



MILANO, 11:00 AM



LINEA
AL-BLACK INDUZIONE 5 E 3 MM
CON RIVESTIMENTO TEFLON® PLATINUM PLUS



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

Al Black Induction 5 - 3 mm
Al Black Induction 5 - 3 mm
Al Black Induction 5 - 3 mm
Al Black Induction 5 - 3 mm



Al Black Induction 3-5 mm - Al Black Induction 3-5 mm - Al Black Induction 3-5 mm - Al Black Induction 3-5 mm

Art. 2104SSPI

**CASSERUOLA ALTA
CON DUE MANIGLIE INOX
SPESSORE 5 MM
FONDO 10 MM**

Saucepot, 2 s/s handles, 5 mm thick
Faitout, 2 anses en acier inox, 5 mm
Kochtopf 2 Edelstahlgriffe Dicke 5 mm
Cacerola alta 2 asas Inox espesor 5 mm



Art. 2105SSPIC

**CASSERUOLA ALTA
CON UN MANICO TUBOLARE "COOL"
SPESSORE 5 MM
FONDO INDUZIONE 10 MM**

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle. 5 mm thick
Casserole haute, 1 manche tubulaire "Cool"
en acier inox. Épaisseur 5 mm
Kasserolle, Edelstahlröhrstiel "Cool". Dicke 5 mm
Cacerola alta 1 mango inox tubular "Cool". Espesor 5 mm



Art. 2111SSPIC

**PADELLA SVASATA ALTA
CON UN MANICO TUBOLARE "COOL"
SPESSORE 5 MM
FONDO INDUZIONE 10 MM**

Straight frying pan, 5 mm thick, induction bottom,
"Cool" handle
Poêle à frire, 5 mm, fond induction, manche "Cool"
Bratpfanne, Dicke 5 mm, Induktionsboden, "Cool" Stiel
Sartén recta, alta conductividad, espesor 5 mm,
fondo inducción, mango "Cool"



Art. 2110SSPI

**TEGAME
CON DUE MANIGLIE INOX
SPESSORE 5 MM
FONDO INDUZIONE 10 MM**

Omelette pan, 2 handles. 5 mm induction bottom
Plat rond, 2 anses. Fond induction 5 mm
Pfanne, 2 Griffe, Induktionsboden. Dicke 5 mm
Paellera 2 asas fondo inducción. Espesor 5 mm



Codice	Ø cm	Ø	h	lt	Euro	Bar Code
ALSA2104SSPI16	16	11	8	1,7	45,65	8007441653422
ALSA2104SSPI20	20	14,5	11,5	3,3	61,25	8007441653187
ALSA2104SSPI24	24	18	14	5,6	78,03	8007441653194
ALSA2104SSPI28	28	22	16	9	94,72	8007441653200

Codice	Ø cm	Ø	h	lt	Euro	Bar Code
ALSC2105SSPIC16	16	11	8	1,5	48,54	8007441653354
ALSC2105SSPIC20	20	14,5	11,5	3,3	60,95	8007441653361
ALSC2105SSPIC24	24	18	14	5,6	76,66	8007441653378

Codice	Ø cm	Ø	h	Euro	Bar Code
ALSC2111SSPIC20	20	14,5	4,5	49,62	8007441653040
ALSC2111SSPIC24	24	18	4,5	60,13	8007441653071
ALSC2111SSPIC28	28	22	5	72,32	8007441653088
ALSC2111SSPIC32	32	24,5	6	87,03	8007441653095

Codice	Ø cm	Ø	h	Euro	Bar Code
ALSA2110SSPI20	20	14,5	4,5	49,69	8007441653170
ALSA2110SSPI24	24	18	4,5	60,80	8007441653163
ALSA2110SSPI28	28	22	5	73,43	8007441653156
ALSA2110SSPI32	32	24,5	6	87,39	8007441653125



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE



Al Black Induction 3-5 mm - Al Black Induction 3-5 mm - Al Black Induction 3-5 mm - Al Black Induction 3-5 mm

Art. 2106SSPI

**CASSERUOLA BASSA
CON DUE MANIGLIE INOX
SPESSORE 5 MM
FONDO INDUZIONE 10 MM**

Casserole pot, 2 s/s handles, 5 mm thick
Sautoir, 2 anses en acier inox, 5 mm
Brattpopf 2 Edelstahlgriffe Dicke 5 mm
Cacerola baja 2 asas Inox espesor 5 mm



Codice	Ø cm	Ø	h	lt	Euro	Bar Code
ALSA2106SSPI20	20	14,5	7	2,5	55,66	8007441653262
ALSA2106SSPI24	24	18	9	4,1	67,58	8007441653309
ALSA2106SSPI28	28	22	9,5	6,4	84,13	8007441653316

Art. 2107SSPIC

**CASSERUOLA BASSA
CON UN MANICO TUBOLARE "COOL"
SPESSORE 5 MM
FONDO INDUZIONE 10 MM**

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle. 5 mm thick.
Casserole, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox.
Épaisseur 5 mm
Niedrige Kasserolle Edelstahlstiel "Cool". Dicke 5 mm
Cacerola baja 1 mango inox tubular "Cool". Espesor 5 mm.



Codice	Ø cm	Ø	h	lt	Euro	Bar Code
ALSC2107SSPIC20	20	14,5	7	2,5	55,35	8007441653385
ALSC2107SSPIC24	24	18	9	4,1	66,21	8007441653392
ALSC2107SSPIC28	28	22	9,5	6,4	82,99	8007441653408

Art. 111BSSPIC

**PADELLA SVASATA ALTA
CON UN MANICO TUBOLARE "COOL"
SPESSORE 3 MM
FONDO INDUZIONE 7,5 MM**

Straight frying pan, 3 mm thick, induction bottom,
"Cool" handle
Poêle à frire, 3 mm, fond induction, manche "Cool"
Bratpfanne, Dicke 3 mm, Induktionsboden, "Cool" Stiel
Sartén recta, alta conductividad, espesor 3 mm,
fondo inducción, mango "Cool"



Codice	Ø cm	Ø	h	Euro	Bar Code
ALSC111BSSPIC24	24	12,52	4,5	44,47	8007441654283
ALSC111BSSPIC28	28	15	4,5	49,90	8007441654757
ALSC111BSSPIC32	32	18,5	5	57,55	8007441655600
ALSC111BSSPIC36	36	22,5	6	66,80	8007441664282



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE