cacerola baja con una manija cobre

Code	Ø cm	H cm	lt
COCU104M07	7	3,5	0,13



Casseruolino basso con un manico in ottone

Copper one-handle low little casserole pan
Petite casserole basse en cuivre une poignée
Kleine niedrige Kasserolle aus Kupfer mit einem Griff
Cacerola baja con una manija cobre

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU107F10	10	4	0,31
ALCU107F12	12	4,5	0,51
ALCU107F14	14	5,5	0,85



Tegamino con due maniglie in ottone

Copper two-handle little omelette pan
Petit plat à frire en cuivre deux poignées
Kleine Pfanne aus Kupfer mit zwei Griffen aus Kupfer
Sartén con dos manijas cobre

Code	Ø cm	H cm
ALCM110M14	14	4


Casseruolino basso con un manico in ottone fuso

Copper one-handle low little casserole pan
 Petite casserole basse en cuivre une poignée
 Kleine niedrige Kasserolle aus Kupfer mit einem Griff
 Cacerola baja con un asa cobre

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU107F04	4	2,5	0,03


Padellino svasato con un manico in ottone

Copper little pan
 Petite poêle en cuivre
 Kleine Pfanne aus Kupfer
 Sartén cobre

Code	Ø cm	H cm
COCU111M10	10	2,7


Padellino con un manico in ottone

Copper little pan
 Petite poêle en cuivre
 Kleine Pfanne aus Kupfer
 Sartén cobre

Code	Ø cm	H cm
ALCM111M14	14	3,5

Collezione 1932 per servizio in tavola - Rame stagnato

1932 Tinned copper Collection



Tegamino in oro con due maniglie inox

Gold two-handle little omelette pan
Petit plat à frire d'or deux poignées
Kleine Pfanne aus Gold mit zwei Griffen
Cazuela oro

Code	Ø cm	H cm	lt
ALAU110IES15	15	4	0,683

Collezione 1932 per servizio in tavola - Inserti in porcellana

1932 Porcelain inserts Collection



Collezione 1932 per servizio in tavola - Inserti in porcellana

1932 Porcelain inserts Collection



Inserto in porcellana per art. 104 E 105 da cm 10

Porcelain insert for codes 104 and 105
Insert en porcelaine pour les codes 104 et 105
Porzellaneinsatz für Codes 104 und 105
Inserción de la porcelana por los códigos 104 y 105

Code	Ø cm	H cm	lt
COCE10410	8,5	6,5	0,35

Inserto in porcellana per art. 106 E 107 da cm 10

Porcelain insert for codes 106 and 107
Insert en porcelaine pour les codes 106 et 107
Porzellaneinsatz für Codes 106 und 107
Inserción de la porcelana por los códigos 106 y 107

Code	Ø cm	H cm	lt
COCE10610	8,5	4,5	0,245





Inserto in porcellana per art. 110 E 111 da cm 12

Porcelain insert for codes 110 and 111 - Ø cm 12 (4 3/4")
 Insert en porcelaine pour les codes 110 et 111 - Ø cm 12
 Porzellaneinsatz für Codes 110 und 111 - Ø cm 12
 Inserción de la porcelana por los códigos 110 y 111 - Ø cm 12

Code	Ø cm	H cm	lt
COCE11012	10,5	3	0,26

Inserto in porcellana per art. 110 E 111 da cm 14

Porcelain insert for codes 110 and 111 - Ø cm 14 (5 1/2")
 Insert en porcelaine pour les codes 110 et 111 - Ø cm 14
 Porzellaneinsatz für Codes 110 und 111 - Ø cm 14
 Inserción de la porcelana por los códigos 110 y 111 - Ø cm 14

Code	Ø cm	H cm	lt
COCE11014	12,5	3,5	0,395



Inserto in porcellana per art. 110 E 111 da cm 16

Porcelain insert for codes 110 and 111 - Ø cm 16 (6 5/16")
 Insert en porcelaine pour les codes 110 et 111 - Ø cm 16
 Porzellaneinsatz für Codes 110 und 111 - Ø cm 16
 Inserción de la porcelana por los códigos 110 y 111 - Ø cm 16

Code	Ø cm	H cm	lt
COCE11016	14,5	3,5	0,47

Inserto in porcellana per art. 110 da cm 20

Porcelain insert for codes 110 - Ø cm 20 (7 7/8")
 Insert en porcelaine pour les codes 110 - Ø cm 20
 Porzellaneinsatz für Codes 110 - Ø cm 20
 Inserción de la porcelana por los códigos 110 - Ø cm 20

Code	Ø cm	H cm	lt
COCE11020	18	4,5	1,02

- Porcellana da forno, resistente ad alte temperature fino a 500°
- Le porcellane da forno possono subire "shock termici" e "sbalzi di temperatura"
- Evitare l'utilizzo in situazioni che possano compromettere la resistenza, [es. dal caldo al freddo, dal forno a piani d'appoggio in marmo o acciaio, da ambienti freddi al forno, ecc...]

- Porcelain for oven, resistant to high temperatures up to 500°C.
- The porcelain for oven can suffer "thermal shocks" and a sudden rise of temperature.
- Avoid its bad use in cases of lack of resistance (i.e. from hot to cold, from the oven to a flat marble or stainless steel surface, from a cold place to the oven, etc...)

Collezione 1932 per servizio in tavola - Inserti in porcellana

1932 Porcelain inserts Collection

 **PENTOLE AGNELLI**
PROFESSIONAL COTTURA
MADE IN ITALY

Pentole
Agnelli









Inserto in porcellana per art. 110 e 111 da cm 14 grigio

Porcelain insert for codes 110 and 111 - Ø cm 14 (5 1/2") - grey
 Insert en porcelaine pour les codes 110 et 111 - Ø cm 14 - gris
 Porzellaneinsatz für Codes 110 und 111 - Ø cm 14 - grau
 Inserción de la porcelana por los códigos 110 y 111 - Ø cm 14 - gris

NEW

Code	Ø cm	H cm	lt
COCE11014GRY	12,5	3,5	0,395



Inserto in porcellana per art. 110 e 111 da cm 14 nero

Porcelain insert for codes 110 and 111 - Ø cm 14 (5 1/2") - black
 Insert en porcelaine pour les codes 110 et 111 - Ø cm 14 - noir
 Porzellaneinsatz für Codes 110 und 111 - Ø cm 14 - schwarz
 Inserción de la porcelana por los códigos 110 y 111 - Ø cm 14 - negro

NEW

Code	Ø cm	H cm	lt
COCE11014BLA	12,5	3,5	0,395

Inserto in porcellana per art. 110 e 111 da cm 16 grigio

Porcelain insert for codes 110 and 111 - Ø cm 16 (6 5/16") - grey
 Insert en porcelaine pour les codes 110 et 111 - Ø cm 16 - gris
 Porzellaneinsatz für Codes 110 und 111 - Ø cm 16 - grau
 Inserción de la porcelana por los códigos 110 y 111 - Ø cm 16 - gris

NEW

Code	Ø cm	H cm	lt
COCE11016GRY	14,5	3,5	0,47

Inserto in porcellana per art. 110 e 111 da cm 16 nero

Porcelain insert for codes 110 and 111 - Ø cm 16 (6 5/16") - black
 Insert en porcelaine pour les codes 110 et 111 - Ø cm 16 - noir
 Porzellaneinsatz für Codes 110 und 111 - Ø cm 16 - schwarz
 Inserción de la porcelana por los códigos 110 y 111 - Ø cm 16 - negro

NEW

Code	Ø cm	H cm	lt
COCE11016BLA	14,5	3,5	0,47

Inserto in porcellana per art. 110 cm 20 grigio

Porcelain insert for codes 110 and 111 - Ø cm 16 (6 5/16") - grey
 Insert en porcelaine pour les codes 110 et 111 - Ø cm 16 - gris
 Porzellaneinsatz für Codes 110 und 111 - Ø cm 16 - grau
 Inserción de la porcelana por los códigos 110 y 111 - Ø cm 16 - gris

NEW

Code	Ø cm	H cm	lt
COCE11020GRY	18	4,5	1,02



Inserto in porcellana per art. 110 e 111 da cm 14 verde

Porcelain insert for codes 110 and 111 - Ø cm 14 (5 1/2") - green
 Insert en porcelaine pour les codes 110 et 111 - Ø cm 14 - vert
 Porzellaneinsatz für Codes 110 und 111 - Ø cm 14 - grün
 Inserción de la porcelana por los códigos 110 y 111 - Ø cm 14 - verde

NEW

Code	Ø cm	H cm	lt
COCE11014GRN	12,5	3,5	0,395

Inserto in porcellana per art. 110 e 111 da cm 16 verde

Porcelain insert for codes 110 and 111 - Ø cm 16 (6 5/16") - green
 Insert en porcelaine pour les codes 110 et 111 - Ø cm 16 - vert
 Porzellaneinsatz für Codes 110 und 111 - Ø cm 16 - grün
 Inserción de la porcelana por los códigos 110 y 111 - Ø cm 16 - verde

NEW

Code	Ø cm	H cm	lt
COCE11016GRN	14,5	3,5	0,47





MARCO STAGI
Bolle Restaurant - Lallio (BG)



Inserto in porcellana per art. 110 e 111 da cm 14 blu

Porcelain insert for codes 110 and 111 - Ø cm 14 (5 1/2") - blue
Insert en porcelaine pour les codes 110 et 111 - Ø cm 14 - bleu
Porzellaneinsatz für Codes 110 und 111 - Ø cm 14 - blau
Inserción de la porcelana por los códigos 110 y 111 - Ø cm 14 - azul

NEW

Code	Ø cm	H cm	lt
COCE11014BLU	12,5	3,5	0,395

Inserto in porcellana per art. 110 e 111 da cm 16 blu

Porcelain insert for codes 110 and 111 - Ø cm 16 (6 5/16") - blue
Insert en porcelaine pour les codes 110 et 111 - Ø cm 16 - bleu
Porzellaneinsatz für Codes 110 und 111 - Ø cm 16 - blau
Inserción de la porcelana por los códigos 110 y 111 - Ø cm 16 - azul

NEW

Code	Ø cm	H cm	lt
COCE11016BLU	14,5	3,5	0,47



Inserto in porcellana per art. 110 e 111 da cm 14 rosso

Porcelain insert for codes 110 and 111 - Ø cm 14 (5 1/2") - red
Insert en porcelaine pour les codes 110 et 111 - Ø cm 14 - rouge
Porzellaneinsatz für Codes 110 und 111 - Ø cm 14 - rot
Inserción de la porcelana por los códigos 110 y 111 - Ø cm 14 - rojo

NEW

Code	Ø cm	H cm	lt
COCE11014RED	12,5	3,5	0,395

Inserto in porcellana per art. 110 e 111 da cm 16 rosso

Porcelain insert for codes 110 and 111 - Ø cm 16 (6 5/16") - red
Insert en porcelaine pour les codes 110 et 111 - Ø cm 16 - rouge
Porzellaneinsatz für Codes 110 und 111 - Ø cm 16 - rot
Inserción de la porcelana por los códigos 110 y 111 - Ø cm 16 - rojo

NEW

Code	Ø cm	H cm	lt
COCE11016RED	14,5	3,5	0,47



Pietra ollare

218 Ollar Stone



Pietra

220 Stone line

PIETRA OLLARE:
Reg. CE 1935/2004
DM 21/03/1973
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [DLgs 25/01/1992, n.108]



Pietra ollare

Ollar Stone



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



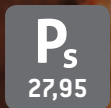
PER COTTURA RADIANTE
Radiant



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004
DM 21/03/1973, DPR n. 777 del 23/05/1982 e
S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108)



RIVESTIMENTO
Coating no one



MANICATURA
Handle copper



SPESSORE
*Material thickness
(3/8")*

Casseruola alta con due maniglie in rame e coperchio

Saucepot, 2 handles
Faitout, 2 anses
Kochtopf 2 Griffe
Cacerola alta 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
COOL104C20	20	10	2,3
COOL104C22	22	10	2,8
COOL104C24	24	12	3,4
COOL104C26	26	12,2	4
COOL104C28	28	12	5,8
COOL104C30	30	12	6,7



PER GLI ARTICOLI DELLE MISURE CM 26 - CM 28 - CM 30 NELLA CONFEZIONE È INSERITO ANCHE UNO SPARGIFIAMMA.

With reference to 26 cm, 28 cm and 30 cm sizes, a flame spreader is included in the package.



Pietra

Stone Line



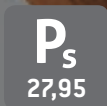
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO
RICICLABILE
Ecological
100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004
DM 21/03/1973, DPR n. 777 del 23/05/1982 e
S.M.I. (D.Lgs 25/01/1992, n.108)



RIVESTIMENTO
Coating no one



MANICATURA
Handle Stainless steel



SPESSORE
Material thickness
[3/8"]



Pietra quadrata con supporto in acciaio inox 18/10 e basamento in legno

Square stone plate with stainless steel 18/10 holder and wood base
Plaque de pierre carrée avec en acier inoxydable 18/10 support et base en bois
Platz Steinplatte mit Edelstahl 18/10 Halter und Holzbasis
Placa de piedra cuadrada con acero inoxidable 18/10 soporte y base de madera

Code	cm	H cm
COLA100/LS	25x25	4,5



Pietra quadrata con supporto in acciaio inox 18/10

Square stone plate with stainless steel 18/10 holder
Plaque de pierre carrée en acier inoxydable 18/10 titulaire
Platz Steinplatte mit Edelstahl 18/10 Halter
Placa de piedra cuadrada con acero inoxidable 18/10 titular

Code	cm	H cm
COLA100/S	25x25	2,8



Pietra rettangolare con supporto in acciaio inox 18/10 e basamento in legno

Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder and wood base
Plaque de pierre rectangulaire en acier inoxydable 18/10 avec support et base en bois
Rechteckige Steinplatte mit Edelstahl 18/10 Halter und Holzbasis
Placa de piedra rectangular de acero inoxidable 18/10 soporte y base de madera

Code	cm	H cm
COLA200/LM	25x30	4,5



Pietra rettangolare con supporto in acciaio inox 18/10

Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder
Plaque de pierre rectangulaire en acier inoxydable 18/10 titulaire
Rechteckige Steinplatte mit Edelstahl 18/10 Halter
Placa de piedra rectangular de acero inoxidable 18/10 titular

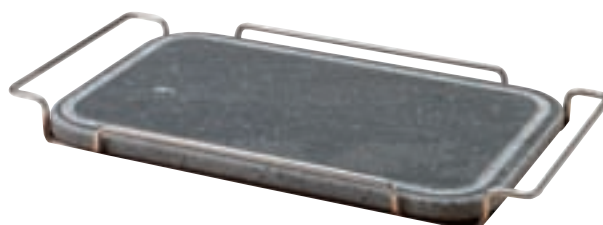
Code	cm	H cm
COLA200/M	25x30	2,8



Pietra rettangolare a spigoli arrotondati con supporto in acciaio inox 18/10 e basamento in legno

Rectangular stone rounded corners plate with stainless steel 18/10 holder and wood base
 Rectangulaire pierre arrondie plaque coins en acier inoxydable 18/10 support et base en bois
 Rechteckige Steinplatte mit abgerundeten Ecken Edelstahl 18/10 Halter und Holzbasis
 Piedra rectangular placa esquinas redondeadas en acero inoxidable 18/10 soporte y base de madera

Code	cm	H cm
COLA250/LR	25x35	4,5



Pietra rettangolare a spigoli arrotondati con supporto in acciaio inox 18/10

Rectangular stone rounded corners plate with stainless steel 18/10 holder
 Rectangulaire pierre arrondie plaque coins en acier inoxydable 18/10 titulaire
 Rechteckige Steinplatte mit abgerundeten Ecken Edelstahl 18/10 Halter
 Piedra rectangular placa esquinas redondeadas en acero inoxidable 18/10 titular

Code	cm	H cm
COLA250/R	25x35	2,8



Pietra rettangolare con supporto in acciaio inox 18/10 e basamento in legno

Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder and wood base
 Plaque de pierre rectangulaire en acier inoxydable 18/10 avec support et base en bois
 Rechteckige Steinplatte mit Edelstahl 18/10 Halter und Holzbasis
 Placa de piedra rectangular de acero inoxidable 18/10 soporte y base de madera

Code	cm	H cm
COLA300/LL	29x40	4,5



Pietra rettangolare con supporto in acciaio inox 18/10

Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder
 Plaque de pierre rectangulaire en acier inoxydable 18/10 titulaire
 Rechteckige Steinplatte mit Edelstahl 18/10 Halter
 Placa de piedra rectangular de acero inoxidable 18/10 titular

Code	cm	H cm
COLA300/L	29x40	2,5



Pietra rettangolare con supporto in acciaio inox 18/10 e fornello portacombustibile

Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder and fuel can bracket
Plaque de pierre rectangulaire avec en acier inoxydable 18/10 titulaire et de carburant peut encadrer
Rechteckige Steinplatte mit Edelstahl 18/10 Halter und Kraftstoffhalterung kann
Placa de piedra rectangular con acero inoxidable 18/10 titular y combustible puede poner entre paréntesis

Code	cm	H cm
COLA200/FM	25x30	13,5



Pietra rettangolare con supporto in acciaio inox 18/10 e fornello portacombustibile

Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder and fuel can bracket
Plaque de pierre rectangulaire avec en acier inoxydable 18/10 titulaire et de carburant peut encadrer
Rechteckige Steinplatte mit Edelstahl 18/10 Halter und Kraftstoffhalterung kann
Placa de piedra rectangular con acero inoxidable 18/10 titular y combustible puede poner entre paréntesis

Code	cm	H cm
COLA300/FL	29x40	13,5



Pietra quadrata con supporto in acciaio inox 18/10 e fornello portacombustibile

Square stone plate with stainless steel 18/10 holder and fuel can bracket
Plaque de pierre carrée avec en acier inoxydable 18/10 titulaire et de carburant peut encadrer
Platz Steinplatte mit Edelstahl 18/10 Halter und Kraftstoffhalterung kann
Placa de piedra cuadrada con acero inoxidable 18/10 titular y combustible puede poner entre paréntesis

Code	cm	H cm
COLA100/FS	25x25	13,5



Buffet



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE



Piastra elettrica 300 Watts 220v

Electric plate 300 watts 220V
 Plaque électrique 300 watts 220V
 Elektrokochplatte, 300 watts 220V
 Plancha electrica 300 watts 220V

Code	pz
COIX317PE	1



Chafing dish con coperchio mobile

Lift Top Chafing Dish
 Chafing Dish - empilable
 Chafing Dish - stapelbar mit Lift Top
 Chafing Dish - apilable

Code	cm	H cm
COIX3131	56x35,5	31

Misure bacinella interna: cm 53x32,5, H cm 6,5



Chafing dish con mezzo coperchio rotante

Roll Half Top Chafing Dish
 Rolltop standard avec 2 réchauds
 Rolltop, standard mit 2 Köcher
 Chafing-dish rolltop standard 2 calentadores

Code	cm	H cm
COIX317RS35	64x35	40

Misure bacinella interna: cm 53x32,5, H cm 6,5



Chafing dish Elegance con coperchio a scomparsa

Roll Top Chafing Dish gel fire
Chafing Dish rectangulaire avec couvercle roll top (couvercle rentrant)
Chafing Dish Speisenwärmer, rechteckig mit Rolltophaube
Chafing Dish rectangular con tapa roll

Code	cm	H cm
COIX3100RE64	64,2x47	42

Misure bacinella interna: cm 53x32,5, H cm 6,5



Chafing dish rotondo roll top con coperchio a scomparsa
(no piastra elettrica)

Round Roll Top Chafing Dish
Chafing Dish rond avec couvercle roll top (couvercle rentrant)
Chafing Dish Speisenwärmer, rund mit Rolltophaube
Chafing Dish redondo con tapa roll

Code	Ø cm	H cm
COIX3100R036	36,5	45

Misure bacinella interna: cm Ø 34,8, H cm 6,5



Combustibile liquido per chafing dishes a fiamma
regolabile Conf. 24 Pz 175 gr./Cad.

Fuel for Chafing Dishes
Combustible pour Chafing Dish.
Heizöl für Chafing Dish
Combustible para Chafing Dish

Code	Ø cm	H cm
EZ 425-AGN	8,6	4,4



Combustibile liquido per chafing dishes a fiamma
regolabile Conf. 24 Pz 175 gr./Cad.

Fuel for Chafing Dishes
Combustible pour Chafing Dish.
Heizöl für Chafing Dish
Combustible para Chafing Dish

Code	Ø cm	H cm
4HR	8,6	4,4



Flambeau rame da sala (Senza padella)

Copper serving flambeau (without pan)
Flambeau en cuivre à servir (sans poêle)
Servierkuperflambeau (ohne Pfanne)
Flambeau cobre

Code

COCUFLAMALCOOL



Flambeau rame da sala (senza padella)

Copper serving flambeau (without pan)
Flambeau en cuivre à servir (sans poêle)
Servierkuperflambeau (ohne Pfanne)
Flambeau cobre

Code

COCUFLAMGAS

Bombola camping a 2 gas R904 da 1,8 kg o R901 da 0,4 kg NON INCLUDE
Camping gas R904 or R901 NOT INCLUDED



Vassoio per frutti di mare

Flat tray for oysters
Plateau à huîtres
Ausster-Ebentablett
Bandeja para ostras plana

Code	Ø cm	H cm
COCU15824	24	4,5
COCU15836	36	5,5



Vassoio frutti di mare

Seafood tray, aluminum
Plateau à fruits de mer, aluminium
Meeresfrüchte-Alutablett
Bandeja mariscos aluminio

Code	Ø cm	H cm
ALMA15824	24	4,5
ALMA15836	36	5,5
ALMA15850	50	7,5



Supporto acciaio cromato

Chromed steel holder
Support en acier chromé
Verchromterstahlhalter
Soporte acero cromado

Code	Ø cm	H cm
COIX158B	19-28	20
COIX158C	30-40	20



Sottopiatto hi-tech oro ox

Underplate hi-tech in gold colour
Dessous de plat hi-tech doré
Unterteller hi-tech gold
Bajoplatto hi-tech color oro

Code	Ø cm
ALMA111HTGOLD	36



Sottopiatto hi-tech alluminio ox

Hi-tech underplate
Sous assiette hi-tech
Hi-tech Unterteller
Bajo plato hi-tech

Code	Ø cm
ALMA111HT	36



Secchiello champagne pesante liscio anodizzato

Champagne bucket, heavy alu anodized, smooth
Seau à champagne, alu lourd, anodisé lisse
Sektkübler, schwer Eloxaluminium, glatt
Cubo champagne pesado liso anodizado

Code	Ø cm	H cm
FAMA800R*	20	18
FAMA80AR**	20	18

* oro - gold

** argento - silver



Secchiello champagne Alluminio naturale martellato

Champagne bucket, alu natural, hammered
Seau à champagne, alu naturel martelé
Sektkübler, natürlich Alu, gehämmert
Cubo champagne natural martillado

Code	Ø cm	H cm
FAMA80B	20	24



Teglie e Bacinelle Gastronorm

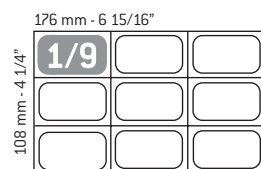
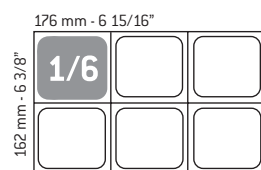
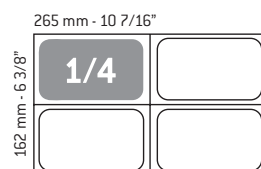
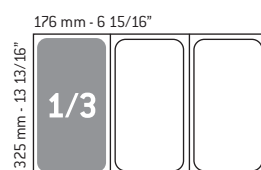
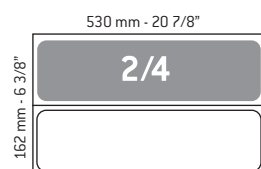
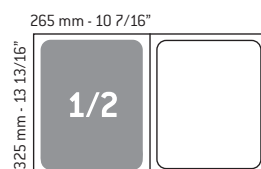
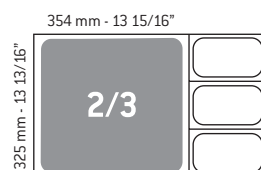
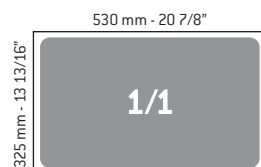
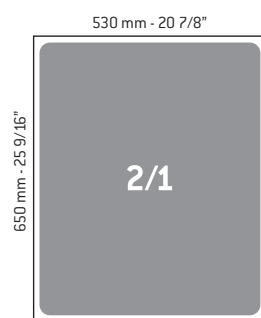
Gastronorm baking sheets and pans



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE
MADE IN ITALY

Teglie e Bacinelle Gastronorm

Gastronorm baking sheets and pans



Per quanto riguarda i prodotti in alluminio:

Alluminio puro 99% garantito per alimenti. Decreto D.M. 18 aprile 2007 n° 76

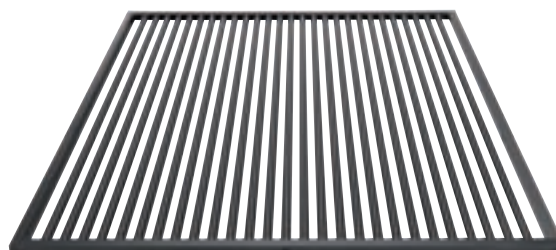
Pure aluminum 99% guaranteed for foods - CEE regulation n° 1935/2004 and EN 601-602

Aluminium pur 99% garanti pour les aliments - Règlements CEE n° 1935/2004 et EN 601-602

Rein-Aluminium 99% garantiert für Lebensmittel EG-Richtlinie n° 1935/2004 und EN 601-602

Aluminio puro 99% garantizado para alimentos - Reglamento CEE n° 1935/2004 y EN 601-602





Griglia gastronorm 2/1 per grigliare
in lega 6082 rivestita con antiaderente

Gastronorm grill (for grilling), alloy 6082, non-stick coating
Gastronorm grille (pour griller), alliage 6082, revêtement anti-adhésif
Gastronorm grill (zu grillen), Legierung 6082, Antihafbeschichtung
Parrilla (para grillar), aleación 6082 recubierta con antiadherente

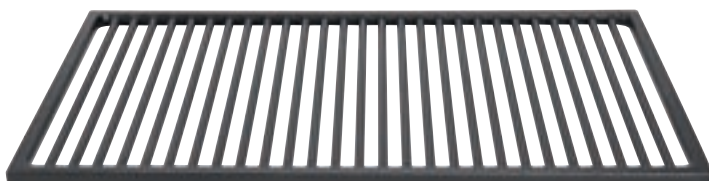
Code	cm	H cm
COAL182G-2/1	65x53	2



Griglia gastronorm 2/3 per grigliare
in lega 6082 rivestita con antiaderente

Gastronorm grill (for grilling), alloy 6082, non-stick coating
Gastronorm grille (pour griller), alliage 6082, revêtement anti-adhésif
Gastronorm grill (zu grillen), Legierung 6082, Antihafbeschichtung
Parrilla (para grillar), aleación 6082 recubierta con antiadherente

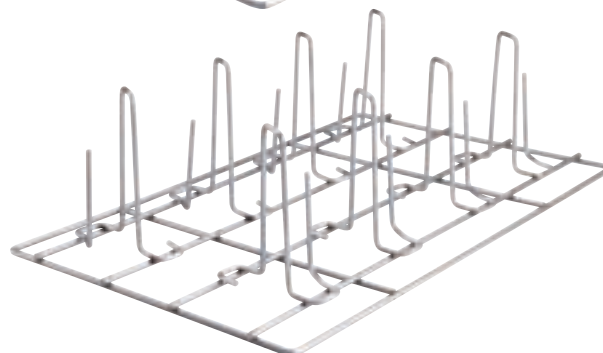
Code	cm	H cm
COAL182G-2/3	35,4x32,5	2



Griglia gastronorm 1/1 per grigliare
in fusione rivestita con antiaderente

Gastronorm grill (for grilling), fusion 3003, non-stick coating
Gastronorm grille (pour griller), fusione revêté anti-adhésif
Gastronorm grill (zu grillen), Antihafbeschichtung Fusion
Parrilla (para grillar) con fusión recubierta antiadherente

Code	cm	H cm
COAL182G-1/1	53x32,5	2



Griglia gastronorm 1/1 per cottura verticale del pollo

Gastronorm rack to grill chicken in vertical
Panier Gastronorm pour rotir le poulet en vertical
Gastronorm Grill für Hähnchen vertikal zum grillen
Bandeja Gastronorm para asar pollo en vertical

COIX182C-1/1 8 POSTI	COIX182C6-1/1 6 POSTI
-------------------------	--------------------------

Code	cm	H cm
COIX182C-1/1	53x32,5	16
COIX182C6-1/1	53x32,5	16

Teglie e Bacinelle Gastronorm

Gastronorm baking sheets and pans



Teglia gastronorm 1/1 in lega 3003

Gastronorm container
Bac Gastronorm
Gastronorm behälter
Fuente Gastronorm aleación 3003

Code	cm	H cm
ALMA18220	53x32,5	2
ALMA18240	53x32,5	4
ALMA18265	53x32,5	6,5



Teglia gastronorm 1/1 in lega 3003 rivestita internamente con antiaderente

Gastronorm baking sheet, alloy 3003, non-stick coating
Plaques Gastronorm, alliage 3003, revêtement anti-adhésif
Gastronormbehälter, Legierung 3003, Antihafbeschichtung
Bandeja Gastronorm aleación 3003 recubierta con antiadherente

Code	cm	H cm
ALSA182S20	53x32,5	2
ALSA182S40	53x32,5	4
ALSA182S65	53x32,5	6,5



Teglia gastronorm 1/1
rivestita interno/esterno con antiaderente

Gastronorm baking sheet, non-stick coating inside and outside
Plaque Gastronorm avec revêtement anti-adhésif à l'intérieur et l'extérieur
Gastronorm Backblech, Antihaf-Beschichtete Innenseite und Außenseiten
Bandeja Gastronorm recubierta con antiadherente en interior y exterior

Code	cm	H cm
ALSA182SS20	53x32,5	2
ALSA182SS40	53x32,5	4
ALSA182SS60	53x32,5	6



Teglia gastronorm 1/2
rivestita interno/esterno con antiaderente

Gastronorm baking sheet, non-stick coating inside and outside
Plaque Gastronorm avec revêtement anti-adhésif à l'intérieur et l'extérieur
Gastronorm Backblech, Antihaf-Beschichtete Innenseite und Außenseiten
Bandeja Gastronorm recubierta con antiadherente en interior y exterior

Code	cm	H cm
ALSA282SS20	26,5x32,5	2
ALSA282SS40	26,5x32,5	4
ALSA282SS60	26,5x32,5	6



Teglia gastronorm 1/1 in lega 3003
microforata (ø foro 2 mm)

Gastronorm baking sheet, microperforated, alloy 3003
Plaque Gastronorm microperforée alliage 3003
Gastronorm mikroperforierte, Legierung 3003
Bandeja Gastronorm microperforada, aleación 3003

Code	cm	H cm
COAL182MF-1/1	53x32,5	2



Teglia gastronorm 1/1 in lega 3003 microforata (ø foro 2 mm) con binario lato corto

Gastronorm baking sheet, microperforated, alloy 3003, with guide grooves on the short sides
Plaque Gastronorm microperforée alliage 3003, avec rainures sur les côtés courts
Gastronorm mikroperforierte, Legierung 3003, mit Führung kurze Seite
Bandeja Gastronorm microperforada, aleación 3003, con guía lado corto

Code	cm	H cm
COAL182MFB-1/1	53x32,5	2

Teglie e Bacinelle Gastronorm

Gastronorm baking sheets and pans



Teglia gastronorm 1/1 microforata (ø foro 2 mm) in lega 3003 rivestita con antiaderente

Perforated G/N baking sheets, alloy 3003, non-stick coating
G/N plat à four perforée, alliage 3003, revêtement anti-adhésif
Gelochte G/N Behälter aus Aluminiumlegierung 3003, Antihafbeschichtung
Bandeja Gastronorm microperforada aleación 3003 recubierta con antiadherente

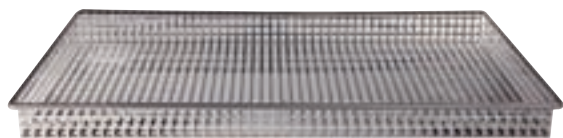
Code	cm	H cm
COXA182MFS-1/1	53x32,5	2



Teglia gastronorm 1/1 microforata (ø foro 2 mm) in lega 3003 rivestita con antiaderente con binario lato corto

Pans
Bacs
Behälter
Cubetas

Code	cm	H cm
COXA182MFBS-1/1	53x32,5	2



Teglia per frittura 1/1 acciaio inox

Pan for fried products in Stainless Steel
Plateau pour four acier inox
Form inox-stahl für frittüre
Bandeja para fritos en acero inoxidable

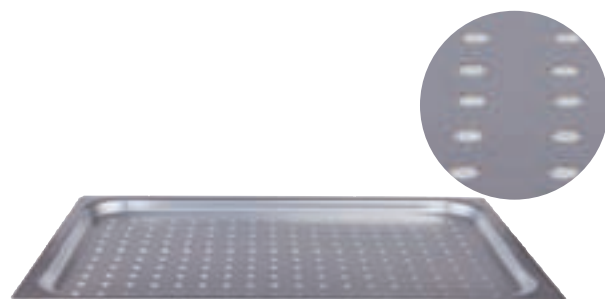
Code	cm	H cm
COIX182P-1/1	53,5x32,5	4



Teglia microforata 1/1 per baguettes in alluminio

Baking sheet with moulds for french loaves, microperforated, aluminum
Plaque à pain parisiem avec moules, microperforée, aluminium
Mikroperforiertes Pariserbrotblech, Aluminium
Bandeja con moldes Baguette, microperforada, aluminio

Code	cm	H cm
COAL49B53	53x32,5	6



Teglia gastronorm 1/1 in lega 3003 forata

Perforated Gastronorm baking sheet, alloy 3003
Plaque Gastronorm perforée, alliage 3003
Gastronorm Behälter, perforiert, Legierung 3003
Bandeja Gastronorm perforada, aleación 3003

Code	cm	H cm
ALMA182F20	53x32,5	2


Teglia gastronorm 1/1 con 6 stampi ø 12,5

Gastronorm mat with moulds ø 12,5
 Plaque Gastronorm avec moules ø 12,5
 Gastronorm Behälter mit Formchen ø 12,5
 Bandeja Gastronorm con moldes ø 12,5

Code	cm	H cm
COAL18306	53x32,5	1,8


Teglia gastronorm 2/1 con 12 stampi ø 12,5

Gastronorm mat with moulds ø 12,5
 Plaque Gastronorm avec moules ø 12,5
 Gastronorm Behälter mit Formchen ø 12,5
 Bandeja Gastronorm con moldes ø 12,5

Code	cm	H cm
COAL18312	53x65	1,8


Teglia gastronorm 1/1 con 6 stampi ø 12,5 rivestita con antiaderente

Gastronorm mat with moulds ø 12,5
 Plaque Gastronorm avec moules ø 12,5
 Gastronorm Behälter mit Fördchen ø 12,5
 Bandeja Gastronorm con moldes ø 12,5

Code	cm	H cm
COSA183/S06	53x32,5	2


Teglia gastronorm 2/1 con 12 stampi ø 12,5 rivestita con antiaderente

Gastronorm mat with moulds ø 12,5 with non-stick coating
 Plaque Gastronorm avec moules ø 12,5 avec revêtement anti-adhésif
 Gastronorm Behälter mit Fördchen ø 12,5 mit Antihaftbeschichtung
 Bandeja Gastronorm con moldes ø 12,5 recubierta con anti-adherente

Code	cm	H cm
COSA183/S12	53x65	2


Teglia gastronorm 1/1 con 8 stampi ø 11 rivestita con antiaderente

Gastronorm mat with moulds ø 11 with non-stick coating
 Plaque Gastronorm avec moules ø 11 avec revêtement anti-adhésif
 Gastronorm Behälter mit Fördchen ø 11 mit Antihaftbeschichtung
 Bandeja Gastronorm con moldes ø 11 recubierta con anti-adherente

Code	cm	H cm
COSA183/SS08	53x32,5	2


Bacinella gastronorm 1/1 alluminio

Aluminium GN 1/1 pan
 Bac GN 1/1 en aluminium
 GN 1/1 Aluminium Behälter
 Cubeta GN 1/1 en aluminio

SU ORDINAZIONE

Code	cm	H cm
ALSA182GHA20	53x32,5	2
ALSA182GHA65	53x32,5	6,5
ALSA182GHA100	53x32,5	10



Bacinella gastronorm 1/1 alluminio rivestito con antiaderente nero

Aluminium GN 1/1 pan with non-stick coating
Bac GN 1/1 en aluminium avec revêtement anti-adhésif
GN 1/1 Aluminium Behälter mit Antihaftbeschichtung
Cubeta GN 1/1 en aluminio recubierta con anti-adherente

Code	cm	H cm
ALSA182C/S20	53x32,5	2



Bacinella gastronorm 1/1 alluminio rivestito con antiaderente nero

Aluminium GN 1/1 pan with non-stick coating
Bac GN 1/1 en aluminium avec revêtement anti-adhésif
GN 1/1 Aluminium Behälter mit Antihaftbeschichtung
Cubeta GN 1/1 en aluminio recubierta con anti-adherente

Code	cm	H cm
ALSA182C/S65	53x32,5	6,5



Bacinella gastronorm 1/1 alluminio rivestito con antiaderente nero

Aluminium GN 1/1 pan with non-stick coating
Bac GN 1/1 en aluminium avec revêtement anti-adhésif
GN 1/1 Aluminium Behälter mit Antihaftbeschichtung
Cubeta GN 1/1 en aluminio recubierta con anti-adherente

Code	cm	H cm
ALSA182C/S100	53x32,5	10



Bacinella gastronorm 1/1 alluminio

Aluminium GN 1/1 pan
Bac GN 1/1 en aluminium
GN 1/1 Aluminium Behälter
Cubeta GN 1/1 en aluminio

Code	cm	H cm
ALMA182C20	53x32,5	2



Bacinella gastronorm 1/1 alluminio

Aluminium GN 1/1 pan
Bac GN 1/1 en aluminium
GN 1/1 Aluminium Behälter
Cubeta GN 1/1 en aluminio

Code	cm	H cm
ALMA182C65	53x32,5	6,5



Bacinella gastronorm 1/1 alluminio

Aluminium GN 1/1 pan
Bac GN 1/1 en aluminium
GN 1/1 Aluminium Behälter
Cubeta GN 1/1 en aluminio

Code	cm	H cm
ALMA182C100	53x32,5	10



Pasticceria & Pizza

Pastry-Pizza Line





Pasticceria & Pizza

Pastry-Pizza Line



W/K
225/60

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
225 W/K alluminio, 60 W/K
lamiera alluminata e lamiera blu
Heat conductivity



DURATA
Durability



100%

ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



Ps
2,7

PESO SPECIFICO
2,7 alluminio, 7,8 lamiera
alluminata e lamiera blu
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

DM 21/3/73 GU n°104 e successivi aggiornamenti
DM 18/4/2007 GU n°76
Reg CE 1935/2004 GU CE L338



ANTIADERENTE

RIVESTIMENTO
Non-stick coating



1-1,5 mm

SPESSORE
Material thickness
[1/16"]



Teglia rettangolare in lega alluminio 3003 con orlo

Rectangular baking sheet, alu alloy 3003, with rim
Plaque rectangulaire bordée en alliage d'aluminium 3003
Rechteckiges Blech, Alu-Legierung 3003, mit Rand
Bandeja rectangular en aleación aluminio 3003 con borde

Code	cm	H cm
COAL49/330	30x23	3
COAL49/335	35x28	3
COAL49/340	40x30	3
COAL49/345	45x35	3
COAL49/350	50x35	3
COAL49/355	55x38	3
COAL49/360	60x40	3
COAL49/365	65x45	3



Teglia rettangolare in lega alluminio 3003 con rivestimento antiaderente

Rectangular baking sheet, alu alloy 3003, non-stick coating
Plaque à four rectangulaire, revêtement anti-adhésif alliage d'aluminium 3003
Rechteckiges Blech, Alu-Legierung 3003, mit Antihafbeschichtung
Bandeja rectangular aleación aluminio 3003 con recubrimiento antiadherente

Code	cm	H cm
COSA49/3S35	35x28	3
COSA49/3S40	40x30	3
COSA49/3S45	45x35	3
COSA49/3S50	50x35	3
COSA49/3S60	60x40	3



Teglia rettangolare in lega alluminio 3003 spessore mm 1.5 con bordi dritti

Rectangular pan 3003 alloy, 1.5 mm. thick, straight edges
Plateau rectangulaire en alliage d'aluminium 3003 de 1.5 d'épaisseur à bords droits
Rechteckige form aus Alu - Legierung 3003 - 1.5 mm dick mit geraden Rändern
Bandeja rectangular en aleación de aluminio 3003, 1,5 mm. espesor y bordes rectos

Code	cm	H cm
COAL49/2D60	60x40	2



Teglia rettangolare in lega alluminio 3003 forata (Ø foro 6 mm)

Rectangular baking sheet, perforated alu alloy 3003
Plaque à four rectangulaire perforée alliage d'aluminium 3003
Rechteckige perforiertes Blech, Alu-Legierung 3003
Bandeja rectangular - aleación aluminio 3003 perforada

Code	cm	H cm
COAL49/3F35	35x28	3
COAL49/3F40	40x30	3
COAL49/3F45	45x35	3
COAL49/3F50	50x35	3
COAL49/3F60	60x40	3



**Teglia rettangolare in lega alluminio 3003
spessore mm 1.2 con bordi dritti**

Rectangular pan 3003 alloy, 1.2 mm. thick, straight edges
 Plateau rectangulaire en alliage d'aluminium 3003 de 1.2 d'épaisseur à bords droits
 Rechteckige form aus Alu-Legierung 3003 1.2 mm dick - mit geraden Rändern
 Bandeja rectangular en aleación de aluminio 3003, 1,2 mm. de espesor y bordes rectos

Code	cm	H cm
COAL49/2DL60	60x40	2



Teglia rettangolare in lega alluminio 3003 con bordi dritti

Rectangular pan 3003 alloy, straight edges
 Plateau rectangulaire en alliage d'aluminium 3003 à bords droits
 Rechteckige form aus Alu-Legierung 3003 mit geraden Rändern
 Bandeja rectangular en aleación de aluminio 3003 con bordes rectos

Code	cm	H cm
COAL49/4D60	60x40	4



Teglia rettangolare in lamiera alluminata

Rectangular baking sheet, alusteel
 Plaque à four tôle aluminée
 Rechteckiges Blech, Aluminat
 Bandeja rectangular lamina aluminada

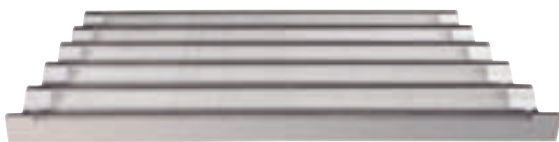
Code	cm	H cm
COAL149AL40	40x30	3
COAL149AL50	50x35	3
COAL149AL60	60x40	3



Teglia rettangolare in lamiera alluminata con bordi dritti

Rectangular pan, alusteel, straight edges
 Plateau rectangulaire en tôle aluminée à bords droits
 Rechteckige form aus Alu-Blech mit geraden Rändern
 Bandeja rectangular en lámina aluminada con bordes rectos

Code	cm	H cm
COAL149AL260	60x40	2
COAL149AL280	80x60	2



Teglia microforata per baguettes in alluminio

Baking sheet with moulds for french loaves, microperforated, aluminum
 Plaque à pain parisien avec moules, microperforée, aluminium
 Mikroperforiertes Pariserbrotblech, Aluminium
 Bandeja con moldes Baguette, microperforada, aluminio

Code	cm	H cm
COAL49B60	60x40	3,5



**Teglia rettangolare in lega alluminio 3003 microforata
(ø foro 2 mm)**

Rectangular baking sheet, microperforated - alu alloy 3003
 Plaque à four rectangulaire, microperforée - alliage d'aluminium 3003
 Rechteckiges Blech. Mikroperforierte - Alu - Legierung 3003
 Bandeja rectangular, microperforada - aleación aluminio 3003

Code	cm	H cm
COAL49/2MF60	60x40	2
COAL49/2MF80	80x60	2

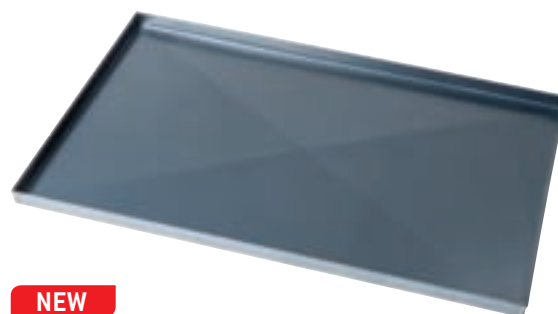


NEW

Teglia rettangolare diamantata* in lega alluminio 3003 con bordi dritti

Rectangular pan 3003 alloy, straight edges
Plateau rectangulaire en alliage d'aluminium 3003 à bords droits
Rechteckige form aus Alu - Legierung 3003 - mit geraden Rändern
Bandeja rectangular en aleación de aluminio 3003 y bordes rectos

Code	cm	H cm
COAL49/2XD55	55x38	2
COAL49/2XD60	60x40	2
COAL49/2XD65	65x45	2



NEW

Teglia rettangolare diamantata* in lamiera blu per dolci e pizze con bordi dritti

Blue steel rectangular baking sheets for cakes and pizzas (loose)
Plaques à four rectangulaires en tôle bleue pour gâteaux et pizza (en vrac)
Rechteckige Blaubleche zur Kuchen und Pizza (offen)
Bandejas rectangulares hierro azul para postres y pizzas

Code	cm	H cm
COFE149BXD60	60x40	2

*Alta resistenza alla deformazione durante la cottura



Teglia rettangolare in lega alluminio microforata (Ø foro 2 mm) con rivestimento antiaderente

Rectangular baking sheet, microperforated - alu alloy 3003 (no-stick coating)
Plaque à four rectangulaire, microperforée - alliage d'aluminium 3003 (revêtement anti-adhésif)
Rechteckiges Blech, Mikroperforierte - Alu Legierung 3003 (mit Antihaftbeschichtung)
Bandeja rectangular, microperforada - aleación aluminio 3003 (con recubrimiento antiadherente)

Code	cm	H cm
COSA49/2MFS60	60x40	2



Teglia rettangolare in lamiera blu per dolci e pizze

Blue steel rectangular baking sheets for cakes and pizzas (loose)
Plaques à four rectangulaires en tôle bleue pour gâteaux et pizza (en vrac)
Rechteckige Blaubleche zur Kuchen und Pizza (offen)
Bandejas rectangulares hierro azul para postres y pizzas

Code	cm	H cm
COFE149B30	30x23	3
COFE149B35	35x28	3
COFE149B40	40x30	3
COFE149B45	45x35	3
COFE149B50	50x35	3
COFE149B55	55x38	3
COFE149B60	60x40	3
COFE149B65	65x45	3



Teglia rettangolare in lamiera alluminata antiaderente (rivestimento per panificatori) con bordi dritti

Rectangular pan, non-stick alusteel (coated for bakeries), straight edges
 Plateau rectangulaire tôle alluminée antiadhérente (revêtement special boulangerie), à bords droits
 Rechteckige form aus Alu-Blech mit Antihaf-Beschichtung (Beschichtung für Bäckereibetriebe) mit geraden Rändern
 Bandeja rectangular en lámina aluminada antiadherente (revestimiento para panadería) con bordes rectos

Code	cm	H cm
COSA149AL2V60	60x40	2
COSA149AL2V80	80x60	2



Teglia rettangolare in lega alluminio microforata (ø foro 2 mm) antiaderente (rivestimento per panificatori) con bordi dritti

Rectangular pan, microperforated, non-stick (coated for bakeries), straight edges
 Plateau rectangulaire tôle alluminée micro perforé antiadhérente (revêtement special boulangerie) à bords droits
 Rechteckige form aus klein gelochtem Alu-Blech mit Antihaf-Beschichtung (Beschichtung für Bäckereibetriebe) mit geraden Rändern
 Bandeja rectangular en aleación de aluminio microperforada y antiadherente (revestimiento para panadería) con bordes rectos

Code	cm	H cm
COSA49/2MFV60	60x40	2
COSA49/2MFV80	80x60	2



Teglia alluminata per focaccine (8 Stampi Ø 14)

Baking sheet for muffin pan (8 mouldes ø 14), alusteel
 Plaque à pain rond (8 moules ø 14), tôle aluminée
 Förmchenblech für brot (8 förmchen ø 14), Aluminiumüberzug
 Bandeja pan redondo (8 moldes ø 14), lamina aluminada

Code	cm	H cm
COAL49/860	60x40	2,5



Teglia alluminata per focaccine (12 stampi Ø 12)

Baking sheet for muffin pan (12 mouldes ø 12), alusteel
 Plaque à pain rond (12 moules ø 12), tôle aluminée
 Förmchenblech für brot (12 förmchen ø 12), Aluminiumüberzug
 Bandeja pan redondo (12 moldes ø 12), lamina aluminada

Code	cm	H cm
COAL49/1260	60x40	2,5



Vassoio ox

Tray
 Plateau
 Tablett
 Bandeja

Code	cm	H cm
COAL1820X22,5	22,5x22,5	1,5
COAL1820X23	23x14,5	1,5
COAL1820X30	30x18	1,5
COAL1820X30,5	30,5x22,5	1,5
COAL1820X37,5	37,5x24,5	1,5
COAL1820X48	48x31	1,5
COAL1820X60	60x40	1,5



Vassoio ox oro

Gold tray
 Plateau or
 Tablett, gold
 Bandeja oro

Code	cm	H cm
COAL1820R22,5	22,5x22,5	1,5
COAL1820R23	23x14,5	1,5
COAL1820R30	30x18	1,5
COAL1820R30,5	30,5x22,5	1,5
COAL1820R37,5	37,5x24,5	1,5
COAL1820R48	48x31	1,5
COAL1820R60	60x40	1,5



Raschia tonda in lamiera blu

Round dough scraper, blue steel
Raclette ronde, tôle bleue
Runde Teigschaber, Blaublech
Rasqueta redonda hierro azul

Code	cm
COFE41TB12	12



Raschia rettangolare inox

Rectangular dough scraper, s/s
Raclette rectangulaire, acier inox
Rechteckige Teigschaber, Edelstahl
Rasqueta rectangular inox

Code	cm
COIX41RX13	13x13
COIX41RX16	16x13
COIX41RX18	18x13



Anello pan di spugna antiaderente 5 mm misura Ø esterno

Sponge cake ring - Teflon® 5 mm Ø outside
Anneau pain de Gênes, Teflon®, 5 mm Ø extérieur
Biskuitring - Teflon® 5 mm Ø aussen
Aro redondo - Teflon® Ø ext 5 mm

Code	Ø cm	H cm
ALSA43AS15X4	15	4
ALSA43AS15X5	15	5
ALSA43AS20X4	20	4
ALSA43AS20X5	20	5
ALSA43AS25X4	25	4
ALSA43AS25X5	25	5



Raschia rettangolare in lamiera blu

Rectangular dough scraper, blue steel
Raclette rectangulaire, tôle bleue
Rechteckige Teigschaber, Blaublech
Rasqueta rectangular hierro azul

Code	cm
COFE41RB13	13x13
COFE41RB16	16x13
COFE41RB18	18x13



Anello pan di spugna alluminio 5 mm misura Ø esterno

Sponge cake ring - alu 5 mm Ø outside
Anneau pain de Gênes, aluminium, 5 mm Ø extérieur
Alu-Biskuitring 5 mm Ø aussen
Aro redondo aluminio Ø exterior 5 mm

Code	Ø cm	H cm
ALMA43A15X4	15	4
ALMA43A15X5	15	5
ALMA43A20X4	20	4
ALMA43A20X5	20	5
ALMA43A25X4	25	4
ALMA43A25X5	25	5



Tortiera conica in lega 3003 forata

Perforated round cake-pan - alloy 3003
Tourtière ronde perforée, alliage 3003
Runde perforierte Kuchenform, Legierung 3003
Tartera redonda - aleación 3003 - perforada

Code	Ø cm	H cm
FAMA43/3F26	26	3
FAMA43/3F28	28	3
FAMA43/3F30	30	3
FAMA43/3F32	32	3
FAMA43/3F36	36	3
FAMA43/3F40	40	3
FAMA43/3F50	50	3



Tortiera conica in alluminio con orlo (h cm 3)

Alu conical cake-pan with rim
 Tourtière conique bordée en aluminium
 Konische Alu-Kuchenform mit Rand
 Tartera conica aluminio con borde

Code	Ø cm	H cm
FAMA43/314	14	3
FAMA43/316	16	3
FAMA43/318	18	3
FAMA43/320	20	3
FAMA43/322	22	3
FAMA43/324	24	3
FAMA43/326	26	3
FAMA43/328	28	3
FAMA43/330	30	3
FAMA43/332	32	3
FAMA43/334	34	3
FAMA43/336	36	3
FAMA43/338	38	3
FAMA43/340	40	3
FAMA43/345	45	3
FAMA43/350	50	3



Tortiera conica in alluminio con orlo (h cm 6)

Alu conical cake-pan with rim
 Tourtière conique bordée en aluminium
 Konische Alu-Kuchenform mit Rand
 Tartera conica aluminio con borde

Code	Ø cm	H cm
FAMA43/616	16	6
FAMA43/618	18	6
FAMA43/620	20	6
FAMA43/622	22	6
FAMA43/624	24	6
FAMA43/626	26	6
FAMA43/628	28	6
FAMA43/630	30	6
FAMA43/632	32	6
FAMA43/634	34	6
FAMA43/636	36	6
FAMA43/638	38	6
FAMA43/640	40	6
FAMA43/650	50	6



Tortiera conica in alluminio con orlo (h cm 8)

Alu conical cake-pan with rim
 Tourtière conique bordée en aluminium
 Konische Alu-Kuchenform mit Rand
 Tartera conica aluminio con borde

Code	Ø cm	H cm
FAMA43/816	16	8
FAMA43/818	18	8
FAMA43/820	20	8
FAMA43/822	22	8
FAMA43/824	24	8
FAMA43/826	26	8
FAMA43/828	28	8
FAMA43/830	30	8
FAMA43/832	32	8
FAMA43/834	34	8
FAMA43/836	36	8
FAMA43/838	38	8
FAMA43/840	40	8



Tortiera in lamiera blu per pizze

Blue steel round pizzasheet (pack 10 pcs)
 Raclette ronde, tôle bleue (conf. 10 pièces)
 Rundes Pizzablech, Blaublech (Pack. 10 St.)
 Tartera redonda hierro azul para pizzas (Conf. 10 Pz.)

Code	Ø cm	H cm
COFE43B14	14	2,2
COFE43B16	16	2,3
COFE43B18	18	2,5
COFE43B20	20	2,5
COFE43B22	22	2,5
COFE43B24	24	2,5
COFE43B26	26	2,5
COFE43B28	28	2,5
COFE43B30	30	2,5
COFE43B32	32	2,5
COFE43B36	36	2,5
COFE43B40	40	2,5



Tortiera alta in lamiera blu per pizze

Blue steel round pizzasheet (pack 10 pcs)
Tourtière ronde à pizza, toile bleue (conf. 10 pièces)
Rundes Pizzablech, Blaublech (Pack. 10 St.)
Tartera redonda hierro azul para pizzas (Conf. 10 Pz.)

Code	Ø cm	H cm
COFE43BB18	18	4
COFE43BB20	20	4
COFE43BB22	22	4
COFE43BB24	24	4
COFE43BB26	26	4
COFE43BB28	28	4
COFE43BB30	30	4
COFE43BB32	32	4
COFE43BB36	36	4
COFE43BB40	40	4
COFE43BB45	45	3,5
COFE43BB50	50	3,5
COFE43BB60	60	3,5



Tortiera in lamiera blu con rivestimento antiaderente (h cm 2,5)

Blue steel cake-pan, non-stick coating
Tourtière en tôle bleue anti-adhésive
Blaublech Kuchenform mit Antihafbeschichtung
Tartera hierro azul con recubrimiento antiadherente

Code	Ø cm	H cm
COFE43BS20	20	2,5
COFE43BS22	22	2,5
COFE43BS24	24	2,5
COFE43BS26	26	2,5
COFE43BS28	28	2,5
COFE43BS32	32	2,5



Tortiera in lega 3003 con rivestimento antiaderente (h cm 3)

Round cake-pan, alloy 3003, non-stick coating
Tourtière ronde anti-adhésive - alliage 3003
Runde Kuchenform - Legierung 3003, Antihafbeschichtung
Tartera redonda - aleación 3003 con recubrimiento antiadherente

Code	Ø cm	H cm
ALSA43/3S26	26	3
ALSA43/3S28	28	3
ALSA43/3S30	30	3
ALSA43/3S32	32	3



Tortiera pesante per pizza al trancio con orlo (h cm 4,5)

Heavy round pizzasheet, with rim
Plaque tonde à pizza avec bord
Runde, schweres Pizzablech mit Rand
Tartera tonda pesada para pizza con borde

Code	Ø cm	H cm
COAL143P50	50 (est.)	4,5


Stampo americano con tubo in alluminio

Cake mould "Gugelhupf" with tube
 Moule à "gugelhupf" avec tube
 Gugelhupfform mit Loch
 Molde americano con tubo

Code	Ø cm	H cm
COAL3516	16	9
COAL3518	18	10
COAL3520	20	11
COAL3522	22	11


Stampo americano senza tubo in alluminio

Cake mould "Gugelhupf" without tube
 Moule à "gugelhupf" sans tube
 Gugelhupfform ohne Loch
 Molde americano

Code	Ø cm	H cm
COAL3018	18	10


Stampo margherita in alluminio

Sponge cake mould
 Moule à tarte marguerite
 Sandkuchenform
 Molde margarita

Code	Ø cm	H cm
COAL3320	20	6,5


Stampo conico per panettone in alluminio

Conical mould for panettone
 Moule conique à paneton
 Konische Panettone-Form
 Molde conico

Code	Ø cm	H cm
COAL3118	18	11
COAL3120	20	12
COAL3122	22	13
COAL3124	24	19



Ciambella con tubo in alluminio

Savarin mould with tube
Savarin avec tube
Kranzkuchen mit Loch
Nolde savarin alto

Code	Ø cm	H cm
COAL3720	20	6
COAL3722	22	6,5
COAL3724	24	7,5
COAL3726	26	8,5
COAL3730	30	8,5



Forma per creme-caramel alto in alluminio

Crème caramel mould, alu, deep
Moule en aluminium à crème caramel fond
Hoher Crème Caramehl, Aluminium
Flanero aluminio alto

Code	Ø cm	H cm
ALMA2195	5	6
ALMA2196	6	7
ALMA2196,5	6,5	7
ALMA2197	7	8
ALMA2198	8	9



Forma per creme-caramel basso in alluminio

Crème caramel mould, alu, low
Moule en aluminium à crème caramel bas
Niedriger Crème Caramehl, Aluminium
Flanero alluminio bajo

Code	Ø cm	H cm
ALMB2196,5	6,5	4,5
ALMB2197	7	5
ALMB2198	8	5,5



Forma per creme-caramel in alluminio con rivestimento antiaderente

Crème caramel mould, alu, non-stick
Moule en aluminium anti-adhésive à crème caramel
Crème Caramehl, Aluminium, Antihaf
Flanero aluminio antiadherente

Code	Ø cm	H cm
ALMA219T6	6	6
ALMA219T6,5	6,5	6,5
ALMA219T7	7	7
ALMB219T6,5	6,5	5



Forma per creme-caramel inox 18/10

Crème caramel mould 18/10, s/s
Moule en acier inox 18/10 à crème caramel
Crème Caramehl, Edelstahl 18/10
Flanero inox 18/10

Code	Ø cm	H cm
COIX32196	6	6
COIX32197	7	7



Forma plumcake in alluminio

Plumcake
Plum-cake
Plumcake
Molde cake

Code	cm	H cm
COAL3818	18x7,7	6
COAL3822	22x9	6,5
COAL3826	26x9,6	7,5
COAL3830	30x10,5	7,5


Forma pan carrè con coperchio in lamiera blu

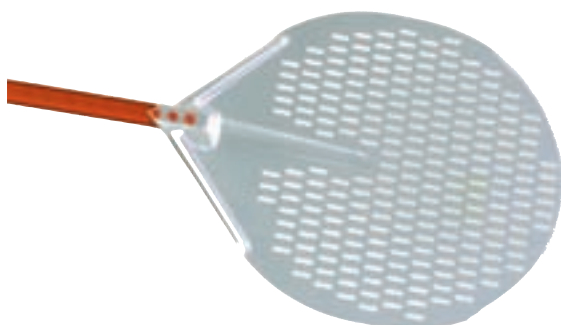
Blue steel bread with lid
 Moule pain de mie toile bleu avec couvercle
 Brot form blaublech mit deckel
 Molde para Pan de Molde en hierro azul con tapa

Code	cm	H cm
COFE38BC20	20x10	10
COFE38BC30	30x10	10
COFE38BC40	40x10	10


Pala per pizza rettangolare forata in lega di alluminio con manico cm 150

Rectangular pizza peel, perforated, aluminum alloy
 Pelle à pizza rectangulaire à douille en toile d'aluminium
 Schaufel für rechteckige Pizza aus gelochter Alu-Legierung
 Pala para pizza rectangular perforada en aleación de aluminio

Code	cm	H cm	kg
COPI209REA32	32x32	182	0,750
COPI209REA37	37x37	187	0,806
COPI209REA41	41x41	191	1,100
COPI209REA45	45x45	195	1,220
COPI209REA50	50x50	200	1,464


Pala per pizza tonda forata in lega di alluminio con manico cm 150

Round pizza peel, perforated, aluminum alloy
 Pelle à pizza ronde à douille en toile d'aluminium
 Schaufel für runde Pizza aus gelochter Alu-Legierung
 Pala para pizza circular perforada en aleación de aluminio

Code	Ø cm	H cm	kg
COPI209RA32	32	182	0,670
COPI209RA37	37	187	0,789
COPI209RA41	41	191	1,027
COPI209RA45	45	195	1,162
COPI209RA50	50	200	1,300


Pala per pizza rettangolare, leggerissima, flessibile in lega d'alluminio con manico cm 150

Rectangular pizza peel, very light and flexible, 150 cm. handle
 Pelle à pizza rectangulaire, très légère, flexible Manche cm. 150
 Schaufel für rechteckige Pizza, sehr leichter und biegsamer. Stiel 150 cm.
 Pala para pizza rectangular, ligerísima y flexible, con mango de 150 cm.

Code	cm	H cm	kg
COPI209RE32	32x32	182	0,802
COPI209RE37	37x37	187	0,920
COPI209RE41	41x41	191	1,264
COPI209RE45	45x45	195	1,408
COPI209RE50	50x50	200	1,658



Pala per pizza tonda leggerissima, flessibile in lega d'alluminio con manico cm 150

Round pizza peel, very light and flexible, 150 cm. handle
Pelle à pizza ronde très légère, flexible manche 150 cm
Schaufel für runde Pizza, sehr leichter und biegsamer Stiel 150 cm.
Pala para pizza circular ligerísima y flexible, con mango de 150 cm.

Code	Ø cm	H cm	kg
COP1209R32	32	182	0,768
COP1209R37	37	187	0,820
COP1209R41	41	191	1,205
COP1209R45	45	195	1,325
COP1209R50	50	200	1,547



Palettino tondo in acciaio inox con manico cm 150

Small round pizza peel, stainless steel
Pelle à pizza petit modèle en acier inox
Kleine runde Schaufel aus Inox-Stahl
Paleta circular de acero inoxidable

Code	Ø cm	H cm	kg
COP1209PA17	17	167	0,732
COP1209PA20	20	170	0,803
COP1209PA23	23	173	0,877
COP1209PA26	26	176	0,981



Appendi pale per 2 pale (vuoto)

Peel wall holder (for 2 peels, 1 small peel and 1 brush)
Porte pelles (pelle à pizza/accessoire) ou présentoir capacité 2 pelles GM et 1 pelle à pizza PM et 1 brosse de rechange
Schaufelaufhängvorrichtung (kleine Schaufel/Geräte) für 2 Schaufeln, 1 kleine Schaufel und 1 Bürste
Colgador de palas sobre pared (capacidad para 2 palas, 1 paleta y 1 cepillo)

Code
COP1209EB



Palettino tondo forato in acciaio inox con manico cm 150

Small round and perforated pizza peel, stainless steel
Pelle à pizza petit modèle ronde à douille en acier inox
Kleine runde Schaufel aus gelochtem Inox-Stahl
Paleta circular perforada de acero inoxidable

Code	Ø cm	H cm	kg
COP1209PAF17	17	167	0,702
COP1209PAF20	20	170	0,776
COP1209PAF23	23	173	0,833
COP1209PAF26	26	176	0,905



Appendi pala a muro in alluminio anodizzato, capienza 2 pale

Peel wall holder, anodized aluminum (for 2 peels)
Porte pelle mural aluminium anodisé pour fixation de 2 pelles
Schaufelaufhängvorrichtung für die Wand aus eloxiertem Aluminium für 2 Schaufeln
Colgador de palas sobre pared en aluminio anodizado (capacidad para 2 palas)

Code	cm
COP1209EM	17x9x9,50



Pala per pizza rettangolare in alluminio anodizzata con manico cm 150

Rectangular pizza peel, 150 cm handle, alu anodized
 Pelle à pizza rectangulaire en aluminium anodisé avec manche 150 cm
 Rechteckige Pizzaschaufel, alu eloxiert, mit Stiel 150 cm.
 Pala para pizza rectangular aluminio con mango cm 150 anodizzata

Code	cm	H cm
COPI2080X34	32x34	182



Pala per pizza tonda in acciaio inox con manico cm 150

Round pizza peel, s/s, with handle
 Pelle à pizza ronde en acier inox avec manche
 Runde Pizzaschaufel, Edelstahl, mit Stiel
 Pala para pizza redonda acero inox con mango

Code	Ø cm	H cm
COPI208IX19	19	169
COPI208IX25	25	175
COPI208IX36	36	186



Spazzola orientabile con raschietto setole ottone, base legno, manico anodizzato nero

Adjustable brush with brass bristles scraper, wood base, black anodized handle
 Brosse métallique orientable fil laiton talon bois manche anodisé noir
 Beweglichebürste mit Borstenschaber aus Messing, schwarz eloxierter Stiel / Cepillo orientable con raspador de cerdas de latón, base de madera y mango anodizado negro

Code	cm	H cm
COPI209SP20	20x6,50	160



Ricambio spazzola

Spare brush
 Brosse de rechange
 Ersatzbürste
 Recambio de cepillo

Code	cm
COPI209SPR	20x6,50



Spazzola ottone girevole per cenere con manico cm 150

Adjustable brass brush for ash, 150 cm handle
 Brosse orientable en laiton pour cendres, manche 150 cm
 Drehbare Messingbürste für Asche mit Stiel 150 cm.
 Cepillo latón móvil para ceniza con mango cm. 150

Code	cm
COPI208/OT16	16x5
COPI208/OT16SM *	16x5

* senza manico



Rastrello inox per recupero corpi solidi

Stainless steel brush
 Rateau racloir inox
 Inox-Hake zur Bergung von Festkörpern
 Rastrello de acero inoxidable

Code	cm
COPI209RS24	24x10



Raschietto inox rimuovi braci con manico tubolare cm 150

Ash remover, 150 cm handle
Pelle ramasse-cendres en acier inox, manche 150 cm
Edelstahlschaber für Ascheaufnahme mit Stiel 150 cm
Rasqueta inox remuevebrasa con mango cm 150

Code	cm
COP1208/BR15	35



Coppia fondomanico e scorrevole in plastica

Plastic holder & slider set
Embout de manche et poignée collissante plastique
Paar verschiebbare Stielhüllen aus Kunststoff
Protector de mango + mango deslizante de plástico

Code	cm	H cm
COP1209PAR	2,5	25



Espositore per pale pizza con manico tubolare (vuoto)

Pizza peel rack (empty), painted steel
Présentoir pour pelles à pizza (vide) en acier verni
Pizzaschaufelhalter (leer), lackierter Stahl
Mostrador para artículos indicados arriba

Code
COP18/ES20



Scorrevole in legno per pale pizza con manico tubolare

Wooden slider for pizza peel handles
Curseur en bois pour manches de pelles à pizza
Holzbote für Pizzaschaufelstiel
Mango corredizo madera para palas pizza

Code	cm	IVA esc.
COP18/SC20	16x5	€ 7,27

Manico tubolare cm 150

Handle
Manche
Stiel
Mango

Code	cm
COP1208MAN	150

Family Cooking



256 Family Cooking Alluminio
Aluminium Cooking Line



266 Family Cooking Alluminio antiaderente
Non-stick aluminum with coating



268 Alluminio Basic 2 mm
Line Basic Aluminium 2 mm



272 Salsa pomodoro in Alluminio
Line for tomato



276 Family Cooking Rame
Copper



278 Family Cooking pasticceria
Pastry



Family Cooking Alluminio

Aluminium Cooking Line



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



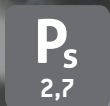
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.;
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [DLgs 25/01/1992,
n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a
contatto con gli alimenti e S.M.I.



RIVESTIMENTO
Coating no one



MANICATURA NIKEL FREE
Handle Aluminium/Inox



SPESSORE
Material thickness



Pentola con due maniglie alluminio fuso

Cylindric stockpot, 2 handles
Marmite cylindrique, 2 anses
Zylindrischer Suppentopf 2 Griffe
Olla cilíndrica 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
FAMA314	14	12	2
FAMA316	16	14	2,7
FAMA318	18	16	4
FAMA320	20	18	5,5
FAMA322	22	20	7,5
FAMA324	24	22	10
FAMA326	26	24	12,5
FAMA328	28	26	15
FAMA330	30	28	20
FAMA332	32	30	24
FAMA334	34	32	29
FAMA336	36	33	35
FAMA338	38	35	40
FAMA340	40	37	48

Casseruola alta con due maniglie alluminio fuso

Saucepot, 2 handles
Faitout, 2 anses
Kochtopf 2 Griffe
Cacerola alta 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
FAMA412	12	6	1
FAMA414	14	7	1,5
FAMA416	16	8	1,9
FAMA418	18	9	2,5
FAMA420	20	10	3,3
FAMA422	22	11	4,5
FAMA424	24	12	5,5
FAMA426	26	13	7
FAMA428	28	14	8,5
FAMA430	30	15	10
FAMA432	32	16	12
FAMA434	34	17	15
FAMA436	36	18	18
FAMA438	38	19	21
FAMA440	40	20	25


Casseruola bassa con due maniglie alluminio fuso

Casserole pot, 2 handles
 Sautoir, 2 anses
 Brattpf 2 Griffe
 Cacerola baja 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
FAMA614	14	5	1
FAMA616	16	5,5	1,3
FAMA618	18	6,5	1,8
FAMA620	20	7,5	2,5
FAMA622	22	8,5	3,3
FAMA624	24	9	4
FAMA626	26	9,5	5
FAMA628	28	10	6
FAMA630	30	11	7,5
FAMA632	32	11,5	8,5
FAMA634	34	12	10
FAMA636	36	13	13
FAMA638	38	13,5	15
FAMA640	40	14	17


Casseruola ovale con due maniglie in alluminio e coperchio

Oval saucepot, opaque finish, 2 alu handles and lid
 Casserole ovale, finissage opaque, 2 anses en aluminium et couvercle
 Ovalekasserolle mit Deckel und 2 Alugriffen, mattiert
 Cacerola oval acabado opaco 2 asas aluminio y tapa

Code	Ø cm	H cm	lt
FAMA2626	26	11	5,84
FAMA2628	28	13	8
FAMA2630	30	13	9,19
FAMA2632	32	14	11,26
FAMA2634	34	14	12,7
FAMA2636	36	14	14,25


Casseruola alta con un manico alluminio fuso

Saucepan, 1 handle
 Casserole haute, 1 manche
 Stielkasserolle
 Cacerola alta 1 mango

Code	Ø cm	H cm	lt
FAMA512	12	6	1
FAMA514	14	7	1,5
FAMA516	16	8	1,9
FAMA518	18	9	2,5
FAMA520	20	10	3,3
FAMA522	22	11	4,5
FAMA524	24	12	5,5
FAMA526	26	13	7


Casseruola conica con un manico alluminio fuso e becco

Conical casserole pan with spout and handle
 Casserole conique avec manche et bec
 Konische Stielkasserolle mit Tülle
 Cacerola conica con mango y pico

Code	Ø cm	H cm	lt
FAMA910	10	7	0,5
FAMA912	12	8	0,9
FAMA914	14	8,5	1,2
FAMA916	16	10	1,3
FAMA918	18	11,5	1,9
FAMA920	20	12,5	2,4
FAMA922	22	14	3
FAMA924	24	15,5	4,3
FAMA926	26	16	6



Padella con un manico alluminio fuso

Frypan, 1 handle
Poêle à frire, 1 manche
Bratpfanne 1 Stiel
Sartén 1 mango

Code	Ø cm	H cm
FAMA1112	12	3
FAMA1114	14	3
FAMA1116	16	3,5
FAMA1118	18	3,5
FAMA1120	20	4
FAMA1122	22	5
FAMA1124	24	5
FAMA1126	26	5,5
FAMA1128	28	6
FAMA1130	30	6
FAMA1132	32	6
FAMA1134	34	6,5
FAMA1136	36	6,5
FAMA1138	38	7
FAMA1140	40	7



Tegame con due maniglie alluminio fuso

Omelette pan, 2 handles
Plat rond, 2 anses
Pfanne 2 Griffe
Paellera 2 asas

Code	Ø cm	H cm
FAMA1012	12	3
FAMA1014	14	3
FAMA1016	16	3,5
FAMA1018	18	3,5
FAMA1020	20	4
FAMA1022	22	5
FAMA1024	24	5
FAMA1026	26	5,5
FAMA1028	28	6
FAMA1030	30	6
FAMA1032	32	6
FAMA1034	34	6,5
FAMA1036	36	6,5
FAMA1038	38	7
FAMA1040	40	7



Coperchio ovale con ponticello alluminio

Oval lid
Couvercle ovale
Ovaler Deckel
Tapa oval

Code	Ø cm
FAMA290V26	26
FAMA290V28	28
FAMA290V30	30
FAMA290V32	32
FAMA290V34	34
FAMA290V36	36



Coperchio lucido piano tipo pesante con orlo e ponticello conf. 10 Pz.

Heavy flat lid with loop handle - pack 10 pcs
Couvercle plat lourd avec poignée - conf. 10 pièces
Ebendeckel, schwer mit Gegengriff - Pack. 10 Stücke
Tapa redonda pesada con puente inox - conf 10 piezas

Code	Ø cm
FAMA2910	10
FAMA2912	12
FAMA2914	14
FAMA2916	16
FAMA2918	18
FAMA2920	20
FAMA2922	22
FAMA2924	24
FAMA2926	26
FAMA2928	28
FAMA2930	30
FAMA2932	32
FAMA2934	34
FAMA2936	36
FAMA2938	38
FAMA2940	40


Colapasta 3 piedi con due maniglie alluminio fuso

Tripodal pasta colander, 2 handles
 Passoire avec trépied et 2 anses
 Dreifußseihier 2 Griffe
 Escurridora 3 pies 2 asas

Code	cm	H cm
FAMA1520	20	13
FAMA1522	22	14
FAMA1524	24	15
FAMA1526	26	15
FAMA1528	28	16,5
FAMA1530	30	16,5


Colapasta con un manico e gancio alluminio fuso

Pasta colander, 1 handle and hook
 Passoire avec manche et crochet
 Seihier mit Stiel und Haken
 Colador con mango y gancho

Code	cm	H cm
FAMA4020	20	13
FAMA4022	22	14
FAMA4024	24	15


Colariso con un manico e gancio alluminio fuso

Rice colander, opaque finish, 1 handle and hook, little holes
 Passoire à riz, finissage opaque avec manche et crochet, petits trous
 Reisseihier, mattiert mit Stiel, Haken und kleinen Löchern
 Colador arroz acabado opaco 1 mango y gancho taladros pequenos

Code	cm	H cm
FAMA3214	14	6,5
FAMA3216	16	7,5
FAMA3218	18	8,5



Pesciera tipo economico con orlo, due maniglie in alluminio, coperchio e griglia

Fish-kettle, opaque finish, economic model, with aluminium handle rim, lid and grid
Poissonnière finissage opaque, économique, bordée, anses en aluminium, avec couvercle et grille
Mattierter Fischkochtöpf, Billigtup mit Rand Alugriff Deckel und Gitter
Hervidor pescado acabado opaco tipo economico con borde asas aluminio con tapa y rejilla

Code	cm	H cm
FAMA1835	35x14,5	9,5
FAMA1840	40x14,5	10,7
FAMA1845	45x15,2	10,7
FAMA1850	50x16	11



Coperchio per rostiera rettangolare - art. 50

Lid for rectangular roasting plate art. 50
Couvercle pour plat à rôtir art. 50
Deckel für Bratform Art. 50
Tapa para rustidera rectangular - art. 50

Code	Ø cm
FAMA83B26	26x20
FAMA83B32	32x23
FAMA83B35	35x26
FAMA83B40	40x29
FAMA83B45	45x30



Rostiera rettangolare angoli tondi senza coperchio

Rectangular roasting plate, opaque finish round angles without lid
Plat à rôtir rectangulaire, finissage opaque angles ronds sans couvercle
Rechteckiger Bratform, mattiert, rundwinkliger, ohne Deckel
Rustidera rectangular acabado opaco angulos redondeados sin tapa

Code	est. cm	int. cm	H cm
FAMA5026	26,5x20	26x20	6
FAMA5032	32x23,8	32x23	6
FAMA5035	36,3x26	35x26	6,5
FAMA5040	41,5x29,7	40x29	7
FAMA5045	47,5x31,8	45x30	7,5



Rostiera rettangolare angoli tondi con coperchio

Rectangular roasting plate, opaque finish, round angles with lid
Plat à rôtir rectangulaire, finissage opaque angles ronds avec couvercle
Rechteckiger Bratform, mattiert, rundwinkliger, mit Deckel
Rustidera rectangular acabado opaco angulos redondeados con tapa

Code	est. cm	int. cm	H cm
FAMA50BIS26	26,5x20	26x20	6
FAMA50BIS32	32x24	32x23	6
FAMA50BIS35	37x26,8	35x26	6,5
FAMA50BIS40	41,5x29,5	40x29	7
FAMA50BIS45	47x31,5	45x30	7,5


Paiolo con manico arco e orlo

Polenta pot, bowed handle with rim
 Chaudron avec manche arquée et bord
 Polentetopf mit bogenförmigem Stiel
 Caldero mango arco con borde

Code	Ø cm	H cm	lt
FAMA4420	20	12,5	3
FAMA4422	22	15,5	3,5
FAMA4424	24	17	4,5
FAMA4426	26	18	6
FAMA4428	28	18	7
FAMA4430	30	21	8
FAMA4432	32	23	10
FAMA4434	34	24	15
FAMA4436	36	25	16
FAMA4438	38	26,5	17
FAMA4440	40	28	20


Paiolo con un manico e maniglia inox

Polenta pot, 1 handle and hand grip
 Chaudron à polenta, manche et anse
 Polentetopf, Stiel und Griff
 Caldero con mango y asa

Code	Ø cm	H cm	lt
FAMA6518	18	12	2
FAMA6520	20	13	3
FAMA6522	22	14	3,5
FAMA6524	24	14	4,5
FAMA6526	26	17	6
FAMA6528	28	17	7
FAMA6530	30	18	8


IN ESAURIMENTO
Paiolo tipo pesantissimo con un manico e maniglia in bakelite spessore 5 mm

Heavy-type polenta pot, bakelite handle, 5 mm thick
 Chaudron à polenta très lourd, manche en bakélite, épaisseur 5 mm
 Polentetopf, überschwer, Bakelitesstiel, Dicke 5 mm
 Caldero tipo super pesado manico plastico espesor mm 5

Code	Ø cm	H cm	lt
FAMR65B18	18	12	2
FAMR65B20	20	13	3
FAMR65B24	24	14	4,5
FAMR65B26	26	17	6
FAMR65B28	28	17	7
FAMR65B30	30	18	8


IN ESAURIMENTO
Paiolo tipo pesante con un manico e maniglia in bakelite spessore 3 mm

Heavy polenta pot, bakelite handle, 3 mm thick
 Chaudron à polenta lourd, manche en bakélite, épaisseur 3 mm
 Polentetopf, schwer, Bakelitesstiel, Dicke 3 mm
 Caldero tipo pesado mango plastico espesor mm 3

Code	Ø cm	H cm	lt
FAMR165B28	28	17	7
FAMR165B30	30	18	8



Pentolino latte con coperchio

Milk pot, opaque finish with lid
Pot au lait, finissage opaque avec couvercle
Milchtöpfchen, mattiert, mit Deckel
Pote leche acabado opaco con tapa

Code	Ø cm	H cm	lt
FAMA21110	10	10	0,6
FAMA21112	12	12	1,3
FAMA21114	14	14	1,7
FAMA21116	16	16	2,5
FAMA21118	18	18	4,5



Bollilatte

Milk kettle
Bouilloire à lait
Milchtopf
Hervidor leche

Code	Ø cm	H cm	lt
FAMA5310	10	5	0,6
FAMA5312	12	6	1
FAMA5314	14	7	1,7
FAMA5316	16	7	2,5



Secchio latte

Milk bucket, opaque finish
Seau à lait, finissage opaque
Milcheimer, mattiert
Cubo leche acabado opaco

Code	Ø cm	H cm	lt
FAMA8008	25,3	22,5	8
FAMA8010	25,5	26,7	10
FAMA8012	29,5	30	12
FAMA8015	30,5	31	15
FAMA8020	32	33	20



Spghettiera con colapasta internato, coperchio e maniglie in bakelite

Spaghetti saucepot with colander and lid
Marmite à spaghetti avec passoire et couvercle
Spghettitopf mit Innenseiher und Deckel
Conjunto cuecepastas, escurridera y tapa

Code	Ø cm	H cm	lt
FAMR9022	22	23	8,74



Asparagera o zamponiera con cestello e coperchio

Asparagus or zampone pot with basket and lid
Marmite à asperges ou zampone avec panier et couvercle
Spargel-oder Zamponetopf mit Korb und Deckel
Hervido cilíndrico para espárragos con cestillo y tapa

Code	Ø cm	H cm	lt
FAMA8916	16	24	4,3



Fornetto con occhio con spargifiamma alluminio fuso e tortiere 10/10

Bake-stove with eye
Brennofen für Kuchen mit Auge
Four à gâteaux, avec oeil
Hornillo para postres con ojo

Code	Ø cm	Ø tortiera cm	H cm
COALFORNOCCCHIO30	33,5	27	23,5
COALFORNOCCCHIO35	38,5	30,5	28



Fornetto per dolci completo di coperchio e piastra in ferro

Bake-stove with lid and iron grid
Four à gâteaux, avec couvercle et plaque en fer
Brennofen für Kuchen mit Deckel und Eisenplatte
Hornillo para postres con tapa y plancha hierro

Code	Ø cm	H cm
FAMR8626	26	14,5
FAMR8628	28	16
COFE86	fondello singolo	



Tortiera conica con anello

Conical cake-pan with ring
Tourtière conique avec anneau
Konische Kuchenform mit Ring
Tartera conica con asa móvil

Code	Ø cm	H cm
FAMA4316	16	4,5
FAMA4318	18	4,5
FAMA4320	20	4,5
FAMA4322	22	4,5
FAMA4324	24	5,5
FAMA4326	26	5,5
FAMA4328	28	6,5
FAMA4330	30	7
FAMA4332	32	7
FAMA4334	34	7,5
FAMA4336	36	7,5
FAMA4338	38	8
FAMA4340	40	8



Tortiera cilindrica con anello

Cylindric cake mould with ring
Tourtière cylindrique avec anneau
Zylindrische Kuchenform mit Ring
Tartera cilíndrica con asa

Code	Ø cm	H cm
FAMA6616	16	3
FAMA6618	18	3,5
FAMA6620	20	4
FAMA6622	22	5
FAMA6624	24	6
FAMA6626	26	6,5
FAMA6628	28	6,5
FAMA6630	30	7
FAMA6632	32	7
FAMA6634	34	7
FAMA6636	36	7,5
FAMA6638	38	7,5
FAMA6640	40	8

Family Cooking Alluminio antiaderente

Non-stick Aluminium with coating



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004 Regolamento (UE) N. 10/01/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (e S.M.I.); D.M. 21/03/1973 e S.M.I. DPR n. 277 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108)



RIVESTIMENTO
Coating B-Cristal



MANICATURA NIKEL FREE
Handle Aluminium/Inox



SPESSORE
Material thickness

Family Cooking Alluminio antiaderente

Non-stick Aluminium with coating



Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles
Plat rond, 2 anses en acier inox
Pfanne 2 Edelstahlgriffe
Paellera 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm
FAMA10SEL20	20	5,5
FAMA10SEL24	24	6,5
FAMA10SEL28	28	7
FAMA10SEL32	32	7,5
FAMA10SEL36	36	8
FAMA10SEL40	40	8,5

Confezione da 6 pezzi
Packaging 6 pieces



RICCARDO AGOSTINI
Ristorante il Piastrino - Pennabilli (RN)



Padella svasata bassa con un manico inox

Low sauté pan, 1 s/s handle
Sauteuse, 1 manche en acier inox
Ausgestellte Sauteuse 1 Edelstahlstiel
Sartén ensanchada baja mango inox

Code	Ø cm	H cm
FAMA11BBSEL20	20	4,5
FAMA11BBSEL24	24	5
FAMA11BBSEL28	28	5
FAMA11BBSEL32	32	5
FAMA11BBSEL36	36	5,5
FAMA11BBSEL40	40	6

Confezione da 6 pezzi
Packaging 6 pieces



Padella svasata alta "saltare" con un manico inox

Sauté pan, 1 s/s handle
Sauteuse, 1 manche en acier inox
Ausgestellte hohe Sauteuse 1 Edelstahlstiel
Sartén ensanchada mango inox

Code	Ø cm	H cm
FAMA11BSEL20	20	5,5
FAMA11BSEL24	24	6,5
FAMA11BSEL28	28	7
FAMA11BSEL32	32	7,5
FAMA11BSEL36	36	8
FAMA11BSEL40	40	8,5

Confezione da 6 pezzi
Packaging 6 pieces

Alluminio Basic 2 mm

Line Basic Aluminium 2 mm



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.;
DPR n. 777 del 23/05/1992 e S.M.I. [DLgs 25/01/1992,
n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a
contatto con gli alimenti e S.M.I.



RIVESTIMENTO
Coating no one



MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel



SPESSORE
Material thickness



Pentola con due maniglie inox

Stockpot, 2 handles
Marmite traiteur, 2 anses
Suppentopf 2 Griffe
Olla 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	lt
PCMX0316	16	14	2,7
PCMX0318	18	16	4
PCMX0320	20	18	5,5
PCMX0322	22	20	7,5
PCMX0324	24	22	10
PCMX0326	26	24	12,5
PCMX0328	28	26	16
PCMX0330	30	28	20
PCMX0332	32	30	24
PCMX0334	34	32	29
PCMX0336	36	34	35
PCMX0338	38	36	40
PCMX0340	40	38	48
PCMX0346	46	44	73
PCMX0350	50	48	94

Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 handles
Faitout, 2 anses
Kochtopf 2 Griffe
Cacerola alta 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	lt
PCMX0416	16	9	1,9
PCMX0418	18	10	2,6
PCMX0420	20	10,5	3,3
PCMX0422	22	12	4,5
PCMX0424	24	13	5,5
PCMX0426	26	13,5	7
PCMX0428	28	14	8,5
PCMX0430	30	15	10
PCMX0432	32	16	12
PCMX0434	34	17	15
PCMX0436	36	18	18
PCMX0438	38	18	21
PCMX0440	40	20	25



Alluminio Basic 2 mm

Line Basic Aluminium 2 mm



Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 handles
 Sautoir, 2 anses
 Brattpf 2 Griffe
 Cacerola baja 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	lt
PCMX0620	20	7,5	2,5
PCMX0622	22	8,5	3,3
PCMX0624	24	9	4
PCMX0626	26	9,5	5
PCMX0628	28	10	6
PCMX0630	30	11	7,5
PCMX0632	32	11,5	8,5
PCMX0634	34	12	10
PCMX0636	36	13	13
PCMX0638	38	13,5	15
PCMX0640	40	14	17



Casseruola alta con un manico inox

Saucepan, 1 handle
 Casserole haute, 1 manche
 Stielkasserolle
 Cacerola alta 1 mango inox

Code	Ø cm	H cm	lt
PCMX0514	14	8	1,2
PCMX0516	16	9	1,9
PCMX0518	18	10	2,6
PCMX0520	20	11	3,3
PCMX0522	22	12	4,5
PCMX0524	24	13	5,5



Casseruola conica con un manico inox e becco

Conical casserole pan, 1 handle
 Casserole conique, 1 manche
 Konische Stielkasserolle
 Cacerola conica con mango y pico

Code	Ø cm	H cm	lt
PCMX0914	14	8,5	1,2
PCMX0916	16	10	1,3
PCMX0918	18	11,5	1,9
PCMX0920	20	12,5	2,4

Alluminio Basic 2 mm

Line Basic Aluminium 2 mm



Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 handles
Plat rond, 2 anses
Pfanne 2 Griffe
Paellera 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm
PCMX01016	16	4
PCMX01018	18	5
PCMX01020	20	6
PCMX01022	22	6
PCMX01024	24	6
PCMX01026	26	6
PCMX01028	28	6,5
PCMX01030	30	6,5
PCMX01032	32	6,5
PCMX01034	34	6,5
PCMX01036	36	7,5
PCMX01038	38	8
PCMX01040	40	8



Padella con un manico inox

Frypan, 1 handle
Poêle à frire, 1 manche
Bratpfanne 1 Stiel
Sartén mango inox

Code	Ø cm	H cm
PCMX01116	16	4
PCMX01118	18	5
PCMX01120	20	6
PCMX01122	22	6
PCMX01124	24	6
PCMX01126	26	6
PCMX01128	28	6,5
PCMX01130	30	6,5
PCMX01132	32	6,5
PCMX01134	34	6,5
PCMX01136	36	7,5
PCMX01138	38	8
PCMX01140	40	8



Colapasta 3 piedi semisferico con due maniglie inox

Tripodal colander - hemispheric
Passoire avec trépied - hémisphérique
Dreifußseier - halbkugelig
Escurridora 3 pies semi-esferico

Code	Ø cm	H cm
PCMX01520	20	13
PCMX01522	22	14
PCMX01524	24	15
PCMX01526	26	15
PCMX01528	28	16,5
PCMX01530	30	16,5



Coperchio tondo con ponticello in acciaio senza orlo - conf. 10 Pz.

Round lid, loop handle, no rim - pack 10 pcs
Couvercle rond avec poignée non bordée - conf. 10 pièces
Runddeckel mit Gegengriff ohne Rand - pack. 10 St.
Tapa redonda con puente sin borde - conf. 10 Pz.

Code	Ø cm
PCMX02916	16
PCMX02918	18
PCMX02920	20
PCMX02922	22
PCMX02924	24
PCMX02926	26
PCMX02928	28
PCMX02930	30
PCMX02932	32
PCMX02934	34
PCMX02936	36
PCMX02938	38
PCMX02940	40
PCMX02946	46
PCMX02950	50
PCMX02955	55
PCMX02960	60

Salsa pomodoro in Alluminio

Line for tomato



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



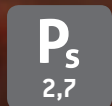
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.;
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [DLgs 25/01/1992,
n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a
contatto con gli alimenti e S.M.I.



RIVESTIMENTO
Coating no one



MANICATURA NIKEL FREE
Alluminio fuso e applicazione al corpo
con rivetti in lega AG5
*Handle Fused aluminum/inox and body
fixing by AG5 alloy rivets*



SPESSORE
Material thickness
[1/16"]

Salsa pomodoro in Alluminio

Line for tomato



Scolapomodoro (Da inserire nelle pentole pomodoro art. 85 Bis e art. 03)

Tomato colander (for tomato stockpots art. 85 bis and art. 03)

Passoire à tomate (pour marmites à tomates art. 85 bis et art. 03)

Tomatenseiher (für Tomatentöpfe Art. 85 bis und 03)

Escurretomate (para uso con ollas tomate art. 85 Bis e art. 03)

Code	Ø cm	H cm
FAMA85SC32	32	30
FAMA85SC36	36	34
FAMA85SC40	40	38
FAMA85SC46	46	44
FAMA85SC50	50	49



Tipo sud (caldaia) con due maniglie in alluminio senza coperchio pesante

South type (cauldron) alu handles, no heavy lid

Type sud (cuve) sans couvercle lourd, anses en aluminium

Südkessel ohne Schwerdeckel, Alugriffen

Tipo sud caldero sin tapa con asas aluminio

Code	Ø cm	H cm	lt
FAMA85S36	36	23	23
FAMA85S40	40	23	29
FAMA85S46	46	34	56
FAMA85S50	50	34	66,7
FAMA85S60	60	34	96



Passatutto professionale inox con 3 filtri - 33 cm scatolato

Professional steel strainer with 3 filter

Crépine acier professionnel avec 3 filtre

Schmutzfänger professional stahl mit 3 filter

Filtro de acero profesional con 3 filtros

Code	Ø cm	H cm
COIX318533	33	16



Tipo nord (pentola) con due maniglie in alluminio - Senza coperchio pesante

North type (stockpot), alu handles, no heavy lid
 Type nord (marmite) sans couvercle lourd, anses en aluminium
 Nordtopf ohne Schwerdeckel, Alugriffen
 Tipo nord olla sin tapa, con asas aluminio

Code	Ø cm	H cm	lt
FAMA85BS32	32	32	25
FAMA85BS34	34	34	31
FAMA85BS36	36	36	36,5
FAMA85BS38	38	38	43
FAMA85BS40	40	40	50,2
FAMA85BS46	46	46	76,5
FAMA85BS50	50	50	98



Pentola piccole comunità con due maniglie in alluminio

Stockpot, 2 handles
 Marmite traiteur, 2 anses
 Suppentopf 2 Griffe
 Olla 2 asas

Code	Ø cm	H cm	lt
FAMA332	32	30	24
FAMA334	34	32	29
FAMA336	36	34	35
FAMA338	38	36	40
FAMA340	40	38	48
FAMA03S46	46	44	73
FAMA03S50	50	48	94
FAMA03S55*	55	53	126
FAMA03S60*	60	58	164

* Manicatura in acciaio inox

Salsa pomodoro in Alluminio

Line for tomato



Pentola a gradino con due maniglie in acciaio inox

Deep rim saucepan
Casserole à étage
Abgestufter Topf
Olla en escalón

Code	Ø cm	H cm
FAMA142A28	28	29
FAMA142A30	30	30
FAMA142A32	32	32
FAMA142A36	36	34
FAMA142A40	40	37



Coperchio pesante con ponticello in acciaio inox

Heavy lid with loop handle
Couvercle lourd, poignée en acier inoxydable
Schwerdeckel und Stahlgriff
Tapa pesada y puente acero

Code	cm
PCMA02932*	32
PCMA02934*	34
PCMA02936*	36
PCMA02938**	38
PCMA02940**	40
PCMA02946**	46
PCMA02950**	50
PCMA02955**	55
PCMA02960**	60

* finitura lucida - glossy finish - finition brillante - glänzende Oberfläche - acabado brillante

** finitura opaca - matt finish - finition mate - matten Finish - acabado mate



Cavagnocchi

Gnocchi strainer
Petite passoire à gnocchi
Schöpföffel für Klöße
Espumadera para "gnocchi"

IN ESAURIMENTO

Code	cm	lungh. totale cm*
COAL207CA50	19x12	73,5

Family Cooking Rame

Copper



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, D.M. 21/03/1973 e S.M.I.
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I.
[D.Lgs 25/01/1992, n.108]



RIVESTIMENTO
Coating no one



SPESSORE
Material thickness



Paiolo con manico arco in ferro zincato

Polenta pot, bowed handle
Chaudron, manche arqué
Polentetopf mit bogenförmigem Stiel
Caldero con mango arco

Code	Ø cm	H cm	lt
COCM44M24	24	13,5	4,2
COCM44M28	28	16	6,25
COCM44M32	32	17	9



Paiolo con un manico in legno e maniglie inox

Polenta pot, wooden handle
Chaudron, manche en bois
Polentetopf mit Holzstiel
Caldero mango madera

Code	Ø cm	H cm	lt
COCM65M18	18	10	1,85
COCM65M20	20	11,5	2,5
COCM65M22	22	13,5	3,35
COCM65M24	24	13,5	4,2
COCM65M26	26	14,3	4,6



Family Cooking pasticceria

Pastry



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



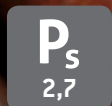
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.;
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992,
n.108) DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a
contatto con gli alimenti e S.M.I.



SPESSORE
Material thickness

Pastry



Tortiera in alluminio

Cake mould
Tourtière
Kuchenform
Tartera

Code	Ø cm	H cm
COAL43LE16	16	4
COAL43LE18	18	4
COAL43LE20	20	4
COAL43LE22	22	4,5
COAL43LE24	24	4,5
COAL43LE26	26	4,5
COAL43LE28	28	5
COAL43LE30	30	5



Ciambella con tubo in alluminio

Savarin mould with tube
Savarin avec tube
Kranzkuchen mit Loch
Molde savarin bajo

Code	Ø cm	H cm
COAL43TU16	16	4
COAL43TU18	18	4
COAL43TU20	20	4
COAL43TU22	22	4,5
COAL43TU24	24	4,5
COAL43TU26	26	4,5
COAL43TU28	28	5
COAL43TU30	30	5



Ciambellone liscio con tubo in alluminio

Big savarin mould with tube
Gros savarin avec tube
Grosskranzkuchen mit Loch
Molde savarin

Code	Ø cm	H cm
COAL37LE22	22	7
COAL37LE24	24	7
COAL37LE26	26	8
COAL37LE28	28	8,5



Stampo budino con tubo in alluminio

Pudding mould with tube
 Dariole avec tube
 Puddingform mit Loch
 Molde savarin

Code	Ø cm	H cm
COAL35LE07	7	5
COAL35LE10	10	5
COAL35LE12	12	6
COAL35LE14	14	7
COAL35LE16	16	8
COAL35LE18	18	8,5
COAL35LE20	20	10
COAL35LE22	22	10



Stampo budino senza tubo in alluminio

Pudding mould without tube
 Dariole sans tube
 Puddingform ohne Loch
 Molde savarin sin tubo

Code	Ø cm	H cm
COAL30LE07	7	5
COAL30LE10	10	5
COAL30LE12	12	6
COAL30LE14	14	7
COAL30LE16	16	8
COAL30LE18	18	8,5
COAL30LE20	20	10
COAL30LE22	22	10



Ciambella in alluminio antiaderente

Savarin mould
 Savarin
 Kranzkuchen
 Molde savarin

Code	Ø cm	H cm
COFA43722	22	6
COFA43724	24	6,5
COFA43726	26	7
COFA43728	28	7

Pastry



Padella da sala antiaderente con un manico plastico

Non stick serving pan, 1 bakelite handle
Poêle à servir anti-adhésive, 1 manche en bakélite
Antihafte Servierpfanne 1 Bakelitesstiel
Sartén salon antiadherente mango plastico

Code	Ø cm	H cm
COFA111BP20	20	4,7
COFA111BP22	22	4,7
COFA111BP24	24	5
COFA111BP26	26	5,1
COFA111BP28	28	5,2
COFA111BP30	30	5,3
COFA111BP32	32	5,6



Fornetto doppio con due manici plastici

Double frypan, 2 handles
Poêle doubles, 2 manches
Doppelpfanne, 2 Stiele
Hornillo doble con 2 mangos

Code	Ø cm	H cm
COFA43224	24	9,8
COFA43226	26	10,5
COFA43228	28	11



Plumcake in alluminio antiaderente

Plumcake mould
Moule à plum-cake
Plumcakeform
Molde cake

Code	Ø cm	H cm
COFA43826	26x10	10



Lasagnera con maniglie snodate

Lasagne roasting pan, 2 folding handles
Bac à lasagne, 2 anses tombantes
Lasagnepfanne, 2 Fallgriffe
Rustidera 2 asas moviles

Code	Ø cm	H cm
COFA45040	40x28	6,2


In dotazione ricettario, pinza chef e grembiule

Included equipment: recipe book, chef's pincer and apron
 En dotation: livre des recettes, pince et tablier pour chef
 Rezeptbuch, Zange und Schürze ausgestattet
 En la dotación, van incluídos recetario, pinza chef y delantal

Code

SETPROMESSI

CONTENUTO DEL SET
Rame stagnato:

- Casseruola alta 2 maniglie Ø 24cm
- Coperchio Ø 24cm

Alluminio antiaderente:

- Padella alta con antiaderente Teflon 1 manico Ø 24cm
- Tegame con antiaderente Teflon 2 maniglie Ø 28cm

Alluminio indeformabile:

- Casseruola alta 1 manico Ø 16cm
- Casseruola bassa 2 maniglie Ø 28cm
- Coperchio Ø 28cm
- Tegame rettangolare Ø 35cm

Acciaio Inox:

- Pentola Ø 20cm
- Coperchio Ø 20cm

In dotazione:

- Pinze Chef 35cm
- Guida agli strumenti di cottura
- Grembiule "Promessi cuochi"

Accessori
Accessories

Rotolo foglio alluminio sottile mt. 140

Aluminium paper 39 3/8"
 Papier d'aluminium mt. 140
 Aluminium-papier mt. 140
 Papel de aluminio mt. 140

Code

COAL169F



Prodotto per la pulizia dell'alluminio

Aluminium cleaner
Agent de nettoyage de l'aluminium
Aluminium Reinigungsmittel
Producto para la limpieza del aluminio

Code

COALALUMNET



Espositore per padelle bifacciale misure da Ø 20 cm a Ø 40 cm

Double side display for sizes from Ø 20 cm to Ø 40 cm
Affichage recto-verso de Ø 20 cm à Ø 40 cm
Beidseitige Displaygrößen von Ø 20 cm bis Ø 40 cm
La pantalla de doble cara mide desde Ø 20 cm hasta Ø 40 cm

Code

cm

COESPAPAD
16 GANCI
6223.0 FOREX
PENTOLE AGNELLI

80x192x70



Espositore per padelle bifacciale misure da Ø 20 cm a Ø 40 cm

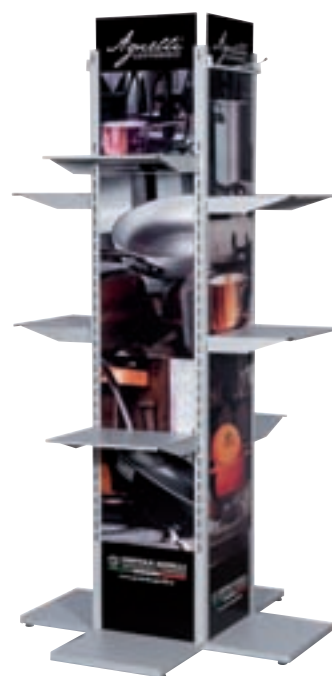
Double side display for sizes from Ø 20 cm to Ø 40 cm
Affichage recto-verso de Ø 20 cm à Ø 40 cm
Beidseitige Displaygrößen von Ø 20 cm bis Ø 40 cm
La pantalla de doble cara mide desde Ø 20 cm hasta Ø 40 cm

Code

cm

COESPAPAD
16 GANCI
6224.0 FOREX SHARK
SKIN

80x192x70



Telaio espositore metallo 110 grigio n.10 mensole c/forex 4 pannelli abcd

Metal exhibitor frame for 110 line, grey with no. 10 shelves + 4 ABCD forex panels
Cadre d'exposition en métal pour ligne 110, gris avec no. 10 étagères + 4 panneaux ABCD en forex
Ausstellerrahmen aus Metal für 110 Auflistung, grau mit no. 10 Regale + 4 ABCD Forextafeln
Marco expositor de metal para colección de 110, gris con no. 10 estanterías + 4 paneles en forex ABCD

Code

cm

COESPOTORRE

195x204x100

NEW



286 Kamado BBPRO
Grande



288 Kamado BBPRO
Medio



290 Kamado BBPRO
Compatto



292 Accessori



Kamado BBPRO Grande

NEW



ARROSTIRE



Mensole e maniglie in bamboo



GRIGLIARE



Camino regolabile in ghisa



AFFUMICARE



Ceramica cordierite



CUOCERE A BASSA TEMPERATURA



Carrello in acciaio inox



SFORNARE PIZZE, PANE E TORTE



Guarnizione in fibra di vetro



LA CONFEZIONE COMPRENDE:



Griglia in acciaio

Anello estensore

Griglia per carbonella

Focolare

Copertura antipioggia

Una volta provato il sapore inconfondibile conferito ai tuoi alimenti preferiti, non potrai farne a meno.

La ceramica cordierite, materia refrattaria, resiste alle alte temperature e agli sbalzi termici: per questo vorrai usarlo anche d'inverno.

Potrai cuocere i cibi al meglio, grazie al flusso d'aria calda creatosi all'interno del tuo BBQ.

SPECIFICHE TECNICHE

Tipologia	BBQ Carbonella
Diametro BBQ	59 cm
Diametro griglia	50 cm
Area di cottura	1.968 cm ²
T° range	0-800 C°

PESI E DIMENSIONI

Ingombro BBQ	120 x 133 x 59 cm
Ingombro Box	78 x 67 x 91 cm
Peso lordo	108 Kg
Peso netto	98 Kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
BABBQL	BBPRO Grande	1



CODICE BAGRIDL
DESCRIZIONE Griglia in acciaio 304
 Ø 50 cm



CODICE BACIGRIDL
DESCRIZIONE Griglia in ghisa
 Ø 49,5 cm



CODICE BAGRIDELL
DESCRIZIONE Griglia elevator
 acciaio inox 304



CODICE BAGRID2LL
DESCRIZIONE Griglia 2 livelli acciaio
 inox 304 (mezzelune
 escluse)



CODICE BAHML
DESCRIZIONE Mezzelune per
 cottura indiretta in
 ceramica cordierite



CODICE BASFL
DESCRIZIONE Piatto spargifiamma
 per cottura indiretta
 in ceramica cordierite



CODICE BAPSL
DESCRIZIONE Pietra pizza in
 ceramica cordierite
 Ø 38 cm



CODICE BAPP
DESCRIZIONE Pala pizza in
 alluminio con manico
 in legno 67x30,5 cm



CODICE BAPK
DESCRIZIONE Coltello pizza
 35x10 cm



CODICE BACBLM
DESCRIZIONE Cesto per carbonella
 in acciaio



CODICE BAEL
DESCRIZIONE Set raccogli cenere in
 acciaio 201



CODICE BACRLM
DESCRIZIONE Cuoci ribs in acciaio
 304



CODICE BACP
DESCRIZIONE Alloggiamento
 cuocipollo in argilla



CODICE BAGAL
DESCRIZIONE Girarrosto elettrico



CODICE BASB
DESCRIZIONE Box porta chips per
 affumicatura



CODICE BASST
DESCRIZIONE Molla acciaio inox
 34 cm



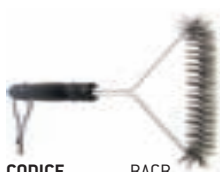
CODICE BARCL
DESCRIZIONE Copertura antipioggia



CODICE BAFLM
DESCRIZIONE Guarnizione in feltro



CODICE BAFLG
DESCRIZIONE Guarnizione in fibra
 di vetro



CODICE BACB
DESCRIZIONE Spazzola pulisci
 griglia con setole in
 acciaio 16x30 cm



CODICE BALH
DESCRIZIONE Gancio solleva
 griglia e coperchi
 25x10x4 cm



CODICE BAPA
DESCRIZIONE Porta attrezzi per
 mensola con 4 ganci

Kamado BBPRO Medio NEW



ARROSTIRE



Mensole e maniglie in bamboo



GRIGLIARE



Camino regolabile in ghisa



AFFUMICARE



Ceramica cordierite



CUOCERE A BASSA TEMPERATURA



Carrello in acciaio inox



SFORNARE PIZZE, PANE E TORTE



Guarnizione in fibra di vetro



LA CONFEZIONE COMPRENDE:



Una volta provato il sapore inconfondibile conferito ai tuoi alimenti preferiti, non potrai farne a meno.

La ceramica cordierite, materia refrattaria, resiste alle alte temperature e agli sbalzi termici: per questo vorrai usarlo anche d'inverno.

Potrai cuocere i cibi al meglio, grazie al flusso d'aria calda creatosi all'interno del tuo BBQ.

SPECIFICHE TECNICHE

Tipologia	BBQ Carbonella
Diametro BBQ	55 cm
Diametro griglia	47 cm
Area di cottura	1.729 cm ²
T° range	0-800 C°

PESI E DIMENSIONI

Ingombro BBQ	118 x 129,5 x 55 cm
Ingombro Box	74 x 63 x 86 cm
Peso lordo	105 Kg
Peso netto	95 Kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
BABBQM	BBPRO Medio	1



CODICE BAGRIDM
DESCRIZIONE Griglia in acciaio 304
 Ø 47 cm



CODICE BACIGRIDM
DESCRIZIONE Griglia in ghisa
 Ø 46,5 cm



CODICE BAGRIDELM
DESCRIZIONE Griglia elevator
 acciaio inox 304



CODICE BAGRID2LM
DESCRIZIONE Griglia 2 livelli acciaio
 inox 304 (mezzelune
 escluse)



CODICE BAHMM
DESCRIZIONE Mezzelune per
 cottura indiretta in
 ceramica cordierite



CODICE BASFM
DESCRIZIONE Piatto spargifiamma
 per cottura indiretta
 in ceramica cordierite



CODICE BAPSM
DESCRIZIONE Pietra pizza in
 ceramica cordierite
 Ø 36 cm



CODICE BAPP
DESCRIZIONE Pala pizza in
 alluminio con manico
 in legno 67x30,5 cm



CODICE BAPK
DESCRIZIONE Coltello pizza
 35x10 cm



CODICE BACBLM
DESCRIZIONE Cesto per carbonella
 in acciaio



CODICE BAEM
DESCRIZIONE Set raccogli-ceneri in
 acciaio 201



CODICE BACRLM
DESCRIZIONE Cuoci ribs in acciaio
 304



CODICE BACP
DESCRIZIONE Alloggiamento
 cuocipollo in argilla



CODICE BAGAM
DESCRIZIONE Girarrosto elettrico



CODICE BASB
DESCRIZIONE Box porta chips per
 affumicatura



CODICE BASST
DESCRIZIONE Molla acciaio inox
 34 cm



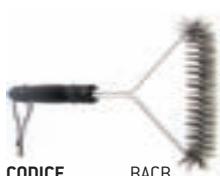
CODICE BARCM
DESCRIZIONE Copertura antipioggia



CODICE BAFLM
DESCRIZIONE Guarnizione in feltro



CODICE BAFGM
DESCRIZIONE Guarnizione in fibra
 di vetro



CODICE BACB
DESCRIZIONE Spazzola pulisci
 griglia con setole in
 acciaio 16x30 cm



CODICE BALH
DESCRIZIONE Gancio solleva
 griglia e coperchi
 25x10x4 cm



CODICE BAPA
DESCRIZIONE Porta attrezzi per
 mensola con 4 ganci

Kamado BBPRO Compatto **NEW**



ARROSTIRE



Controllo costante della temperatura



GRIGLIARE



Maniglie in bamboo



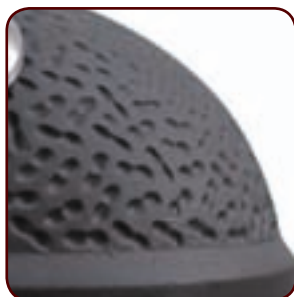
AFFUMICARE



Camino regolabile in ghisa



CUOCERE A BASSA TEMPERATURA



Ceramica cordierite



SFORNARE PIZZE, PANE E TORTE



Guarnizione in fibra di vetro



LA CONFEZIONE COMPRENDE:



Griglia in acciaio



Anello estensore



Griglia per carbonella



Focolare



Copertura antipioggia

Una volta provato il sapore inconfondibile conferito ai tuoi alimenti preferiti, non potrai farne a meno.

La ceramica cordierite, materia refrattaria, resiste alle alte temperature e agli sbalzi termici: per questo vorrai usarlo anche d'inverno.

Potrai cuocere i cibi al meglio, grazie al flusso d'aria calda creatosi all'interno del tuo BBQ.

SPECIFICHE TECNICHE

Tipologia	BBQ Carbonella
Diametro BBQ	40 cm
Diametro griglia	34 cm
Area di cottura	907 cm ²
T° range	0-800 C°

PESI E DIMENSIONI

Ingombro BBQ	60 x 53 x 40 cm
Ingombro Box	49 x 45 x 63 cm
Peso lordo	41 Kg
Peso netto	38 Kg

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
BABBQC	BBPRO Compatto	1



CODICE BAGRIDC
DESCRIZIONE Griglia in acciaio 304
 Ø 34 cm



CODICE BACIGRIDC
DESCRIZIONE Griglia in ghisa
 Ø 34,5 cm



CODICE BAGRIDELC
DESCRIZIONE Griglia elevator
 acciaio inox 304



CODICE BAGRID2LC
DESCRIZIONE Griglia 2 livelli acciaio
 inox 304



CODICE BAHMC
DESCRIZIONE Mezzelune per
 cottura indiretta in
 ceramica cordierite



CODICE BAGRIDSFC
DESCRIZIONE Struttura in acciaio
 per cottura indiretta



CODICE BAP26
DESCRIZIONE Pietra Ø 26 cm in
 ceramica cordierite
 per BAGRIDSFC



CODICE BAPSC
DESCRIZIONE Pietra pizza in
 ceramica cordierite Ø
 29,5 cm



CODICE BAPP
DESCRIZIONE Pala pizza in
 alluminio con manico
 in legno 67x30,5 cm



CODICE BAPK
DESCRIZIONE Coltello pizza
 35x10 cm



CODICE BACRC
DESCRIZIONE Cuoci ribs in acciaio
 304



CODICE BAGAC
DESCRIZIONE Girarrosto elettrico



CODICE BASST
DESCRIZIONE Molla acciaio inox
 34 cm



CODICE BARCC
DESCRIZIONE Copertura antipioggia



CODICE BAFC
DESCRIZIONE Guarnizione in feltro



CODICE BAFGC
DESCRIZIONE Guarnizione in fibra
 di vetro



CODICE BACB
DESCRIZIONE Spazzola pulisci
 griglia con setole in
 acciaio 16x30 cm



CODICE BALH
DESCRIZIONE Gancio solleva griglia e
 coperchi 25x10x4 cm

Accessori Kamado BBPRO **NEW**



Accendi carbone elettrico ad alta temperatura

CODICE	BACL
POTENZA:	2000W
VOLTAGGIO:	230V
FREQUENZA:	50HZ
T° MAX:	650°C



Carbone 100% Quebracho Blanco
pezzatura grande >80mm

CODICE	BA15CARB
DESCRIZIONE	Sacco 15 kg



Carbone 100% Quebracho Blanco
pezzatura media 40-80 mm

CODICE	BA10CARB
DESCRIZIONE	Sacco 10 kg



Chips di ciliegio per affumicatura



Ideale per affumicare maiale - manzo - pollo - agnello

CODICE	BAC-CHERRY
DESCRIZIONE	Chips di ciliegio per affumicatura - 3,14 lt



Chips di melo per affumicatura



Ideale per affumicare maiale - pollo - pesce - verdure

CODICE	BAC-APPLE
DESCRIZIONE	Chips di melo per affumicatura - 3,14 lt



Chips di nocciolo americano per affumicatura



Ideale per affumicare maiale - pollo - pesce - formaggi

CODICE	BAC-PECAN
DESCRIZIONE	Chips di nocciolo americano per affumicatura - 3,14 lt



Chips di noce americana per affumicatura



Ideale per affumicare maiale - manzo - pollo - pesce

CODICE	BAC-HICKORY
DESCRIZIONE	Chips di noce americana per affumicatura - 3,14 lt



296 Control °Freak™



297 Anti-Griddle™



298 Sous Vide Professional™



302 Smoking Gun™ Pro



303 Essenze



304 Accessori



Il sistema di cottura a induzione Control °Freak™ è il primo del suo genere a misurare, impostare e mantenere 397 temperature di cottura da 30° - 250°C.



Contenuto della confezione



PRESTAZIONI

Gamma di prestazioni	30-250°C
Doppia risoluzione della sonda NTC	0-300°C
Stabilità della temperatura	± 1°C
Gamma di potenza	ANZ & EUK: 100-2400W
Garanzia	12 mesi

FUNZIONI

Funzioni di controllo	221 (in °C) Temperature di mantenimento possibili
Timer	72 ore con le funzioni "Ripeti, continua, riscalda e interrompi la cottura".

PESI E DIMENSIONI

Dimensioni dell'unità (A x L x P)	110 x 350 x 470mm
Dimensioni della superficie (L x P)	36.8 x 23.8cm
Dimensioni di spedizione	487 x 288 x 618mm
Peso di spedizione	11.2kg

Contenuto della confezione	• Sonda di temperatura con pot clip • Custodia accessoria • Chiavetta USB • Valigetta di protezione
----------------------------	--

Venduto separatamente	The Long Probe™ CMC850 ACP (Asta 250mm) con Pot Clip
-----------------------	--

Piano cottura a induzione di precisione	• Controllo dell'intensità del calore • Sistema di raffreddamento a doppia ventola • Involucro resistente in acciaio inossidabile • Vetro ceramico resistente al calore • Display LCD in polimero Tritan • Schermo TFT a colori • La porta USB consente aggiornamenti software • Alloggiamento facile da pulire • Le manopole di controllo sono rimovibili e lavabili in lavastoviglie
---	--

CODICE

GM850	220-240V ~ 50Hz / 2400W
-------	-------------------------



La funzione Intensità permette un incredibile controllo della velocità di riscaldamento fino alla temperatura impostata. La funzione di creazione memorizza i profili di temperatura personalizzati utilizzati di frequente per un semplice richiamo one-touch.



Certificazione
Commerciale



Certificazione
Commerciale NSF



Protezione
dall'ingresso d'acqua



Certificazione
Commerciale UL/IEC



Disegnato e
progettato in
Australia



Garanzia
limitata

Anti-Griddle™

L'Anti-Griddle™ è un piano di cottura tradizionale che invece di riscaldare congela rapidamente salse, puree, vinaigrette, creme, schiume, frutta o qualsiasi tipo di cibo.

PRESTAZIONI

Temperatura di lavoro di picco	-29°C
Garanzia	12 mesi

FUNZIONI

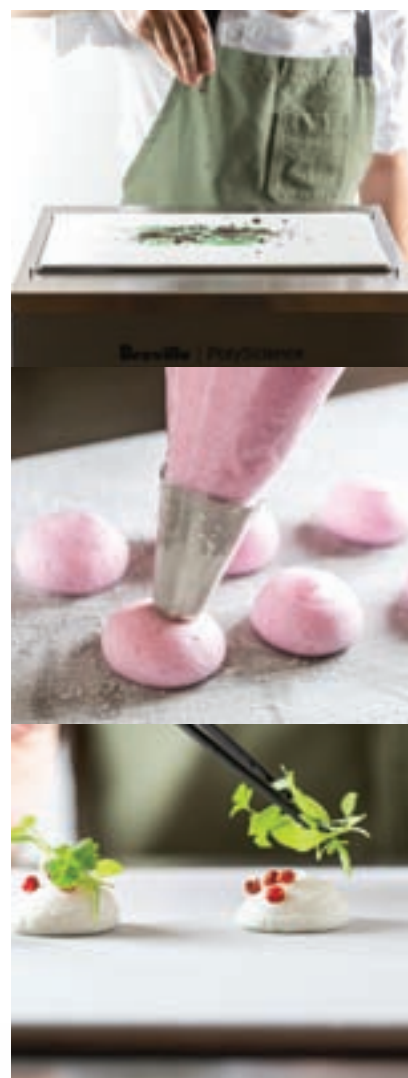
Funzionalità di controllo	Temperatura di lavoro -29°C 877cm² superficie di congelamento Semplicità d'uso e manutenzione
---------------------------	---

PESI E DIMENSIONI

Dimensioni d'ingombro (L x P x A)	40.3 x 46.7 x 26.7cm
Dimensioni della superficie (L x P)	36.8 x 23.8cm
Dimensioni di spedizione	58.4 x 55.9 x 53.3cm
Peso di spedizione	34.5kg
Congelamento istantaneo	• Congela rapidamente il cibo in un solido o struttura semi-congelata. • Congela forme uniche o disegni intricati. • La temperatura di -29°C "griddle" assicura risultati istantanei. • Acciaio inossidabile ad alta resistenza, • Superficie facile da pulire.

CODICE

GAG700	220-240V ~ 50Hz / 3.3A
--------	------------------------



Anti-Griddle™



ETL Elettrico

12
MONTH

Garanzia
limitata

Sous Vide Professional™ Classic Series

La leggendaria macchina che ha cambiato per sempre le cucine. L'innovazione rivoluzionaria di questo circolatore a immersione ha contribuito a rendere pionieristico il regno della cucina Sous Vide.



PRESTAZIONI

Volume massimo del bagno	45L
Uscita massima della pompa	3.2 gpm / 12 lpm
Temperatura massima	93°C
Stabilità della temperatura	± 0.05°C
Potenza del riscaldatore	240V:1600W
Profondità minima di immersione	8.57cm
Garanzia	12 mesi

PESI E DIMENSIONI

Dimensioni dell'unità	35.88 x 9.84 x 18.73cm
Dimensioni di spedizione	130.5 x 20.3 x 40.6cm
Peso di spedizione	4.1kg

CODICE

7306AC2E5	220-240V ~ 50/60 Hz 7,5°
-----------	--------------------------



ETL Elettrico

12
MONTH

Garanzia
Limitata



Sous Vide Professional™

La serie Sous Vide Professional Chef Series definisce lo standard per la cucina Sous Vide.



PRESTAZIONI

Volume massimo del bagno	30L
Uscita massima della pompa	3.2gpm / 12lpm
Temperatura massima	95°C
Stabilità della temperatura	±0.07°C
Potenza del riscaldatore	1100W
Profondità minima di immersione	8.57cm
Profondità minima di immersione	- Ampio display LCD retroilluminato impostato e temperature attuali - Regolazione del flusso della pompa - Auto-restart - Capacità di calibrare allo standard di riferimento
Contenuto della confezione	- Sous Vide Cookbook - Valigia da viaggio e custodia - Guida per l'utente - Guida di riferimento per la temperatura
Garanzia	12 mesi

PESI E DIMENSIONI

Dimensioni dell'unità	135.88 x 9.84 x 18.73cm
Dimensioni di spedizione	45.72 x 29.21 x 22.86cm
Peso di spedizione	15.78kg

CODICE

SVC-AC2E	220-240V ~ 50/60Hz 6,5°
----------	-------------------------



Sous Vide Professional™

PolyScience

HydroPro™ GSV700 240V NEW

Con Sous Vide Toolbox™, un'esperienza guidata di cucina che semplifica la cottura sottovuoto utilizzando algoritmi scientifici per calcolare tempo, temperatura e la pastorizzazione per una vasta gamma di alimenti. Tramite la funzione 'My Presets' sarà possibile salvare le proprie programmazioni e ripeterle velocemente. La facilità di utilizzo è stata migliorata attraverso un grande touch screen che consente un inserimento manuale dei parametri di cottura.

Il potente riscaldatore e il nuovo sistema di pompaggio assicurano un controllo preciso della temperatura su un'ampia gamma di volumi di cottura.

Progettato per la sicurezza alimentare e la semplice memorizzazione, dispone di una struttura impermeabile, un morsetto a rilascio rapido e un sistema di pompaggio magnetico per facilitare la pulizia e la decalcificazione dell'unità. Le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie.

PRESTAZIONI

Potenza	1485 Watt
Velocità di flusso	17 L/Min
Capacità massima	45L
Impostazione della temperatura	0,1°C
Stabilità della temperatura	± 0,1 °C
Temperatura massima dell'acqua	90°C

PESI E DIMENSIONI

Peso unità	2 Kg
Dimensioni unità	(L x D x H) 37,1 cm x 9,3 cm x 17 cm
Peso spedizione	3,2 Kg
Dimensioni di spedizione	(L x D x H) 41,5 cm x 14,7cm x 25,2 cm

CODICE

GSV700	220-240V ~ 50/60 Hz 7,5°
--------	--------------------------



ROBUSTEZZA

IPX7 Resistente all'acqua
Scocca in acciaio inox
Approvato NSF
Cuscinetto rubino
Albero motore in tungsteno

SEMPLICITA' DI UTILIZZO

Touch screen TFT a colori
Camera di riscaldamento senza bobina
Guida di cucina Sous VideToolbox™ integrata
Sensore rilevamento livello acqua bassa
Controllo manuale del tempo e della temperatura
Accoppiamento ventola magnetico
Velocità di flusso variabile a 360 gradi Direzione di flusso regolabile
Morsetto regolabile e staccabile

ACCESSORI

Morsetto regolabile e rimovibile
Girante magnetico
Direzione del flusso regolabile a 360°
Custodia per il trasporto con maniglia



 **12**
MONTH Garanzia Limitata

HydroPro™ Plus GSV750 240V NEW

Include Sous Vide Toolbox™, un'esperienza guidata di cucina che semplifica la cottura sottovuoto utilizzando algoritmi scientifici per calcolare tempo, temperatura e la pastorizzazione di una vasta gamma di alimenti. HydroPro™ Plus include una sonda ad ago con cui si può rilevare la temperatura al cuore dell'alimento in tempo reale, permettendo le cotture Delta T. I dati vengono memorizzati e possono essere trasferiti all'app HACCP Manager tramite Bluetooth per una facile registrazione. Tramite la funzione 'My Presets' sarà possibile salvare le proprie programmazioni e ripeterle velocemente. La facilità di utilizzo è stata migliorata attraverso un grande touch screen che consente un inserimento manuale dei parametri di cottura. Il potente riscaldatore e il nuovo sistema di pompaggio assicurano un controllo preciso della temperatura su un'ampia gamma di volumi di cottura. Progettato per la sicurezza alimentare e la semplice memorizzazione, dispone di una struttura impermeabile, un morsetto a rilascio rapido e un sistema di pompaggio magnetico per facilitare la pulizia e la decalcificazione dell'unità. Le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie.



PRESTAZIONI

Potenza	1485 Watt
Velocità di flusso	17 L/Min
Capacità massima	45L
Impostazione della temperatura	0,1°C
Stabilità della temperatura	± 0,1 °C
Temperatura massima dell'acqua	90°C

PESI E DIMENSIONI

Peso unità	2 Kg
Dimensioni unità	(L x D x H) 37,1 cm x 9,3 cm x 17 cm
Peso spedizione	3,2 Kg
Dimensioni di spedizione	(L x D x H) 41,5 cm x 14,7cm x 25,2 cm

CODICE

GSV750	220-240V ~ 50/60 Hz 7,5°
--------	--------------------------



ROBUSTEZZA

IPX7 Resistente all'acqua
Scocca in acciaio inox
Approvato NSF
Cuscinetto rubino
Albero motore in tungsteno

SEMPLICITA' DI UTILIZZO

Touch screen TFT a colori
Velocità di flusso variabile a 360 gradi
Guida di cucina Sous VideToolbox™ integrata
Camera di riscaldamento senza bobina
Sonda digitale integrata
Accoppiamento Impeller magnetico
Accoppiamento ventola magnetico
Direzione di flusso regolabile
Morsetto regolabile e staccabile

CONNETTIVITÀ

Bluetooth

ACCESSORI

Morsetto regolabile e rimovibile
Grande magnetico
Direzione del flusso regolabile a 360°
Supporto per sonda digitale calibrazione
Custodia per il trasporto con maniglia

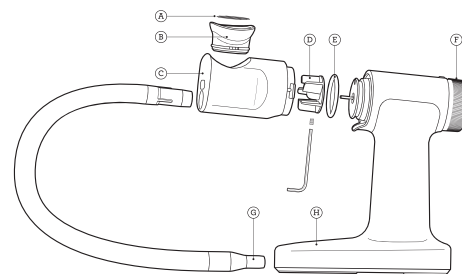
CE **12** MONTH Garanzia Limitata

Smoking Gun™ Pro

La Smoking Gun™ Pro produce fumo freddo, che permette di utilizzarla per qualsiasi tipo di cibo o liquido.

 **4x AA**
INCLUDE

INCLUDE
2 CONFEZIONI
di essenze Noce Americana e Mela



Caratteristiche:

- A Filtro a rete facile da sostituire.
- B Camera di combustione rimovibile di grande capacità per adattarsi a più essenze, erbe, foglie di tè e spezie.
- C Barile in acciaio inossidabile facile da rimuovere. Lavabile in lavastoviglie.
- D Ventilatore in metallo rimovibile.
- E O-ring rimovibile per la pulizia.
- F Velocità variabile e quadrante On/Off.
- G Ugello per dirigere il fumo.
- H Grande base stabile.

PRESTAZIONI

Velocità del ventilatore	Variabile
Dimensioni della camera di combustione	25 mm (diametro)
Potenza	4 Batterie AA
Garanzia	12 mesi

PESI E DIMENSIONI

Peso dell'unità	0.45kg
Dimensioni dell'unità	171.5 x 82.6 x 146.1mm
Dimensioni di spedizione	254 x 292.1 x 89mm
Peso di spedizione	1.13kg

Contenuto della confezione	• Smoking Gun • Filtro a rete x4 • Quattro schermi per fumatori • Vite di regolazione • Chiave esagonale • Set Viti • Quattro batterie AA • Manuale di istruzioni • Due campioni di legno di mela e di noce • Chiave esagonale
----------------------------	---

Infusore di fumo portatile	• Camera di combustione rimovibile • Serbatoio da fumo rimovibile • Smontaggio senza attrezzi • Grande presa d'aria • Design del supporto integrato • Qualità costruttiva commerciale
----------------------------	--

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
GSM700	Smoking Gun™ Pro-Sage	1

Vendute separatamente SSM600
the Smoking Gun™ Wood chip pack



Mela
Leggermente dolce e fruttato

Ciliegia
Dolce e delicato

Noce americana
Sapore classico BBQ

Mesquite
Forte e terroso



Disegnato e progettato in Australia

12
MONTH

Garanzia Limitata

Smoking Gun Wood chips

La confezione di trucioli di legno Smoking Gun® contiene 4 barattoli di diversi legni affumicati:



CODICE	DESCRIZIONE
SSM600	Essenze legnose per Smoking Gun Pro, 4 barattoli ai singoli gusti Noce americana, Mesquite, Mela, Ciliegia

Accessori



Termometro digitale senza sonda temperatura

CODICE
91000-031



Borsa antiurto per trasporto

CODICE	DESCRIZIONE	PER I MODELLI
060973	Borsa antiurto rigida per trasporto - 2 Sous vide classic series	7306AC2E5

Sacchetto per cottura sottovuoto.

CODICE	DESCRIZIONE
VPF-0610	Confezione da 250 pz. (15,25x25,4 cm)
VPF-0812	Confezione da 250 pz. (20,32x30,48 cm)
VPF-1214	Confezione da 250 pz. (30,48x35,56 cm)



Sonda temperatura tipo k

CODICE
200-470



Nastro adesivo in gomma spugnosa

CODICE
300-632



Borsa antiurto per trasporto

CODICE	DESCRIZIONE	PER I MODELLI
060976	Borsa antiurto morbida per trasporto - Sous vide chef series	SVC-AC2E



Sfere in polipropilene ø 20 mm
confezione da 400 pz.

CODICE

060301



Bacinella camwear gastronorm GN 1/1 h cm 20

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
CW18	h cm 20	6



Coperchio GN 1/1 policarbonato sagomato per
Sous vide chef series.

Idoneo per GN policarbonato Cambro.

CODICE	PER I MODELLI
CHEF-10CWCH135	SVC-AC2E



Coperchio GN 1/1 policarbonato sagomato per
Sous vide classic series.

Idoneo per GN policarbonato Cambro.

CODICE	PER I MODELLI
CLASSIC-10CWCH135	7306AC2E5



308 Attrezzature
per la cucina



309 Attrezzature
per la cucina



310 Gastronorm inox



316 Gelateria



318 Coltelli



319 Combustibile per
chafing dishes



Sous Vide Cooker 1200W **NEW**

Termocircolatore ad immersione per una gustosa cottura sottovuoto a bassa temperatura

Questo dispositivo riscalda e fa circolare l'acqua per cucinare/riscaldare il cibo contenuto in sacchetti di plastica zip o sottovuoto. La cottura sous-vide è un metodo di cottura lento, che assicura che il cibo sia cotto in modo uniforme e che mantenga la sua umidità naturale. Il metodo sous-vide previene la sovracottura della superficie esterna del cibo e produce alimenti particolarmente freschi e gustosi.

Modello	SVC01BA
Potenza termica	1200 watts
Temperatura minima	+68°F (+20°C)
Temperatura massima	+194°F (90°C)
Stabilità della temperatura	± 1%
Profondità minima dell'acqua	4.25" (11 cm)
Dimensione minima del bagno	2.6 galloni (10 litri)
Dimensione massima del bagno	4.0 galloni (15 litri)
Volume della pompa	2.25 galloni/minuto (8.5 litri/minuto)
Potenza in ingresso	220 ~ 240 VAC, 50/60 Hz

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
SVC01BA	Sous Vide Cooker 1200W "Pentole Agnelli"	1



Smoke Infuser **NEW**

Smoke Infuser produce fumo freddo, questo permette di essere utilizzato per qualsiasi tipo di cibo o liquido.

Essendo facilmente azionabile manualmente, è idoneo all'utilizzo per infusione o finitura con una grande varietà di sapori e aromi affumicati.

La scelta delle essenze da poter utilizzare, tra cui le varie Wood-Chips, Tè, Spezie, Fieno e Fiori secchi, sarà limitata unicamente dalla vostra immaginazione.



Attrezzature per la cucina

Agnelli
Selection

PRESTAZIONI

Voltaggio	3,7 V
Potenza max	3 W
Rumorosità	<50db
Materiale	Scocca Abs, parti applicate alluminio, tubo silicone
Velocità ventola	3 Velocità
Dimensioni braciere di combustione	Ø inf. 25 mm - Ø sup. 32 mm - H 20 mm
Alimentazione	Batteria integrata

PESI E DIMENSIONI

Peso dell'unità	0.65kg
Dimensioni dell'unità	234x67x160 mm
Dimensioni di spedizione	290x220x85 mm
Peso di spedizione	0,81 Kg
Contenuto della confezione	• Smoke Infuser • Pinzetta • 3 filtri metallici • Libretto istruzioni • Cavo di ricarica Usb
Vantaggi	• Braciere removibile • Tubo condotto fumo smontabile • Smontaggio a vite • Rimane in piedi autonomamente

Wood Chips



CODICE	DESCRIZIONE	UDV
W-APPLE	Apple wood chips 500 ml	1
W-CHERRY	Cherry wood chips 500 ml	1
W-HICKORY	Hickory wood chips 500 ml	1
W-MESQUITE	Mesquite wood chips 500 ml	1

Bacinella inox GN 2/1



2/1

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGNP21020	Bacinella inox GN 2/1 65x53 h 2 cm	6
COIXGNP21040	Bacinella inox GN 2/1 65x53 h 4 cm	6
COIXGNP21065	Bacinella inox GN 2/1 65x53 h 6,5 cm	6
COIXGNP21100	Bacinella inox GN 2/1 65x53 h 10 cm	6
COIXGNP21150	Bacinella inox GN 2/1 65x53 h 15 cm	6
COIXGNP21200	Bacinella inox GN 2/1 65x53 h 20 cm	6

Bacinella inox GN 1/1



1/1

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGNP11020	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 2 cm	6
COIXGNP11040	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 4 cm	6
COIXGNP11055	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 5,5 cm	6
COIXGNP11065	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 6,5 cm	6
COIXGNP11100	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 10 cm	6
COIXGNP11150	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 15 cm	6
COIXGNP11200	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 20 cm	6

Bacinella inox GN 2/3



2/3

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGNP23020	Bacinella inox GN 2/3 35,4x32,5 h 2 cm	6
COIXGNP23065	Bacinella inox GN 2/3 35,4x32,5 h 6,5 cm	6
COIXGNP23100	Bacinella inox GN 2/3 35,4x32,5 h 10 cm	6
COIXGNP23150	Bacinella inox GN 2/3 35,4x32,5 h 15 cm	6
COIXGNP23200	Bacinella inox GN 2/3 35,4x32,5 h 20 cm	6

Bacinella inox GN 2/4



2/4

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGNP24020	Bacinella inox GN 2/4 16,2x53 h 2 cm NEW	6
COIXGNP24040	Bacinella inox GN 2/4 16,2x53 h 4 cm	6
COIXGNP24065	Bacinella inox GN 2/4 16,2x53 h 6,5 cm	6
COIXGNP24100	Bacinella inox GN 2/4 16,2x53 h 10 cm	6
COIXGNP24150	Bacinella inox GN 2/4 16,2x53 h 15 cm	6

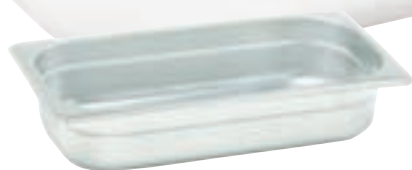
Bacinella inox GN 1/2



1/2

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGNP12020	Bacinella inox GN 1/2 26,5x32,5 h 2 cm	6
COIXGNP12040	Bacinella inox GN 1/2 26,5x32,5 h 4 cm	6
COIXGNP12065	Bacinella inox GN 1/2 26,5x32,5 h 6,5 cm	6
COIXGNP12100	Bacinella inox GN 1/2 26,5x32,5 h 10 cm	6
COIXGNP12150	Bacinella inox GN 1/2 26,5x32,5 h 15 cm	6
COIXGNP12200	Bacinella inox GN 1/2 26,5x32,5 h 20 cm	6

Bacinella inox GN 1/3



1/3

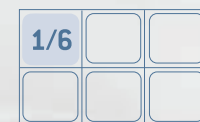
CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGNP13020	Bacinella inox GN 1/3 32,5x17,6 h 2 cm NEW	6
COIXGNP13040	Bacinella inox GN 1/3 32,5x17,6 h 4 cm NEW	6
COIXGNP13065	Bacinella inox GN 1/3 32,5x17,6 h 6,5 cm	6
COIXGNP13100	Bacinella inox GN 1/3 32,5x17,6 h 10 cm	6
COIXGNP13150	Bacinella inox GN 1/3 32,5x17,6 h 15 cm	6
COIXGNP13200	Bacinella inox GN 1/3 32,5x17,6 h 20 cm	6

Bacinella inox GN 1/4



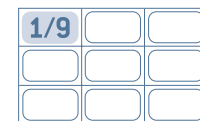
CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGNP14065	Bacinella inox GN 1/4 26,5x16,2 h 6,5 cm	6
COIXGNP14100	Bacinella inox GN 1/4 26,5x16,2 h 10 cm	6
COIXGNP14150	Bacinella inox GN 1/4 26,5x16,2 h 15 cm	6
COIXGNP14200	Bacinella inox GN 1/4 26,5x16,2 h 20 cm	6

Bacinella inox GN 1/6



CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGNP16020	Bacinella inox GN 1/6 17,6x16,2 h 2 cm NEW	6
COIXGNP16065	Bacinella inox GN 1/6 17,6x16,2 h 6,5 cm	6
COIXGNP16100	Bacinella inox GN 1/6 17,6x16,2 h 10 cm	6
COIXGNP16150	Bacinella inox GN 1/6 17,6x16,2 h 15 cm	6
COIXGNP16200	Bacinella inox GN 1/6 17,6x16,2 h 20 cm	6

Bacinella inox GN 1/9



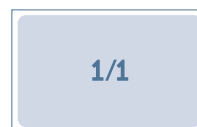
CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGNP19065	Bacinella inox GN 1/9 10,8x17,6 h 6,5 cm	6
COIXGNP19100	Bacinella inox GN 1/9 10,8x17,6 h 10 cm	6

Bacinella GN 2/1 forata



CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGPP21040	Bacinella GN 2/1 forata 65x53 h 4 cm NEW	6
COIXGPP21065	Bacinella GN 2/1 forata 65x53 h 6,5 cm	6
COIXGPP21100	Bacinella GN 2/1 forata 65x53 h 10 cm	6
COIXGPP21150	Bacinella GN 2/1 forata 65x53 h 15 cm	6

Bacinella GN 1/1 forata



CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGPP11020	Bacinella GN 1/1 forata 53x32,5 h 2 cm	6
COIXGPP11040	Bacinella GN 1/1 forata 53x32,5 h 4 cm	6
COIXGPP11065	Bacinella GN 1/1 forata 53x32,5 h 6,5 cm	6
COIXGPP11100	Bacinella GN 1/1 forata 53x32,5 h 10 cm	6
COIXGPP11150	Bacinella GN 1/1 forata 53x32,5 h 15 cm	6
COIXGPP11200	Bacinella GN 1/1 forata 53x32,5 h 20 cm	6

Bacinella GN 1/2 forata



CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGPP12020	Bacinella GN 1/2 forata 32,5x26,5 h 2 cm	6
COIXGPP12040	Bacinella GN 1/2 forata 32,5x26,5 h 4 cm	6
COIXGPP12065	Bacinella GN 1/2 forata 32,5x26,5 h 6,5 cm	6
COIXGPP12100	Bacinella GN 1/2 forata 32,5x26,5 h 10 cm	6
COIXGPP12150	Bacinella GN 1/2 forata 32,5x26,5 h 15 cm	6

Bacinella GN 1/3 forata



CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGPP13040	Bacinella GN 1/3 forata 32,5x17,6 h 4 cm	6
COIXGPP13065	Bacinella GN 1/3 forata 32,5x17,6 h 6,5 cm	6
COIXGPP13100	Bacinella GN 1/3 forata 32,5x17,6 h 10 cm	6

Fondo forato



CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGND11000	Fondo forato GN 1/1 53x32,5 cm	6
COIXGND12000	Fondo forato GN 1/2 26,5x32,5 cm	6
COIXGND13000	Fondo forato GN 1/3 32,5x17,6 cm	6
COIXGND23000	Fondo forato GN 2/3 35,4x32,5 cm	6

Coperchio standard



CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGNL11000	Coperchio GN 1/1 53x32,5 cm	6
COIXGNL23000	Coperchio GN 2/3 35,4x32,5 cm	6
COIXGNL12000	Coperchio GN 1/2 26,5x32,5 cm	6
COIXGNL13000	Coperchio GN 1/3 32,5x17,6 cm	6
COIXGNL14000	Coperchio GN 1/4 26,5x16,2 cm	6
COIXGNL16000	Coperchio GN 1/6 17,6x16,2 cm	6
COIXGNL19000	Coperchio GN 1/9 10,8x17,6 cm	6

Coperchio con guarnizione in silicone e valvola



CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGXL11000	Coperchio con guarnizione in silicone GN 1/1 53x32,5 cm	6
COIXGXL23000	Coperchio con guarnizione in silicone GN 2/3 35,4x32,5 cm	6
COIXGXL12000	Coperchio con guarnizione in silicone GN 1/2 32,5x26,5 cm	6
COIXGXL13000	Coperchio con guarnizione in silicone GN 1/3 32,5x17,6 cm	6
COIXGXL14000	Coperchio con guarnizione in silicone GN 1/4 26,5x16,2 cm	6
COIXGXL16000	Coperchio con guarnizione in silicone GN 1/6 17,6x16,2 cm	6

Coperchio con foro



CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGNLN1100	Coperchio con foro GN 1/1 53x32,5 cm	6
COIXGNLN1200	Coperchio con foro GN 1/2 32,5x26,5 cm	6
COIXGNLN1300	Coperchio con foro GN 1/3 32,5x17,6 cm	6
COIXGNLN1600	Coperchio con foro GN 1/6 17,6x16,2 cm	6
COIXGNLN1900	Coperchio con foro GN 1/9 10,8x17,6 cm	6

Guida supporto



CODICE	DESCRIZIONE	UDV
COIXGNS11000	Guida supporto GN 1/1 - 53 cm	6
COIXGNS12000	Guida supporto GN 1/2 - 32,5 cm	6

Bacinella inox gelato


AD ESAURIMENTO

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
GE331615	Bacinella inox gelato 33x16,5x15 cm	1
GE331618	Bacinella inox gelato 33x16,5x18 cm	1

Bacinella inox gelato


AD ESAURIMENTO

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
GE362512	Bacinella inox gelato 36x25x12 cm	1

Lavaporzionatore inox


AD ESAURIMENTO

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
GELAV.CU	Lavaporzionatore inox 27x11,1 x11,5 cm	1



Bacinella policarbonato gelato


AD ESAURIMENTO

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
BPG361612N	Bacinella olicarbonato gelato nero 36x16,5x12 cm	1
BPG362508	Bacinella policarbonato gelato trasparente 36x25x8 cm	1
BPG362508N	Bacinella policarbonato gelato nero 36x25x8 cm	1



Coperchio policarbonato

AD ESAURIMENTO


CODICE	DESCRIZIONE	UDV
GECPC3616	Coperchio policarbonato 36x16,5 cm	1

Coperchio cupola policarbonato

AD ESAURIMENTO


CODICE	DESCRIZIONE	UDV
GECPC3625	Coperchio cupola policarbonato 36x25 cm	1



Spatola inox manico petg o polipropilene colorato

AD ESAURIMENTO

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
GESPAPETG26.TRAS	Spatola inox manico PETG trasparente - 26 cm	1
GESPAPETG26.ROSSO	Spatola inox manico PETG rosso - 26 cm	1
GESPAPETG26.BLU	Spatola inox manico PETG blu - 26 cm	1
GESPAPP26.BIANCO	Spatola inox manico polipropilene bianco - 26 cm	1
GESPAPP26.ROSSO	Spatola inox manico polipropilene rosso - 26 cm	1
GESPAPP26.BLU	Spatola inox manico polipropilene blu - 26 cm	1

Elegance lama liscia



- **Manico in Pom:** Polioossimetilene ha elevate proprietà per quanto riguarda le caratteristiche di durezza, rigidità, resistenza chimica, attrito e abrasione, può sostituire i metalli in molte applicazioni. Il POM resiste a temperature fino a 130°.
- **Lama trapezoidale** Acciaio inossidabile martensitico UNI: Xr30Cr13
- **3 rivetti** È un coltello ottenuto mediante forgiatura con 8 fasi di lavorazione

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
84BL	6 per blister, 60 coltelli per cartone	60



Elegance lama seghettata



- **Manico in Pom:** Polioossimetilene ha elevate proprietà per quanto riguarda le caratteristiche di durezza, rigidità, resistenza chimica, attrito e abrasione, può sostituire i metalli in molte applicazioni. Il POM resiste a temperature fino a 130°.
- **Lama trapezoidale** Acciaio inossidabile martensitico UNI: Xr30Cr13
- **3 rivetti** È un coltello ottenuto mediante forgiatura con 8 fasi di lavorazione

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
84BS	6 per blister, 60 coltelli per cartone	60



Basic

- **Manico in Pom:** Poliossimetilene ha elevate proprietà per quanto riguarda le caratteristiche di durezza, rigidità, resistenza chimica, attrito e abrasione, può sostituire i metalli in molte applicazioni.
Il POM resiste a temperature fino a 130°.
- **Lama** Acciaio inossidabile martensitico UNI: Xr30Cr13 e arrotondata.
- **3 rivetti** È un coltello ottenuto per tranciatura a freddo con un limitato numero di operazioni

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
40BS	12 per scatola, 120 coltelli per cartone	120

Basic lama corta

- **Manico in Pom:** Poliossimetilene ha elevate proprietà per quanto riguarda le caratteristiche di durezza, rigidità, resistenza chimica, attrito e abrasione, può sostituire i metalli in molte applicazioni.
Il POM resiste a temperature fino a 130°.
- **Lama trapezoidale** Acciaio inossidabile martensitico UNI: Xr30Cr13
- **3 rivetti** È un coltello ottenuto per tranciatura a freddo con un limitato numero di operazioni

CODICE	DESCRIZIONE	UDV
40P	12 per scatola, 120 coltelli per cartone	120

Combustibile per chafing dishes



CODICE	DESCRIZIONE	UDV
4HR	Cartuccia combustibile per chafing-dish, stoppino sintetico, 4 ore - misure cartuccia mm 44 h x 86 Ø	24/scatola



322 Combustibile per Lampade
Hollowick® - cartucce



324 Combustibile liquido per
chafing dishes a fiamma
regolabile



Combustibile Hollowick® usa e getta per lampade da tavolo



Usa e getta

- Le cartucce di combustibile usa e getta Hollowick® sono le più comode ed oggi vanno per la maggiore.
- Risparmiate fatica semplicemente sostituendo le cartucce di combustibile vuote con le nuove.
- Non è richiesto alcun altro tipo di manutenzione, né sono necessarie altre regolazioni.
- Nel 1970, Hollowick® per prima esplorò il concetto di candela liquida nell'industria della ristorazione.

La sicurezza innanzi tutto

- Il sistema Hollowick® è approvato dai più importanti corpi dei vigili del fuoco.
- Il combustibile delle nostre lampade è classificato come non tossico e non infiammabile.
- Appartiene alla stessa categoria non infiammabile dell'olio vegetale: NFPA Classe IIIB liquido combustibile.
- Secondo le norme D.O.T. "non è pericoloso".
- Può essere utilizzato in modo sicuro sulle tavole e non vi sono limitazioni per quanto attiene la spedizione o il deposito, né esistono problemi assicurativi.
- Una luce inodore senza problemi di cera sciolta, antimacchia.
- Il nostro sistema liquido produce una fiamma più pulita rispetto alle candele in cera solida.

Combustibile per Lampade Hollowick®

Cartucce di combustibile usa e getta

Combustibile per Lampade

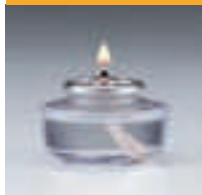
Hollowick

8 ore



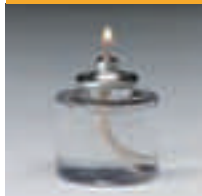
CODICE	DESCRIZIONE	DIMNSIONI mm	UDV
HD8	Cartuccia combustibile usa e getta 8 ore.	H 21 x Ø 38	180/scatola

12 ore



CODICE	DESCRIZIONE	DIMNSIONI mm	UDV
HD12	Cartuccia combustibile usa e getta 12 ore.	H 21 x Ø 50	144/scatola

17 ore



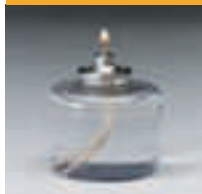
CODICE	DESCRIZIONE	DIMNSIONI mm	UDV
HD17	Cartuccia combustibile usa e getta 17 ore.	H 38 x Ø 51	48/scatola

26 ore



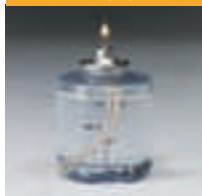
CODICE	DESCRIZIONE	DIMNSIONI mm	UDV
HD26	Cartuccia combustibile usa e getta 26 ore.	H 38 x Ø 51	60/scatola

36 ore



CODICE	DESCRIZIONE	DIMNSIONI mm	UDV
HD36	Cartuccia combustibile usa e getta 36 ore.	H 44 x Ø 65	24/scatola
HD3622-HL	Cartuccia combustibile usa e getta 22 ore con "HIGH LIGHT".	H 44 x Ø 65	24/scatola

42 ore



CODICE	DESCRIZIONE	DIMNSIONI mm	UDV
HD42	Cartuccia combustibile usa e getta 42 ore. Sostituisce CCA n.840	H 62 x Ø 60	36/scatola

Combustibile liquido per chafing dishes a fiamma regolabile

Alternativa più sicura e meno costosa rispetto ai combustibili per chafing dishes gelatinosi



Hollowick

Tre volte tre: latte di tre misure. Ognuna con lo stoppino regolabile per tre opzioni di calore. È facile scegliere la misura della latta ed il calore adatto al servizio.

Migliore bruciatore: stoppino brevettato e bruciatore a doppia fiamma, per il massimo calore. Regolabile, uniforme e costante. Combustione inodore.

Riutilizzabile: Si può chiudere tra un uso e l'altro.

Molto più sicuro da utilizzare e conservare. Il combustibile utilizzato, il glicole dietilico, rientra nella stessa categoria non infiammabile dell'olio vegetale, NFPA Classe IIIB liquido combustibile: non pericoloso secondo le norme D.O.T. Nessuna limitazione per spedizione e deposito né problemi assicurativi.

CALORE FACILMENTE REGOLABILE

FIAMMA ALTA

Adatto per la maggior parte degli utilizzi. Il calore emesso è uguale a quello dei combustibili per chafing dishes in gel.



6 ORE TEMPO DI COMBUSTIONE

FIAMMA ALTA

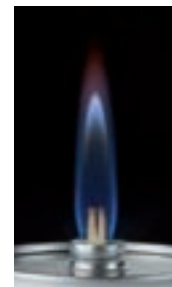
Produce il doppio di calore rispetto al combustibile in gel. Si utilizza una latta anziché due.



3 ORE TEMPO DI COMBUSTIONE

FIAMMA BASSA

Per utilizzi che necessitano un calore tenue.



8 ORE TEMPO DI COMBUSTIONE

CONSISTENZA COMBUSTIBILE PER RISCALDO

EZ 638-AGN
mm 60 h x 86 Ø



Tempi di combustione più lunghi. Il minor costo per ora di combustione.

EZ 425-AGN
mm 44 h x 86 Ø



Monouso per la maggior parte dei buffet. Adatto alla maggior parte dei locali pubblici.

EZ 213
mm 48 h x 64 Ø



Room service. Coffee service.

4 ORE TEMPO DI COMBUSTIONE

2 ORE TEMPO DI COMBUSTIONE

5 ORE TEMPO DI COMBUSTIONE

2 ORE TEMPO DI COMBUSTIONE

1 ORE TEMPO DI COMBUSTIONE

3 ORE TEMPO DI COMBUSTIONE



La latta non si scalda, il che rende maggiormente sicuro il lavoro delle persone che la maneggiano.

Test di confronto del combustibile per chafing dishes

Combustibile per chafing dishes

Prodotto	Impostazione calore	Latte utilizzate sotto lo scaldavivande portatile	Minuti da (52°C) al punto di ebollizione	Osservazioni
EASY HEAT® (combustibile riscaldante di ogni consistenza)	High Heat	2	18	Due volte il calore prodotto dai più utilizzati combustibili riscaldanti ad alcool gelificato.
EASY HEAT® (combustibile riscaldante di ogni consistenza)	Standard Heat	2	35	Il calore prodotto è uguale al calore prodotto dai più conosciuti combustibili riscaldanti ad alcool gelificato.
EASY HEAT® (combustibile riscaldante di ogni consistenza)	Low Heat	2	50	Adatto per scaldare a bassa temperatura.
EASY HEAT® (combustibile riscaldante di ogni consistenza)	High Heat	1	35	1 latta corrisponde al calore prodotto da 2 latte di Handy Fuel.
Handy Fuel® 2 Hr (alcool in gel)	N/A	2	36	Perché usare l'alcool in gel? Easy Heat offre le stesse prestazioni, brucia più a lungo e ha migliori caratteristiche
Sterno® 2 Hr (alcool in gel)	N/A	2	32	

Tutti i test sono stati condotti con uno scaldavivande doppio Vollrath utilizzando 3 quarti (2,8 litri) di acqua. I tempi indicati sono la quantità di tempo impiegato per portare la temperatura dell'acqua da (52°C) al punto di ebollizione. I tempi e le temperature sono stati tutti registrati con apparecchi di prova automatizzati. Le latte sono state posizionate sotto lo scaldavivande, con o senza i porta combustibile Vollrath, come richiesto per ottenere la massima produzione di calore. In molti casi, sono stati condotti più test per lo stesso prodotto.



CODICE	DESCRIZIONE	UDV
EZ 638-AGN	Combustibile 3 opzioni fuoco da 6-3-8 ore	24/scatola
EZ 425-AGN	Combustibile 3 opzioni fuoco da 4-2-5 ore	24/scatola
EZ 213	Combustibile 3 opzioni fuoco da 2-1-3 ore	48/scatola

* prezzo a confezione

Condizioni generali di vendita Italia

INFO:

- I nostri Agenti ed i nostri addetti commerciali sono a Vs. completa disposizione per qualsiasi informazione vi possa servire - Riferimenti e numeri sono riportati di seguito.

ORDINI:

- Richieste e ordini possono essere inviati o trasmessi ai seguenti indirizzi:
- Contattando i nostri agenti di vendita al telefono, tramite fax o tramite mail.
- Ufficio Commerciale Centralino
Tel. +39.035.204711
Fax +39.035.693668
info@agnelli.net
- Bestetti Massimiliano Tel. +39.035.204733
massimiliano.bestetti@agnelli.net
- Vitali Francesca Tel. +39.035.204729
francesca.vitali@agnelli.net
- Customer service Tel. +39.035.204725
customerservice@agnelli.net
- Amministrazione Tel. +39.035.204732
Fax +39.035.204740
amministrazione@agnelli.net
- Uff. Comm. Export Tel. +39.035.204752
adriano.zucchetti@agnelli.net
- Tutti gli ordini sono soggetti ad approvazione della Baldassare Agnelli SpA
- Ordine minimo di Euro 250,00 netto merce.
- Tempi di consegna, entro 10 gg lavorativi dalla data di conferma d'ordine.
- Addebito in fattura di Euro 2,50 per ogni ricevuta bancaria emessa.

CONDIZIONI DI CONSEGNA / TRASPORTI IN ITALIA

- Gli ordini saranno consegnati in "PORTO FRANCO" al domicilio del Cliente a mezzo corriere convenzionato con la Baldassare Agnelli SpA con le seguenti modalità:
 - a) Per Regioni del *nord Italia, PORTO FRANCO per ordini superiori ad Euro 500,00 netto merce - Per ordini di importo inferiore, da Euro 250,00 a Euro 500,00 addebito fisso di Euro 19,00 netto in fattura.
 - b) Per Regioni del **centro Italia, PORTO FRANCO per ordini superiori ad Euro 800,00 netto merce - Per ordini di importo inferiore, da Euro 250,00 a Euro 800,00 addebito del 4% con un minimo fisso di Euro 25,00 netto in fattura.
 - c) Per Regioni del ***sud Italia e isole, PORTO FRANCO per ordini superiori ad Euro 1.200,00 netto merce - Per ordini di importo inferiore, da Euro 250,00 a Euro 1.200,00 addebito del 6% con un minimo fisso di Euro 35,00 netto in fattura.
 - d) Gli ordini ritirati da corrieri convenzionati con il Cliente, saranno resi disponibili nei tempi sopra descritti, in "franco fabbrica" presso il nostro stabilimento di Lallio (BG)
- * Nord Italia: Valle D'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia, Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia ed Emilia Romagna.
- ** Centro Italia: Toscana, Umbria, Marche, Abruzzo, Molise e Lazio.
- *** Sud Italia e isole: Campania, Basilicata, Puglia, Calabria, Sicilia e Sardegna.
- Addebito aggiuntivo per consegne con "sponda idraulica" - Euro 25,00 a consegna.
- Addebito aggiuntivo per "consegna urgente / tassativa" - Euro 30,00 a consegna.
- Addebito aggiuntivo per ritiro "contrassegno" - 2% dell'importo imponibile della fattura.
- Addebito aggiuntivo per ordini inferiori ad Euro 250,00 netto merce - Euro 10,00 per ogni ordine per spese di gestione.
- Nel caso la spedizione subisse una "giacenza" presso i magazzini del corriere per cause a noi non imputabili, saranno addebitati al Cliente i relativi costi sostenuti dalla Baldassare Agnelli.

RESI / RECLAMI

- Eventuali contestazioni per colli o bancali ricevuti danneggiati esternamente, dovranno essere segnalate direttamente sul documento consegnato dal corriere convenzionato con la Baldassare Agnelli SpA ed inviate in copia ai nostri uffici commerciali. Tali contestazioni dovranno essere abbinate a documentazione fotografica che attesti il danno subito.
- La merce ricevuta, dovrà essere controllata allo scarico o entro pochi giorni dalla consegna, non si accettano segnalazioni successive ai sette giorni lavorativi dalla data di ricezione della merce.
- Qualsiasi richiesta di resa delle merci dovrà pervenire tramite i nostri Agenti o direttamente al nostro ufficio commerciale con il relativo modulo di "richiesta di autorizzazione al reso" disponibile presso i nostri uffici commerciali o tramite gli agenti, tale richiesta di reso verrà autorizzata o negata dall'ufficio controllo qualità e dall'ufficio commerciale.
- In caso di responsabilità da parte di Baldassare Agnelli SpA, provvederemo a ritirare a nostre spese e a sostituire le merci danneggiate riconsegnandole in porto franco al domicilio del Cliente.
- In caso di responsabilità o di errore del Cliente, la merce dovrà essere resa "franco fabbrica" e la Baldassare Agnelli SpA addebiterà una percentuale del 15% del netto merce con un minimo di Euro 20,00 per spese di gestione, per accreditare gli articoli resi, sempre che siano integri e confezionati in imballi originali. Nel caso la merce resa sia rovinata, la stessa sarà accreditata a valore di "rottame a peso" comunicando l'importo al momento dell'accredito.
- Non sarà possibile rendere eventuali articoli ordinati "su richiesta" o "personalizzati" o "fuori produzione" non è inoltre prevista e autorizzata nessuna forma di "reso dell'invenduto"

PERSONALIZZAZIONI

- Esiste la possibilità di personalizzare i prodotti a condizioni da definire con il nostro ufficio commerciale, di seguito alcune indicazioni:
- Le personalizzazioni possono essere praticate tramite "incisione laser" o tramite "punzone" in funzione delle quantità dell'ordine e della tipologia di richiesta.
- Il nostro ufficio grafico richiederà i file nei formati necessari per apporre il logo.
- Qualsiasi richiesta dovrà essere valutata dall'ufficio commerciale e dall'ufficio tecnico produttivo e sarà seguita da un preventivo di spesa con i tempi di realizzazione.
- Qualsiasi ordinativo di merce personalizzata dovrà essere seguito da un versamento di un acconto del 30% dell'importo totale dell'ordine e dal saldo prima della spedizione della merce.
- Non potranno essere accettati resi di merce personalizzata.

RIPARAZIONI PRODOTTI ELETTRICI

- Contattare gli uffici commerciali per anticipare e concordare il reso.
- I prodotti che necessiteranno di assistenza dovranno essere spediti a Baldassare Agnelli S.p.A., via Madonna 20, 24040 Lallio (BG).
- Anticipare il DDT, corredato di codice e numero seriale con riferimento documenti di acquisto, tramite mail all'ufficio commerciale, questo ci permetterà di informare gli addetti allo scarico, in caso contrario le spedizioni verranno respinte.
- Se si ritiene che l'intervento sia in garanzia sarà necessario fornire fatture di acquisto e vendita laddove dovrà essere specificato il numero seriale del macchinario.

Condizioni di consegna e trasporto all'estero

- Tutte le consegne per Stati Esteri sono effettuate a condizione:
Ex Works - Franco Fabbrica.
- Condizioni diverse dovranno essere accordate con il nostro ufficio commerciale.
- Uff. Comm. Export
Tel. +39.035.204752
Fax +39.035.693668
adriano.zucchetti@agnelli.net

Delivery terms international transport

- All deliveries to foreign Countries follow an Ex-Works condition - free our factory.
- Different conditions should be agreed with our Sales Office.
- Uff. Comm. Export
Tel. +39.035.204752
Fax +39.035.693668
adriano.zucchetti@agnelli.net

Conditions de livraison transports internationaux

- Toutes les livraisons pour les États étrangers sont effectués sous conditions Ex-Works - franco notre usine.
- Conditions différents doivent être concordés avec notre Bureau Commerciale
- Uff. Comm. Export
Tel. +39.035.204752
Fax +39.035.693668
adriano.zucchetti@agnelli.net

Lieferbrdingungen Auslandstransporte

- Alle Auslandslieferungen werden unter den Bedingungen Ab Werk - Frei Werk ausgeführt.
- Andere Bedingungen können mit unserer Handelsabteilung vereinbart werden.
- Uff. Comm. Export
Tel. +39.035.204752
Fax +39.035.693668
adriano.zucchetti@agnelli.net

Certificazioni



I prodotti Pentole Agnelli rappresentano il Made in Italy in tutto il mondo, segno di qualità e tradizione.

Pentole Agnelli aderisce al programma europeo AFGG (Aluminum For Future Generation) ed a CentroAl - Alluminio in Cucina, il consorzio che riunisce in Italia i Produttori di Pentole Professionali.

Pentole Agnelli products represent the Made in Italy all over the world, a synonym of quality and tradition.

Pentole Agnelli adheres to the European program AFGG (Aluminum for Future Generation) and to CentroAl - Aluminum in the Kitchen, the syndicate gathering the Italian Manufacturers of Professional Cookware.



Pentole Agnelli persegue l'obiettivo della piena soddisfazione dei propri clienti attraverso un prodotto di qualità, un servizio garantito da personale specializzato, il rispetto della puntualità nelle consegne ed un prezzo competitivo.

Pentole Agnelli ha attuato un Sistema di Gestione per la Qualità in accordo ai requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2008 per la quale è stata certificata.

Pentole Agnelli pursues the fullest customer satisfaction through high quality products, specialized personnel, respect of delivery deadlines and competitive prices. Pentole Agnelli has implemented a Quality Management System in compliance with the requirements of UNI EN ISO 9001:2008, for which it has been certified.

Essendo ancora la nostra una produzione artigianale le misure non possono essere considerate precise al millimetro ma soltanto indicative.

“Adozione del Modello organizzativo 231: Baldassare Agnelli Spa, aderendo alla propria filosofia aziendale ed al fine di prevenire la commissione di reati, ha adottato con delibera del Consiglio di Amministrazione del 12/04/2019 il modello previsto dal D. Lgs 231/2001, nonché il Codice Etico, come parte integrante del predetto modello.”

Agnelli
SINCE 1907



+39 342 831 9098

Inquadra questo
codice
per avviare una chat
WhatsApp



Scarica il listino
sempre aggiornato



IMPRESA STORICA D'ITALIA



FORNITORE
UFFICIALE



Italian Foodservice Manufacturer Network



ALLUMINIO AGNELLI
FAMIGLIA DI IMPRESE

Damiano Tazzi - damiano.tazzi@gmail.com



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY



AGNELLI
COMPLEMENTS
PARTNER IN CUCINA

BALDASSARE AGNELLI S.P.A.

Via Madonna, 20 - 24040 Lallio (BG) - Italia - Phone +39 035 204 711 - Fax +39 035 693 668
e-mail Italy: info@agnelli.net - e-mail International: export@agnelli.net

Follow us on



www.pentoleagnelli.it



8 007441 731373