

**PENTOLE AGNELLI**  
PROFESSIONAL COOKWARE

## Listino prezzi

IVA esclusa - V.A.T. excluded

Price list - Tarif - Preisliste - Lista de precios

# 2018





**PENTOLE AGNELLI**  
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY

# PENTOLE AGNELLI LISTINO 2018

#NONTOCCATEMILAPADELLA 





## SAPS: il centro studi di Pentole Agnelli.

*SAPS: Baldassare Agnelli research center.*

**SAPS Agnelli Cooking Lab** è un centro studi al servizio di chef professionisti, studenti delle scuole alberghiere o anche semplici appassionati che vogliono approfondire la conoscenza degli strumenti di cottura.

L'associazione organizza corsi composti da lezioni teoriche sulla storia ed il corretto impiego dei materiali e da interessanti dimostrazioni pratiche curate da docenti affermati.

**SAPS Agnelli Cooking Lab** è inoltre uno spazio di incontro dove tutti gli appassionati, che hanno a cuore l'arte culinaria, possono conoscere più da vicino le tematiche che la determinano.

Per statuto **SAPS Agnelli Cooking Lab** tutela e tramanda il patrimonio culturale degli strumenti di cottura del Made in Italy che hanno fatto grande la nostra cucina nel mondo.

**SAPS Agnelli Cooking Lab** is a research centre devoted to make qualified expertise available to chefs, students of the Hotel and Restaurant Schools and even amateurs who wish to know more about cookware, how they are made, which materials and shapes that perform the best for every type of recipe.

The association organizes courses shared between a theoretic part of lessons regarding the history of the cookware and their correct use and a part of practical demonstrations carried out by high level lecturers.

The aim, established by the founders of **SAPS Agnelli Cooking Lab**, is to safeguard and pass on the rich heritage of cookware know-how that they possess and become a pleasant meeting place for people who care for the culinary art, the gastronomic traditions and who enjoy excellent food.

# Quale materiale state mettendo sul fuoco?

What material I put on the fire?

Materiale / Material	Conducibilità / Conductivity W / m°K	Peso specifico / Specific gravity kg/dm <sup>3</sup>
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

\*Marchio registrato Baldassare Agnelli

\* Registered Trademark Baldassare Agnelli

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.

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.



# 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 in 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 condutività 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.

## 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 un poco di 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 scaldata 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 contenitori di Alluminio per alimenti con l'accorgimento di evitare di conservarli per tempi lunghi a temperature non refrigerate.
- Non usare per conservare i cibi "fuori da ambiente refrigerato oltre 24 ore";
- Aggiungere il sale solo durante l'ebollizione per favorirne lo scioglimento ed impedire che aggredisca il metallo;
- La patina scura che si forma all'interno delle pentole di Alluminio per alimenti è dovuta all'ossidazione del metallo: una vera propria barriera protettiva inerte che non va tolta. Per mantenere le pentole splendenti 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 NICHEL.

## WHY CHOOSING TO COOK IN A 99% PURE ALUMINUM COOKWARE?

### THE MATERIAL

Why did we chose Aluminium 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 recyclable at 100%. Baldassare Agnelli's Aluminium cookwares are made in Aluminium and follow all the rules established by Ministero della Sanità on 18 april 2007 for all the cookwares made in Aluminium

### THE HEAT AND THERMAL CONDUCTIVITY

After Copper and Copper 3, Aluminium is the best heat conductor among the metals used to make cookwares.

Inside Aluminium 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.

### 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 for a couple of hours.
- 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.
- Add salt only when water is boiling to allow melting and to prevent metal to be damaged.
- 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 ALUMINIUM NO ALLERGIES AT ALL

Every material that gets in contact with food must follow specific rules to protect health integrity. Baldassare Agnelli Aluminium Cookwares are guaranteed safe for food according to DM April 18th, 2007 n° 76. Nickel free.

# Lo strumento giusto per ogni cottura

The right tool for every cooking

Le forme degli strumenti di cottura definiscono la loro precisa funzionalità.

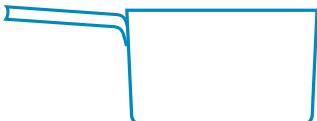
A seconda della forma, ed anche dei materiali, varia infatti la destinazione d'uso e la manutenzione.

The 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.

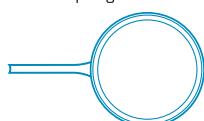
## CASSERUOLA ALTA A UN MANICO

BRASARE - CUOCERE AL FORNO  
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE



Detta anche casseruola 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 - ACCIAIO INOX  
PIETRA OLLARE - GHISA

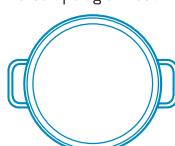
## CASSERUOLA ALTA A 2 MANIGLIE

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

## CASSERUOLA BASSA A 2 MANIGLIE

BRASARE - CUOCERE AL FORNO  
ARROSTIRE - GRATINARE  
STUFARE - MANTECARE



Chiamata anche rondeau, adatta per salse e creme che richiedono una rapida vaporizzazione.

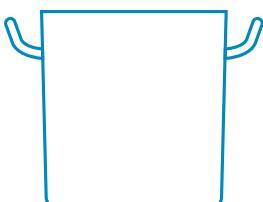
È molto utilizzata per confezionare salse, tirare fondi, mescolare composti, confezionare creme. Dotata di due maniglie ha una vasta gamma di misure, quelle che costituiscono poi una vera e propria batteria di cucina. Sono maneggevoli e polivalenti e si prestano a diverse tipologie di cotture.



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

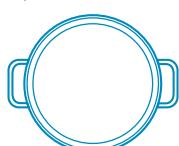
## PENTOLA

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.



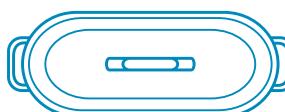
ALLUMINIO - ACCIAIO INOX

## 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

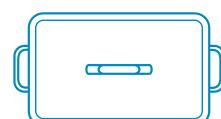
## ROSTIERA

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

## CASSERUOLA OVALE

BRASARE - CUOCERE AL FORNO  
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE

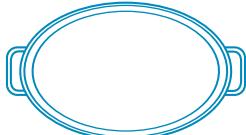


Recipiente per forma e caratteristiche usato per cottura a fuoco dolce.

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

## 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 à la carte sicuramente dovrà adottare padelle del genere, è in assoluto lo strumento più duttile.



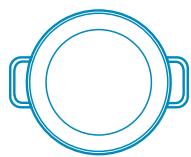
ALLUMINIO - FERRO - ALUINOX - ANTIADERENTE  
ACCIAIO INOX - RAME - COPPER 3

## TEGAME

ARROSTIRE  
BRASARE  
STUFARE



Il Tegame è un tipo di strumento usato in cucina, affine alla casseruola 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.



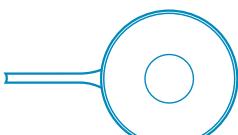
ALLUMINIO - RAME - ALUINOX  
ANTIADERENTE - ACCIAIO INOX - COPPER 3  
GHISA - PIETRA OLLARE

## 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 - INOX

## PADELLA A SALTARE

## PADELLA A MANTECARE

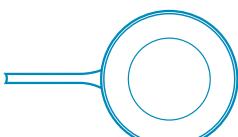
CUOCERE AL SALTO  
MANTECARE



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

# Indice

<b>10</b>	<b>Macchine da cucina</b> Kitchen equipment / Équipement pour la cuisine / Küchengeräte / Equipamiento de cocina
<b>11</b>	<b>Collezione 1932 per servizio in tavola</b> 1932 Collection / Collection de 1932 / 1932-Auflistung / Colección de 1932
<b>13</b>	<b>Alluminio 3 mm professionale</b> Professional 1/8" Aluminum / Aluminium 3 mm Professional / Aluminium 3 mm Professional / Aluminio 3 mm Professional
<b>19</b>	<b>Tegame Giubileo alluminio 5 mm professionale radiante</b> Giubileo omelette pan / Plat rond Giubileo / Pfanne Giubileo / Paellera Giubileo
<b>19</b>	<b>Alluminio 5 mm professionale radiante</b> Professional 3/16" Aluminum / Aluminium 5 mm Professional / Aluminium 5 mm Professional / Aluminio 5 mm Professional
<b>21</b>	<b>"Cool" Alluminio 3-5 mm</b> Frypan "Cool" in 1/8" - 3/16" Aluminum / Poêles "Cool" en Aluminium 3-5 mm / Aluminium Pfannen "Cool" 3-5 mm / Sartenes "Cool" en Aluminio 3-5 mm
<b>22</b>	<b>Alluminio induzione 3 mm professionale doppio fondo</b> Professional 1/8" aluminum for induction / Aluminium pour induction 3 mm Professional / Aluminium für Induktion 3 mm Professional / Aluminio de inducción 3 mm Professional
<b>23</b>	<b>Alluminio Antiaderente 3 mm con rivestimento Teflon® Platinum Plus</b> 1/8" aluminium non-stick with Teflon® Platinum Plus coating / Aluminium Anti-adhésif 3 mm avec revêtement Teflon® Platinum Plus Aluminium Antihaltbeschichtung 3 mm mit Überzug aus Teflon® Platinum Plus / Aluminio Antiadherente 3 mm con recubrimiento Teflon® Platinum Plus
<b>24</b>	<b>Alluminio Antiaderente 5 mm radiante con rivestimento Teflon® Platinum Plus</b> 3/16" aluminum non-stick with Teflon® Platinum Plus coating / Aluminium Anti-adhésif 5 mm avec revêtement Teflon® Platinum Plus Aluminium Antihaltbeschichtung 5 mm mit Überzug aus Teflon® Platinum Plus / Aluminio Antiadherente 5 mm con recubrimiento Teflon® Platinum Plus
<b>25</b>	<b>Alluminio "Cool" 3 mm con rivestimento Teflon® Platinum Plus</b> Professional line Frypan "Cool" in 1/8" aluminum non-stick with Teflon® Platinum Plus coating Série professionnelle poêle "Cool" en aluminium anti-adhésif avec revêtement Teflon® Platinum Plus / Profilinie Aluminium Pfannen "Cool" mit Überzug aus Teflon® Platinum Plus Línea profesional sartenes "Cool" en aluminio antiadherente con recubrimiento Teflon® Platinum Plus
<b>31</b>	<b>Alluminio "Cool" 5 mm radiante con rivestimento Teflon® Platinum Plus</b> Professional line Frypan "Cool" in 3/16" aluminum non-stick with Teflon® Platinum Plus coating Série professionnelle poêle "Cool" en aluminium anti-adhésif avec revêtement Teflon® Platinum Plus / Profilinie Aluminium Pfannen "Cool" mit Überzug aus Teflon® Platinum Plus Línea profesional sartenes "Cool" en aluminio antiadherente con recubrimiento Teflon® Platinum Plus
<b>26</b>	<b>Cookware System 3 mm con rivestimento Teflon® Platinum Plus</b> Cookware System line in 1/8" aluminum non-stick with Teflon® Platinum Plus coating Série professionnelle Cookware System en aluminium anti-adhésif avec revêtement Teflon® Platinum Plus / Profilinie Aluminium Cookware System mit Überzug aus Teflon® Platinum Plus Línea profesional Cookware System en aluminio antiadherente con recubrimiento Teflon® Platinum Plus
<b>27</b>	<b>Cookware System 5 mm radiante con rivestimento Teflon® Platinum Plus</b> Cookware System line in 3/16" aluminum non-stick with Teflon® Platinum Plus coating Série professionnelle Cookware System en aluminium anti-adhésif avec revêtement Teflon® Platinum Plus / Profilinie Aluminium Cookware System mit Überzug aus Teflon® Platinum Plus Línea profesional Cookware System en aluminio antiadherente con recubrimiento Teflon® Platinum Plus
<b>27</b>	<b>Alluminio Antiaderente 3 mm con rivestimento Teflon® Infinity</b> 1/8" aluminum non-stick with Teflon® Infinity coating / Aluminium Anti-adhésif 3 mm avec revêtement Teflon® Infinity Aluminium Antihaltbeschichtung 3 mm mit Überzug aus Teflon® Infinity / Aluminio Antiadherente 3 mm con recubrimiento Teflon® Infinity
<b>28</b>	<b>Al-Black 3 mm</b> Al-Black 1/8"
<b>29</b>	<b>Al-Black 5 mm radiante</b> Al Black 3/16"
<b>30</b>	<b>Al-Black Induzione 5 e 3 mm con doppio fondo e rivestimento B-Cristal</b> Al-Black 1/8"-3/16" for Induction / Al Black Induction 5 - 3 mm / Al Black Induction 5 - 3 mm / Al Black Induction 5 - 3 mm

<b>31</b>	<b>Accessori</b> Accessories - Accessoires - Zubehör - Accesorios
<b>31</b>	<b>Collezione Promessi Cuochi Multiforme e Multimateriale</b> Collection Promessi Cuochi Multifarious, Multimaterial / Collection "Promessi Cuochi" Multiformes et Multimatériaux Kollektion Promessi Cuochi Multi-Formen und Multi-Materialien / Colección Promessi Cuochi Multiforme y Multimateria
<b>32</b>	<b>Rame liscio stagnato a mano 2 mm</b> Tinned Copper / Cuivre Étamé / Kupfer verzinnt / Cobre Estañado
<b>34</b>	<b>Rame martellato stagnato a mano 2 mm</b> Hammered Tinned Copper / Cuivre Martelé Étamé / Kupfer gehämmert verzinnt / Cobre Martillado Estañado
<b>35</b>	<b>Rame liscio manicato ottone fuso 2 mm in stile francese</b> Flat Copper with Brass handle / Cuivre Poli manche Laiton / Nicht bearbeitetem Kupfer mit Messinggriffen / Cobre Liso con mango de Latón
<b>36</b>	<b>Rame stagnato doppio fondo per induzione 2mm</b> Tinned Copper for induction / Cuivre Étamé pour induction / Kupfer verzinnt für Induktion / Cobre Estañado de inducción
<b>36</b>	<b>Copper 3 induzione Trilaminato rame alluminio inox*</b> Copper 3 for induction
<b>37</b>	<b>Acciao Inox*</b> Stainless Steel 18/10 / Acier Inox 18/10 / Edelstahl 18/10 mm / Acero Inox 18/10
<b>40</b>	<b>Alu-Inox Agnelli 1907 mirror finished Trilaminato Inox ferritico-Alluminio-Inox*</b> 3-ply Agnelli 1907 / Alu-Inox Agnelli 1907
<b>41</b>	<b>Alu-Inox Trilaminato Inox ferritico-Alluminio-Inox*</b> 3-ply / Alu-Inox
<b>42</b>	<b>Slowcook Ghisa smaltata*</b> Enamelled cast iron / Fonte émaillée / Emaillierter guss / Hierro fundido esmaltado
<b>43</b>	<b>Pietra ollare</b> Ollar Stone / Pierre Ollaire / Ollare Stein / Piedra Ollare
<b>43</b>	<b>Buffet</b>
<b>45</b>	<b>Teglie e Bacinelle Gastronom</b> Gastronom baking sheets and pans / Plaques et bacs Gastronom / Gastronom Bleche und Behälter / Bandejas y cubetas Gastronom
<b>47</b>	<b>Pasticceria &amp; Pizza</b> Pastry-Pizza Line / Série Pâtisserie-Pizza / Linie Feinbäcker-Pizza / Línea Repostería-Pizza
<b>51</b>	<b>Ferro*</b> Iron Line / Série Fer / Linie Eisen / Línea hierro
<b>52</b>	<b>Pietra</b> Stone Line / Série Pierre / Linie Stein / Línea Piedra
<b>53</b>	<b>Dolciflex Stampi da forno</b> Dolciflex Cake Moulds / Moules à four Dolciflex / Kuchenformen Dolciflex / Dolciflex Moldes Horn
<b>55</b>	<b>Family Cooking Alluminio</b> Aluminum Cooking Line / Série Cuisine pour la famille Aluminium / Linie Kochen Aluminium für die familie / Línea Family Cooking Aluminio
<b>58</b>	<b>Family Cooking Alluminio con rivestimento Select</b> Non-stick aluminum with B-Cristal coating / Aluminium anti-adhésif avec revêtement B-Cristal / Aluminium Antihafbeschichtung mit Überzug aus B-Cristal Aluminio antiadherente 3 mm con recubrimiento B-Cristal
<b>59</b>	<b>Alluminio Basic 2 mm</b> Line Basic Aluminum 2 mm / Série Aluminium Basic 2 mm / Linie Aluminium Basic 2 mm / Línea Aluminio Basic 2 mm
<b>60</b>	<b>Salsa pomodoro in Alluminio</b> Line for tomato / Série pour sauce-tomates / Linie für Tomatensoßetöpfe / Línea para salsa de tomate
<b>61</b>	<b>Family Cooking Rame</b> Copper / Cuivre / Kupfer / Cobre
<b>62</b>	<b>Family Cooking pasticceria</b> Pastry / Pâtisserie / Gebäck / Repostería

\*prodotti importati da Baldassare Agnelli - \*products imported by Baldassare Agnelli

# Macchine da cucina

Kitchen equipment / Équipement pour la cuisine / Küchengeräte / Equipamiento de cocina



## MESCOLATORE GRANDE

Big mixer • Mélangeur grand  
Großes Rührgerät • Mezclador grande

Code	MMV0036DF
Bar Code	8007441697952
Altezza / Height	360 mm
Ø pentola / Stockpot	360 mm
Capacità / Capacity	36 lt
Tensione di alimentazione / Voltage supply	230V 50 Hz Monofase

Code	IVA esc.
MMV0036DF	<b>1.962,50</b>



## MESCOLATORE VERTICALE PER POLENTA compreso di paiolo in rame ad induzione Ø 40 cm

Vertical mixer for polenta including copper cauldron for induction Ø 40 cm  
Mélangeur vertical pour polenta y compris chaudière en cuivre pour induction Ø 40 cm  
Vertikal-Rührgerät für Polenta inkl. Kupferkessel für Induktion Ø 40 cm  
Mezclador vertical para polenta incluyendo caldera de cobre para inducción Ø 40 cm

Code	MMV0040P
Bar Code	8007441698027
Altezza / Height	min 1387 mm max 1687 mm
Ø pentola / Stockpot	400 mm
Capacità / Capacity	20 lt
Tensione di alimentazione / Voltage supply	230V 50 Hz Monofase

Code	IVA esc.
MMV0040P	<b>15.600,00</b>



## SCALDA VIVANDE

Plate warmer • Chauffe-plats • Tellerwärmer • Calientaplatos

Code	MSV001H2
Bar Code	8007441697983
Altezza / Height	82 mm
Larghezza / width	330 mm
Lunghezza / Length	535 mm
Altezza / Height Gastronorm	20 mm
Tensione di alimentazione / Voltage supply	230V 50 Hz Monofase

Code	IVA esc.
MSV001H2	<b>1.125,00</b>



## MESCOLATORE PICCOLO

Small mixer • Mélangeur petit  
Kleines Rührgerät • Mezclador pequeño

Code	MMV2432DV
Bar Code	8007441697969
Altezza / Height	280 mm
Ø pentola / Stockpot	280 mm
Capacità / Capacity	17 lt
Tensione di alimentazione / Voltage supply	230V 50 Hz Monofase

Code	IVA esc.
MMV2432DV	<b>1.425,00</b>



## MESCOLATORE DA BANCO PER POLENTA

Table mixer for polenta • Mélangeur de table pour polenta  
Auftisch-Rührgerät für Polenta • Mezclador de mesa para polenta

Code	MM02940CC
Bar Code	8007441697976
Altezza / Height	690 mm
Capacità / Capacity	22 lt
Tensione di alimentazione / Voltage supply	230V 50 Hz Monofase

Code	IVA esc.
MM02940CC	<b>16.250,00</b>

# Collezione 1932 per servizio in tavola Alluminio

1932 Collection / Collection de 1932 / 1932-Auflistung / Colección de 1932



CASSERUOLINO ALTO DUE MANIGLIE

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	IVA esc.
ALMA10410	10	7	20,95



CASSERUOLINO ALTO UN MANICO

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	IVA esc.
ALMA10510	10	7	17,04



CASSERUOLINO BASSO DUE MANIGLIE

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	IVA esc.
ALMA10610	10	4,5	20,95



CASSERUOLINO BASSO UN MANICO

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	IVA esc.
ALMA10710	10	4,5	15,99



CASSERUOLINO CONICO UN MANICO

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	IVA esc.
ALMA10908	8	6	17,82



TEGAMINO DUE MANIGLIE

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	IVA esc.
ALMA11010	10	3	20,95
ALMA11012	12	3,5	21,23
ALMA11014	14	4	23,07
ALMA11016	16	4	23,85
ALMA11020S	20	4,5	29,54



PADELLINO UN MANICO

Little pan  
Petite poêle  
Kleine Pfanne  
Sartén

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA11110	10	3	15,27
ALMA11112	12	3,5	15,73
ALMA11114	14	4	20,34
ALMA11116	16	4	22,28

NEW



COPERCHIO 1932 CON PONTICELLO IN OTTONE

1932 collection lid with brass handle  
Couverture pour la collection 1932 avec poignée en laiton  
Deckel für 1932 mit Messinggriff  
Tapa de la colección 1932 con asa de latón

Code	Ø cm	IVA esc.
FAMO2910	10	7,92
FAMO2912	12	8,68
FAMO2914	14	8,68
FAMO2916	16	9,16



PORTAPANE 3 PIEDI SEMISFERICO CON DUE MANIGLIE IN ACCIAIO

Tripodal colander - hemispheric  
Passoire avec trépied - hémisphérique  
Dreifußseher - halbkugelig  
Escurretadora 3 pies semi-esférico

Code	Ø cm	IVA esc.
PCMX01520	20	20,62



CASSERUOLINO ALTO UN MANICO

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	IVA esc.
ALCX10512S	12	7	23,57
ALCX10514S	14	7,5	25,07



CASSERUOLINO BASSO UN MANICO

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	IVA esc.
ALCX10712S	12	4,5	22,69
ALCX10714S	14	5,5	23,57



PADELLINO UN MANICO

Little pan  
Petite poêle  
Kleine Pfanne  
Sartén

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCX11112S	12	3,5	22,69
ALCX11114S	14	4	23,27



CASSERUOLINO ALTO DUE MANIGLIE

Two-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	IVA esc.
ALCX10412S	12	7	30,73
ALCX10414S	14	7,5	32,24



CASSERUOLINO BASSO DUE MANIGLIE

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	IVA esc.
ALCX10612S	12	4,5	29,85
ALCX10614S	14	5,5	30,73



TEGAMINO DUE MANIGLIE

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	IVA esc.
ALCX11012S	12	3,5	29,85
ALCX11014S	14	4	30,44

# Collezione 1932 per servizio in tavola Rame stagnato

1932 Collection / Collection de 1932 / 1932-Auflistung / Colección de 1932



CASSERUOLINO ALTO IN RAME  
UN MANICO

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	IVA esc.
ALCU105F10	10	6,5	88,67
ALCU105F12	12	7,5	94,87
ALCU105F14	14	8,5	99,26



TEGAMINO IN RAME  
DUE MANIGLIE

Copper two-handle little omelette pan  
Petit plat à frire en cuivre deux poignées  
Kleine niedrige Kasserolle mit zwei Griffen aus Kupfer  
Sartén con dos manijas cobre

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCM110M14	14	4	91,12



PADELLINO SVASATO IN RAME  
UN MANICO

Copper little pan  
Petite poêle en cuivre  
Kleine Pfanne aus Kupfer  
Sartén cobre

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COCU111M10	10	2,7	55,95



PADELLINO IN RAME  
UN MANICO

Copper little pan  
Petite poêle en cuivre  
Kleine Pfanne aus Kupfer  
Sartén cobre

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCM111M14	14	3,5	91,12



CASSERUOLINO BASSO IN RAME  
UN MANICO

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	IVA esc.
COCU104M07	7	3,5	50,80



CASSERUOLINO BASSO IN RAME  
UN MANICO

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	IVA esc.
ALCU107F10	10	4	82,18
ALCU107F12	12	4,5	88,81
ALCU107F14	14	5,5	93,42



CASSERUOLINO BASSO IN RAME  
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 una manija cobre

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCU107F04	4	2,5	45,68

NEW



TEGAMINO IN ORO  
DUE MANIGLIE

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	It	IVA esc.
ALAU110IES15	15	4	0,683	a preventivo

# Collezione 1932 per servizio in tavola Inserti in porcellana

1932 Collection / Collection de 1932 / 1932-Auflistung / Colección de 1932



INSERTO IN PORCELLANA  
PER ART. 104 E 105 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	It	IVA esc.
COCE10410	8,5	6,5	0,35	11,13



INSERTO IN PORCELLANA  
PER ART. 106 E 107 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	It	IVA esc.
COCE10610	8,5	4,5	0,245	11,13



INSERTO IN PORCELLANA  
PER ART. 110 E 111 cm 12

Porcelain insert for codes 110 and 111 - 0 cm 12 (4 3/4")  
Insert en porcelaine pour les codes 110 et 111 - 0 cm 12  
Porzellaneinsatz für Codes 110 und 111 - 0 cm 12  
Inserción de la porcelana por los códigos 110 y 111 - 0 cm 12

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
COCE11012	10,5	3	0,26	11,42



INSERTO IN PORCELLANA  
PER ART. 110 E 111 cm 14

Porcelain insert for codes 110 and 111 - 0 cm 14 (5 1/2")  
Insert en porcelaine pour les codes 110 et 111 - 0 cm 14  
Porzellaneinsatz für Codes 110 und 111 - 0 cm 14  
Inserción de la porcelana por los códigos 110 y 111 - 0 cm 14

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
COCE11014	12,5	3,5	0,395	11,66



INSERTO IN PORCELLANA  
PER ART. 110 E 111 cm 16

Porcelain insert for codes 110 and 111 - 0 cm 16 (6 5/16")  
Insert en porcelaine pour les codes 110 et 111 - 0 cm 16  
Porzellaneinsatz für Codes 110 und 111 - 0 cm 16  
Inserción de la porcelana por los códigos 110 y 111 - 0 cm 16

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
COCE11016	14,5	3,5	0,47	11,98



INSERTO IN PORCELLANA  
PER ART. 110 cm 20

Porcelain insert for codes 110 - 0 cm 20 (7 7/8")  
Insert en porcelaine pour les codes 110 - 0 cm 20  
Porzellaneinsatz für Codes 110 - 0 cm 20  
Inserción de la porcelana por los códigos 110 - 0 cm 20

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
COCE11020	18	4,5	1,02	17,30

- 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 Aluinox mirror finished

1932 Collection / Collection de 1932 / 1932-Auflistung / Colección de 1932



CASSERUOLINO ALTO ALUINOX  
DUE MANIGLIE

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	IVA esc.
ALIX104ALIN10	<b>10</b>	?	<b>31,34</b>



CASSERUOLINO ALTO ALUINOX  
UN MANICO

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	IVA esc.
ALIX105ALIN10	<b>10</b>	?	<b>27,89</b>



CASSERUOLINO BASSO ALUINOX  
DUE MANIGLIE

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	IVA esc.
ALIX106ALIN10	<b>10</b>	4,5	<b>28,33</b>



CASSERUOLINO BASSO ALUINOX  
UN MANICO

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	IVA esc.
ALIX107ALIN10	<b>10</b>	4,5	<b>25,05</b>



CASSERUOLINO CONICO ALUINOX  
UN MANICO

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	IVA esc.
ALIX109ALIN08	<b>8</b>	6	<b>23,05</b>



PADELLINO ALUINOX  
UN MANICO

Little pan  
Petite poêle  
Kleine Pfanne  
Sartén

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALIX111ALIN10	<b>10</b>	3	<b>23,89</b>
ALIX111ALIN12	<b>12</b>	3,5	<b>26,98</b>
ALIX111ALIN14	<b>14</b>	4	<b>31,27</b>
ALIX111ALIN16	<b>16</b>	4,5	<b>34,62</b>



TEGAMINO ALUINOX  
DUE MANIGLIE

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	IVA esc.
ALIX110ALIN10	<b>10</b>	3	<b>27,16</b>
ALIX110ALIN12	<b>12</b>	3,5	<b>30,19</b>
ALIX110ALIN14	<b>14</b>	4	<b>33,68</b>
ALIX110ALIN16	<b>16</b>	4,5	<b>37,10</b>
ALIX110ALIN20S	<b>20</b>	5	<b>62,10</b>

## Alluminio 3 mm professionale

Professional 1/8" Aluminum / Aluminium 3 mm Professional / Aluminium 3 mm Professional / Aluminio 3 mm Professional



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	It	IVA esc.
ALMA10314	<b>14</b>	13	2	<b>20,50</b>
ALMA10316	<b>16</b>	15	3	<b>26,02</b>
ALMA10318	<b>18</b>	17	4,3	<b>28,97</b>
ALMA10320	<b>20</b>	19	6	<b>31,29</b>
ALMA10322	<b>22</b>	22	8,4	<b>37,07</b>
ALMA10324	<b>24</b>	22	10	<b>41,72</b>
ALMA10326	<b>26</b>	24	12,7	<b>50,55</b>
ALMA10328	<b>28</b>	26	16	<b>59,76</b>
ALMA10330	<b>30</b>	30	21,2	<b>65,29</b>
ALMA10332	<b>32</b>	30	24	<b>73,25</b>
ALMA10334	<b>34</b>	32	29	<b>84,06</b>
ALMA10336	<b>36</b>	34	33,6	<b>93,62</b>
ALMA10338	<b>38</b>	36	40,8	<b>103,06</b>
ALMA10340	<b>40</b>	38	46,5	<b>105,51</b>
ALMA10342	<b>42</b>	40	55,4	<b>125,11</b>
ALMA10345	<b>45</b>	42	63	<b>143,63</b>
ALMA10350	<b>50</b>	45	88	<b>166,85</b>
ALMA10355	<b>55</b>	51	121	<b>213,28</b>
ALMA10360	<b>60</b>	56	158	<b>249,97</b>



CASSERUOLA ALTISSIMA  
CON DUE MANIGLIE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALMA104B14	<b>14</b>	10	1,5	<b>20,24</b>
ALMA104B16	<b>16</b>	11	2,2	<b>22,72</b>
ALMA104B18	<b>18</b>	13	3,3	<b>23,68</b>
ALMA104B20	<b>20</b>	14,5	3,7	<b>26,28</b>
ALMA104B22	<b>22</b>	15,5	4,8	<b>33,26</b>
ALMA104B24	<b>24</b>	16	7,2	<b>35,23</b>
ALMA104B26	<b>26</b>	17	9	<b>44,79</b>
ALMA104B28	<b>28</b>	18,5	11,3	<b>49,44</b>
ALMA104B30	<b>30</b>	18,5	13	<b>55,47</b>
ALMA104B32	<b>32</b>	21	16,9	<b>58,79</b>
ALMA104B34	<b>34</b>	21,5	19,5	<b>73,02</b>
ALMA104B36	<b>36</b>	24	24,4	<b>75,72</b>
ALMA104B38	<b>38</b>	25	28	<b>90,19</b>
ALMA104B40	<b>40</b>	26	32	<b>92,53</b>
ALMA104B42	<b>42</b>	27,5	38	<b>103,45</b>
ALMA104B45	<b>45</b>	28	46	<b>123,93</b>
ALMA104B50	<b>50</b>	30	58	<b>150,68</b>



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	It	IVA esc.
ALMA10414	<b>14</b>	7,5	1,5	<b>15,96</b>
ALMA10416	<b>16</b>	8	1,7	<b>17,31</b>
ALMA10418	<b>18</b>	10	2,6	<b>19,27</b>
ALMA10420	<b>20</b>	11	3,3	<b>22,94</b>
ALMA10422	<b>22</b>	12	4,6	<b>27,25</b>
ALMA10424	<b>24</b>	13	5,6	<b>31,91</b>
ALMA10426	<b>26</b>	14,5	8	<b>37,43</b>
ALMA10428	<b>28</b>	15,5	9	<b>44,05</b>
ALMA10430	<b>30</b>	16	11,3	<b>47,51</b>
ALMA10432	<b>32</b>	17	12,5	<b>52,64</b>
ALMA10434	<b>34</b>	18	16,3	<b>62,95</b>
ALMA10436	<b>36</b>	19	18	<b>70,81</b>
ALMA10438	<b>38</b>	19,5	23,8	<b>79,03</b>
ALMA10440	<b>40</b>	21	26	<b>80,96</b>
ALMA10442	<b>42</b>	22	32,5	<b>92,04</b>
ALMA10445	<b>45</b>	24	35	<b>104,42</b>
ALMA10450	<b>50</b>	26	50	<b>125,11</b>
ALMA10455	<b>55</b>	29	65	<b>169,50</b>
ALMA10460	<b>60</b>	34	90	<b>201,12</b>



CASSERUOLA ALTA  
CON UN MANICO TUBOLARE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALMA10514	<b>14</b>	7,5	1,5	<b>15,96</b>
ALMA10516	<b>16</b>	8	1,7	<b>17,31</b>
ALMA10518	<b>18</b>	10	2,6	<b>19,27</b>
ALMA10520	<b>20</b>	11	3,3	<b>22,94</b>
ALMA10522	<b>22</b>	12	4,6	<b>27,25</b>
ALMA10524	<b>24</b>	13	5,6	<b>31,91</b>
ALMA10526	<b>26</b>	14,5	8	<b>37,43</b>
ALMA10528	<b>28</b>	15,5	9	<b>44,05</b>
ALMA10530	<b>30</b>	16	11,3	<b>47,51</b>
ALMA10532	<b>32</b>	17	12,5	<b>52,64</b>
ALMA10534	<b>34</b>	18	16,3	<b>62,95</b>
ALMA10536	<b>36</b>	19	18	<b>70,81</b>

# Alluminio 3 mm professionale

Professional 1/8" Aluminum / Aluminium 3 mm Professional / Aluminium 3 mm Professional / Aluminio 3 mm Professional



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 altísima 1 mango inox

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALMA105B14	<b>14</b>	10	1,5	<b>20,24</b>
ALMA105B16	<b>16</b>	11	2,2	<b>22,72</b>
ALMA105B18	<b>18</b>	13	3,3	<b>23,68</b>
ALMA105B20	<b>20</b>	14,5	3,7	<b>26,28</b>
ALMA105B22	<b>22</b>	15,5	4,8	<b>33,26</b>
ALMA105B24	<b>24</b>	16,5	7,2	<b>35,23</b>
ALMA105B26	<b>26</b>	18,5	9	<b>44,79</b>
ALMA105B28	<b>28</b>	18,5	11,3	<b>49,44</b>
ALMA105B30	<b>30</b>	21	13	<b>55,47</b>
ALMA105B32	<b>32</b>	21,5	16,9	<b>58,79</b>
ALMA105B34	<b>34</b>	24	19,5	<b>73,02</b>
ALMA105B36	<b>36</b>	30	24,4	<b>75,72</b>



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	H cm	It	IVA esc.
ALMA10616	<b>16</b>	?	1,4	<b>15,58</b>
ALMA10618	<b>18</b>	7	1,8	<b>16,68</b>
ALMA10620	<b>20</b>	7	2,5	<b>21,36</b>
ALMA10622	<b>22</b>	8	3,4	<b>23,33</b>
ALMA10624	<b>24</b>	8,5	4,1	<b>25,89</b>
ALMA10626	<b>26</b>	9,5	5,3	<b>32,53</b>
ALMA10628	<b>28</b>	9,5	6,4	<b>37,79</b>
ALMA10630	<b>30</b>	10,5	7,4	<b>42,35</b>
ALMA10632	<b>32</b>	10,5	8,4	<b>48,10</b>
ALMA10634	<b>34</b>	11	10	<b>52,64</b>
ALMA10636	<b>36</b>	11,5	11,5	<b>58,03</b>
ALMA10638	<b>38</b>	12	15	<b>62,71</b>
ALMA10640	<b>40</b>	14	17,6	<b>71,11</b>
ALMA10642	<b>42</b>	15	20,8	<b>76,28</b>
ALMA10645	<b>45</b>	16	26,3	<b>89,87</b>
ALMA10650	<b>50</b>	17	32	<b>112,60</b>
ALMA10655	<b>55</b>	19	51,5	<b>143,76</b>
ALMA10660	<b>60</b>	21,5	60	<b>171,06</b>



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	It	IVA esc.
ALMA10716	<b>16</b>	?	1,4	<b>15,58</b>
ALMA10718	<b>18</b>	7	1,8	<b>16,68</b>
ALMA10720	<b>20</b>	7	2,5	<b>21,36</b>
ALMA10722	<b>22</b>	9	3,4	<b>23,33</b>
ALMA10724	<b>24</b>	9	4,1	<b>25,89</b>
ALMA10726	<b>26</b>	9,5	5,3	<b>32,53</b>
ALMA10728	<b>28</b>	9,5	6,4	<b>37,79</b>
ALMA10730	<b>30</b>	10,5	7,4	<b>42,35</b>
ALMA10732	<b>32</b>	10,5	8,4	<b>48,10</b>
ALMA10734	<b>34</b>	11	10	<b>52,64</b>
ALMA10736	<b>36</b>	11,5	11,5	<b>58,03</b>



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 conico con pico y 1 mango inox

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALMA10914	<b>14</b>	8	1	<b>16,46</b>
ALMA10916	<b>16</b>	8,5	1,3	<b>17,31</b>
ALMA10918	<b>18</b>	10	1,9	<b>19,27</b>
ALMA10920	<b>20</b>	11,5	2,4	<b>22,94</b>
ALMA10922	<b>22</b>	12,5	3	<b>27,87</b>
ALMA10924	<b>24</b>	14	4	<b>32,89</b>
ALMA10926	<b>26</b>	15,5	5,5	<b>39,02</b>



TEGAMO  
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	IVA esc.
ALMA11018	<b>18</b>	4,5	<b>12,53</b>
ALMA11020	<b>20</b>	5	<b>16,82</b>
ALMA11022	<b>22</b>	5,5	<b>18,01</b>
ALMA11024	<b>24</b>	5,5	<b>21,82</b>
ALMA11026	<b>26</b>	5,5	<b>23,37</b>
ALMA11028	<b>28</b>	6	<b>28,01</b>
ALMA11030	<b>30</b>	6,5	<b>28,49</b>
ALMA11032	<b>32</b>	6,5	<b>31,35</b>
ALMA11034	<b>34</b>	6,7	<b>36,60</b>
ALMA11036	<b>36</b>	7	<b>41,13</b>
ALMA11038	<b>38</b>	7	<b>44,10</b>
ALMA11040	<b>40</b>	7,2	<b>49,47</b>
ALMA11042	<b>42</b>	8	<b>63,78</b>
ALMA11046	<b>46</b>	8	<b>70,21</b>
ALMA11050	<b>50</b>	8,5	<b>87,26</b>
ALMA11060	<b>60</b>	9	<b>109,55</b>



COPERCHIO OVALE  
CON PONTICELLO INOX

Oval lid  
Couvercle ovale  
Ovaler Deckel  
Tapa oval

Code	cm	IVA esc.
ALMA1290V30	<b>30x19</b>	<b>14,49</b>
ALMA1290V32	<b>32x22</b>	<b>16,68</b>
ALMA1290V34	<b>34x23</b>	<b>17,55</b>
ALMA1290V36	<b>36x25</b>	<b>18,66</b>
ALMA1290V40	<b>40x28</b>	<b>19,89</b>
ALMA1290V45	<b>45x31</b>	<b>36,58</b>
ALMA1290V50	<b>50x36</b>	<b>49,83</b>



PORTA  
COPERCHI

Lids rack  
Râtelier à couvercles  
Deckelhalter  
Sostén para tapas

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA129BIS	<b>110</b>	<b>68,85</b>

# Alluminio 3 mm professionale

Professional 1/8" Aluminum / Aluminium 3 mm Professional / Aluminium 3 mm Professional / Aluminio 3 mm Professional



**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	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA11118	<b>18</b>	4,5	<b>12,53</b>
ALMA11120	<b>20</b>	5	<b>16,82</b>
ALMA11122	<b>22</b>	5,5	<b>18,01</b>
ALMA11124	<b>24</b>	5,5	<b>21,82</b>
ALMA11126	<b>26</b>	5,5	<b>23,37</b>
ALMA11128	<b>28</b>	6	<b>28,01</b>
ALMA11130	<b>30</b>	6,5	<b>28,49</b>
ALMA11132	<b>32</b>	6,5	<b>31,35</b>
ALMA11134	<b>34</b>	6,7	<b>36,60</b>
ALMA11136	<b>36</b>	?	<b>41,13</b>
ALMA11138	<b>38</b>	?	<b>44,10</b>
ALMA11140	<b>40</b>	7,2	<b>49,47</b>
ALMA11142	<b>42</b>	8	<b>63,78</b>
ALMA11146*	<b>46</b>	8	<b>70,21</b>
ALMA11150*	<b>50</b>	8,5	<b>87,26</b>
ALMA11160*	<b>60</b>	9	<b>109,55</b>

\* con contromaniglia e con manico in lamiera



**PADELLA SVASATA ALTA "SALTARE"  
CON UN MANICO TUBOLARE INOX**

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA111B18	<b>18</b>	5	<b>12,53</b>
ALMA111B20	<b>20</b>	5,5	<b>15,26</b>
ALMA111B22	<b>22</b>	6	<b>18,01</b>
ALMA111B24	<b>24</b>	6,5	<b>21,34</b>
ALMA111B26	<b>26</b>	6,5	<b>23,37</b>
ALMA111B28	<b>28</b>	6,5	<b>27,19</b>
ALMA111B30	<b>30</b>	7	<b>28,49</b>
ALMA111B32	<b>32</b>	7,5	<b>30,40</b>
ALMA111B34	<b>34</b>	8	<b>36,60</b>
ALMA111B36	<b>36</b>	8	<b>41,13</b>
ALMA111B38	<b>38</b>	8,5	<b>44,10</b>
ALMA111B40	<b>40</b>	8,5	<b>48,03</b>
ALMA111B45*	<b>45</b>	9,5	<b>70,21</b>

\* 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 "saltar" mango inox

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA111BB20	<b>20</b>	4,5	<b>14,31</b>
ALMA111BB24	<b>24</b>	5,5	<b>18,01</b>
ALMA111BB28	<b>28</b>	5	<b>22,42</b>
ALMA111BB32	<b>32</b>	5	<b>25,40</b>
ALMA111BB36	<b>36</b>	5,5	<b>33,86</b>
ALMA111BB40	<b>40</b>	6	<b>41,60</b>



**PADELLA A MANTECARA SALTA PASTA E RISO CON UN MANICO TUBOLARE INOX**

Curved sauté pan  
Sautéuse  
Sautée  
Sartén para mantecas

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA111BM20	<b>20</b>	9	<b>22,98</b>
ALMA111BM24	<b>24</b>	9,5	<b>29,45</b>
ALMA111BM28	<b>28</b>	10	<b>34,61</b>
ALMA111BM32	<b>32</b>	10,5	<b>41,38</b>
ALMA111BM36	<b>36</b>	11	<b>47,15</b>



**TEGAME OVALE PER PESCE  
CON DUE MANIGLIE INOX**

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

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA12030	<b>30x19</b>	6	<b>29,81</b>
ALMA12034	<b>34x23</b>	?	<b>37,56</b>



**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	IVA esc.
ALMA121B40	<b>40x28</b>	4,5	<b>67,94</b>
ALMA121B45	<b>45x32</b>	4,5	<b>73,78</b>



**SPICCHIO  
SINGOLO ALTO**

Single deep segment  
Panier fond  
Hochseihler  
Colador 1 sector alto

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA153B36	<b>36</b>	21	<b>45,54</b>
ALMA153B40	<b>40</b>	23	<b>54,36</b>
ALMA153B50	<b>50</b>	26	<b>58,79</b>



**COPERCHIO PER CASSERUOLA  
A 4 SPICCHI**

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	IVA esc.
ALMA153C36	<b>36</b>	<b>30,55</b>
ALMA153C40	<b>40</b>	<b>33,63</b>
ALMA153C50	<b>50</b>	<b>45,28</b>



**CASSERUOLA  
CON 2 SPICCHI ALTI**

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

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALMA15430	<b>30</b>	16	10	<b>166,01</b>
ALMA15434	<b>34</b>	18	15	<b>202,45</b>
ALMA15438	<b>38</b>	21	22	<b>228,10</b>



**SPICCHIO 1/2  
SINGOLO ALTO**

Single segment colanders  
Paniers  
Seihern  
Colador 1 sector

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA154B30	<b>30</b>	16,5	<b>59,41</b>
ALMA154B34	<b>34</b>	18,5	<b>69,70</b>
ALMA154B38	<b>38</b>	21,5	<b>74,61</b>

# Alluminio 3 mm professionale

Professional 1/8" Aluminum / Aluminium 3 mm Professional / Aluminium 3 mm Professional / Aluminio 3 mm Professional



COPERCHIO PER CASSERUOLA  
A 2 SPICCHI

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

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA154C30	30	22,59
ALMA154C34	34	25,66
ALMA154C38	38	30,19



CASSERUOLA  
CON 3 SPICCHI ALTI

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

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALMA15534	34	18	15	200,86
ALMA15538	38	21	22	233,62



SPICCHIO 1/3  
SINGOLO ALTO

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA155B34	34	19	47,37
ALMA155B38	38	22	51,78



COPERCHIO PER CASSERUOLA  
A 3 SPICCHI

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

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA155C34	34	25,54
ALMA155C38	38	30,19



PENTOLA CUOCIVERDURA COUSCOUS  
COPERCHIO CON CASSERUOLA PER  
COTTURA A VAPORE

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 cuecverduras/couscousera tapa entrante con cacerola

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALMA15224	24	15x11	5	66,26
ALMA15228	28	17x13	9	81,24
ALMA15232	32	21x15	12	121,23
ALMA15236	36	22x17	18	148,72
ALMA15240	40	25x20	25	177,67



VAPORIZZATRICE RETTANGOLARE  
CON COPERCHIO

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

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA151V40	40x28	16	112,04
ALMA151V45	45x30	16,5	134,24
ALMA151V50	50x33	17,5	161,09



TORTIERA CON ANELLO  
CON COPERCHIO

Conical cake mould with ring  
Tourtière cylindrique à anneau  
Runde torte form mit ring  
Tartera cilíndrica con anilla

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA16620	20	4	11,24
ALMA16622	22	5	12,82
ALMA16624	24	6	14,12
ALMA16626	26	6,5	15,24
ALMA16628	28	6,5	16,46
ALMA16630	30	7	18,05
ALMA16632	32	7	21,97
ALMA16634	34	7	23,68
ALMA16636	36	7,5	25,28
ALMA16638	38	7,5	27,87
ALMA16640	40	8	30,19



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	IVA esc.
ALMA11840	40x13	10	52,53
ALMA11850	50x15	12	81,73
ALMA11860	60x17	13	96,08
ALMA11870	70x19	14	143,80
ALMA11880	80x24	17	191,54



TORTIERA CONICA  
CON ANELLO

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA14318	18	4	8,89
ALMA14320	20	4,5	10,73
ALMA14322	22	4,5	11,91
ALMA14324	24	5,5	12,52
ALMA14326	26	5,5	14,36
ALMA14328	28	6,5	15,96
ALMA14330	30	7	17,55
ALMA14332	32	7	19,77
ALMA14334	34	7,5	21,36
ALMA14336	36	7,5	24,54
ALMA14338	38	8	26,28
ALMA14340	40	8	29,09



TORTIERA CILINDRICA  
CON ANELLO

Cylindrical pie pan with ring  
Tourtière cylindrique à anneau  
Runde torte form mit ring  
Tartera cilíndrica con anilla



PAIOLO PER POLENTA CON MANICO  
AD ARCO

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	
ALMA14420	20	12,5	3	24,30
ALMA14422	22	15,5	3,5	26,39
ALMA14424	24	17	4,5	29,34
ALMA14426	26	18	6	34,49
ALMA14428	28	18	7	47,25
ALMA14430	30	21	8	48,83
ALMA14432	32	23	10	57,56
ALMA14434	34	24	15	64,05
ALMA14436	36	25	16	72,04
ALMA14438	38	26,5	17	76,81
ALMA14440	40	28	20	88,47
ALMA14444	44	33	30	143,80
ALMA14446	46	36	40	157,80
ALMA14452	52	38	50	179,26
ALMA14456	56	44	60	207,62
ALMA14458	58	45	75	235,83
ALMA14462	62	49	90	250,56
ALMA14464	64	55	120	297,07
ALMA14468	68	58	150	368,23



PAIOLO PER POLENTA CON MANICO  
E MANIGLIA IN ALLUMINIO

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	
ALMA16518	18	12	2	17,07
ALMA16520	20	13	3	18,91
ALMA16522	22	14	3,5	23,68
ALMA16524	24	14	4,5	25,89
ALMA16526	26	17	6	29,34
ALMA16528	28	17	7	34,61
ALMA16530	30	18	8	38,03
ALMA16532	32	19	10	57,68
ALMA16536	36	23	16	71,91
ALMA16540	40	26	20	88,47



COLAPASTA A TRE PIEDI  
CON DUE MANIGLIE INOX

Tripodal colander, 2 s/s handles  
Passoire conique avec tré pied, 2 anses en acier inox  
Dreifüßiger 2 Edelstahlgriffe

Escurridora 3 pies y 2 mangos inox

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA11520	20	13	23,33
ALMA11522	22	14	24,92
ALMA11524	24	15	26,50
ALMA11526	26	15	28,48
ALMA11528	28	16,5	34,13
ALMA11530	30	16,5	36,58
ALMA11532	32	18,5	49,44
ALMA11536	36	24	63,94
ALMA11540	40	24,5	79,14

# Alluminio 3 mm professionale

Professional 1/8" Aluminum / Aluminium 3 mm Professional / Aluminium 3 mm Professional / Aluminio 3 mm Professional



## COLAPASTA CONICO CON DUE MANIGLIE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA16830	30	18	61,73
ALMA16832	32	18	67,24
ALMA16835	35	21	80,86
ALMA16840	40	23	92,39
ALMA16845	45	25	120,00
ALMA16850	50	28	138,29



## COLAPASTA CONICO CON DUE MANIGLIE INOX LEGGERO

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA168B36	36	21	60,25
ALMA168B40	40	23	69,93



## COLAPASTA CILINDRICO CON DUE MANIGLIE FISSE INOX

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 Einstekselther für Art. 103 oder 1103, Edelstahlfestgriffe  
Escurridora cilindrica para uso con art. 103 o 1103 mangos fijos inox

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA17324	24	25	46,99
ALMA17328	28	29	72,04
ALMA17332	32	31	82,21
ALMA17336	36	37	100,24
ALMA17340	40	40	117,67
ALMA17345	45	43	165,41
ALMA17350	50	48	191,54



## 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 und Haken  
Escurridora cilindrica [calientapasta] 1 mango inox

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA29614	14	14	19,62
ALMA29616	16	16	23,57
ALMA29618	18	18	27,74
ALMA29620	20	20	30,68
ALMA29622	22	22	34,85
ALMA29624	24	24	39,27
ALMA29626	26	26	49,44

Serie bassa



## ROSTIERA RETTANGOLARE CON UN MANICO TUBOLARE E GANCIO INOX

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

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA15030	33,5x23	7	28,58
ALMA15036	39x26	8	35,85
ALMA15040	43x28	8	41,77
ALMA15045	48,5x30	8,5	47,51
ALMA15050	54x33	9	59,47
ALMA15055	58,5x36	9,5	68,89
ALMA15060	64x40	10	83,30
ALMA15065	69x43	10	117,32
ALMA15070	74,5x45	11	131,63
ALMA15080	80x50	12,5	283,03
ALMA15090	90x50	13	317,04



## 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 Bratpfanne, rundwinkelige, niedrige, Edelstahlfallgriffen  
Rustidera rectangular angulos redondeados serie baja asas moviles inox

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA151B36	36x26	6	36,92
ALMA151B40	40x28	6	43,81
ALMA151B45	45x30	6	55,98
ALMA151B50	50x33	6	59,36
ALMA151B55	55x36	6	77,15
ALMA151B60	60x40	6	82,73
ALMA151B65	65x43	6	106,40
ALMA151B70	70x45	6	161,25
ALMA151B80	80x50	6	282,32



## 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 Seiher [Nudelnwärmer] mit Stiel und Haken  
Escurridora esferica [calientapasta] con mango y gancho

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA14018	18	15,35
ALMA14020	20	17,19
ALMA14022	22	20,50
ALMA14024	24	22,72
ALMA14026	26	25,40
ALMA14028	28	29,70
ALMA14030	30	36,09
ALMA14032	32	48,00



## ROSTIERA RETTANGOLARE ANGOLI TONDI MEZZO PESO

Rectangular roasting plate, deep with round angles, folding handles, middle weight, no rivets  
Plat à rôtir, série fondue à angles ronds et anses tombantes, sans rivets, mi-poids  
Rechteckige Bratpfanne, hohe, rundwinkelige, Fallgriffen ohne Niete, Mittelpunkt  
Rustidera rectangular serie alta angulos redondeados y asas moviles sin clavos, peso mediano

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA15136	39x26	7,5	38,71
ALMA15140	43x28	7,5	40,14
ALMA15145	48,5x30	8,5	43,37
ALMA15150	54x33	9	55,60
ALMA15155	58,5x36	10	66,91
ALMA15160	64x40	10	78,93
ALMA15165	69x43	10	86,90
ALMA15170	74,5x45	11	139,23
ALMA15180	80x50	12,5	282,32



## COPERCHIO RETTANGOLARE PIANO ANGOLI TONDI CON PONTICELLO INOX per art. 150/151

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

Code	cm	IVA esc.
ALMA183B30	30x23	18,17
ALMA183B35	35x26	23,82
ALMA183B40	40x28	27,37
ALMA183B45	45x30	28,22
ALMA183B50	50x33	32,76
ALMA183B55	55x36	35,96
ALMA183B60	60x40	43,18
ALMA183B65	65x43	48,48
ALMA183B70	70x45	65,16
ALMA183B80	80x50	73,75

## VASSOIO DISBRIGO

Tray  
Plateau  
Tablett  
Bandiera servicio

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA182B35	35x28	3,5/4	30,19
ALMA182B40	40x29,5	3,5/4	31,42
ALMA182B45	45x31,5	3,5/4	35,85
ALMA182B50	50x34,5	3,5/4	45,40
ALMA182B55	55x37,5	3,5/4	48,72
ALMA182B60	60x41,5	3,5/4	59,03
ALMA182B65	65x44,5	3,5/4	70,20

# Alluminio 3 mm professionale

Professional 1/8" Aluminum / Aluminium 3 mm Professional / Aluminium 3 mm Professional / Aluminio 3 mm Professional



## BRASIERA RETTANGOLARE CON COPERCHIO A SOUTÈ E GRIGLIA INTERNA CON DUE MANIGLIE SNODABILI

Rectangular roasting pan with lid (art. 181), inside grid and 2 folding handles  
Braisière rectangulaire avec couvercle (art. 181), grille int. et 2 anses tombantes  
Rechteckiger Bräter mit Deckel (art. 181), Innengitter, 2 Fallgriffen  
Rustidera rectangular con tapa sotù sin rejilla interior

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA17740	40x26	16	205,40
ALMA17750	50x34	16	225,68
ALMA17760	60x40	20	260,67
ALMA17770	70x45	20	563,99
ALMA17780	80x50	20	705,42



## BRASIERA RETTANGOLARE CON COPERCHIO A SOUTÈ SENZA GRIGLIA INTERNA

Rectangular roasting pan with lid and no inside grid  
Braisière rectangulaire avec couvercle sans grille int.  
Rechteckiger Bräter mit Deckel ohne Innengitter

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA177B40	40x26	16	154,91
ALMA177B50	50x34	16	171,82
ALMA177B60	60x40	20	202,17
ALMA177B70	70x45	20	521,24
ALMA177B80	80x50	20	648,87



## COPERCHIO RETTANGOLARE A SOUTÈ (VASSOI) CON ANGOLI RONDI E CON MANIGLIE LATERALI FISSE

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

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA18140	40x28	3,5	53,17
ALMA18150	50x34	3,5	55,42
ALMA18160	60x40	3,5	63,26
ALMA18170	70x45	3,5	76,75
ALMA18180	80x50	3,5	190,73



## COLAFRITTO CON PENTOLINO RACCOGLITORE

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

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA22440	40	52,04
ALMA22445	45	57,31
ALMA22450	50	65,29



## KIT SERVIZIO FRUTTI DI MARE CON VASSOIO ALLUMINIO

Seafood Serving Kit with aluminum tray  
Kit Servir à fruits de mer avec plateau en aluminium  
Meeresfrütservicekit mit Alutablett  
Set servicio para ostras bandeja aluminio plana

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COAL158AL-KIT24	24	24,5	19,37
COAL158AL-KIT36	36	25,5	26,10
COAL158AL-KIT50	50	27,5	53,24



## INFARINAPESCE

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

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA29232	32	50,45
ALMA29236	36	62,22
ALMA29240	40	66,99

## BACINELLA ALLUMINIO PER MARMELLATA

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

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALMA20236	36	16	11	39,14
ALMA20240	40	17	15	42,22
ALMA20245	45	17	20	52,16
ALMA20250	50	21	30	62,22
ALMA20260	60	26	47	110,19
ALMA20265	65	29	62	150,20



## 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	IVA esc.
COIX158B	19-28	20	9,90
COIX158C	30-40	20	20,60

## BAGNOMARIA

Bain-marie  
Bain-marie  
Wasserbadkasserolle  
Bano maria

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALMA29312	12	13	1,4	10,68
ALMA29314	14	16	2,2	16,33
ALMA29316	16	17,5	3,5	19,62
ALMA29318	18	19	4,5	23,57
ALMA29320	20	22	6,5	28,73
ALMA29322	22	22	8,4	30,19
ALMA29324	24	23,5	10,4	32,89
ALMA29326	26	26	13,8	42,09



## MESTOLO CON MANICO RIGIDO IN LEGA D'ALLUMINIO 2 PEZZI RIVETATI

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

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA20510	10	9,70
ALMA20512	12	13,02
ALMA20514	14	17,55
ALMA20516	16	19,62
ALMA20518	18	20,85
ALMA20520	20	28,59

## SCHIUMAROLA CON MANICO RIGIDO IN LEGA D'ALLUMINIO 2 PEZZI RIVETATI

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	IVA esc.
ALMA20710	10	11,29
ALMA20712	12	12,15
ALMA20714	14	13,26
ALMA20716	16	15,96
ALMA20718	18	20,85
ALMA20720	20	24,05
ALMA20722	22	34,36

# Alluminio 3 mm professionale

Professional 1/8" Aluminum / Aluminium 3 mm Professional / Aluminium 3 mm Professional / Aluminio 3 mm Professional



MESTOLO FORATO CON MANICO RIGIDO  
IN LEGA D'ALLUMINIO 2 PEZZI RIVETTATI

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

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA20610	10	10,68
ALMA20612	12	16,94
ALMA20614	14	21,36
ALMA20616	16	25,40
ALMA20618	18	28,48
ALMA20620	20	34,36



PALETTA FORATA CON MANICO  
RIGIDO IN LEGA D'ALLUMINIO  
2 PEZZI RIVETTATI

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

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA20810	10	13,39
ALMA20812	12	15,30



PALETTA LISCIA SENZA FORI CON  
MANICO RIGIDO IN LEGA D'ALLUMINIO  
2 PEZZI RIVETTATI

Flat spatula with stiff handle  
Palette plate avec manche rigide  
Flachpalette mit starrer Griff  
Espátula lisa con mango rígido

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA208L10	10	13,39
ALMA208L12	12	15,30

# Tegame Giubileo alluminio 5 mm professionale radiante

Giubileo omelette pan / Plat rond Giubileo / Pfanne Giubileo  
Paellera Giubileo



102 cm

TEGAME GIUBILEO CON QUATTRO  
MANIGLIE INOX SPESSEZZO 5 mm

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

Code	Ø cm	IVA esc.
ALPARTGIUBILEO	102	859,05

# Alluminio 5 mm professionale radiante

Professional 3/16" Aluminum / Aluminium 5 mm Professional / Aluminium 5 mm Professional / Aluminio 5 mm Professional



PENTOLA CILINDRICA 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	It	IVA esc.
ALMR110320	20	19	6	54,13
ALMR110324	24	22	10	63,45
ALMR110328	28	26	16	82,70
ALMR110332	32	30	24	105,64
ALMR110336	36	33	33	126,51
ALMR110340	40	38	45	149,45
ALMR110345	45	40	65	183,68
ALMR110350	50	45	85	206,98



CASSERUOLA CILINDRICA ALTA  
RADIANTE CON DUE MANIGLIE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALMR110416	16	8	1,5	30,81
ALMR110418	18	10	2,6	32,15
ALMR110420	20	11	3,3	37,92
ALMR110424	24	14	5,6	48,35
ALMR110428	28	16	9	57,56
ALMR110432	32	18	12,5	80,01
ALMR110436	36	19,5	18	94,25
ALMR110440	40	22	26	113,76
ALMR110445	45	25	35	136,93
ALMR110450	50	28	50	162,21
ALMR110455	55	31	65	251,78
ALMR110460	60	35	90	335,33



CASSERUOLA CILINDRICA  
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 alto 1 mango inox alta conductividad

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALMR110516	16	8	1,5	30,81
ALMR110518	18	10	2,6	32,15
ALMR110520	20	11	3,3	37,92
ALMR110524	24	14	5,6	48,48
ALMR110528	28	16	9	57,68
ALMR110532	32	18	12,5	80,01



CASSERUOLA CILINDRICA 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	It	IVA esc.
ALMR110620	20	7	2,5	28,83
ALMR110624	24	8	3,7	40,49
ALMR110628	28	9	5,6	48,35
ALMR110632	32	10	8	59,76
ALMR110636	36	12	12	80,76
ALMR110640	40	13	16	95,47
ALMR110645	45	15	23	113,62
ALMR110650	50	17	32	132,40
ALMR110655	55	19	51,5	186,50
ALMR110660	60	21,5	60	229,45

# Alluminio 5 mm professionale radiante

Professional 3/16" Aluminum / Aluminium 5 mm Professional / Aluminium 5 mm Professional / Aluminio 5 mm Professional



CASSERUOLA CILINDRICA  
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 cilindrica baja alta conductividad 1 mango inox

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALMR110720	20	7	2,5	28,83
ALMR110724	24	8	3,7	40,49
ALMR110728	28	9	5,6	46,99
ALMR110732	32	10	8	59,76



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  
Paeillera 2 asas inox alta conductividad

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMR111020	20	4,5	20,26
ALMR111024	24	4,5	25,64
ALMR111028	28	5	31,35
ALMR111032	32	6	37,78
ALMR111036	36	7	46,49
ALMR111040	40	7,5	53,77
ALMR111045	45	8	78,07
ALMR111050	50	8,5	98,47



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	IVA esc.
ALMR111120	20	4,5	20,26
ALMR111124	24	4,5	25,64
ALMR111128	28	5	31,35
ALMR111132	32	6	37,78
ALMR111136	36	7	47,33
ALMR111140	40	7,5	53,63



PADELLA RADIANTE SVASATA ALTA  
"SALTARE" CON MANICO TUBOLARE  
INOX

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMR1111B20	20	5,5	20,75
ALMR1111B24	24	?	26,34
ALMR1111B28	28	?	32,07
ALMR1111B32	32	7,5	39,23
ALMR1111B36	36	8	48,29
ALMR1111B40	40	8,5	56,26



PADELLA RADIANTE A MANTECARE  
SALTA PASTA E RISO CON MANICO  
TUBOLARE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMR1111BM20	20	9	24,80
ALMR1111BM24	24	9,5	34,22
ALMR1111BM28	28	10	40,90
ALMR1111BM32	32	10,5	49,11
ALMR1111BM36	36	11	63,53

WOK RADIANTE CON FONDO PIANO  
CON MANICO TUBOLARE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMR1111WP28	28	9,5	45,55
ALMR1111WP32	32	10	54,36



WOK RADIANTE CON FONDO SVASATO  
CON MANICO TUBOLARE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMR1111W28	28	10,5	45,55
ALMR1111W32	32	11	54,36



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  
Rostidra rectangular 2 asas móviles alta conductividad

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMR115030	30x23	?	39,35
ALMR115035	35x26	8	57,22
ALMR115040	40x28	8	66,29
ALMR115045	45x30	8,5	74,84
ALMR115050	50x33	9,5	94,37
ALMR115055	55x36	10	98,84
ALMR115060	60x40	10	128,76
ALMR115065	65x43	10	142,94



COPERCHIO RETTANGOLARE  
PIANO ANGOLI TONDI CON  
PONTICELLO INOX per art. 150/151

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

Code	cm	IVA esc.
ALMA183B30	30x23	18,17
ALMA183B35	35x26	23,82
ALMA183B40	40x28	27,37
ALMA183B45	45x30	28,22
ALMA183B50	50x33	32,76
ALMA183B55	55x36	35,96
ALMA183B60	60x40	43,18
ALMA183B65	65x43	48,48
ALMA183B70	70x45	65,16
ALMA183B80	80x50	73,75



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 Edelstahlgegengriff  
10 Stücke / Tapa redonda pesada con puente inox conf  
10 piezas

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA12914	14	4,09
ALMA12916	16	4,45
ALMA12918	18	4,87
ALMA12920	20	8,18
ALMA12922	22	8,80
ALMA12924	24	9,27
ALMA12926	26	9,84
ALMA12928	28	11,50
ALMA12930	30	12,94
ALMA12932	32	14,49
ALMA12934	34	16,68
ALMA12936	36	17,55
ALMA12938	38	18,66
ALMA12940	40	19,89
ALMA12942	42	23,82
ALMA12945	45	30,55
ALMA12950	50	36,58
ALMA12955	55	49,83
ALMA12960	60	59,52

# "Cool" Alluminio 3-5 mm

Frypan "Cool" in 1/8" - 3/16" Aluminum / Poêles "Cool" en Aluminium 3-5 mm / Aluminium Pfannen "Cool" 3-5 mm / Sartenes "Cool" en Aluminio 3-5 mm



**PADELLA DRITTA "FRIGGERE" CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL"**

Spessore 3 mm

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	IVA esc.
ALMC111C20	20	4,5	18,13
ALMC111C22	22	5,5	19,31
ALMC111C24	24	5,5	23,25
ALMC111C26	26	5,5	24,66
ALMC111C28	28	6	29,44
ALMC111C30	30	6,5	29,81
ALMC111C32	32	6,5	32,78
ALMC111C34	34	6,7	38,63
ALMC111C36	36	7	42,91
ALMC111C38	38	7	45,77
ALMC111C40	40	7,2	51,38



**PADELLA SVASATA ALTA "SALTARE" CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL"**

Spessore 3 mm

Sauté pan, 3 mm (1/8") thick, "Cool" handle  
Sautéuse, 3 mm, manche "Cool"  
Ausgestellte hohe Sautéuse, Dicke 3 mm, "Cool" stiel  
Sartén curva alta "saltar", espesor 3 mm, mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMC111BC20	20	5,5	16,57
ALMC111BC22	22	6,5	19,20
ALMC111BC24	24	7	22,53
ALMC111BC26	26	7	24,66
ALMC111BC28	28	7	28,48
ALMC111BC30	30	7	29,81
ALMC111BC32	32	7,5	32,07
ALMC111BC34	34	7,5	38,38
ALMC111BC36	36	8	42,56
ALMC111BC38	38	8,5	46,01
ALMC111BC40	40	8,5	49,58



**PADELLA SVASATA BASSA CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL"**

Spessore 3 mm

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMC111BBC20	20	4,5	15,62
ALMC111BBC24	24	5	19,20
ALMC111BBC28	28	5	23,73
ALMC111BBC32	32	5	26,70
ALMC111BBC36	36	5,5	35,28
ALMC111BBC40	40	6	43,04



**PADELLA "MANTECARA" SALTA PASTA E RISO CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL"**

Spessore 3 mm

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMC111BMC20	20	9	23,90
ALMC111BMC24	24	9,5	30,63
ALMC111BMC28	28	10	36,00
ALMC111BMC32	32	10,5	43,04
ALMC111BMC36	36	11	49,05



**PADELLA RADIANTE DRITTA CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL"**

Spessore 5 mm

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMC1111C20	20	4,5	22,18
ALMC1111C24	24	4,5	26,34
ALMC1111C28	28	5	32,07
ALMC1111C32	32	6	39,23
ALMC1111C36	36	7	48,29
ALMC1111C40	40	7,5	56,25



**PADELLA RADIANTE SVASATA ALTA "SALTARE" CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL"**

Spessore 5 mm

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMC1111BC20	20	5,5	22,05
ALMC1111BC24	24	7	27,67
ALMC1111BC28	28	7	33,37
ALMC1111BC32	32	7,5	40,66
ALMC1111BC36	36	8	50,30
ALMC1111BC40	40	8,5	57,92



**PADELLA RADIANTE "MANTECARA" SALTA PASTA E RISO CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL"**

Spessore 5 mm

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMC1111BMC20	20	5,5	26,22
ALMC1111BMC24	24	7	35,89
ALMC1111BMC28	28	7	42,56
ALMC1111BMC32	32	7,5	51,85
ALMC1111BMC36	36	8	65,68



# Alluminio induzione 3 mm professionale doppio fondo

Professional 1/8" aluminum for induction / Aluminium pour induction 3 mm Professional

Aluminium für Induktion 3 mm Professional / Aluminio de inducción 3 mm Professional



CASSERUOLA ALTA  
CON DUE MANIGLIE INOX

Spessore 3 mm // Fondo induzione 8 mm

Saucepot, 2 stainless steel handles

Faitout, 2 anses en acier inox

Kochtopf 2 Edelstahlgriffe

Cacerola alta 2 asas inox

**NEW**



CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO  
TUBOLARE INOX "COOL"

Spessore 3 mm // Fondo induzione 8 mm

Saucépan, "Cool" s/s tubular handle

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

Kasserolle, Edelstahlührstiel "Cool"

Cacerola alta 1 mango inox tubular "Cool"

**NEW**



CASSERUOLA BASSA CON DUE  
MANIGLIE INOX

Spessore 3 mm // Fondo induzione 8 mm

Casserole pot, 2 s/s handles

Sautoir, 2 anses en acier inox

Brattopf 2 Edelstahlgriffe

Cacerola baja con 2 asas inox



CASSERUOLA BASSA CON UN  
MANICO TUBOLARE INOX "COOL"

Spessore 3 mm // Fondo induzione 8 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	H cm	It	IVA esc.
ALMA104PI20	<b>20</b>	11,5	3,3	<b>41,59</b>
ALMA104PI24	<b>24</b>	14	5,6	<b>50,64</b>
ALMA104PI28	<b>28</b>	16	9	<b>60,23</b>
ALMA104PI32	<b>32</b>	17	12,5	<b>71,92</b>

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALMC105PIC16	<b>16</b>	8	1,5	<b>34,65</b>
ALMC105PIC20	<b>20</b>	11,5	3,3	<b>40,85</b>
ALMC105PIC24	<b>24</b>	14	5,6	<b>48,90</b>
ALMC105PIC28	<b>28</b>	16	9	<b>58,87</b>

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALMA106PI20	<b>20</b>	?	2,5	<b>39,08</b>
ALMA106PI24	<b>24</b>	9	4,1	<b>46,83</b>
ALMA106PI28	<b>28</b>	9,5	6,4	<b>55,12</b>
ALMA106PI32	<b>32</b>	10,5	7,4	<b>66,18</b>

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALMC107PIC20	<b>20</b>	?	2,5	<b>38,35</b>
ALMC107PIC24	<b>24</b>	9	4,1	<b>45,08</b>
ALMC107PIC28	<b>28</b>	9,5	6,4	<b>53,75</b>



TEGAMO CON DUE  
MANIGLIE INOX

Spessore 3 mm // Fondo induzione 8 mm

Omelette pan, 2 s/s handles

Plat rond, 2 anses en acier inox

Pfanne 2 Edelstahlgriffe

Paellera 2 asas inox

**NEW**



PADELLA SVASATA ALTA "SALTARE"  
CON UN MANICO TUBOLARE INOX  
"COOL"

Spessore 3 mm // Fondo induzione 8 mm

Sauté pan, "Cool" handle

Sauteuse, manche "Cool"

Ausgestellte hohe Sauteuse, "Cool" stiel

Sartén curva alta "saltar", mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMC111BPI24	<b>24</b>	4,5	<b>36,68</b>
ALMC111BPI28	<b>28</b>	4,5	<b>41,76</b>
ALMC111BPI32	<b>32</b>	5	<b>48,71</b>
ALMC111BPI36	<b>36</b>	6	<b>56,68</b>



PAIOL PER POLENTA CON MANICO  
TUBOLARE INOX CON FONDO PER  
INDUZIONE

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	H cm	It	IVA esc.
COIN416520	<b>20</b>	9,45	2,47	<b>44,86</b>



PAIOL PER POLENTA CON MANICO  
TUBOLARE INOX CON FONDO PER  
INDUZIONE

Spessore 5 mm // Fondo induzione 10 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	H cm	It	IVA esc.
ALMR1165PI24	<b>24</b>	12	4,5	<b>52,18</b>

LINEA INDUZIONE  
3 mm DI SPESORE  
*Induction line*  
*3 mm (1/8") thickness*

SPESSORE PARETI 3 mm  
*Lining thickness 3 mm (1/8")*

Spessore disco induzione 4 mm  
(Acciaio ferritico 1 mm)  
*Thickness induction disk 4 mm (3/16")*  
*(Iron-steel 1 mm - 1/16")*

# Alluminio Antiaderente 3 mm con rivestimento Teflon® Platinum Plus

1/8" aluminium non-stick with Teflon® Platinum Plus coating / Aluminium Anti-adhésif 3 mm avec revêtement Teflon® Platinum Plus  
Aluminium Antihaftbeschichtung 3 mm mit Überzug aus Teflon® Platinum Plus / Aluminio Antiadherente 3 mm con recubrimiento Teflon® Platinum Plus



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	It	IVA esc.
ALSA104S16	<b>16</b>	8	1,7	<b>31,29</b>
ALSA104S18	<b>18</b>	10	2,6	<b>33,63</b>
ALSA104S20	<b>20</b>	11	3,3	<b>37,31</b>
ALSA104S24	<b>24</b>	13	5,6	<b>49,70</b>
ALSA104S28	<b>28</b>	15,5	9	<b>76,58</b>
ALSA104S32	<b>32</b>	17	12,5	<b>96,08</b>
ALSA104S36	<b>36</b>	19	18	<b>118,77</b>
ALSA104S40	<b>40</b>	21	26	<b>142,46</b>
ALSA104S45	<b>45</b>	24	35	<b>165,04</b>



CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO  
TUBOLARE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALSA105S16	<b>16</b>	8	1,7	<b>31,29</b>
ALSA105S18	<b>18</b>	10	2,6	<b>33,63</b>
ALSA105S20	<b>20</b>	11	3,3	<b>36,20</b>
ALSA105S24	<b>24</b>	13	5,6	<b>48,48</b>
ALSA105S28	<b>28</b>	15,5	9	<b>76,58</b>



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	It	IVA esc.
ALSA106S24	<b>24</b>	9	4,1	<b>45,28</b>
ALSA106S28	<b>28</b>	9,5	6,4	<b>65,89</b>
ALSA106S32	<b>32</b>	10,5	8,4	<b>83,69</b>
ALSA106S36	<b>36</b>	11,5	11,5	<b>95,10</b>
ALSA106S40	<b>40</b>	14	17,6	<b>115,34</b>
ALSA106S45	<b>45</b>	16	26,3	<b>136,32</b>



CASSERUOLA BASSA CON UN  
MANICO TUBOLARE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALSA107S24	<b>24</b>	9	4,1	<b>45,28</b>
ALSA107S28	<b>28</b>	9,5	6,4	<b>65,89</b>
ALSA107S32	<b>32</b>	10,5	8,4	<b>83,69</b>



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	IVA esc.
ALSA110S20	<b>20</b>	4,5	<b>26,59</b>
ALSA110S24	<b>24</b>	5,5	<b>33,38</b>
ALSA110S28	<b>28</b>	6	<b>43,27</b>
ALSA110S32	<b>32</b>	6,5	<b>50,67</b>
ALSA110S36	<b>36</b>	7	<b>66,27</b>
ALSA110S40	<b>40</b>	7,5	<b>77,00</b>
ALSA110S45	<b>45</b>	8	<b>113,48</b>
ALSA110S50	<b>50</b>	8,5	<b>171,17</b>
ALSA110S60	<b>60</b>	9	<b>212,16</b>



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	IVA esc.
ALSA120S30	<b>30x19</b>	6	<b>43,16</b>
ALSA120S34	<b>34x23</b>	6,5	<b>46,49</b>



PADELLA SVASATA ALTA CON UN  
MANICO TUBOLARE INOX

Low sauté pan, 1 s/s tubular handle  
Plat à sauter, 1 manche tubulaire en acier inox  
Sautéuse Edelstahlröhrlsiel  
Sartén ensanchada alta para saltear 1 mango inox tubular

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA111BBS20	<b>20</b>	4,5	<b>25,04</b>
ALSA111BBS24	<b>24</b>	5	<b>31,71</b>
ALSA111BBS28	<b>28</b>	5	<b>39,83</b>
ALSA111BBS32	<b>32</b>	5	<b>46,97</b>
ALSA111BBS36	<b>36</b>	5,5	<b>59,48</b>
ALSA111BBS40	<b>40</b>	6	<b>68,19</b>



PADELLA SVASATA ALTA "SALTARE"  
CON UN MANICO TUBOLARE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA111BS20	<b>20</b>	5,5	<b>26,59</b>
ALSA111BS24	<b>24</b>	6,5	<b>33,38</b>
ALSA111BS28	<b>28</b>	7	<b>43,27</b>
ALSA111BS32	<b>32</b>	7,5	<b>50,67</b>
ALSA111BS36	<b>36</b>	8	<b>66,27</b>
ALSA111BS40	<b>40</b>	8,5	<b>77,00</b>
ALSA111BS45	<b>45</b>	10	<b>112,29</b>



PADELLA SVASATA BASSA CON UN  
MANICO TUBOLARE INOX

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

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA121S30	<b>30x19</b>	6	<b>43,16</b>
ALSA121S34	<b>34x23</b>	6,5	<b>46,49</b>



PADELLA OVALE 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 Edelstahlröhrlsiel / Sartén oval para  
pescado 1 mango inox tubular

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA121S30	<b>30x19</b>	6	<b>43,16</b>
ALSA121S34	<b>34x23</b>	6,5	<b>46,49</b>

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA111S20	<b>20</b>	4,5	<b>26,59</b>
ALSA111S24	<b>24</b>	5,5	<b>33,38</b>
ALSA111S28	<b>28</b>	6	<b>43,27</b>
ALSA111S32	<b>32</b>	6,5	<b>50,67</b>
ALSA111S36	<b>36</b>	7	<b>66,27</b>
ALSA111S40	<b>40</b>	7,5	<b>77,00</b>
ALSA111S45	<b>45</b>	8	<b>112,29</b>
ALSA111S50	<b>50</b>	8,5	<b>169,50</b>
ALSA111S60	<b>60</b>	9	<b>210,14</b>

# Alluminio Antiaderente 3 mm con rivestimento Teflon® Platinum Plus

1/8" aluminium non-stick with Teflon® Platinum Plus coating / Aluminium Anti-adhésif 3 mm avec revêtement Teflon® Platinum Plus

Aluminium Antihaftbeschichtung 3 mm mit Überzug aus Teflon® Platinum Plus / Aluminio Antiadherente 3 mm con recubrimiento Teflon® Platinum Plus



**PADELLA OVALE CON UN MANICO  
TUBOLARE INOX**

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

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA121BS40	<b>40x28</b>	4,5	<b>92,02</b>
ALSA121BS45	<b>45x32</b>	4,5	<b>99,29</b>

**PADELLA CRESPELLE (PER CRÊPES)  
CON UN MANICO TUBOLARE INOX**

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

Code	Ø cm	IVA esc.
ALSA111CR24	<b>24</b>	<b>30,04</b>

**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	It	IVA esc.
ALSA165S24	<b>24</b>	14	4,5	<b>54,74</b>
ALSA165S26	<b>26</b>	17	6	<b>60,73</b>
ALSA165S28	<b>28</b>	17	?	<b>70,07</b>
ALSA165S30	<b>30</b>	18	8	<b>75,95</b>
ALSA165S32	<b>32</b>	19	10	<b>85,29</b>

**ROSTIERA RETTANGOLARE  
CON DUE MANIGLIE SNODATE**

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

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA150S30	<b>30x23</b>	6,5	<b>64,94</b>
ALSA150S35	<b>35x26</b>	?	<b>72,16</b>
ALSA150S40	<b>40x28</b>	8	<b>80,76</b>
ALSA150S45	<b>45x30</b>	8,5	<b>97,44</b>
ALSA150S50	<b>50x33</b>	9	<b>114,85</b>
ALSA150S60	<b>60x40</b>	10	<b>148,97</b>

# Alluminio Antiaderente 5 mm radiante con rivestimento Teflon® Platinum Plus

3/16" aluminum non-stick with Teflon® Platinum Plus coating / Aluminium Anti-adhésif 5 mm avec revêtement Teflon® Platinum Plus

Aluminium Antihaltbeschichtung 5 mm mit Überzug aus Teflon® Platinum Plus / Aluminio Antiadherente 5 mm con recubrimiento Teflon® Platinum Plus



**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 espesas

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALSA2104S20	<b>20</b>	11,5	1,7	<b>49,58</b>
ALSA2104S24	<b>24</b>	14	2,6	<b>65,40</b>
ALSA2104S28	<b>28</b>	16	3,3	<b>91,66</b>
ALSA2104S32	<b>32</b>	18	5,6	<b>107,12</b>
ALSA2104S36	<b>36</b>	19,5	9	<b>133,88</b>
ALSA2104S40	<b>40</b>	22	12,5	<b>165,03</b>
ALSA2104S45	<b>45</b>	25	18	<b>218,38</b>

**CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO  
TUBOLARE INOX**

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

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALSA2105S16	<b>16</b>	8	1,5	<b>37,06</b>
ALSA2105S18	<b>18</b>	10	2,6	<b>45,05</b>
ALSA2105S20	<b>20</b>	11,5	3,3	<b>48,72</b>
ALSA2105S24	<b>24</b>	14	5,6	<b>64,41</b>
ALSA2105S28	<b>28</b>	16	9	<b>89,57</b>
ALSA2105S32	<b>32</b>	18	12,5	<b>96,57</b>

**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	It	IVA esc.
ALSA2106S20	<b>20</b>	7	2,5	<b>43,56</b>
ALSA2106S24	<b>24</b>	8	1,5	<b>55,83</b>
ALSA2106S28	<b>28</b>	9	2,6	<b>76,70</b>
ALSA2106S32	<b>32</b>	10	8	<b>93,39</b>
ALSA2106S36	<b>36</b>	12	12	<b>111,04</b>
ALSA2106S40	<b>40</b>	13	16	<b>122,69</b>
ALSA2106S45	<b>45</b>	15	23	<b>151,79</b>

**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	It	IVA esc.
ALSA2107S20	<b>20</b>	?	2,5	<b>42,58</b>
ALSA2107S24	<b>24</b>	8	3,7	<b>55,09</b>
ALSA2107S28	<b>28</b>	9	5,6	<b>74,84</b>
ALSA2107S32	<b>32</b>	10	8	<b>92,15</b>

# Alluminio Antiaderente 5 mm radiante con rivestimento Teflon® Platinum Plus

3/16" aluminum non-stick with Teflon® Platinum Plus coating / Aluminium Anti-adhésif 5 mm avec revêtement Teflon® Platinum Plus  
Aluminium Antihaftbeschichtung 5 mm mit Überzug aus Teflon® Platinum Plus / Aluminio Antiadherente 5 mm con recubrimiento Teflon® Platinum Plus



TEGAMO CON DUE MANIGLIE INOX  
FONDO RETTIFICATO

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA2110S20	20	4,5	37,43
ALSA2110S24	24	6	45,77
ALSA2110S28	28	6,5	54,60
ALSA2110S32	32	6,5	65,44
ALSA2110S36	36	7,5	78,07
ALSA2110S40	40	7,5	85,81



PADELLA SVASATA ALTA A  
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 Edelstahlröhrlstiel / Cacerola ensanchada alta para mantecas 1 mango inox

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA2111BMS20	20	9	39,58
ALSA2111BMS24	24	9,5	54,60
ALSA2111BMS28	28	10	63,53
ALSA2111BMS32	32	10,5	78,92
ALSA2111BMS36	36	11	96,32



PADELLA DIRITTA 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, Edelstahlröhrlstiel, Schließboden  
Sartén recta 1 mango inox tubular fondo rectificado

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA2111S16	16	4	32,53
ALSA2111S20	20	4,5	37,43
ALSA2111S24	24	6	45,77
ALSA2111S28	28	6,5	54,60
ALSA2111S32	32	6,5	65,44
ALSA2111S36	36	7,5	78,07
ALSA2111S40	40	7,5	85,81



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 Edelstahlröhrlstiel  
Sartén ensanchada alta para saltear 1 mango inox tubular

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA2111BS20	20	5,5	35,53
ALSA2111BS24	24	6,5	41,25
ALSA2111BS28	28	7	49,83
ALSA2111BS32	32	7,5	61,74
ALSA2111BS36	36	8	74,73
ALSA2111BS40	40	8,5	84,99



WOK 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	IVA esc.
ALSA2111WPS28	28	9,5	64,24
ALSA2111WPS32	32	10	81,40



WOK FONDO SVASATO CON UN  
MANICO TUBOLARE INOX

Wok with shaped bottom  
Wok à fond évasé  
Wok mit ausgekehntem Boden  
Wok fondo ensanchado

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA2111WS28	28	9,10	77,95
ALSA2111WS32	32	10	92,26

# Alluminio "Cool" 3 mm con rivestimento Teflon® Platinum Plus

Professional line Frypan "Cool" in 1/8" aluminum non-stick with Teflon® Platinum Plus coating

Série professionnelle poêle "Cool" en aluminium anti-adhésif avec revêtement Teflon® Platinum Plus

Profilinie Aluminium Pfannen "Cool" mit Überzug aus Teflon® Platinum Plus

Línea profesional sartenes "Cool" en aluminio antiadherente con recubrimiento Teflon® Platinum Plus



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	IVA esc.
ALSC111SC20	20	4,5	28,14
ALSC111SC24	24	5,5	34,81
ALSC111SC28	28	6	48,76
ALSC111SC32	32	6,5	52,33
ALSC111SC36	36	7	68,19
ALSC111SC40	40	7,5	79,39

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 "saltear", espesor 3 mm, mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC111BSC20	20	5,5	27,89
ALSC111BSC24	24	6,5	34,69
ALSC111BSC28	28	7	44,70
ALSC111BSC32	32	7,5	52,21
ALSC111BSC36	36	8	68,06
ALSC111BSC40	40	8,5	79,26

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 "saltear", espesor 3 mm, mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC111BBSC20	20	4,5	26,34
ALSC111BBSC24	24	4,5	33,01
ALSC111BBSC28	28	5	41,12
ALSC111BBSC32	32	5	48,29
ALSC111BBSC36	36	5,5	61,14
ALSC111BBSC40	40	6	69,98

PADELLA "MANTECARE" SALTA PASTA  
E RISO CON UN MANICO TUBOLARE  
INOX "COOL"

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC111BMSC20	20	9	35,08
ALSC111BMSC24	24	9,5	43,14
ALSC111BMSC28	28	10	50,76
ALSC111BMSC32	32	10,5	61,67
ALSC111BMSC36	36	11	71,47



# Alluminio "Cool" 5 mm radiante con rivestimento Teflon® Platinum Plus



Professional line Frypan "Cool" in 3/16" aluminum non-stick with Teflon® Platinum Plus coating

Série professionnelle poêle "Cool" en aluminium anti-adhésif avec revêtement Teflon® Platinum Plus

Profilinie Aluminium Pfannen "Cool" mit Überzug aus Teflon® Platinum Plus

Línea profesional sartenes "Cool" en aluminio antiadherente con recubrimiento Teflon® Platinum Plus



## PADELLA RADIANTE DRITTA 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	IVA esc.
ALSC2111SC20	20	4,5	38,98
ALSC2111SC24	24	5	47,44
ALSC2111SC28	28	6	56,37
ALSC2111SC32	32	6,5	67,46
ALSC2111SC36	36	7,5	80,47
ALSC2111SC40	40	7,5	88,92

## 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	IVA esc.
ALSC2111BSC20	20	5,5	36,83
ALSC2111BSC24	24	6,5	42,68
ALSC2111BSC28	28	7	51,38
ALSC2111BSC32	32	7,5	63,77
ALSC2111BSC36	36	8	77,13
ALSC2111BSC40	40	8,5	87,26

## 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 curva alta conductividad para mantecas, 5 mm, mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC2111BMSC20	20	9	41,25
ALSC2111BMSC24	24	9,5	56,74
ALSC2111BMSC28	28	10	65,91
ALSC2111BMSC32	32	10,5	81,55
ALSC2111BMSC36	36	11	98,57
ALSC2111BMSC40	40	11	115,92

# Cookware System 3 mm con rivestimento Teflon® Platinum Plus



Cookware System line in 1/8" aluminum non-stick with Teflon® Platinum Plus coating

Série professionnelle Cookware System en aluminium anti-adhésif avec revêtement Teflon® Platinum Plus

Profilinie Aluminium Cookware System mit Überzug aus Teflon® Platinum Plus

Línea profesional Cookware System en aluminio antiadherente con recubrimiento Teflon® Platinum Plus



## PADELLA SVASATA BASSA CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL" AZZURRO PESCE

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	IVA esc.
ALSC111BBSCA20	20	4,5	26,34
ALSC111BBSCA24	24	5	33,01
ALSC111BBSCA28	28	5	41,12
ALSC111BBSCA32	32	5	48,29
ALSC111BBSCA36	36	5,5	61,14
ALSC111BBSCA40	40	6	69,98

## PADELLA SVASATA BASSA CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL" VERDE VERDURE

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	IVA esc.
ALSC111BBSCV20	20	4,5	26,34
ALSC111BBSCV24	24	5	33,01
ALSC111BBSCV28	28	5	41,12
ALSC111BBSCV32	32	5	48,29
ALSC111BBSCV36	36	5,5	61,14
ALSC111BBSCV40	40	6	69,98

## PADELLA SVASATA BASSA CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL" ROSSO CARNI FRESCHE

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	IVA esc.
ALSC111BBSR20	20	4,5	26,34
ALSC111BBSR24	24	5	33,01
ALSC111BBSR28	28	5	41,12
ALSC111BBSR32	32	5	48,29
ALSC111BBSR36	36	5,5	61,14
ALSC111BBSR40	40	6	69,98

## PADELLA SVASATA BASSA CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL" GIALLO POLLAME

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	IVA esc.
ALSC111BBSCG20	20	4,5	26,34
ALSC111BBSCG24	24	5	33,01
ALSC111BBSCG28	28	5	41,12
ALSC111BBSCG32	32	5	48,29
ALSC111BBSCG36	36	5,5	61,14
ALSC111BBSCG40	40	6	69,98

# Cookware System 5 mm radiante con rivestimento Teflon® Platinum Plus



Cookware System line in 3/16" aluminum non-stick with Teflon® Platinum Plus coating

Série professionnelle Cookware System en aluminium anti-adhésif avec revêtement Teflon® Platinum Plus

Profilinie Aluminium Cookware System mit Überzug aus Teflon® Platinum Plus

Línea profesional Cookware System en aluminio antiadherente con recubrimiento Teflon® Platinum Plus



**PADELLA RADIANTE SVASATA  
ALTA "SALTARE" CON UN MANICO  
TUBOLARE INOX "COOL" AZZURRO  
PESCE**

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC2111BSCA20	<b>20</b>	5,5	<b>36,83</b>
ALSC2111BSCA24	<b>24</b>	6,5	<b>42,68</b>
ALSC2111BSCA28	<b>28</b>	7	<b>51,38</b>
ALSC2111BSCA32	<b>32</b>	7,5	<b>63,77</b>
ALSC2111BSCA36	<b>36</b>	8	<b>77,13</b>
ALSC2111BSCA40	<b>40</b>	8,5	<b>87,26</b>

**PADELLA RADIANTE SVASATA  
ALTA "SALTARE" CON UN MANICO  
TUBOLARE INOX "COOL" VERDE  
VERDURE**

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC2111BSCV20	<b>20</b>	5,5	<b>36,83</b>
ALSC2111BSCV24	<b>24</b>	6,5	<b>42,68</b>
ALSC2111BSCV28	<b>28</b>	7	<b>51,38</b>
ALSC2111BSCV32	<b>32</b>	7,5	<b>63,77</b>
ALSC2111BSCV36	<b>36</b>	8	<b>77,13</b>
ALSC2111BSCV40	<b>40</b>	8,5	<b>87,26</b>

**PADELLA RADIANTE SVASATA  
ALTA "SALTARE" CON UN MANICO  
TUBOLARE INOX "COOL" ROSSO  
CARNI FRESCHE**

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC2111BSCR20	<b>20</b>	5,5	<b>36,83</b>
ALSC2111BSCR24	<b>24</b>	6,5	<b>42,68</b>
ALSC2111BSCR28	<b>28</b>	7	<b>51,38</b>
ALSC2111BSCR32	<b>32</b>	7,5	<b>63,77</b>
ALSC2111BSCR36	<b>36</b>	8	<b>77,13</b>
ALSC2111BSCR40	<b>40</b>	8,5	<b>87,26</b>

**PADELLA RADIANTE SVASATA  
ALTA "SALTARE" CON UN MANICO  
TUBOLARE INOX "COOL" GIALLO  
POLLAME**

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC2111BSCG20	<b>20</b>	5,5	<b>36,83</b>
ALSC2111BSCG24	<b>24</b>	6,5	<b>42,68</b>
ALSC2111BSCG28	<b>28</b>	7	<b>51,38</b>
ALSC2111BSCG32	<b>32</b>	7,5	<b>63,77</b>
ALSC2111BSCG36	<b>36</b>	8	<b>77,13</b>
ALSC2111BSCG40	<b>40</b>	8,5	<b>87,26</b>

## Alluminio Antiaderente 3 mm con rivestimento Teflon® Infinity



1/8" aluminum non-stick with Teflon® Infinity coating

Aluminium Anti-adhésif 3 mm avec revêtement Teflon® Infinity

Aluminium Antihaftbeschichtung 3 mm mit Überzug aus Teflon® Infinity

Aluminio Antiadherente 3 mm con recubrimiento Teflon® Infinity



**PADELLA SVASATA ALTA "SALTARE"  
CON UN MANICO TUBOLARE INOX  
"COOL"**

**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 Sautoise. Dicke 3 mm. "Cool" stiel  
Sartén curva baja, espesor 3 mm. Mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA111BBINF20	<b>20</b>	5,5	<b>30,16</b>
ALSA111BBINF24	<b>24</b>	6,5	<b>32,57</b>
ALSA111BBINF28	<b>28</b>	7	<b>36,86</b>
ALSA111BBINF32	<b>32</b>	7,5	<b>43,08</b>
ALSA111BBINF36	<b>36</b>	8	<b>49,36</b>
ALSA111BBINF40	<b>40</b>	8,5	<b>54,68</b>

# Al-Black 3 mm

Al-Black 1/8"



## SET AL-BLACK 4

4 PENTOLE + UN COPERCHIO IN ALLUMINIO CON RIVESTIMENTO

ANTIADERENTE B-CRISTAL 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

Code	IVA esc.
ALSASETALBLACK4	201,05

### 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



## SET AL-BLACK 2

4 PENTOLE + UN COPERCHIO IN ALLUMINIO CON RIVESTIMENTO

ANTIADERENTE B-CRISTAL 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

Code	IVA esc.
ALSASETALBLACK2	172,40

### 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



## CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE INOX

Saucerop, 2 s/s handles

Faitout, 2 anses en acier inox

Kochtopf 2 Edelstahlgriffe

Cacerola alta 2 asas inox espesor



## CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO INOX

Saucépan, "Cool" s/s tubular handle

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

Kasserolle, Edelstahlgriff "Cool"

Cacerola alta 1 mango inox tubular "Cool"



## 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



## CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO 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"



## 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



## 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 "saltar". Mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA110SS20	20	4,5	26,59
ALSA110SS24	24	5,5	33,37
ALSA110SS28	28	6	43,27
ALSA110SS32	32	6,5	50,66
ALSA110SS36	36	7	66,27
ALSA110SS40	40	7,5	76,99

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC111BSSC20	20	5,5	26,20
ALSC111BSSC24	24	6,5	33,28
ALSC111BSSC28	28	7	39,07
ALSC111BSSC32	32	7,5	46,58
ALSC111BSSC36	36	8	54,31
ALSC111BSSC40	40	8,5	63,38



## 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 "saltar". Mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC111BSSC20	20	4,5	24,48
ALSC111BSSC24	24	5	28,75
ALSC111BSSC28	28	5	33,70
ALSC111BSSC32	32	5	40,10
ALSC111BSSC36	36	5,5	47,40
ALSC111BSSC40	40	6	55,25



## COPERCHIO CON PONTICELLO INOX

Lid

Couvercle

Deckel

Tapa

Code	Ø cm	IVA esc.
ALSA129SS16	16	7,28
ALSA129SS20	20	9,11
ALSA129SS24	24	11,83
ALSA129SS28	28	15,90
ALSA129SS32	32	21,06
ALSA129SS36	36	25,75
ALSA129SS40	40	29,72

# Al-Black 5 mm radiante

Al Black 3/16"



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	It	IVA esc.
ALSA2104SS16	<b>16</b>	8	1,7	<b>38,13</b>
ALSA2104SS20	<b>20</b>	11,5	3,3	<b>49,58</b>
ALSA2104SS24	<b>24</b>	14	5,6	<b>65,40</b>
ALSA2104SS28	<b>28</b>	16	9	<b>91,66</b>
ALSA2104SS32	<b>32</b>	18	12,5	<b>107,12</b>
ALSA2104SS36	<b>36</b>	19,5	18	<b>133,88</b>



CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO  
TUBOLARE INOX "COOL"

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

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALSC2105SSC16	<b>16</b>	8	1,5	<b>38,91</b>
ALSC2105SSC20	<b>20</b>	11,5	3,3	<b>51,15</b>
ALSC2105SSC24	<b>24</b>	14	5,6	<b>67,63</b>



CASSERUOLA BASSA  
CON DUE MANIGLIE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALSA2106SS20	<b>20</b>	7	2,5	<b>43,56</b>
ALSA2106SS24	<b>24</b>	9	4,1	<b>55,83</b>
ALSA2106SS28	<b>28</b>	9,2	6,4	<b>76,70</b>
ALSA2106SS32	<b>32</b>	10,5	8,4	<b>93,39</b>
ALSA2106SS36	<b>36</b>	11,5	11,5	<b>111,04</b>
ALSA2106SS40	<b>40</b>	14	17,6	<b>122,69</b>



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	It	IVA esc.
ALSC2107SSC20	<b>20</b>	7	2,5	<b>44,69</b>
ALSC2107SSC24	<b>24</b>	9	4,1	<b>57,85</b>
ALSC2107SSC28	<b>28</b>	9,2	6,4	<b>78,58</b>
ALSC2107SSC32	<b>32</b>	10,5	8,4	<b>96,75</b>



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	IVA esc.
ALSA2110SS20	<b>20</b>	4,5	<b>36,67</b>
ALSA2110SS24	<b>24</b>	4,5	<b>44,86</b>
ALSA2110SS28	<b>28</b>	5	<b>53,51</b>
ALSA2110SS32	<b>32</b>	6,5	<b>64,15</b>
ALSA2110SS36	<b>36</b>	7	<b>76,51</b>
ALSA2110SS40	<b>40</b>	7,5	<b>84,10</b>
ALSA2110SS45	<b>45</b>	8	<b>92,35</b>
ALSA2110SS50	<b>50</b>	8,5	<b>105,71</b>



PADELLA RADIANTE DRITTA 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	IVA esc.
ALSC2111SSC20	<b>20</b>	4,5	<b>37,48</b>
ALSC2111SSC24	<b>24</b>	4,5	<b>45,62</b>
ALSC2111SSC28	<b>28</b>	5	<b>54,20</b>
ALSC2111SSC32	<b>32</b>	6	<b>64,87</b>
ALSC2111SSC36	<b>36</b>	7	<b>77,37</b>
ALSC2111SSC40	<b>40</b>	7,5	<b>85,50</b>



PADELLA FRANCE  
CON UN MANICO IN FERRO

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	IVA esc.
ALSA2111FBSS20	<b>20</b>	4,5	<b>24,39</b>
ALSA2111FBSS24	<b>24</b>	4,5	<b>30,12</b>
ALSA2111FBSS28	<b>28</b>	5	<b>34,67</b>
ALSA2111FBSS32	<b>32</b>	5,5	<b>40,70</b>
ALSA2111FBSS36	<b>36</b>	6	<b>47,73</b>
ALSA2111FBSS40	<b>40</b>	6,5	<b>57,55</b>



COPERTO CON PONTICELLO INOX

Lid  
Couvercle  
Deckel  
Tapa

Code	Ø cm	IVA esc.
ALSA129SS16	<b>16</b>	<b>7,28</b>
ALSA129SS20	<b>20</b>	<b>9,11</b>
ALSA129SS24	<b>24</b>	<b>11,83</b>
ALSA129SS28	<b>28</b>	<b>15,90</b>
ALSA129SS32	<b>32</b>	<b>21,06</b>
ALSA129SS36	<b>36</b>	<b>25,75</b>
ALSA129SS40	<b>40</b>	<b>29,72</b>



# Al-Black Induzione 5 e 3 mm con doppio fondo

Al-Black 1/8"-3/16" for Induction / Al Black Induction 5 - 3 mm / Al Black Induction 5 - 3 mm / Al Black Induction 5 - 3 mm

**NEW**



## SET AL-BLACK 4

4 PENTOLE + UN COPERCHIO IN ALLUMINIO CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE B-CRISTAL 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

Code	IVA esc.
ALSASETALBLACK4IND	316,34

### 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



**NEW**



**NEW**



**NEW**



**NEW**

## CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE INOX 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	H cm	It	IVA esc.
ALSA2104SSPI16	16	8	1,7	48,82
ALSA2104SSPI20	20	12	3,3	65,50
ALSA2104SSPI24	24	13,5	5,6	83,45
ALSA2104SSPI28	28	16	9	101,30
ALSA2104SSPI32	32	17	12,5	119,06

## CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL" 5 mm

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

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALSC2105SSPIC16	16	8,6	1,7	51,91
ALSC2105SSPIC20	20	11,5	3,3	65,18
ALSC2105SSPIC24	24	14	5,6	81,99

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALSC2106SSPI20	20	7	2,5	59,53
ALSA2106SSPI24	24	9	4,1	72,27
ALSA2106SSPI28	28	9,5	6,4	89,97
ALSA2106SSPI32	32	10,5	7,4	108,19



**NEW**

## PADELLA ALTA CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL" 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	H cm	IVA esc.
ALSC2111SSPIC20	20	4,5	53,07
ALSC2111SSPIC24	24	4,5	64,31
ALSC2111SSPIC28	28	5	77,34
ALSC2111SSPIC32	32	6	93,08

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC111BSSPIC24	24	6,5	47,56
ALSC111BSSPIC28	28	7,2	53,37
ALSC111BSSPIC32	32	7,5	61,55
ALSC111BSSPIC36	36	8	71,44



**NEW**

## PADELLA SVASATA ALTA A SALTARE CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL" 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	H cm	IVA esc.
ALSA129SS16	16		7,28
ALSA129SS20	20		9,11
ALSA129SS24	24		11,83
ALSA129SS28	28		15,90
ALSA129SS32	32		21,06
ALSA129SS36	36		25,75
ALSA129SS40	40		29,72

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA129SS16	16		7,28
ALSA129SS20	20		9,11
ALSA129SS24	24		11,83
ALSA129SS28	28		15,90
ALSA129SS32	32		21,06
ALSA129SS36	36		25,75
ALSA129SS40	40		29,72



**NEW**

## COPERCHIO CON PONTICELLO INOX

Lid  
Couvercle  
Deckel  
Tapa

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA129SS16	16		7,28
ALSA129SS20	20		9,11
ALSA129SS24	24		11,83
ALSA129SS28	28		15,90
ALSA129SS32	32		21,06
ALSA129SS36	36		25,75
ALSA129SS40	40		29,72

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA129SS16	16		7,28
ALSA129SS20	20		9,11
ALSA129SS24	24		11,83
ALSA129SS28	28		15,90
ALSA129SS32	32		21,06
ALSA129SS36	36		25,75
ALSA129SS40	40		29,72



**NEW**

## TEGAMO CON DUE MANIGLIE INOX 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	H cm	IVA esc.
ALSA2104SSPI16	16	8	1,7
ALSA2104SSPI20	20	12	3,3
ALSA2104SSPI24	24	13,5	5,6
ALSA2104SSPI28	28	16	9
ALSA2104SSPI32	32	17	12,5

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA2104SSPI16	16	8	1,7
ALSA2104SSPI20	20	12	3,3
ALSA2104SSPI24	24	13,5	5,6
ALSA2104SSPI28	28	16	9
ALSA2104SSPI32	32	17	12,5



**NEW**

## CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL" 5 mm

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC2105SSPIC16	16	8,6	1,7
ALSC2105SSPIC20	20	11,5	3,3
ALSC2105SSPIC24	24	14	5,6
ALSC2105SSPIC28	28	16	9
ALSC2105SSPIC32	32	17	12,5

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC2105SSPIC16	16	8,6	1,7
ALSC2105SSPIC20	20	11,5	3,3
ALSC2105SSPIC24	24	14	5,6
ALSC2105SSPIC28	28	16	9
ALSC2105SSPIC32	32	17	12,5



**NEW**

## CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL" 5 mm

Saucépan, "Cool" s/s tubular handle / Casserole basse, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox  
Kasserolle, 1 manche tubulaire "Cool" / Cacerola baja 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC2106SSPI20	20	7	2,5
ALSC2106SSPI24	24	9	4,1
ALSC2106SSPI28	28	9,5	6,4
ALSC2106SSPI32	32	10,5	7,4

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC2106SSPI20	20	7	2,5
ALSC2106SSPI24	24	9	4,1
ALSC2106SSPI28	28	9,5	6,4
ALSC2106SSPI32	32	10,5	7,4



**NEW**

## CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL" 3 mm

Saucépan, "Cool" s/s tubular handle / Casserole basse, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox  
Kasserolle, 1 manche tubulaire "Cool" / Cacerola baja 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC2107SSPIC20	20	7	2,5
ALSC2107SSPIC24	24	9	4,1
ALSC2107SSPIC28	28	9,5	6,4
ALSC2107SSPIC32	32	10,5	7,4

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.


</tbl\_r

# Accessori

Accessories - Accessoires - Zubehör - Accesorios



## PRODOTTO PER LA PULIZIA DELL'ALLUMINIO

Aluminum cleaner  
Agent de nettoyage de l'aluminium  
Aluminium Reinigungsmitel  
Producto para la limpieza del aluminio

Code	IVA esc.
COALALUMNET	13,81



## ROTOLO FOGLIO ALLUMINIO SOTTILE MT. 140

Aluminum paper 39 3/8"  
Papier d'aluminium mt 140  
Aluminium-papier mt 140  
Papel de aluminio mt 140

Code	IVA esc.
COAL169F	22,16



## ESPOSITORE PER PADELLE

Espositore bifacciale misure da Ø 20 cm a Ø 40 cm  
Double side display for sizes from Ø 20 cm to Ø 40 cm

Code	IVA esc.
COESP0BA	490,00

NEW

# Collezione Promessi Cuochi Multiforme e Multimateriale

Collection Promessi Cuochi Multifarious, Multimaterial / Collection "Promessi Cuochi" Multiformes et Multimatériaux  
Kollektion Promessi Cuochi Multi-Formen und Multi-Materialien / Colección Promessi Cuochi Multiforme y Multimateria

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 incluidos recetario, pinza chef Y delantal

Code	IVA esc.
SETPROMESSI	548,79

### 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"



# Rame liscio stagnato a mano 2 mm

Tinned Copper / Cuivre Étamé / Kupfer verzinnt / Cobre Estañado



CASSERUOLA ALTA  
CON DUE MANIGLIE OTTONE

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

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALCU10418	<b>18</b>	10	2,6	<b>104,87</b>
ALCU10420	<b>20</b>	11	3,3	<b>116,93</b>
ALCU10422	<b>22</b>	11	4,5	<b>141,61</b>
ALCU10424	<b>24</b>	14	5,6	<b>152,15</b>
ALCU10428	<b>28</b>	16	9	<b>213,60</b>
ALCU10432	<b>32</b>	18	12,5	<b>281,13</b>
ALCU10436	<b>36</b>	19,6	18	<b>352,28</b>
ALCU10440	<b>40</b>	22	26	<b>498,12</b>



CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO  
TUBOLARE OTTONE

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

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALCU10516	<b>16</b>	8	1,7	<b>82,98</b>
ALCU10518	<b>18</b>	10	2,6	<b>103,48</b>
ALCU10520	<b>20</b>	11	3,3	<b>114,12</b>
ALCU10522	<b>22</b>	11,2	4,5	<b>140,22</b>
ALCU10524	<b>24</b>	14	5,6	<b>149,69</b>
ALCU10528	<b>28</b>	16	9	<b>211,37</b>



CASSERUOLA ALTA  
CON UN MANICO IN GHISA

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

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALCU10518	<b>18</b>	10	2,6	<b>198,50</b>
ALCU10520	<b>20</b>	11	3,3	<b>225,89</b>
ALCU10524	<b>24</b>	14	5,6	<b>266,73</b>
ALCU10528	<b>28</b>	16	9	<b>308,05</b>



CASSERUOLA OVALE ALTA CON DUE  
MANIGLIE OTTONE E COPERTO

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

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALCU12630	<b>30x22</b>	12	<b>281,48</b>



COPERTO PIANO 1,2 MM

Flat lid  
Couvercle plat  
Ebener Deckel  
Tapa plana

Code	Ø cm	IVA esc.
ALCU12916	<b>16</b>	<b>38,51</b>
ALCU12918	<b>18</b>	<b>41,56</b>
ALCU12920	<b>20</b>	<b>44,01</b>
ALCU12922	<b>22</b>	<b>49,99</b>
ALCU12924	<b>24</b>	<b>58,18</b>
ALCU12928	<b>28</b>	<b>78,54</b>
ALCU12932	<b>32</b>	<b>99,73</b>
ALCU12936	<b>36</b>	<b>123,37</b>
ALCU12940	<b>40</b>	<b>152,15</b>
ALCU12945	<b>45</b>	<b>183,99</b>
ALCU12950	<b>50</b>	<b>203,77</b>
ALCU12960	<b>60</b>	<b>217,23</b>



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	It	IVA esc.
ALCU10720	<b>20</b>	7	2,5	<b>100,89</b>
ALCU10724	<b>24</b>	8	4,1	<b>131,79</b>
ALCU10728	<b>28</b>	9	6	<b>198,39</b>



CASSERUOLA BASSA  
CON UN MANICO IN GHISA

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

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALCU107G20	<b>20</b>	7	2,5	<b>220,16</b>
ALCU107G24	<b>24</b>	8	4,1	<b>244,97</b>
ALCU107G28	<b>28</b>	9	6	<b>299,62</b>
ALCU107G32	<b>32</b>	10	8	<b>338,48</b>



CASSERUOLA BASSA BOMBATA CON  
DUE MANIGLIE OTTONE E COPERTO

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

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALCU108C24	<b>24</b>	9,5	5,5	<b>236,42</b>
ALCU108C28	<b>28</b>	10,5	7,1	<b>418,00</b>



PADELLA SVASATA ALTA "SALTARE"  
CON UN MANICO TUBOLARE OTTONE

Sauté pan, 1 handle  
Sautéuse, 1 manche  
Sautoise 1 Stiel  
Sartén saltear 1 mango

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCU111B20	<b>20</b>	5,3	<b>92,82</b>
ALCU111B24	<b>24</b>	6	<b>114,12</b>
ALCU111B28	<b>28</b>	7	<b>137,87</b>
ALCU111B32	<b>32</b>	7,8	<b>162,57</b>
ALCU111B36	<b>36</b>	8	<b>197,22</b>



TEGAMINA CON DUE MANIGLIE  
OTTONE

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCU11020	<b>20</b>	5	<b>95,15</b>
ALCU11024	<b>24</b>	5,8	<b>115,18</b>
ALCU11028	<b>28</b>	5	<b>140,22</b>
ALCU11032	<b>32</b>	6,3	<b>163,85</b>
ALCU11036	<b>36</b>	7	<b>204,00</b>
ALCU11040	<b>40</b>	7,5	<b>235,02</b>
ALCU11045	<b>45</b>	8,5	<b>268,26</b>
ALCU11050	<b>50</b>	8,5	<b>351,24</b>
ALCU11060	<b>60</b>	10	<b>527,73</b>



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	IVA esc.
ALCU11120	<b>20</b>	5	<b>92,82</b>
ALCU11124	<b>24</b>	5,8	<b>114,12</b>
ALCU11128	<b>28</b>	5	<b>137,87</b>
ALCU11132	<b>32</b>	6,3	<b>162,57</b>
ALCU11136	<b>36</b>	7	<b>203,07</b>
ALCU11140	<b>40</b>	7,5	<b>232,80</b>



CASSERUOLA BASSA  
CON DUE MANIGLIE OTTONE

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

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALCU10620	<b>20</b>	7	2,5	<b>102,99</b>
ALCU10624	<b>24</b>	8	4,1	<b>134,12</b>
ALCU10628	<b>28</b>	9	6	<b>200,48</b>
ALCU10632	<b>32</b>	10	8	<b>241,10</b>
ALCU10636	<b>36</b>	11,5	12	<b>303,84</b>
ALCU10640	<b>40</b>	14	16	<b>386,70</b>
ALCU10645	<b>45</b>	16,5	23	<b>449,43</b>



ROSTIERA CON COPERTO  
E DUE MANIGLIE SNODATE OTTONE

Rectangular pan with cover  
Plaque à rotis avec couvercle  
Rechteckige pfanne mit deckel  
Rostidiera con tapa y rejilla

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALCU11840	<b>40x13</b>	10	<b>382,84</b>

# Rame liscio stagnato a mano 2 mm

Tinned Copper / Cuivre Étamé / Kupfer verzinnt / Cobre Estañado



**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 verzint"  
Caldero cobre para polenta "sin estañadura"

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCU16518	<b>18</b>	12	<b>97,49</b>
ALCU16520	<b>20</b>	13	<b>100,43</b>
ALCU16522	<b>22</b>	14	<b>108,27</b>
ALCU16524	<b>24</b>	14	<b>117,87</b>
ALCU16526	<b>26</b>	17	<b>128,74</b>



**NEW**

**PAIOLO IN RAME 4,5 LT. CON  
SUPPORTO IN FERRO E MOTORE 16W**

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	It	IVA esc.
COCU3165K4,5	4,5	<b>170,00</b>



**MESCOLATORE PER POLENTA E  
RISOTTI CON PAIOLO  
40 PORZIONI, 30W, 4 GIRI/MIN**

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	It	IVA esc.
COCU3165K9	12	<b>370,00</b>



**MOTORE PER ART. K9 30W**

Motor K9  
Moteur K9  
Motor K9  
Motor K9

Code	IVA esc.
COMOTOR3165M	<b>163,50</b>



**NEW**

**ALAMBICCO - DISTILLATORE IN RAME  
NUOVO MODELLO CON TERMOMETRO**

Copper alembic (distiller), 3l  
Alambic (distillateur) 3l en cuivre  
Kupferbrennkolben (Destillierkolben) L 3  
Alambique (destilador) 13 cobre

Code	IVA esc.
COCUALAMBICO/T	<b>282,00</b>

**SCALDASUGO IN RAME**

Copper sauce heater  
Saucière en cuivre  
Saucenpfannchen  
Caliendasugo cobre

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COCUSCALDASUGO	<b>13</b>	16	<b>62,63</b>



**FLAMBEAU RAME**

**DA SALA**

**(SENZA PADELLA)**

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

Code	IVA esc.
COCUFLAMGAS	<b>295,16</b>
COCUFLAMALCOOL	<b>249,04</b>

**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, verzinnt zum Wasserbad, nicht verzinnt zur Gebäck  
Cazo cobre estañado para baño maría, no estañado para pastelería

Code	Ø cm	IVA esc.
COCU294S18	<b>18</b>	<b>100,01</b>
COCU294NS18	<b>18</b>	<b>88,84</b>



**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 kupferverzint mit Holzstiel  
Sartén ligera cobre estañado para flambeau 1 mango madera

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COUPADFLAM26	<b>26</b>	4,5	<b>99,46</b>
COUPADFLAM28	<b>28</b>	4,5	<b>115,45</b>

**OLIERA RAME CON COPERTO  
CON ORLO SALVA GOCCE**

Oil pourer with lid and hem drop saves  
Huileur en cuivre avec couvercle et bord sauve goutte  
Ölfäsche mit Deckel  
Aceitera cobre con tapa especial

Code	It	IVA esc.
COCU36020,5	0,5	<b>52,18</b>
COCU36020,75	0,75	<b>55,81</b>
COCU36021	1	<b>58,85</b>



**SUPPORTO ACCIAIO CROMATO**

Chromed steel holder  
Support en acier chromé  
Verchromterstahlhalter  
Soporte acero cromado

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COIX158B	<b>19-28</b>	20	<b>9,90</b>
COCU15824	<b>24</b>	4,5	<b>55,43</b>
COCU15836	<b>36</b>	5,5	<b>85,13</b>

**VASSOIO PER OSTRICHE PIATTO**

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COCU15824	<b>24</b>	4,5	<b>55,43</b>
COCU15836	<b>36</b>	5,5	<b>85,13</b>



**KIT SERVIZIO FRUTTI DI MARE  
CON VASSOIO RAME E SUPPORTO  
ACCIAIO**

Seafood Serving Kit with tinned copper tray  
Kit servir à fruits de mer avec plateau en cuivre étamé  
Meeresfruservicekitt mit Kupferplatte  
Set servicio para ostras con bandeja cobre estanado

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COCU158CU-KIT24	<b>24</b>	24,5	<b>65,33</b>
COCU158CU-KIT36	<b>36</b>	25,5	<b>95,03</b>

# Rame martellato stagnato a mano 2 mm

Hammered Tinned Copper / Cuivre Martelé Étamé / Kupfer gehämmert verzinkt / Cobre Martillado Estañado



PENTOLA ALTA

CON DUE MANIGLIE OTTONE

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

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALCM103M20	20	20	6	200,26
ALCM103M22	22	21,5	8,4	209,28
ALCM103M24	24	22	10	218,51



CASSERUOLA ALTA

CON DUE MANIGLIE OTTONE

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

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALCM104M18	18	10	2,6	151,22
ALCM104M20	20	11	3,3	157,07
ALCM104M22	22	11,2	4,5	176,96
ALCM104M24	24	12	4,5	187,74
ALCM104M28	28	16	9	266,15



CASSERUOLA ALTA

CON UN MANICO OTTONE

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

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALCM105M16	16	8	1,7	137,99
ALCM105M18	18	10	2,6	151,22
ALCM105M20	20	11	3,3	157,07
ALCM105M22	22	11,2	3,5	176,96
ALCM105M24	24	12	4,5	187,74
ALCM105M28	28	16	9	266,15



CASSERUOLA BASSA

CON DUE MANIGLIE OTTONE

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

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALCM106M18	18	7	1,8	132,96
ALCM106M20	20	7	2,5	145,36
ALCM106M24	24	8	4,1	174,52
ALCM106M28	28	9	6,4	225,19
ALCM106M32	32	10	8	275,28
ALCM106M36	36	11,5	12	347,84
ALCM106M40	40	14	16	444,75



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	It	IVA esc.
ALCM107M18	18	7	1,8	132,96
ALCM107M20	20	7	2,5	145,36
ALCM107M24	24	8	4,1	174,52
ALCM107M28	28	9	6,4	225,19



CASSERUOLA BASSA BOMBATA CON DUE MANIGLIE OTTONE E COPERTOCCIO

Curved saucapot 2 handles with cover  
Faitout bombe 2 anses avec couvercle  
Gewölbte Kochtopf 2 Griffen mit Deckel  
Cacerola encorvada 2 asas con tapa

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALCM108MC24	24	9,5	5,5	294,94
ALCM108MC28	28	10,5	7,1	450,00



CASSERUOLA OVALE CON DUE MANIGLIE OTTONE E COPERTOCCIO

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

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALCM126M30	30x22	12	339,65



PESCIERA CON COPERTOCCIO, GRIGLIA E DUE MANIGLIE OTTONE

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

Code	cm	IVA esc.
ALCM118M40	40x10	428,49



TEGAME CON DUE MANIGLIE OTTONE

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCM110M14	14	3,5	91,12
ALCM110M20	20	5	128,87
ALCM110M24	24	5,5	142,92
ALCM110M28	28	6	157,78
ALCM110M32	32	6,5	196,98
ALCM110M36	36	7	243,44
ALCM110M40	40	7,5	291,09



PADELLA CON UN MANICO OTTONE

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCM111M14	14	3,5	91,12
ALCM111M20	20	5	127,93
ALCM111M24	24	5,5	142,10
ALCM111M28	28	6	155,79
ALCM111M32	32	6,5	194,64
ALCM111M36	36	7	240,41
ALCM111M40	40	7,5	291,09



PADELLA SVASATA ALTA "SALTARE" CON UN MANICO TUBOLARE OTTONE

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCM111BM20	20	5	127,93
ALCM111BM24	24	6	142,10
ALCM111BM28	28	6,5	155,79
ALCM111BM32	32	7	194,64
ALCM111BM36	36	7,5	240,41



COPERTOCCIO 1,2 MM

Lid / Couvercle / Deckel / Tapa

Code	Ø cm	IVA esc.
ALCM129M16	16	62,51
ALCM129M18	18	64,15
ALCM129M20	20	65,78
ALCM129M22	22	70,70
ALCM129M24	24	79,00
ALCM129M28	28	110,60
ALCM129M32	32	140,45
ALCM129M36	36	173,70
ALCM129M40	40	205,99



ROSTIERA CON DUE MANIGLIE SNODATE OTTONE E COPERTOCCIO

Roasting pan with lid  
Plat à rotis avec couvercle  
Rechteckiger Bratpfanne mit Deckel  
Rostiera con tapa

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALCM150M32	32x23	6	361,31
ALCM150M36	36x26	6	405,31



COPERTOCCIO RETTANGOLARE

Rectangular lid  
Couvercle rectangulaire  
Rechteckiger Deckel  
Tapa rectangular

Code	cm	IVA esc.
ALCM183BM32	32x22	140,45
ALCM183BM36	36x25	157,78



CASSERUOLA ARCO PER RISOTTI CON COPERTOCCIO

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COCU106RM26	26	7,5	229,50
COCU106RM29	29	8	258,50
COCU106RM32	32	8,5	282,00

# Rame martellato stagnato a mano 2 mm

Hammered Tinned Copper / Cuivre Martelé Étamé / Kupfer gehämmert verzinnt / Cobre Martillado Estañado



**PAIOLO IN RAME PER POLENTA  
"SENZA STAGNATURA"**

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	IVA esc.
ALCM165M18	<b>18</b>	12	<b>113,88</b>
ALCM165M20	<b>20</b>	13	<b>115,53</b>
ALCM165M22	<b>22</b>	14	<b>124,65</b>
ALCM165M24	<b>24</b>	15	<b>131,33</b>
ALCM165M26	<b>26</b>	17	<b>143,73</b>



**TEGLIA RETTANGOLARE PER FARINATA  
CON ORLO DA 1 MM A 1,5 MM**

Rectangular baking sheet for farinata, with rim  
Plaque rectangulaire bordée pour farinata  
Rechteckiges Blech für Farinata, mit Rand  
Bandeja rectangular con borde

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COCU49/338	<b>38x26</b>	2,5	<b>159,20</b>
COCU49/342	<b>42x30</b>	2,5	<b>193,65</b>



**TORTIERA PER FARINATA  
MARTELLATA CON ORLO**

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	IVA esc.
COCU43/330	<b>30</b>	1	<b>48,75</b>
COCU43/332	<b>32</b>	1	<b>57,33</b>
COCU43/334	<b>34</b>	1	<b>65,52</b>
COCU43/336	<b>36</b>	1	<b>72,50</b>
COCU43/338	<b>38</b>	1	<b>79,05</b>
COCU43/340	<b>40</b>	1,2	<b>84,79</b>
COCU43/342	<b>42</b>	1,2	<b>99,19</b>
COCU43/345	<b>45</b>	1,2	<b>110,74</b>
COCU43/350	<b>50</b>	1,5	<b>142,51</b>
COCU43/360	<b>60</b>	1,5	<b>279,28</b>
COCU43/370	<b>70</b>	2	<b>383,29</b>



**TORTIERA PER FARINATA  
MARTELLATA CON ORLO PESANTE**

Heavy mould for farinata, hammered, with rim  
Tourtière lourde pour farinata, martelé avec bord  
Gehämmerte Kuchenform für farinata, schwer, mit Rand  
Tartera para tortilla tipo pesado, martillada con borde

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COCU43/3B38	<b>38</b>	1	<b>91,15</b>
COCU43/3B40	<b>40</b>	1,2	<b>96,30</b>
COCU43/3B45	<b>45</b>	1,2	<b>132,85</b>
COCU43/3B50	<b>50</b>	1,5	<b>190,01</b>
COCU43/3B60	<b>60</b>	1,5	<b>339,08</b>

# Rame liscio manicato ottone fuso 2 mm in stile francese

Flat Copper with Brass handle / Cuivre Poli manche Laiton / Nicht bearbeitetem Kupfer mit Messinggriffen / Cobre Liso con mango de Latón



**CASSERUOLA ALTA  
CON UN MANICO OTTONE FUSO**

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCU105F10	<b>10</b>	6,5	<b>88,67</b>
ALCU105F12	<b>12</b>	7,5	<b>94,87</b>
ALCU105F14	<b>14</b>	8,5	<b>99,26</b>
ALCU105F16	<b>16</b>	8	<b>102,46</b>
ALCU105F18	<b>18</b>	10	<b>108,34</b>
ALCU105F20	<b>20</b>	11	<b>122,72</b>
ALCU105F22	<b>22</b>	11,2	<b>141,99</b>
ALCU105F24	<b>24</b>	14	<b>158,58</b>



**CASSERUOLA BASSA  
CON UN MANICO OTTONE FUSO**

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCU107F10	<b>10</b>	4	<b>82,18</b>
ALCU107F12	<b>12</b>	4,5	<b>88,81</b>
ALCU107F14	<b>14</b>	5,5	<b>93,42</b>
ALCU107F16	<b>16</b>	6,8	<b>98,52</b>
ALCU107F18	<b>18</b>	7	<b>101,95</b>
ALCU107F20	<b>20</b>	8	<b>111,17</b>
ALCU107F22	<b>22</b>	9	<b>127,33</b>
ALCU107F24	<b>24</b>	10	<b>141,90</b>



**CASSERUOLINO SERVIRE  
CON UN MANICO IN OTTONE FUSO**

Serving casserole  
Casserolette à servir  
Servierkasserolle  
Cazo recto servir

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COCU104M07	<b>7</b>	3,5	<b>47,96</b>



**TEGAMINO SERVIRE  
CON DUE MANIGLIE IN OTTONE FUSO**

Serving Omelette Pan  
Plat rond à servir  
Servierpfanne  
Paeller servir

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCM110M14	<b>14</b>	4	<b>91,12</b>



**PADELLINO SERVIRE  
CON UN MANICO IN OTTONE FUSO**

Serving pan  
Petite poêle à servir  
Servierkasserolle  
Sartén servir

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COCU111M10	<b>10</b>	2,7	<b>52,75</b>



**PADELLINO SERVIRE  
CON UN MANICO IN OTTONE FUSO**

Serving pan  
Petite poêle à servir  
Servierkasserolle  
Sartén servir

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCM111M14	<b>14</b>	3,5	<b>91,12</b>



# Rame stagnato doppio fondo per induzione 2mm

Tinned Copper for induction / Cuivre Étamé pour induction / Kupfer verzint für Induktion / Cobre Estañado de inducción



**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	H cm	It	IVA esc.
ALCU104PI20	20	11	3,3	<b>156,09</b>
ALCU104PI24	24	14	5,6	<b>194,49</b>
ALCU104PI28	28	16	9	<b>239,63</b>



**CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO  
INOX**

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

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALCU105PI20	20	11	3,3	<b>155,28</b>
ALCU105PI24	24	14	5,6	<b>192,71</b>
ALCU105PI28	28	16	9	<b>238,24</b>



**CASSERUOLA BASSA  
CON DUE MANIGLIE INOX**

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

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALCU106PI20	20	7	2,5	<b>143,20</b>
ALCU106PI24	24	8	4,1	<b>169,56</b>
ALCU106PI28	28	9	6	<b>200,14</b>



**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	H cm	It	IVA esc.
ALCU107PI20	20	7	2,5	<b>142,38</b>
ALCU107PI24	24	8	4,1	<b>167,76</b>
ALCU107PI28	28	9	6	<b>198,73</b>



**TEGAME CON DUE MANIGLIE INOX**

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCU110PI20	20	5	<b>122,67</b>
ALCU110PI24	24	5,8	<b>147,98</b>
ALCU110PI28	28	5	<b>170,08</b>



**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	H cm	IVA esc.
ALCU111PI20	20	5	<b>121,87</b>
ALCU111PI24	24	5,8	<b>146,96</b>
ALCU111PI28	28	5	<b>168,68</b>



**COPERCHIO RAME STAGNATO PER  
INDUZIONE - PONTICELLO INOX**

Flat lid  
Couvercle plat  
Ebener Deckel  
Tapa Plana

Code	Ø cm	IVA esc.
ALCU129T20	20	<b>44,67</b>
ALCU129T24	24	<b>59,05</b>
ALCU129T28	28	<b>79,72</b>

# Copper 3 induzione Trilaminato rame alluminio inox



Copper 3 for induction / Copper 3 pour induction / Copper 3 für Induktion / Copper 3 de inducción



**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	H cm	It	IVA esc.
COTE104CIT20	20	11	3,3	<b>186,12</b>
COTE104CIT24	24	14	5,6	<b>244,56</b>



**CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO  
INOX**

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

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
COTE105CIT16	16	8	1,7	<b>144,65</b>
COTE105CIT20	20	11	3,3	<b>200,22</b>
COTE105CIT24	24	14	5,6	<b>261,73</b>



**CASSERUOLA BASSA  
CON DUE MANIGLIE INOX**

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

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
COTE106CIT20	20	7	2,5	<b>157,73</b>
COTE106CIT24	24	8	4,1	<b>204,31</b>
COTE106CIT28	28	9	6	<b>241,81</b>



**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	H cm	It	IVA esc.
COTE107CIT20	20	7	2,5	<b>166,82</b>
COTE107CIT24	24	8	4,1	<b>215,03</b>
COTE107CIT28	28	9	6	<b>258,47</b>

# Copper 3 induzione Trilaminato rame alluminio inox



Copper 3 for induction / Copper 3 pour induction / Copper 3 für Induktion / Copper 3 de inducción



**AD ESAURIMENTO**



**AD ESAURIMENTO**



## CASSERUOLA CONICA

### CON UN MANICO INOX

Conical casserole pan, 1 handle, induction bottom  
Casserolle conique, 1 manche, fond induction  
Könische Stielkasserolle, induktionsboden  
Cacerola conica 1 mango, fondo inducción

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
COTE109CIT16	<b>16</b>	4	1	<b>114,43</b>
COTE109CIT18	<b>18</b>	4,5	1,2	<b>121,37</b>
COTE109CIT20	<b>20</b>	5	1,6	<b>132,59</b>
COTE109CIT22	<b>22</b>	5,5	2,2	<b>148,76</b>
COTE109CIT24	<b>24</b>	5,5	2,7	<b>166,31</b>

## TEGAME CON DUE MANIGLIE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COTE110CIT20	<b>20</b>	4	<b>123,07</b>
COTE110CIT24	<b>24</b>	4,5	<b>150,02</b>
COTE110CIT28	<b>28</b>	5	<b>187,05</b>
COTE110CIT32	<b>32</b>	5,5	<b>220,94</b>
COTE110CIT36	<b>36</b>	6	<b>262,32</b>

## 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	H cm	IVA esc.
COTE111CIT20	<b>20</b>	4	<b>136,88</b>
COTE111CIT24	<b>24</b>	4,5	<b>165,50</b>
COTE111CIT28	<b>28</b>	5	<b>201,46</b>
COTE111CIT32	<b>32</b>	5,5	<b>263,76</b>

## COPERCHIO PIANO

Flat lid  
Couvercle plat  
Ebener Deckel  
Tapa plana

Code	Ø cm	IVA esc.
COTE129CUT20	<b>20</b>	<b>18,28</b>
COTE129CUT24	<b>24</b>	<b>21,93</b>
COTE129CUT28	<b>28</b>	<b>25,57</b>
COTE129CUT32	<b>32</b>	<b>31,06</b>

# Acciaio Inox



Stainless Steel 18/10 / Acier Inox 18/10 / Edelstahl 18/10 mm / Acero Inox 18/10



## PENTOLA ALTA

### CON DUE MANIGLIE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
COIX3103E20	<b>20</b>	19	5,8	<b>46,60</b>
COIX3103E24	<b>24</b>	24	10,5	<b>72,82</b>
COIX3103E28	<b>28</b>	28	17	<b>91,87</b>
COIX3103E32	<b>32</b>	32	25	<b>146,58</b>
COIX3103E36	<b>36</b>	36	36	<b>182,80</b>
COIX3103E40	<b>40</b>	40	50	<b>233,50</b>
COIX3103E45	<b>45</b>	45	71	<b>297,74</b>
COIX3103E50	<b>50</b>	50	98	<b>370,17</b>
COIX3103E60	<b>60</b>	55	155	<b>605,58</b>

## 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	It	IVA esc.
COIX3104E16	<b>16</b>	11	2,2	<b>30,69</b>
COIX3104E18	<b>18</b>	12	3,3	<b>35,62</b>
COIX3104E20	<b>20</b>	13	4	<b>39,09</b>
COIX3104E24	<b>24</b>	15	6,7	<b>48,98</b>
COIX3104E28	<b>28</b>	17	10,3	<b>62,53</b>
COIX3104E32	<b>32</b>	19	15	<b>78,91</b>
COIX3104E36	<b>36</b>	22	21	<b>125,23</b>
COIX3104E40	<b>40</b>	25	31,4	<b>160,13</b>
COIX3104E45	<b>45</b>	28	44,5	<b>225,12</b>
COIX3104E50	<b>50</b>	30	58	<b>325,74</b>
COIX3104E60	<b>60</b>	35	98	<b>475,20</b>

## CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO INOX

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

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
COIX3105E12	<b>12</b>	?	0,8	<b>25,44</b>
COIX3105E14	<b>14</b>	8	1,2	<b>27,97</b>
COIX3105E16	<b>16</b>	11	2,2	<b>30,31</b>
COIX3105E18	<b>18</b>	12	3,5	<b>34,89</b>
COIX3105E20	<b>20</b>	13	4	<b>39,09</b>
COIX3105E24	<b>24</b>	15	6,7	<b>48,98</b>
COIX3105E28	<b>28</b>	17	10,3	<b>62,33</b>

## 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	It	IVA esc.
COIX3106E16	<b>16</b>	8	1,5	<b>27,06</b>
COIX3106E20	<b>20</b>	9	2,8	<b>33,16</b>
COIX3106E24	<b>24</b>	10	4,5	<b>41,55</b>
COIX3106E28	<b>28</b>	12	7,3	<b>52,81</b>
COIX3106E32	<b>32</b>	15	12	<b>70,92</b>
COIX3106E36	<b>36</b>	17	16,8	<b>105,98</b>
COIX3106E40	<b>40</b>	19	23,6	<b>142,59</b>
COIX3106E45	<b>45</b>	21	34,9	<b>199,57</b>
COIX3106E50	<b>50</b>	23	38,8	<b>278,01</b>
COIX3106E60	<b>60</b>	25	70,6	<b>424,12</b>

## CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO 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	It	IVA esc.
COIX3107E16	<b>16</b>	7,5	1,5	<b>26,68</b>
COIX3107E20	<b>20</b>	9	2,8	<b>35,27</b>
COIX3107E24	<b>24</b>	10	4,5	<b>43,09</b>
COIX3107E28	<b>28</b>	12	7,3	<b>57,75</b>

## CASSERUOLA CON UN MANICO TUBOLARE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
COIX3109E16	<b>16</b>	6	<b>30,69</b>	
COIX3109E18	<b>18</b>	6	<b>35,27</b>	
COIX3109E20	<b>20</b>	6,5	<b>38,32</b>	
COIX3109E22	<b>22</b>	7	<b>45,75</b>	
COIX3109E24	<b>24</b>	7,5	<b>51,10</b>	

## CASSERUOLA CON 4 SCOMPARTI COLAPASTA A SPICCHIO

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

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
COIX3153E36	<b>36</b>	21		<b>258,48</b>
COIX3153E40	<b>40</b>	31		<b>319,42</b>

## COLAPASTA A SPICCHIO CON UN MANICO INOX

Segment colander  
Passoire à quartier  
Segmentsiebner  
Colador 1 sector

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
COIX3153BE36	<b>36</b>	23		<b>33,31</b>
COIX3153BE40	<b>40</b>	26		<b>39,80</b>

# Acciaio Inox



Stainless Steel 18/10 / Acier Inox 18/10 / Edelstahl 18/10 mm / Acero Inox 18/10



COPERCHIO CON PONTICELLO INOX

Lid / Couvercle / Deckel / Tapa

Code	Ø cm	IVA esc.
COIX3129E16	16	7,68
COIX3129E18	18	8,66
COIX3129E20	20	9,76
COIX3129E24	24	12,42
COIX3129E28	28	14,24
COIX3129E32	32	19,76
COIX3129E36	36	27,50
COIX3129E40	40	38,80
COIX3129E45	45	46,29
COIX3129E50	50	54,16
COIX3129E60	60	79,43



ROSTIERA ANGOLI TONDI NORMALE  
CON DUE MANIGLIE SNODATE O A  
RICHIEDERE CON DUE MANIGLIE FISSE  
**NO INDUZIONE**

Round angles roasting plate - normal with folding handles  
(fixed upon request)  
Plat à rôtir à angles ronds - normale avec anses tombantes ou fixes sur demande  
Rechteckige Bratpfanne, rundwinkelige, - normal mit Fall oder Festgriffen auf Wunsch  
Rostidera angulos redondeados normal con asas móviles o fijas

Code	cm	H cm	IVA esc.
COIX3149B35	35x25	9	100,18
COIX3149B40	40x26	9	142,89
COIX3149B45	45x30	9	156,34
COIX3149B50	50x30	9	190,42
COIX3149B60	60x35	9	238,10



COPERCHIO PER ROSTIERA  
CON PONTICELLO INOX

Lid for roasting plate  
Couvercle pour plat à rôtir  
Deckel für Bratpfanne  
Tapa para rustidera

Code	cm	IVA esc.
COIX3183B40	40x26	64,50
COIX3183B45	45x30	79,71
COIX3183B50	50x30	96,53
COIX3183B60	60x35	114,95



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	IVA esc.
COIX317518	18	11	54,11
COIX317520	20	12	58,94
COIX317522	22	13	65,37
COIX317524	24	14	74,44
COIX317528	28	16	93,16



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	IVA esc.
COIX3110E20	20	4	30,23
COIX3110E24	24	4,5	35,62
COIX3110E28	28	5,2	45,96
COIX3110E32	32	5,5	55,89
COIX3110E36	36	6	75,15
COIX3110E40	40	6	110,34



TEGAME CON DUE MANIGLIE INOX  
RIVESTIMENTO INTERNO PLATINUM

Omelette pan  
Poêle à omelette  
Omelettpfanne  
Pan tortilla



Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COIX3110SP24	24	5	44,99
COIX3110SP28	28	5	53,96
COIX3110SP32	32	5,5	68,29
COIX3110SP36	36	6	103,13
COIX3110SP40	40	6,5	126,43

PADELLA CON UN MANICO

TUBOLARE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COIX3111E20	20	4	28,21
COIX3111E24	24	4,5	33,56
COIX3111E28	28	5,2	43,65
COIX3111E32	32	5,5	53,96
COIX3111E36	36	6	68,06
COIX3111E40	40	6	101,41



PADELLA CON UN MANICO INOX  
RIVESTIMENTO INTERNO PLATINUM



COLAPASTA SFERICO

Spherical colander  
Passoire sphérique  
Kugelförmiger Seiher  
Escurreidera esferica

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COIX311532	32	18	140,40
COIX311536	36	19	170,53
COIX311540	40	21	203,58



BASE PER BASTARDELLA

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COIX3202B16	16	22 26	27,20
COIX3202B22	22	32 36 40	34,52

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	lt	IVA esc.
COIX329314	14	2,5	57,90
COIX329316	16	3,6	65,67
COIX329318	18	5	72,54
COIX329320	20	7	84,09



PASSATUTTO PROFESSIONALE INOX  
CON 3 FILTRI - 33 CM SCATOLATO

Professional steel strainer with 3 filter  
Crépine acier professionnel avec 3 filtre  
Fritte Lotte, edelstahl, mit 3 Lochscheiben  
Filtro de acero profesional con 3 filtros

Code	IVA esc.
COIX318533	106,58



BASTARDELLA SEMISFERICA  
CON MANIGLIE NO INDUZIONE

Hemispheric mixing bowl, 2 handles  
Bassine hémisphérique, 2 anses  
Halbkugelige Schneeschlagkessel 2 Griffen  
Caldero semi-esférico 2 asas

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COIX320222	22	12	51,33
COIX320226	26	14	66,69
COIX320232	32	18	85,70
COIX320236	36	20	128,26
COIX320240	40	21	135,28

# Acciao Inox

Stainless Steel 18/10 / Acier Inox 18/10 / Edelstahl 18/10 mm / Acero Inox 18/10



## IMBUTO

Funnel  
Entonnoir  
Trichter  
Embudo

Code	Ø cm	IVA esc.
COIX309912	12	22,08
COIX309914	14	25,16
COIX309920	20	49,58
COIX309925	25	60,26
COIX309930	30	73,86



## CHINOISE INOX

Professional Chinese colander  
Passoire chinoise professionnelle  
Professioneller Spitzsieb  
Colador chino profesional

Code	cm	cm*	IVA esc.
COIX3232E18	18	17	13,46
COIX3232E20	20	19	19,88
COIX3232E24	24	23,5	25,56

## MESTOLO SALSE

Sauce serving ladle  
Louche à sauce  
Saucenkelle  
Cacillo salsa

Code	Ø cm	IVA esc.
COIX5205SB	31	17,31



## SCHIUMAROLA A SERVIRE

Serving skimmer  
Ecumoire à servir  
Servierschaumlöffel  
Espumadera

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COIX5207S11	11	32	18,39



## MESTOLO A SERVIRE

Serving ladle  
Louche à servir  
Servierschäpföffel  
Cacillo

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COIX5205S09	9	31	19,47

## PALETTA PER DOLCI

Pastry spatula  
Palette à gâteaux  
Tortenheber  
Espatula para postres

Code	Ø cm	IVA esc.
COIX5208D20	20	13,47



## PALETTA A SERVIRE

Serving spatula  
Palette à servir  
Servierschaufel  
Espatula

Code	Ø cm	IVA esc.
COIX5208S33	33	15,66



## CUCCIAIONE A SERVIRE

Serving spoon  
Cuillère à servir  
Servierlöffel  
Cacillo

Code	Ø cm	IVA esc.
COIX5217S29	29	16,10



## FORCHETTONE A SERVIRE

Serving fork  
Fourchette à servir  
Serviergebel  
Tenedor

Code	Ø cm	IVA esc.
COIX5369-2S29	29	14,93

## SCHIUMAROLA A FILO STAGNATO

Flush skimmer  
écumoire à fleur  
Satter Schaumlöffel  
Espumadera a hilo

Code	Ø cm	cm*	IVA esc.
COIX3207R14	14	42,5	10,45
COIX3207R16	16	42	11,50
COIX3207R18	18	42,5	13,00
COIX3207R20	20	41,5	16,10



## PINZE CHEF

Chef's pincers  
Pinces pour chefs  
Zange für Kochchef  
Pinzas chef

Code	Ø cm	IVA esc.
COIX360415	15	15,68
COIX360330	30	10,17
COIX360335	35	15,27
COIX360340	40	22,04



## MESTOLO INOX

One-piece ladle  
Louche, monobloc  
Schöpföffel, fugenlos  
Cacillo 1 pieza

Code	Ø cm	cm*	It	IVA esc.
COIX3205E06	6	32	0,07	8,29
COIX3205E08	8	34	0,12	10,02
COIX3205E10	10	38	0,25	14,16
COIX3205E12	12	42,5	0,5	17,61
COIX3205E14	14	43	0,75	20,66
COIX3205E16	16	30	1	25,90

## SCHIUMAROLA INOX

One-piece skimmer  
Ecumoire monobloc  
Schaumlöffel, fugenlos  
Espumadera 1 pieza

Code	Ø cm	cm*	IVA esc.
COIX3207E10	10	32	9,67
COIX3207E12	12	36	12,78
COIX3207E14	14	39,5	15,54
COIX3207E16	16	43	17,61
COIX3207E18	18	45,5	22,62
COIX3207E20	20	48	26,59



## PALETTA FORATA INOX

One-piece perforated spatula  
Palette perforée, monobloc  
Gelochte Schaufel, fugenlos  
Espatula perforada 1 pieza

Code	cm	cm*	IVA esc.
COIX3208EP54	14	40	13,80



## PALETTA LISCIA INOX

One-piece spatula  
Palette lisse, monobloc  
Schaufel, fugenlos  
Espatula lisa 1 pieza

Code	cm	cm*	IVA esc.
COIX3208EL54	14	40	13,80



# Acciao Inox

Stainless Steel 18/10 / Acier Inox 18/10 / Edelstahl 18/10 mm / Acero Inox 18/10



## CUCCHIAIONE INOX

One-piece sauce spoon  
Cuillère à sauce, monobloc  
Saucenkelle, fugenlos  
Cuchara sugo 1 pieza

Code	cm	cm*	IVA esc.
COIX3217E46	6	40	12,45



## 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	cm*	IVA esc.
COIX369E-250	10	40	10,58



## 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	cm*	IVA esc.
COIX369E-350	10,5	39,5	11,36



## FRUSTA INOX

Egg whisk  
Fouet  
Schneebesen  
Batidor

Code	cm	IVA esc.
COIX3601E25	25	9,33
COIX3601E30	30	9,85
COIX3601E35	35	10,36
COIX3601E40	40	11,92
COIX3601E45	45	12,09
COIX3601E50	50	12,61
COIX3601E55	55	13,12
COIX3601E60	60	13,47

# Alu-Inox Agnelli 1907 mirror finished Trilaminato Inox ferritico-Alluminio-Inox

3-ply Agnelli 1907 - Alu-Inox Agnelli 1907



## 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 espesas

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALUM10420	20	14	4,4	124,00
ALUM10424	24	16	7,2	156,72
ALUM10428	28	18	11,1	198,31
ALUM10432	32	20	14,5	242,43
ALUM10436	36	22	20,5	294,17



## CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO INOX

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

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALUM10516	16	12	2,2	80,13
ALUM10520	20	14	4,0	106,25



NEW

## CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO IN ACCIAIO E 2 BECCUCCI

Saucepans 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	It	IVA esc.
ALUM10512	12	?		64,75
ALUM10514	14	8		72,15



## 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	It	IVA esc.
ALUM10620	20	8	4,0	104,99
ALUM10624	24	10	6,7	132,12
ALUM10628	28	11	10,3	165,34
ALUM10632	32	16	12,0	221,64
ALUM10636	36	18	16,8	261,71



## PADELLA CON UN MANICO TUBOLARE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALUM11120	20	4	68,73
ALUM11124	24	5	81,91
ALUM11128	28	5	103,72
ALUM11132	32	6	127,05



## COPERCHIO CON PONTICELLO INOX

Lid  
Couvercle  
Deckel  
Tapa

Code	Ø cm	IVA esc.
ALUM12916	16	22,71
ALUM12920	20	25,52
ALUM12924	24	29,03
ALUM12928	28	33,71
ALUM12932	32	40,03
ALUM12936	36	49,16

## CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO 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	It	IVA esc.
ALUM10720	20	8	4,5	85,97
ALUM10724	24	10	7,3	114,37
ALUM10728	28	11	10,3	143,53



# Alu-Inox Trilaminato Inox ferritico-Alluminio-Inox

3-ply / Alu-Inox



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	It	IVA esc.
ALIX104ALIN16	<b>16</b>	12	2,4	<b>49,79</b>
ALIX104ALIN20	<b>20</b>	14	4,4	<b>64,11</b>
ALIX104ALIN24	<b>24</b>	16	7,2	<b>81,04</b>
ALIX104ALIN28	<b>28</b>	18	11,1	<b>100,28</b>
ALIX104ALIN32	<b>32</b>	20	14,5	<b>136,26</b>



CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO  
INOX

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

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALIX105ALIN16	<b>16</b>	12	2,2	<b>47,32</b>
ALIX105ALIN18	<b>18</b>	13	3,5	<b>54,98</b>
ALIX105ALIN20	<b>20</b>	14	4	<b>61,82</b>
ALIX105ALIN24	<b>24</b>	16	6,7	<b>79,60</b>
ALIX105ALIN28	<b>28</b>	18	10,3	<b>98,87</b>



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	It	IVA esc.
ALIX106ALIN16	<b>16</b>	7	2,2	<b>41,49</b>
ALIX106ALIN18	<b>18</b>	8	3,5	<b>46,21</b>
ALIX106ALIN20	<b>20</b>	8	4	<b>51,65</b>
ALIX106ALIN24	<b>24</b>	9,5	6,7	<b>66,43</b>
ALIX106ALIN28	<b>28</b>	11	10,3	<b>82,99</b>
ALIX106ALIN32	<b>32</b>	16	12	<b>114,46</b>
ALIX106ALIN36	<b>36</b>	18	16,8	<b>158,72</b>



CASSERUOLA BASSA  
CON UN MANICO 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	It	IVA esc.
ALIX107ALIN16	<b>16</b>	7	1,5	<b>41,42</b>
ALIX107ALIN18	<b>18</b>	8	2,8	<b>44,13</b>
ALIX107ALIN20	<b>20</b>	8	4,5	<b>49,83</b>
ALIX107ALIN24	<b>24</b>	9,5	7,3	<b>65,17</b>
ALIX107ALIN28	<b>28</b>	11	10,3	<b>81,81</b>



TEGAMO 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	IVA esc.
ALIX110ALIN20	<b>20</b>	4	<b>40,48</b>
ALIX110ALIN24	<b>24</b>	4,5	<b>47,75</b>
ALIX110ALIN28	<b>28</b>	5	<b>60,00</b>
ALIX110ALIN32	<b>32</b>	5,5	<b>71,68</b>
ALIX110ALIN36	<b>36</b>	6	<b>86,63</b>



PADELLA CON UN MANICO  
TUBOLARE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALIX111ALIN20	<b>20</b>	4	<b>38,65</b>
ALIX111ALIN24	<b>24</b>	4,5	<b>46,06</b>
ALIX111ALIN28	<b>28</b>	5	<b>57,81</b>
ALIX111ALIN32	<b>32</b>	5,5	<b>69,92</b>
ALIX111ALIN36	<b>36</b>	6	<b>84,21</b>



COPERCHIO CON PONTICELLO INOX

Lid  
Couvercle  
Deckel  
Tapa

Code	Ø cm	IVA esc.
COIX3129E16	<b>16</b>	<b>7,68</b>
COIX3129E18	<b>18</b>	<b>8,66</b>
COIX3129E20	<b>20</b>	<b>9,76</b>
COIX3129E24	<b>24</b>	<b>12,42</b>
COIX3129E28	<b>28</b>	<b>14,24</b>
COIX3129E32	<b>32</b>	<b>19,76</b>
COIX3129E36	<b>36</b>	<b>27,50</b>

## COMPOSIZIONE: COMPOSITION

Acciaio ferritico per INDUZIONE  
Stainless steel for INDUCTION



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

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



# Slowcook Ghisa smaltata

Enamelled cast iron / Fonte émaillée / Emaillierter guss / Hierro fundido esmaltado

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



MINI CASSERUOLA CON DUE MANIGLIE IN GHISA

Round mini pot  
Mini cocotte

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
COGHSRP10410B	10	6	0,36	40,88
COGHSRP10410G	10	6	0,36	40,88
COGHSRP10410M	10	6	0,36	40,88
COGHSRP10410O	10	6	0,36	40,88
COGHSRP10410R	10	6	0,36	40,88
COGHSRP10410S	10	6	0,36	40,88
COGHSRP10410Y	10	6	0,36	40,88
COGHSRP10414B	14	6	0,8	63,60
COGHSRP10414G	14	6	0,8	63,60
COGHSRP10414M	14	6	0,8	63,60
COGHSRP10414O	14	6	0,8	63,60
COGHSRP10414R	14	6	0,8	63,60
COGHSRP10414S	14	6	0,8	63,60
COGHSRP10414Y	14	6	0,8	63,60



MINI CASSERUOLA OVALE CON DUE MANIGLIE IN GHISA

Oval mini pot  
Mini cocotte ovale

Code	cm	H cm	It	IVA esc.
COGHSOP12612B	12x9	6	0,4	40,88
COGHSOP12612G	12x9	6	0,4	40,88
COGHSOP12612M	12x9	6	0,4	40,88
COGHSOP12612O	12x9	6	0,4	40,88
COGHSOP12612R	12x9	6	0,4	40,88
COGHSOP12612S	12x9	6	0,4	40,88
COGHSOP12612Y	12x9	6	0,4	40,88



COPERCHIO GHISA  
[EXTRA]

Round lid [Additional]  
Couvercle [Supplémentaire]

Code	Ø cm	IVA esc.
COGHSRL12910B	10	18,90
COGHSRL12910G	10	18,90
COGHSRL12910M	10	18,90
COGHSRL12910O	10	18,90
COGHSRL12910R	10	18,90
COGHSRL12910S	10	18,90
COGHSRL12910Y	10	18,90



COPERCHIO OVALE GHISA  
[EXTRA]

Oval lid [Additional]  
Couvercle ovale [Supplémentaire]

Code	cm	IVA esc.
COGHSL012912B	12x9	18,90
COGHSL012912G	12x9	18,90
COGHSL012912M	12x9	18,90
COGHSL012912O	12x9	18,90
COGHSL012912R	12x9	18,90
COGHSL012912S	12x9	18,90
COGHSL012912Y	12x9	18,90



CASSERUOLA CON DUE MANIGLIE IN GHISA

Round pot  
Cocotte



CASSERUOLA OVALE CON DUE MANIGLIE IN GHISA

Oval pot  
Cocotte ovale

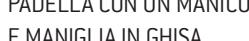
Code	cm	H cm	It	IVA esc.
COGHSOP12625M	25x20	10	3,3	129,90
COGHSOP12625O	25x20	10	3,3	129,90
COGHSOP12629M	29x22	14	4,8	139,79
COGHSOP12629O	29x22	14	4,8	139,79



CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE IN GHISA

Round low pot  
Sautoir

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
COGHSRP10624M	24	6	2,4	123,85
COGHSRP10624O	24	6	2,4	123,85
COGHSRP10628M	28	6	3,4	151,28
COGHSRP10628O	28	6	3,4	151,28



PADELLA CON UN MANICO E MANIGLIA IN GHISA

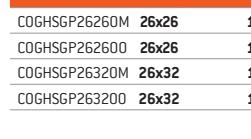
Frying pan - Cast iron handle  
Poêle - Manche en fonte

Code	Ø cm	IVA esc.
COGHSP11116M	16	60,05
COGHSP11116O	16	60,05
COGHSP11120M	20	68,92
COGHSP11120O	20	68,92



PADELLA CON UN MANICO IN LEGNO E MANIGLIA IN GHISA

Frying pan - Wooden handle  
Poêle - Manche en bois



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	IVA esc.
COGHSGP26260M	26x26	104,48
COGHSGP26260O	26x26	104,48
COGHSGP26320M	26x32	110,98
COGHSGP26320O	26x32	110,98



GRIGLIA BICOLORE CON DUE MANIGLIE IN GHISA

Cast iron bi-colour grill tray cast iron short handle  
Grill bi couleur poignées en fonte

Code	cm	IVA esc.
COGHSGT22300M	22x30	91,64
COGHSGT22300O	22x30	91,64
COGHSGT26400M	26x40	113,43
COGHSGT26400O	26x40	113,43



GRIGLIA CON DUE MANIGLIE IN GHISA

Cast iron grill tray cast iron short handle  
Grill poignées en fonte

Code	cm	IVA esc.
COGHSET26260M	26x26	64,34
COGHSET26320M	26x32	67,57



# Slowcook Ghisa smaltata

Enamelled cast iron / Fonte émaillée / Emaillierter guss / Hierro fundido esmaltado



**MINI GRIGLIA  
CON UN MANICO IN GHISA**

Cast iron mini grill pan cast iron corner handle  
Mini poêle carree en fonte

Code	cm	IVA esc.
COGHSMG16160M	16x16	38,14



**SUPPORTO IN LEGNO  
PER MINI CASSERUOLA TONDA**

Wooden stand for round pot  
Support bois pour cocotte ronde

Code	Ø cm	IVA esc.
COGHWSW10000	10	46,47



**VASSOIO IN LEGNO  
PER MINI CASSERUOLA TONDA**

Wooden tray for round pot  
Plateau bois pour cocotte ronde

Code	cm	IVA esc.
COGHSWT10000	10	16,26



**VASSOIO IN LEGNO  
PER MINI CASSERUOLA OVALE**

Wooden tray for oval pot  
Plateau bois pour cocotte ovale

Code	cm	IVA esc.
COGHSWT12090	12x9	16,26

# Pietra ollare

Ollar Stone - Pierre Ollaire - Ollare Stein - Piedra Ollare



**CASSERUOLA ALTA CON DUE  
MANIGLIE IN RAME E COPERTO**

Saucerpot, 2 handles  
Faitout, 2 anses  
Kochtopf 2 Griffen  
Cacerola alta 2 asas

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
COOL104C20	20	10	2,3	139,20
COOL104C22	22	10	2,8	157,61
COOL104C24	24	12	3,4	190,73
COOL104C26	26	12,2	4	219,98
COOL104C28	28	12	5,8	306,26
COOL104C30	30	12	6,7	348,04

**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.

# Buffet

Buffet



**PIASTRA ELETTRICA  
300 WATTS 220V**

Electric plate 300 watts 220V  
Plaque électrique 300 watts 220V  
Elektrokokchplate, 300 watts 220V  
Plancha electrica 300 watts 220V

Code	pz	IVA esc.
COIX3177PE	1	111,76



**BUFFET SERVER  
CON INSERTO IN PORCELLANA**

Buffet Server with Porcelain Insert  
Buffet Server avec insert en Porcelaine  
Servierbuffet mit Porzellaneinsatz  
Buffet server con parte en Porcelana

Code	Ø cm	IVA esc.
COIX319325	25	564,35



**CHAFING DISH  
COPERTO MOBILE**

Lift Top Chafing Dish  
Chafing Dish - empilable  
Chafing Dish - stapelbar mit Lift Top  
Chafing Dish - apilable

Code	cm	H cm	IVA esc.
COIX3131	56x35,5	31	111,25



**CHAFING DISH  
MEZZO COPERTO 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	IVA esc.
COIX3177RS35	64x35	40	301,68



**PENTOLE AGNELLI**  
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY

Price list - Tarif - Preisliste - Lista de precios - **Listino prezzi // 43**

# Buffet

## Buffet



### CHAFING DISH

#### ELEGANCE

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	Ø cm	H cm	IVA esc.
COIX3100RE64	64,2x47	42	446,11



### CHAFING DISH ROTONDO ROLL TOP [coperchio a scomparsa]

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	IVA esc.
COIX3100R036	36,5	45	508,66



### 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	IVA esc.
			89,98
			da 1 a 9 sc.
			87,07
			da 10 a 9 sc.
			84,17
			60 scatole



### 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	IVA esc.
			88,45
			da 1 a 9 sc.
			85,60
			da 10 a 9 sc.
			82,74
			60 scatole



### FLAMBEAU RAME DA SALA [SENZA PADELLA]

Copper serving flambeau (without pan)  
Flambeau en cuivre à servir [sans poêle]  
Servierkupferflambeau [ohne Pfanne]  
Flambeau cuivre

Code	IVA esc.
COCUFLAMALCOOL	249,04



### FLAMBEAU RAME DA SALA [SENZA PADELLA]

Copper serving flambeau (without pan)  
Flambeau en cuivre à servir [sans poêle]  
Servierkupferflambeau [ohne Pfanne]  
Flambeau cuivre

Code	IVA esc.
COCUFLAMGAS	295,16

**Bombola camping a 2 gas R904 da 1,8 kg o R901 da 0,4 kg NON INCLUSE**  
Camping gas R904 or R901 NOT INCLUDED



### SOTTOPIATTO HI-TECH ALLUMINIO OX

Hi-tech underplate  
Sous assiette hi-tech  
Hi-tech Unterteller  
Bajo plato hi-tech

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA111HT	36	19,80



### KIT SERVIZIO FRUTTI DI MARE CON VASSOIO RAME E SUPPORTO ACCIAIO

Seafood Serving Kit with tinned copper tray  
Kit Servir à fruits de mer avec plateau en cuivre étamé  
Meeresfrüherdienstkit mit Kupferplatte  
Set servicio para ostras bandeja cobre estanado

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COAL158AL-KIT24	24	24,5	19,37
COAL158AL-KIT36	36	25,5	26,10
COAL158AL-KIT50	50	26,5	53,24



### KIT SERVIZIO FRUTTI DI MARE CON VASSOIO RAME E SUPPORTO ACCIAIO

Seafood Serving Kit with tinned copper tray  
Kit servir à fruits de mer avec plateau en cuivre étamé  
Meeresfrüherdienstkit mit Kupferplatte  
Set servicio para ostras bandeja cobre estanado

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COCU158CU-KIT24	24	24,5	65,33
COCU158CU-KIT36	36	25,5	95,03

### VASSOIO PER OSTRICHE PIATTO

Flat tray for oysters  
Plateau à huîtres  
Ausster-Ebentablett  
Bandera para ostras plana

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COCU15824	24	4,5	55,43
COCU15836	36	5,5	85,13



### SECCHIELLO CHAMPAGNE ALLUMINIO NATURALE MARTELLATO

Champagne bucket, alu natural, hammered  
Seau à champagne, alu naturel martelé  
Sektkühler, natürlich Alu, gehämmert  
Cubo champagne natural martillado

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA80B	20	24	19,13



### SOTTOPIATTO HI-TECH ORO

Underplate hi-tech in gold colour  
Dessous de plat hi-tech doré  
Unterteller hi-tech gold  
Bajoplato hi-tech color oro

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA111HTGOLD	36	24,77



### SECCHIELLO CHAMPAGNE PESANTE LISCIO ANODIZZATO

Champagne bucket, heavy alu anodized, smooth  
Seau à champagne, alu lourd, anodisé lisse  
Sektkühler, schwer Eloxiyaluminium, glatt  
Cubo champagne pesado liso anodizado

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA80OR*	20	18	35,50
FAMA80AR**	20	18	37,47

\* oro - gold

\*\* argento - silver

# Teglie e Bacinelle Gastronorm

Gastronorm baking sheets and pans / Plaques et bacs Gastronorm / Gastronorm Bleche und Behälter / Bandejas y cubetas Gastronorm



**GRIGLIA GASTRONORM PER GRIGLIARE IN LEGA 6082 RIVESTITA CON B-CRISTAL**

Gastronorm grill (for grilling), alloy 6082, non-stick coating B-Cristal  
Gastronorm grille (pour griller), alliage 6082, revêtement B-Cristal  
Gastronorm grille (zu grillen), Legierung 6082, B-Cristal  
Parrilla (para grillar), aleación 6082 recubierta con B-Cristal

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL182G-2/3	35x32,5	2	152,93



**GRIGLIA GASTRONORM PER GRIGLIARE IN LEGA 6082 RIVESTITA CON B-CRISTAL**

Gastronorm grill (for grilling), alloy 6082, non-stick coating B-Cristal  
Gastronorm grille (pour griller), alliage 6082, revêtement B-Cristal  
Gastronorm grill (zu grillen), Legierung 6082, B-Cristal  
Parrilla (para grillar), aleación 6082 recubierta con B-Cristal

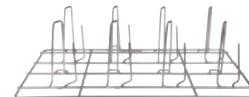
Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL182G-2/1	65x53	2	219,93



**GRIGLIA GASTRONORM PER GRIGLIARE IN FUSIONE RIVESTITA CON B-CRISTAL**

Gastronorm grill (for grilling), fusion 3003, non-stick coating B-Cristal  
Gastronorm grille (pour griller), fusion revêtue B-Cristal  
Gastronorm grill (zu grillen), B-Cristal Fusion  
Parrilla (para grillar), con fusión recubierta B-Cristal

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL182G-1/1	53x32,5	2	107,64



**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
-------------------------	--------------------------



**TEGLIA GASTRONORM IN LEGA 3003**

Gastronorm container  
Bac Gastronorm  
Gastronorm behälter  
Fuente Gastronorm aleación 3003

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA18220	53x32,5	2	17,07
ALMA18240	53x32,5	4	18,87
ALMA18265	53x32,5	6,5	21,93



**TEGLIA GASTRONORM 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,  
Antihaltbeschichtung  
Bandeja Gastronorm aleacion 3003  
recubierta con antiadherente

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA182S20	53x32,5	2	40,55
ALSA182S40	53x32,5	4	44,72
ALSA182S65	53x32,5	6,5	50,21



**TEGLIA GASTRONORM 1/2 RIVESTITA INTERNO/ESTERNO CON B-CRISTAL**

Gastronorm baking sheet, non-stick coating B-Cristal inside and outside coated  
Plaque Gastronorm avec revêtement B-Cristal à l'intérieur et l'extérieur  
Gastronorm Backblech, Antihaft-Beschichtete B-Cristal  
Innenseite und Außenseiten  
Bandeja Gastronorm recubierta con B-Cristal en interior y exterior

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA282SS20	26,5x32,5	2	48,86
ALSA282SS40	26,5x32,5	4	58,88
ALSA282SS60	26,5x32,5	6	64,24



**TEGLIA GASTRONORM IN LEGA 3003 MICROFORATA [Ø FORO 2 MM]**

Gastronorm baking sheet, microporforated, alloy 3003  
Plaque Gastronorm microporforée alliage 3003  
Gastronorm mikroperforierte, Legierung 3003  
Bandeja Gastronorm microporforada, aleación 3003

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL182MF-1/1	53x32,5	2	34,24



**TEGLIA GASTRONORM IN LEGA 3003 MICROFORATA [Ø FORO 2 MM] CON BINARIO LATO CORTO**

Gastronorm baking sheet, microporforated, alloy 3003, with guide grooves on the short sides  
Plaque Gastronorm microporforée alliage 3003, avec rainures sur les côtés courts  
Gastronorm mikroperforierte, Legierung 3003, mit Führung kurze Seite  
Bandeja Gastronorm microporforada, aleación 3003, con guía lado corto

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL182MFB-1/1	53x32,5	2	38,35



**TEGLIA GASTRONORM 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,  
Antihaftbeschichtung  
Bandeja Gastronorm microporforada aleación 3003  
recubierta con antiadherente

Code	cm	H cm	IVA esc.
COSA182MFS-1/1	53x32,5	2	55,44

# Teglie e Bacinelle Gastronorm

Gastronorm baking sheets and pans / Plaques et bacs Gastronorm / Gastronorm Bleche und Behälter / Bandejas y cubetas Gastronorm



**TEGLIA GASTRONORM MICROFORATA  
(Ø FORO 2 MM) IN LEGA 3003  
RIVESTITA CON ANTIADERENTE  
CON BINARIO LATO CORTO**

Pans  
Bacs  
Behälter  
Cubetas

Code	cm	H cm	IVA esc.
COSA182MFBS-1/1	53x32,5	2	62,29



**TEGLIA PER FRITTURA  
ACCIAIO INOX**

Pan for fried products in Stainless Steel  
Plateau pour four acier inox  
Form inox-stahl für frittüre  
Bandera para fritos en acero inoxidable

Code	cm	H cm	IVA esc.
COIX182P-1/1	53x32,5	4	71,63



**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  
Bandera con moldes Baguette, microperforada, luminio

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL49B53	53x32,5	6	58,62



**TEGLIA GASTRONORM IN LEGA 3003  
FORATA**

Perforated Gastronorm baking sheet, alloy 3003  
Plaque Gastronorm perforée, alliage 3003  
Gastronorm Behälter, perforiert, Legierung 3003  
Bandera Gastronorm perforada, aleación 3003

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA182F20	53x32,5	2	20,34



**TEGLIA GASTRONORM  
CON 6 STAMPI Ø 12,5**

Gastronorm mat with moulds Ø 12,5  
Plaque Gastronorm avec moulles Ø 12,5  
Gastronorm Behälter mit Formchen Ø 12,5  
Bandera Gastronorm con moldes Ø 12,5

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL18306	53x32,5	1,8	45,66

**TEGLIA GASTRONORM  
CON 12 STAMPI Ø 12,5**

Gastronorm mat with moulds Ø 12,5  
Plaque Gastronorm avec moulles Ø 12,5  
Gastronorm Behälter mit Formchen Ø 12,5  
Bandera Gastronorm con moldes Ø 12,5

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL18312	53x65	1,8	75,43



**TEGLIA GASTRONORM CON 6 STAMPI  
Ø 12,5 RIVESTITA CON ANTIADERENTE**

Gastronorm mat with moulds Ø 12,5  
Plaque Gastronorm avec moulles Ø 12,5  
Gastronorm Behälter mit Formchen Ø 12,5  
Bandera Gastronorm con moldes Ø 12,5

Code	cm	IVA esc.
COSA183/S06	53x32,5	81,52



**TEGLIA GASTRONORM CON 12  
STAMPI Ø 12,5 RIVESTITA CON  
ANTIADERENTE**

Gastronorm mat with moulds Ø 12,5  
Plaque Gastronorm avec moulles Ø 12,5  
Gastronorm Behälter mit Formchen Ø 12,5  
Bandera Gastronorm con moldes Ø 12,5

Code	cm	IVA esc.
COSA183/S12	65x53	122,81



**TEGLIA GASTRONORM CON 8 STAMPI  
Ø 11 RIVESTITA CON ANTIADERENTE**

1/1

Gastronorm mat with moulds Ø 11  
Plaque Gastronorm avec moulles Ø 11  
Gastronorm Behälter mit Formchen Ø 11  
Bandera Gastronorm con moldes Ø 11

Code	cm	IVA esc.
COSA183/SS08	53x32,5	74,32

**BACINELLA GASTRONORM  
ALLUMINIO 1/1**

Aluminum GN 1/1 pan  
Bac GN 1/1 en aluminium  
GN 1/1 Aluminium Behälter  
Cubeta GN 1/1 en aluminio

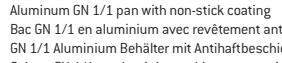
Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA182GHA20	53x32,5	2	74,61
ALSA182GHA65	53x32,5	6,5	95,63
ALSA182GHA100	53x32,5	10	111,60



**BACINELLA GASTRONORM 1/1  
ALLUMINIO RIVESTITO CON  
ANTIADERENTE NERO**

Aluminum 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 recubierto con anti-adherente

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA182C/S20	53x32,5	2	40,53



**BACINELLA GASTRONORM 1/1  
ALLUMINIO RIVESTITO CON  
ANTIADERENTE NERO**

Aluminum 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 recubierto con anti-adherente

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA182C/S65	53x32,5	6,5	51,14



**BACINELLA GASTRONORM  
ALLUMINIO 1/1**

Aluminum 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	IVA esc.
ALMA182C20	53x32,5	2	25,55



**BACINELLA GASTRONORM  
ALLUMINIO 1/1**

Aluminum 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	IVA esc.
ALMA182C65	53x32,5	6,5	29,57



**BACINELLA GASTRONORM  
ALLUMINIO 1/1**

Aluminum 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	IVA esc.
ALMA182C100	53x32,5	10	32,13

**BACINELLA GASTRONORM 1/1  
ALLUMINIO RIVESTITO CON  
ANTIADERENTE GRIGIO**

Aluminum 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 recubierto con anti-adherente

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA182C/S100	53x32,5	10	65,28

# Pasticceria & Pizza

Pastry-Pizza Line / Série Pâtisserie-Pizza / Linie Feinbäcker-Pizza / Línea Reposteria-Pizza



## 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	IVA esc.
COAL49/330	30x23	3	14,03
COAL49/335	35x28	3	14,40
COAL49/340	40x30	3	15,24
COAL49/345	45x35	3	17,52
COAL49/350	50x35	3	18,26
COAL49/355	55x38	3	23,89
COAL49/360	60x40	3	24,84
COAL49/365	65x45	3	31,84

## TEGLIA RETTANGOLARE IN LEGA ALLUMINIO 3003 SPESORE MM 1,2 CON BORDI DRTTI

Rectangular pan 3003 alloy, 1.2 mm. thick, straight edges  
Plateau rectangulaire en alliage d'aluminium 3003 de 1,2 mm 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	IVA esc.
COAL49/2DL60	60x40	2	23,06

## TEGLIA RETTANGOLARE LAMIERA ALLUMINATA

Rectangular baking sheet, alusteel  
Plaque à four tôle aluminée  
Rechteckiges Blech, Aluminat  
Bandeja rectangular lamina aluminada

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL149AL40	40x30	3	12,73
COAL149AL50	50x35	3	14,64
COAL149AL60	60x40	3	17,05

## TEGLIA RETTANGOLARE IN LAMIERA BLU PER DOLCI E PIZZE (SFUSE)

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	IVA esc.
COFE149B30	30x23	3	10,05
COFE149B35	35x28	3	11,29
COFE149B40	40x30	3	12,00
COFE149B45	45x35	3	13,65
COFE149B50	50x35	3	14,21
COFE149B55	55x38	3	16,69
COFE149B60	60x40	3	17,35
COFE149B65	65x45	3	24,30

## TEGLIA RETTANGOLARE MICROFORATA (Ø FORO 2 MM) LEGA ALLUMINIO 3003

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	IVA esc.
COAL49/2MF60	60x40	2	36,69
COAL49/2MF80	80x60	2	60,18

## TEGLIA RETTANGOLARE LAMIERA ALLUMINATA CON BORDI DRTTI

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	IVA esc.
COAL49AL260	60x40	2	13,87
COAL49AL280	80x60	2	23,97

## TEGLIA ALLUMINATA PER FOCACCINE (8 STAMPPI Ø 14)

Baking sheet for muffin pan (8 moulds ø 14), alusteel  
Plaque à pain rond (8 moules ø 14), tôle aluminée  
Förmchenblech für brot (8 förmchen ø 14),  
Aluminumüberzug  
Bandeja pan redondo (8 moldes ø 14), lámina aluminada

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL49/860	60x40	14	52,61

## TEGLIA RETTANGOLARE 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  
Rechteckige Blech, Alu-Legierung 3003, mit Antihafbeschichtung  
Bandeja rectangular aleación aluminio 3003 con recubrimiento antihaficiente

Code	cm	H cm	IVA esc.
COSA49/3S35	35x28	3	32,22
COSA49/3S40	40x30	3	39,47
COSA49/3S45	45x35	3	46,41
COSA49/3S50	50x35	3	49,66
COSA49/3S60	60x40	3	60,86

## TEGLIA RETTANGOLARE LEGA ALLUMINIO MICROFORATA (Ø FORO 2 MM) CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE

Rectangular baking sheet, microperforated - alu alloy 3003 (no-stick coating)  
Plaque à our rectangulaire, microperforée - alliage d'aluminium 3003 (revêtement anti-adhésif)  
Rechteckiges Blech. Mikroperforierte - Alu Legierung 3003 (mit Antihafbeschichtung)  
Bandeja rectangular, microperforada - aleación aluminio 3003 (con recubrimiento antihaficiente)

Code	cm	H cm	IVA esc.
COSA49/2MFS60	60x40	2	70,12

## TEGLIA RETTANGOLARE LAMIERA ALLUMINATA ANTIADERENTE (RIVESTIMENTO PER PANIFICATORI) CON BORDI DRTTI

Rectangular pan, non-stick alustee (coated for bakeries), straight edges / Plateau rectangulaire tôle aluminée micro perforé antiadhérente (revêtement spécial boulangerie), à bords droits / Rechteckige form aus Alu-Blech mit geraden Rändern (Antihaf-Beschichtung) / Bandeja rectangular en lámina aluminada antiadherente (revestimiento para panadería) con bordes rectos

Code	cm	H cm	IVA esc.
COSA49/2MFV60	60x40	2	69,92
COSA49/2MFV80	80x60	2	130,30

## TEGLIA RETTANGOLARE PER FOCACCINE (12 STAMPPI Ø 12)

Baking sheet for muffin pan (12 moulds ø 12), alustee  
Plaque à pain rond (12 moules ø 12), tôle aluminée  
Förmchenblech für brot (12 förmchen ø 12),  
Aluminumüberzug  
Bandeja pan redondo (12 moldes ø 12), lámina aluminada

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL49/1260	60x40	12	59,64

## TEGLIA RETTANGOLARE IN LEGA ALLUMINIO 3003 SPESORE MM 1,5 CON BORDI DRTTI

Rectangular pan 3003 alloy, 1.5 mm. thick, straight edges  
Plateau rectangulaire en alliage d'aluminium 3003 de 1.5 mm 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. espes y bordes rectos

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL49/2D60	60x40	2	25,66

## TEGLIA RETTANGOLARE IN LEGA ALLUMINIO 3003 CON BORDI DRTTI

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	IVA esc.
COAL49/4D60	60x40	4	34,87

## TEGLIA RETTANGOLARE LEGA ALLUMINIO MICROFORATA (Ø FORO 2 MM) ANTIADERENTE (RIVESTIMENTO PER PANIFICATORI) CON BORDI DRTTI

Rectangular pan, microperforated, non-stick (coated for bakeries), straight edges / Plateau rectangulaire tôle aluminée micro perforé antiadhérente (revêtement spécial 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	IVA esc.
COSA49/2MFV60	60x40	2	69,92
COSA49/2MFV80	80x60	2	130,30

## 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	IVA esc.
COAL49B60	60x40	3,5	59,01

# Pasticceria & Pizza

Pastry-Pizza Line / Série Pâtisserie-Pizza / Linie Feinbäcker-Pizza / Línea Reposteria-Pizza



## VASSOIO

Tray  
Plateau  
Tablett  
Bandeja

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL1820X22,5	22,5x22,5	1,5	15,19
COAL1820X23	23x14,5	1,5	11,74
COAL1820X30	30x18	1,5	15,91
COAL1820X30,5	30,5x22,5	1,5	17,48
COAL1820X37,5	37,5x24,5	1,5	23,26
COAL1820X48	48x31	1,5	34,08
COAL1820X60	60x40	1,5	59,63



## VASSOIO ORO

Gold tray  
Plateau or  
Tablett, gold  
Bandeja oro

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL1820R22,5	22,5x22,5	1,5	16,87
COAL1820R23	23x14,5	1,5	13,46
COAL1820R30	30x18	1,5	17,94
COAL1820R30,5	30,5x22,5	1,5	20,16
COAL1820R37,5	37,5x24,5	1,5	26,62
COAL1820R48	48x31	1,5	39,63
COAL1820R60	60x40	1,5	68,31



## ANELLO PAN DI SPAGNA 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	IVA esc.
ALMA43A15X4	15	4	22,91
ALMA43A15X5	15	5	26,06
ALMA43A20X4	20	4	29,35
ALMA43A20X5	20	5	32,61
ALMA43A25X4	25	4	39,05
ALMA43A25X5	25	5	42,32



## ANELLO PAN DI SPAGNA TEFLON® PLATINUM 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	IVA esc.
ALSA43AS15X4	15	4	40,44
ALSA43AS15X5	15	5	43,72
ALSA43AS20X4	20	4	46,98
ALSA43AS20X5	20	5	50,84
ALSA43AS25X4	25	4	59,60
ALSA43AS25X5	25	5	62,76



## RASCHIA RETTANGOLARE INOX

Rectangular dough scraper, s/s  
Raclette rectangulaire, acier inox  
Rechteckige Teigschaber, Edelstahl  
Rasqueta rectangular inox

Code	Ø cm	IVA esc.
COIX41RX13	13	6,56
COIX41RX16	16	6,83
COIX41RX18	18	7,30



## RASCHIA TONDA LAMIERA BLU

Round dough scraper, blue steel  
Raclette ronde, tôle bleue  
Runde Teigschaber, Blaublech  
Rasqueta redonda hierro azul

Code	Ø cm	IVA esc.
COFE41TB12	12	5,51



## RASCHIA RETTANGOLARE LAMIERA BLU

Rectangular dough scraper, blue steel / Raclette  
rectangulaire, tôle bleue  
Rechteckige Teigschaber, Blaublech / Rasqueta  
rectangular hierro azul

Code	Ø cm	IVA esc.
COFE41RB13	13	4,50
COFE41RB16	16	4,89
COFE41RB18	18	5,24



## TORTIERA ROTONDA LEGA 3003 FORATA

Perforated round cake-pan - alloy 3003  
Tourtière ronde perforée, alliage 3003  
Runde perforierte Kuchenform, Legierung 3003  
Tartera redonda - aleacion 3003 - perforata

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA43/3F26	26	3	12,14
FAMA43/3F28	28	3	13,76
FAMA43/3F30	30	3	15,99
FAMA43/3F32	32	3	17,69
FAMA43/3F36	36	3	19,27
FAMA43/3F40	40	3	19,87
FAMA43/3F50	50	3	30,48

## 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	IVA esc.
FAMA43/616	16	6	6,31
FAMA43/618	18	6	6,72
FAMA43/620	20	6	7,05
FAMA43/622	22	6	7,46
FAMA43/624	24	6	7,92
FAMA43/626	26	6	8,47
FAMA43/628	28	6	8,93
FAMA43/630	30	6	10,02
FAMA43/632	32	6	11,75
FAMA43/634	34	6	13,01
FAMA43/636	36	6	13,26
FAMA43/638	38	6	13,59
FAMA43/640	40	6	14,06
FAMA43/650	50	6	24,26

## 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	IVA esc.
FAMA43/816	16	8	7,70
FAMA43/818	18	8	7,96
FAMA43/820	20	8	8,15
FAMA43/822	22	8	8,70
FAMA43/824	24	8	9,16
FAMA43/826	26	8	9,71
FAMA43/828	28	8	10,60
FAMA43/830	30	8	11,86
FAMA43/832	32	8	13,29
FAMA43/834	34	8	13,72
FAMA43/836	36	8	14,88
FAMA43/838	38	8	17,01
FAMA43/840	40	8	18,11

## TORTIERA TONDA IN LAMIERA BLU PER PIZZE (CONF. 10 PZ.)

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	IVA esc.
COFE43B14	14	2,2	3,30
COFE43B16	16	2,3	3,55
COFE43B18	18	2,5	3,60
COFE43B20	20	2,5	3,68
COFE43B22	22	2,5	4,05
COFE43B24	24	2,5	4,24
COFE43B26	26	2,5	4,46
COFE43B28	28	2,5	4,99
COFE43B30	30	2,5	5,33
COFE43B32	32	2,5	5,95
COFE43B36	36	2,5	8,25
COFE43B40	40	2,5	10,73

# Pasticceria & Pizza

Pastry-Pizza Line / Série Pâtisserie-Pizza / Linie Feinbäcker-Pizza / Línea Reposteria-Pizza



## TORTIERA TONDA ALTA IN LAMIERA BLU PER PIZZE (CONF. 10 PZ.)

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	IVA esc.
COFE43BB18	18	4	4,69
COFE43BB20	20	4	4,91
COFE43BB22	22	4	5,14
COFE43BB24	24	4	5,29
COFE43BB26	26	4	5,89
COFE43BB28	28	4	6,63
COFE43BB30	30	4	7,00
COFE43BB32	32	4	8,27
COFE43BB36	36	4	9,79
COFE43BB40	40	4	12,00
COFE43BB45	45	3,5	18,68
COFE43BB50	50	3,5	19,65
COFE43BB60	60	3,5	25,90



## STAMPO AMERICANO CON TUBO

Cake mould "Gugelhopf" with tube  
Moule à "gugelhopf" avec tube  
Gugelhopfform mit Loch  
Molde americano con tubo

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COAL3018	18	10	7,13



## 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 Antihaftbeschichtung  
Tartera hierro azul con recubrimiento antiadherente

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COFE43BS20	20	2,5	11,16
COFE43BS22	22	2,5	11,58
COFE43BS24	24	2,5	12,65
COFE43BS26	26	2,5	15,40
COFE43BS28	28	2,5	17,47
COFE43BS32	32	2,5	20,17



## TORTIERA ROTONDA LEGA 3003 CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE (H CM 3)

Round cake-pan, alloy 3003, non-stick coating  
Tourtière ronde anti-adhesive - alliage 3003  
Runde Kuchenform - Legierung 3003,  
Antihaftbeschichtung  
Tartera redonda - aleación 3003 con recubrimiento antiadherente

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA43/3S26	26	3	16,36
ALSA43/3S28	28	3	18,35
ALSA43/3S30	30	3	21,64
ALSA43/3S32	32	3	24,90



## TEGLIA TONDA 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	IVA esc.
COAL143P50	50[est.]	4,5	33,47



## STAMPO AMERICANO SENZA TUBO

Cake mould "Gugelhopf" without tube  
Moule à "gugelhopf" sans tube  
Gugelhopfform ohne Loch  
Molde americano sin tubo

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COAL3018	18	10	7,13



## STAMPO MARGHERITA

Sponge cake mould  
Moule à tarte marguerite  
Sandkuchenform  
Molde margarita

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COAL3320	20	6,5	6,78



## CIAMBELLA CON TUBO

Savarin mould with tube  
Savarin avec tube  
Kranzkuchen mit Loch  
Nolde savarin alto

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COAL3720	20	6	8,56
COAL3722	22	6,5	9,53
COAL3724	24	7,5	10,74
COAL3726	26	8,5	11,74
COAL3730	30	8,5	17,27



## FORMA ALLUMINIO PER CREME-CARAMEL ALTO

Crème caramel mould, alu, deep  
Moule en aluminium à crème caramel fond  
Hoher Crème Caramehl, Aluminium  
Flanero aluminio alto

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA2195	5	6	3,42
ALMA2196	6	7	3,67
ALMA2196,5	6,5	7	3,83
ALMA2197	7	8	3,96
ALMA2198	8	9	4,06



## FORMA ALLUMINIO PER CREME-CARAMEL CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE

Crème caramel mould, alu, non-stick  
Moule en aluminium anti-adhesive à crème caramel  
Crème Caramehl, Aluminium, Antihaft  
Flanero aluminio antiadherente

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA219T6	6	6	5,08
ALMA219T6,5	6,5	6,5	5,18
ALMA219T7	7	7	5,36
ALMB219T6,5	6,5	5	5,08



## FORMA ALLUMINIO PER CREME-CARAMEL BASSO

Crème caramel mould, alu, low  
Moule en aluminium à crème caramel bas  
Niedriger Crème Caramehl, Aluminium  
Flanero aluminio bajo

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMB2196,5	6,5	4,5	3,42
ALMB2197	7	5	3,83
ALMB2198	8	5,5	3,96



## FORMA PLUMCAKE ALLUMINIO

Plumcake  
Plum-cake  
Plumcake  
Molde cake

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL3818	18x7,7	6	5,57
COAL3822	22x9	6,5	6,00
COAL3826	26x9,5	7,5	7,48
COAL3830	30x10,5	7,5	9,16



## FORMA PAN CARRÈ CON COPERCHIO LAMIERA BLU

Blue steel bread with lid  
Moule pain de mie tôle bleu avec couvercle  
Brot form blaublech mit deckel  
Molde para Pan de Molde en hierro azul con tapa

Code	cm	H cm	IVA esc.
COFE38BC20	20x10	10	24,61
COFE38BC30	30x10	10	25,78
COFE38BC40	40x10	10	27,56

# Pasticceria & Pizza

Pastry-Pizza Line / Série Pâtisserie-Pizza / Linie Feinbäcker-Pizza / Línea Reposteria-Pizza



## FORMA PAN CARRÈ SENZA COPERTURA IN LAMIERA BLU

Blue steel bread  
Moule pain de mie toile bleu  
Brot form blaublech  
Molde para Pan de Molde en hierro azul

Code	cm	H cm	IVA esc.
C0FE38BS20	20x10	10	18,46
C0FE38BS30	30x10	10	19,72
C0FE38BS40	40x10	10	22,62



## PALA PER PIZZA RETTANGOLARE, LEGGERISSIMA, FLESSIBILE IN LEGA D'ALLUMINIO 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	IVA esc.
COP1209RE32	32x32	182	0,802	112,58
COP1209R37	37x37	187	0,820	127,20
COP1209R41	41	191	1,205	150,64
COP1209R45	45	195	1,325	165,23
COP1209R50	50x50	200	1,658	182,81



## PALA PER PIZZA TONDA LEGGERISSIMA, FLESSIBILE IN LEGA D'ALLUMINIO 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	IVA esc.
COP1209R32	32	182	0,768	112,58
COP1209R37	37	187	0,820	127,20
COP1209R41	41	191	1,205	150,64
COP1209R45	45	195	1,325	165,23
COP1209R50	50	200	1,547	182,81



## PALA PER PIZZA RETTANGOLARE FORATA IN LEGA DI ALLUMINIO MANICO CM 150

Rectangular pizza peel, perforated, aluminum alloy  
Pelle à pizza rectangulaire à douille en tôle d'aluminium  
Schaufel für rechteckige Pizza aus gelochter Alu-Legierung  
Pala para pizza rectangular perforada en aleación de aluminio

Code	Ø cm	H cm	kg	IVA esc.
COP1209REA32	32x32	182	0,750	143,29
COP1209REA37	37x37	187	0,806	165,23
COP1209REA41	41x41	191	1,100	172,58
COP1209REA45	45x45	195	1,220	191,59
COP1209REA50	50x50	200	1,464	216,45



## PALA PER PIZZA TONDA FORATA IN LEGA DI ALLUMINIO MANICO CM 150

Round pizza peel, perforated, aluminum alloy  
Pelle à pizza ronde à douillé en tôle 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	IVA esc.
COP1209RA32	32	182	0,670	143,29
COP1209RA37	37	187	0,789	165,23
COP1209RA41	41	191	1,027	172,58
COP1209RA45	45	195	1,162	191,59
COP1209RA50	50	200	1,300	216,45



## PALETTINO TONDO IN ACCIAIO INOX CON MANICO

Small round pizza peel, stainless steel  
Pelle à pizza petit modèle ronde à douille en acier inox  
Kleine runde Schaufel aus Inox-Stahl  
Paleta circular perforada de acero inoxidable

Code	cm	H cm	kg	IVA esc.
COP1209PA17	17	167	0,732	92,14
COP1209PA20	20	170	0,803	96,49
COP1209PA23	23	173	0,877	99,41
COP1209PA26	26	176	0,981	105,30



## 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  
Bewegliche bürste mit Borstenschaber aus Messing, schwarz eloxierter Stiel / Cepillo orientable con raspador de cerdas de latón, base de madera y mango anodizado negro

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COP1209SP20	20x6,50	160	87,71



## RICAMBIO SPAZZOLA

Spare brush  
Brosse de recharge  
Ersatzbürste  
Recambio de cepillo

Code	cm	IVA esc.
COP1209SPR	20x6,50	34,59



## RASTRELLO INOX RECUPERO CORPI SOLIDI

Stainless steel brush  
Rateau racloir inox  
Inox-Hake zur Bergung von Festkörpern  
Rastrillo de acero inoxidable

Code	cm	IVA esc.
COP1209RS24	24x10	57,00



## APPENDÌ PALE A MURO ALLUMINIO ANODIZZATO CAPIENZA 2 PALE

Peel wall holder, anodized aluminum [for 2 peels]  
Porte pelle murale alluminium anodisé pour fixation de 2 pelles  
Schaufelaufhängevorrichtung für die Wand aus eloxiertem Aluminium für 2 Schaufeln  
Colgador de palas sobre pared en aluminio anodizado (capacidad para 2 palas)

Code	IVA esc.
COP1209EM	37,56



## APPENDÌ PALE (VUOTO) PER 2 PALE

Peel wall holder [for 2 peels, 1 small peel and 1 brush]  
Porte pelle à pizza/accéssoire ou présentoir capacité 2 pelles GM et 1 pelle PM et 1 brosse de recharge  
Schaufelaufhängevorrichtung (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	IVA esc.
COP1209EB	188,66

# Pasticceria & Pizza

Pastry-Pizza Line / Série Pâtisserie-Pizza / Linie Feinbäcker-Pizza / Línea Reposteria-Pizza



## 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, alueloxiert, mit Stiel 150 cm.  
Pala para pizza rectangular aluminio con mango cm 150 anodizada

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COP12080X34	32x34	182	69,47

## 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	IVA esc.
COP1208IX19	19	169	57,13
COP1208IX25	25	175	62,69
COP1208IX36	36	186	77,33

## 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	IVA esc.
COP1208/OT16	16x5	51,68
COP1208/OT16SM	16x5	34,81

## SCORREVOLE IN LEGNO PER MANICI PALE PIZZA

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	6,72

## MANICO

Handle  
Manche  
Stiel  
Mango

Code	cm	IVA esc.
COP1208MAN	150	16,38



## ESPOSITORE (VUOTO) PER PALE PIZZA

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	IVA esc.
COP18/ES20	97,13

# Ferro

Iron Line / Série Fer / Linie Eisen / Línea hierro



## PADELLA LIONESE FE T. 30 PESANTE CON UN MANICO IN FERRO

Black steel frypan, iron handle  
Lyonnese, FÉ t.30, manche en fer  
Schwere Eisenpfanne Eisenstiel  
Sartén lionesa FE t. 30 pesante mango hierro

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COFE3006PT20	20	3,8	26,10
COFE3006PT22	22	4	28,58
COFE3006PT24	24	4,5	29,81
COFE3006PT26	26	4,5	37,28
COFE3006PT28	28	4,5	39,11
COFE3006PT32	32	5	48,45
COFE3006PT36	36	5,5	62,10
COFE3006PT40	40	5,5	76,39
COFE3006PT45	45	5,5	102,37
COFE3006PT50	50	6	122,33

## PADELLA LIONESE FE T. 30 LEGGERA CON UN MANICO IN FERRO

Black steel frypan, iron handle  
Lyonnese, FÉ t.30, manche en fer  
Schwere Eisenpfanne Eisenstiel  
Sartén lionesa FE t. 30 ligera mango hierro

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COFE3006T22	22	4,5	15,53
COFE3006T26	26	5,5	19,24
COFE3006T28	28	5,5	24,23
COFE3006T32	32	6	27,94
COFE3006T36	36	6,5	36,64
COFE3006T40	40	7	44,70
COFE3006T45	45	8	58,18

## 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	IVA esc.
COFE3010T34	34	5	34,65
COFE3010T36	36	5,5	41,18
COFE3010T42	42	6	49,48
COFE3010T48	48	6,5	60,95

# Pietra

Stone Line / Série Pierre / Linie Stein / Línea Piedra



**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	IVA esc.
COLA100/LS	25x25	86,34



**PIETRA RETTANGOLARE A SPIGOLI ARROTONDATI CON SUPPORTO IN ACCIAIO INOX 18/10 E BASAMENTO IN LEGNO**

Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder and rounded corners

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

Placa de piedra rectangular de acero inoxidable 18/10

soporte y base de madera

Code	cm	IVA esc.
COLA250/LR	25x35	121,20



**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	IVA esc.
COLA200/LM	25x30	111,01



**PIETRA RETTANGOLARE CON SUPPORTO IN ACCIAIO INOX 18/10 E BASAMENTO IN LEGNO**

Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder and rounded corners

Plaque de pierre rectangulaire en acier inoxydable 18/10 avec support et base en bois

Rechteckige Steinplatte mit abgerundeten Ecken Edelstahl 18/10 Halter und Holzbasis

Placa de piedra rectangular de acero inoxidable 18/10

soporte y base de madera

Code	cm	IVA esc.
COLA300/LL	29x40	134,16



**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	IVA esc.
COLA100/S	25x25	38,76



**PIETRA RETTANGOLARE A SPIGOLI ARROTONDATI CON SUPPORTO IN ACCIAIO INOX 18/10**

Rectangular stone 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	IVA esc.
COLA250/R	25x35	52,69



**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	IVA esc.
COLA100/FS	25x25	96,78



**PIETRA RETTANGOLARE CON SUPPORTO IN ACCIAIO INOX 18/10 E FORNELLO PORTACOMBUSTIBILE**

Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder

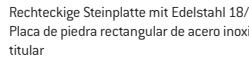
Plaque de pierre rectangulaire avec en acier inoxydable 18/10 titulaire et de carburant peut encadrer

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	IVA esc.
COLA200/FM	25x30	100,93



**PIETRA RETTANGOLARE CON SUPPORTO IN ACCIAIO INOX 18/10 E FORNELLO PORTACOMBUSTIBILE**

Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder

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

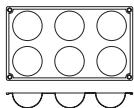
Placa de piedra rectangular con acero inoxidable 18/10

titular y combustible puede poner entre paréntesis

Code	cm	IVA esc.
COLA300/FL	29x40	112,56

# Dolciflex Stampi da forno

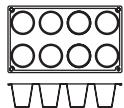
Dolciflex Cake Moulds / Moules a four Dolciflex / Kuchenformen Dolciflex / Dolciflex Moldes Horn



## SEMISFERA 3 PLACCHE 6 IMPRONTI CAD.

Hemispheric, 3 mats, 6 moulds each  
Hémisphère, 3 plaques, 6 moules chac.  
Halbkugel, 3 Formen 6 Formchen pro Stück  
Semiesfera 3 piezas 6 cavidades

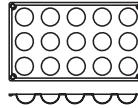
Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COSIPA001	7	3,5	29,98



## BABÀ GRANDE 3 PLACCHE 8 IMPRONTI CAD.

Hemispheric, 3 mats, 8 moulds each  
Hémisphère, 3 plaques, 8 moules chac.  
Halbkugel, 3 Formen 8 Formchen pro Stück  
Semiesfera 3 piezas 8 cavidades

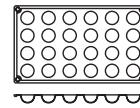
Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COSIPA002	5,5	6	29,98



## SEMISFERA 3 PLACCHE 15 IMPRONTI CAD.

Hemispheric, 3 mats, 15 moulds each  
Hémisphère, 3 plaques, 15 moules chac.  
Halbkugel, 3 Formen 15 Formchen pro Stück  
Semi-esfera 3 piezas 15 cavidades

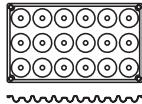
Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COSIPA003	4	2	29,98



## SEMISFERA 3 PLACCHE 24 IMPRONTI CAD.

Hemispheric, 3 mats, 24 moulds each  
Hémisphère, 3 plaques, 24 moules chac.  
Halbkugel, 3 Formen 24 Formchen pro Stück  
Semi-esfera 3 piezas 24 cavidades

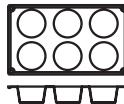
Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COSIPA004	3	1,7	29,98



## MINI-SAVARIN 3 PLACCHE 18 IMPRONTI CAD.

Mini-savarin, 3 mats, 18 moulds each  
Hémisphère, 3 plaques, 18 moules chac.  
Mini-savarin, 3 Formen 18 Formchen pro Stück  
Mini-savarin 3 piezas 18 cavidades

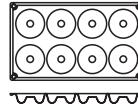
Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COSIPA005	4,1	2,1	29,98



## MUFFIN 3 PLACCHE 6 IMPRONTI CAD.

Mini-savarin, 3 mats, 18 moulds each  
Hémisphère, 3 plaques, 18 moules chac.  
Mini-savarin, 3 Formen 18 Formchen pro Stück  
Mini-savarin 3 piezas 18 cavidades

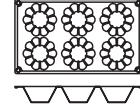
Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COSIPA008	7	4	29,98



## SAVARIN 3 PLACCHE 8 IMPRONTI CAD.

Savarin, 3 mats, 8 moulds each  
Savarin, 3 plaques, 8 moules chac.  
Savarin, 3 Formen 8 Formchen pro Stück  
Savarin 3 piezas 8 cavidades

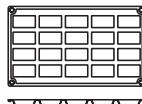
Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COSIPA010	6,5	2,1	29,98



## BRIOCHETTE CANNELLATA 3 PLACCHE 6 IMPRONTI CAD.

Fluted brioche, 3 mats, 6 moulds each  
Brioche cannelée, 3 plaques, 6 moules chac.  
Brioche, gewellt, 3 Formen 6 Formchen pro Stück  
Brioche rizada 3 piezas 6 cavidades

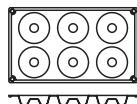
Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COSIPA012	7,9	3,7	29,98



## MINI-FINANZIERE 3 PLACCHE 20 IMPRONTI CAD.

Mini-finanziere, 3 mats, 20 moulds each  
Mini-financier, 3 plaques, 20 moules chac.  
Mini-finanziere, 3 Formen 20 Formchen pro Stück  
Rectangolo 3 piezas 20 cavidades

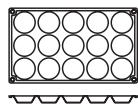
Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COSIPA014	2,6x4,9	1,1	29,98



## SAVARIN 3 PLACCHE 6 IMPRONTI CAD.

Savarin, 3 mats, 6 moulds each  
Savarin, 3 plaques, 6 moules chac.  
Savarin, 3 Formen 6 Formchen pro Stück  
Savarin 3 piezas 6 cavidades

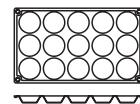
Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COSIPA015	7,2	2,3	29,98



## TARTELETTA 3 PLACCHE 15 IMPRONTI CAD.

Tartelette, 3 mats, 15 moulds each  
Tartelette, 3 plaques, 15 moules chac.  
Törtchen, 3 Formen 15 Formchen pro Stück  
Tartaleta 3 piezas 15 cavidades

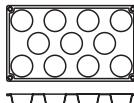
Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COSIPA016	5	1,5	29,98



## FLORENTINE 3 PLACCHE 8 IMPRONTI CAD.

Florentine, 3 mats, 8 moulds each  
Florentine, 3 plaques, 8 moules chac.  
Florentiner, 3 Formen 8 Formchen pro Stück  
Florentina 3 piezas 8 cavidades

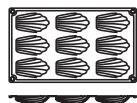
Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COSIPA019	6	1,2	29,98



## MINI-MUFFIN 3 PLACCHE 11 IMPRONTI CAD.

Mini-muffin, 3 mats, 11 moulds each  
Mini-muffin, 3 plaques, 11 moules chac.  
Mini-Muffin, 3 Formen 11 Formchen pro Stück  
Mini-muffin 3 piezas 11 impronte

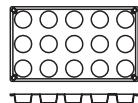
Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COSIPA020	5	2,8	29,98



## MADELEINE 3 PLACCHE 9 IMPRONTI CAD.

Madeleine, 3 mats, 9 moulds each  
Madeleine, 3 plaques, 9 moules chac.  
Madeleine, 3 Formen 9 Formchen pro Stück  
Madalena 3 piezas 9 cavidades

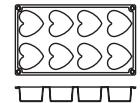
Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COSIPA021	4,5x7,8	1,7	29,98



## PETIT-FOUR 3 PLACCHE 15 IMPRONTI CAD.

Petit-four, 3 mats, 15 moulds each  
Petit four, 3 plaques, 15 moules chac.  
Petit-four, 3 Formen 15 Formchen pro Stück  
Petit-four 3 piezas 15 impronte

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COSIPA024	4	2	29,98



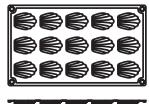
## CUORE 3 PLACCHE 8 IMPRONTI CAD.

Heart, 3 mats, 8 moulds each  
Cœur, 3 plaques, 8 moules chac.  
Herz, 3 Formen 8 Formchen pro Stück  
Corazon 3 piezas 8 cavidades

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COSIPA025	6x6,5	3,5	29,98

# Dolciflex Stampi da forno

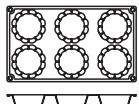
Dolciflex Cake Moulds / Moules à four Dolciflex / Kuchenformen Dolciflex / Dolciflex Moldes Horn



**MADELEINE PICCOLA 3 PLACCHE  
15 IMPRONTI CAD.**

Little madeleine, 3 mats, 15 moulds each  
Petite madeleine, 3 plaques, 15 moules chac.  
Kleine Madeleine, 3 Formen 15 Formchen pro Stück  
Madalena pequena 3 Piezas, 15 cavidades

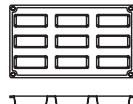
Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COSIPA026	3x4,2	1,15	29,98



**BRIOCHE CANNELLATA  
3 PLACCHE 6 IMPRONTI CAD.**

Fluted brioche, 3 mats, 15 moulds each  
Brioche cannelée, 3 plaques, 6 moules chac.  
Brioche, gewellt, 3 Formen 6 Formchen pro Stück  
Brioche rizada 3 piezas 6 impronte

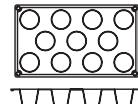
Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COSIPA027	7,9	3	29,98



**CAKE 3 PLACCHE  
9 IMPRONTI CAD.**

Cake, 3 mats, 9 moulds each  
Gateau, 3 plaques, 9 moules chac.  
Kuchen, 3 Formen 9 Formchen pro Stück  
Tarta de 3 piezas 9 impronte

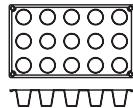
Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COSIPA028	3x8	3	29,98



**BABÀ MEDIO 3 PLACCHE  
11 IMPRONTI CAD.**

Medium baba, 3 mats, 11 moulds each  
Baba médium, 3 plaques, 11 moules chac.  
Mittel-Babà, 3 Formen 11 Formchen pro Stück  
Cilindro medio 3 piezas 11 cavidades

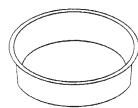
Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COSIPA030	4,5	4,8	29,98



**BABÀ PICCOLO 3 PLACCHE  
15 IMPRONTI CAD.**

Little baba, 3 mats, 15 moulds each  
Petits baba, 3 plaques, 15 moules chac.  
Klein-Babà, 3 Formen 15 Formchen pro Stück  
Cilindro pequeño 3 piezas 15 impronte

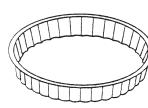
Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COSIPA031	3,5	3,8	29,98



**TORTIERA  
TONDA**

Round cake mould  
Tourtière ronde  
Runde Kuchenform  
Tartera redonda

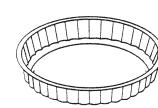
Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COSIPATO3	24x4,2		10,96
COSIPATO4	26x4,5		11,95
COSIPATO5	28x4,5		11,95



**TORTIERA TONDA  
CANNELLATA**

Fluted round cake mould  
Tourtière ronde cannelée  
Gewellte, runde Kuchenform  
Tartera redonda Rizada

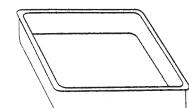
Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COSIPAT51	26x3		11,95
COSIPAT52	28x3		11,95
COSIPAT53	30x3		12,71



**TORTIERA TONDA CANNELLATA  
FONDO RIALZ.**

Fluted round cake mould, raised bottom  
Tourtière ronde fond élevé  
Gewellte, runde Kuchenform mit Hochboden  
Tartera redonda fondo realzado

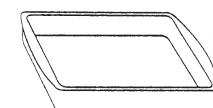
Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COSIPAT54	26x3		11,95
COSIPAT55	28x3		11,95
COSIPAT56	30x3		12,71



**TORTIERA  
QUADRATA**

Square cake mould  
Tourtière carrée  
Quadratische Kuchenform  
Tartera cuadrada

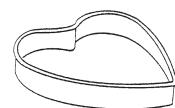
Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COSIPAT70	26x26	4	11,95



**TORTIERA  
RETTANGOLARE**

Rectangular cake mould  
Tourtière rectangulaire  
Rechteckige Kuchenform  
Tartera rectangular

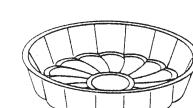
Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COSIPAT71	28x24	4	11,95



**FORMA  
CUORE**

Heart mould  
Moule à cœur  
Herzform  
Molde corazon

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COSIPAT72	21,8x20,8	3,5	10,96



**TORTIERA  
FIORE**

Flower mould  
Moule à fleur  
Blumeform  
Tartera flor

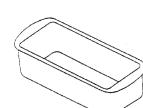
Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COSIPAT73	20x4		10,96



**FORMA CIAMBELLA  
DENTATA**

Fluted savarin mould  
Moule à savarin cannelée  
Gewellte Kranzkuchenform  
Molde savarin dentellada

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COSIPAT74	24x6		11,75



**FORMA  
PLUMCAKE**

Plumcake mould  
Moule à plum-cake  
Plumcakeform  
Molde cake

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COSIPAT75	10,5x24	6,5	10,96

# Family Cooking Alluminio

Aluminum Cooking Line - Série Cuisine pour la famille Aluminium - Linie Kochen Aluminium für die familie - Línea Family Cooking Aluminio



PENTOLA CILINDRICA  
CON DUE MANIGLIE ALLUMINIO FUSO

Cylindric stockpot, 2 handles  
Marmite cylindrique, 2 anses  
Zylindrischer Suppentopf 2 Griffe  
Olla cilindrica 2 asas

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
FAMA314	<b>14</b>	12	2	<b>10,39</b>
FAMA316	<b>16</b>	14	2,7	<b>11,96</b>
FAMA318	<b>18</b>	16	4	<b>14,23</b>
FAMA320	<b>20</b>	18	5,5	<b>17,97</b>
FAMA322	<b>22</b>	20	7,5	<b>20,09</b>
FAMA324	<b>24</b>	22	10	<b>24,62</b>
FAMA326	<b>26</b>	24	12,5	<b>30,08</b>
FAMA328	<b>28</b>	26	15	<b>33,92</b>
FAMA330	<b>30</b>	28	20	<b>36,94</b>
FAMA332	<b>32</b>	30	24	<b>40,21</b>
FAMA334	<b>34</b>	32	29	<b>45,26</b>
FAMA336	<b>36</b>	33	35	<b>53,25</b>
FAMA338	<b>38</b>	35	40	<b>58,13</b>
FAMA340	<b>40</b>	37	48	<b>63,11</b>



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	It	IVA esc.
FAMA412	<b>12</b>	6	1	<b>7,64</b>
FAMA414	<b>14</b>	7	1,5	<b>9,53</b>
FAMA416	<b>16</b>	8	1,9	<b>10,92</b>
FAMA418	<b>18</b>	9	2,5	<b>11,82</b>
FAMA420	<b>20</b>	10	3,3	<b>13,98</b>
FAMA422	<b>22</b>	11	4,5	<b>15,03</b>
FAMA424	<b>24</b>	12	5,5	<b>17,42</b>
FAMA426	<b>26</b>	13	7	<b>21,06</b>
FAMA428	<b>28</b>	14	8,5	<b>24,00</b>
FAMA430	<b>30</b>	15	10	<b>27,93</b>
FAMA432	<b>32</b>	16	12	<b>30,74</b>
FAMA434	<b>34</b>	17	15	<b>34,08</b>
FAMA436	<b>36</b>	18	18	<b>37,53</b>
FAMA438	<b>38</b>	19	21	<b>40,53</b>
FAMA440	<b>40</b>	20	25	<b>43,68</b>



CASSERUOLA ALTA  
CON UN MANICO ALLUMINIO FUSO

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

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
FAMA512	<b>12</b>	6	1	<b>7,12</b>
FAMA514	<b>14</b>	7	1,5	<b>8,07</b>
FAMA516	<b>16</b>	8	1,9	<b>9,77</b>
FAMA518	<b>18</b>	9	2,5	<b>10,48</b>
FAMA520	<b>20</b>	10	3,3	<b>12,40</b>
FAMA522	<b>22</b>	11	4,5	<b>14,65</b>
FAMA524	<b>24</b>	12	5,5	<b>16,87</b>
FAMA526	<b>26</b>	13	7	<b>18,90</b>



CASSERUOLA BASSA  
CON DUE MANIGLIE ALLUMINIO FUSO

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

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
FAMA614	<b>14</b>	5	1	<b>7,95</b>
FAMA616	<b>16</b>	5,5	1,3	<b>9,40</b>
FAMA618	<b>18</b>	6,5	1,8	<b>10,94</b>
FAMA620	<b>20</b>	7,5	2,5	<b>12,88</b>
FAMA622	<b>22</b>	8,5	3,3	<b>13,43</b>
FAMA624	<b>24</b>	9	4	<b>14,77</b>
FAMA626	<b>26</b>	9,5	5	<b>20,23</b>
FAMA628	<b>28</b>	10	6	<b>22,75</b>
FAMA630	<b>30</b>	11	7,5	<b>27,53</b>
FAMA632	<b>32</b>	11,5	8,5	<b>30,39</b>
FAMA634	<b>34</b>	12	10	<b>33,67</b>
FAMA636	<b>36</b>	13	13	<b>35,71</b>
FAMA638	<b>38</b>	13,5	15	<b>39,34</b>
FAMA640	<b>40</b>	14	17	<b>43,03</b>



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	IVA esc.
FAMA910	<b>10</b>	7	<b>6,04</b>
FAMA912	<b>12</b>	8	<b>6,44</b>
FAMA914	<b>14</b>	8,5	<b>7,85</b>
FAMA916	<b>16</b>	10	<b>9,08</b>
FAMA918	<b>18</b>	11,5	<b>10,48</b>
FAMA920	<b>20</b>	12,5	<b>12,84</b>
FAMA922	<b>22</b>	14	<b>14,54</b>
FAMA924	<b>24</b>	15,5	<b>16,54</b>
FAMA926	<b>26</b>	16	<b>18,73</b>



CASSERUOLA OVALE FINITURA  
OPACO CON DUE MANIGLIE IN  
ALLUMINIO E COPERTO

Oval saucapot, opaque finish, 2 alu handles and lid  
Casserole ovale, finissage opaque, 2 anses en aluminium  
et couvercle  
Ovalkasserolle mit Deckel und 2 Alugriffen, mattiert  
Cacerola oval acabado opaco 2 asas aluminio y tapa

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA2626	<b>26</b>	11	<b>27,00</b>
FAMA2628	<b>28</b>	13	<b>28,18</b>
FAMA2630	<b>30</b>	13	<b>30,55</b>
FAMA2632	<b>32</b>	14	<b>34,61</b>
FAMA2634	<b>34</b>	14	<b>45,52</b>
FAMA2636	<b>36</b>	14	<b>55,59</b>



COPERTO OVALE CON PONTICELLO  
ALLUMINIO

Oval lid  
Couvercle ovale  
Ovaler Deckel  
Tapa oval

Code	Ø cm	IVA esc.
FAMA290V26	<b>26</b>	<b>7,37</b>
FAMA290V28	<b>28</b>	<b>7,99</b>
FAMA290V30	<b>30</b>	<b>8,83</b>
FAMA290V32	<b>32</b>	<b>10,56</b>
FAMA290V34	<b>34</b>	<b>12,76</b>
FAMA290V36	<b>36</b>	<b>13,87</b>



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	IVA esc.
FAMA1112	<b>12</b>	3	<b>6,55</b>
FAMA1114	<b>14</b>	3	<b>6,89</b>
FAMA1116	<b>16</b>	3,5	<b>7,67</b>
FAMA1118	<b>18</b>	3,5	<b>7,94</b>
FAMA1120	<b>20</b>	4	<b>9,20</b>
FAMA1122	<b>22</b>	5	<b>10,39</b>
FAMA1124	<b>24</b>	5	<b>11,17</b>
FAMA1126	<b>26</b>	5,5	<b>11,62</b>
FAMA1128	<b>28</b>	6	<b>12,08</b>
FAMA1130	<b>30</b>	6	<b>13,25</b>
FAMA1132	<b>32</b>	6	<b>17,03</b>
FAMA1134	<b>34</b>	6,5	<b>18,69</b>
FAMA1136	<b>36</b>	6,5	<b>19,76</b>
FAMA1138	<b>38</b>	7	<b>22,88</b>
FAMA1140	<b>40</b>	7	<b>23,85</b>

# Family Cooking Alluminio

Aluminum Cooking Line - Série Cuisine pour la famille Aluminium - Linie Kochen Aluminium für die familie - Línea Family Cooking Aluminio



**TEGAMO CON DUE MANIGLIE  
ALLUMINIO FUSO**

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA1012	12	3	6,93
FAMA1014	14	3	7,95
FAMA1016	16	3,5	8,19
FAMA1018	18	3,5	8,44
FAMA1020	20	4	9,40
FAMA1022	22	5	10,72
FAMA1024	24	5	11,89
FAMA1026	26	5,5	12,51
FAMA1028	28	6	13,99
FAMA1030	30	6	15,90
FAMA1032	32	6	16,84
FAMA1034	34	6,5	18,49
FAMA1036	36	6,5	20,05
FAMA1038	38	7	21,80
FAMA1040	40	7	24,46



**COLAPASTA 3 PIEDI CON DUE  
MANIGLIE ALLUMINIO FUSO**

Tripodal pasta colander, 2 handles  
Passoire avec trépied et 2 anses  
Dreifüßige Sieber 2 Griffen  
Escudriadora 3 pies 2 asas

Code	Ø cm	IVA esc.
FAMA1520	20	16,07
FAMA1522	22	17,19
FAMA1524	24	19,03
FAMA1526	26	22,72
FAMA1528	28	24,43
FAMA1530	30	25,88



**COLAPASTA CON UN MANICO E GANCIO  
ALLUMINIO FUSO**

Pasta colander, 1 handle and hook  
Passoire avec manche et crochet  
Seiber mit Stiel und Haken  
Colador con mango y gancho

Code	Ø cm	IVA esc.
FAMA4020	20	11,53
FAMA4022	22	13,38
FAMA4024	24	15,96



**COLARISO FINITURA OPACO 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  
Reisseiher, mattiert mit Stiel, Haken und kleinen Löchern  
Colador arroz acabado opaco 1 mango y gancho taladros  
pequeños

Code	Ø cm	IVA esc.
FAMA3214	14	7,61
FAMA3216	16	8,83
FAMA3218	18	9,45



**PAILO 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	IVA esc.
FAMA4420	20	12,5	12,90
FAMA4422	22	15,5	14,61
FAMA4424	24	17	14,98
FAMA4426	26	18	19,03
FAMA4428	28	18	20,98
FAMA4430	30	21	24,29
FAMA4432	32	23	31,05
FAMA4434	34	24	42,83
FAMA4436	36	25	52,03
FAMA4438	38	26,5	58,90
FAMA4440	40	28	62,34



**PAILO CON UN MANICO  
E MANIGLIA INOX**

Polenta pot, 1 handle and hand grip  
Chaudron à polenta, manche et anse  
Polentetopf, Stiel und Griff  
Caldero mango y asa

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
FAMA6518	18	12	2	9,45
FAMA6520	20	13	3	11,18
FAMA6522	22	14	3,5	12,40
FAMA6524	24	14	4,5	13,75
FAMA6526	26	17	6	16,33
FAMA6528	28	17	?	17,55
FAMA6530	30	18	8	18,90



**ROSTIERA RETTANGOLARE  
FINITURA OPACO ANGOLI TONDI  
SENZA COPERCHIO**

Rectangular roasting plate, opaque finish round angles  
without lid  
Plat à rôtir rectangulaire, finissage opaque angles ronds  
sans couvercle  
Rechteckiger Bratpfanne, mattiert, rundwinkeliger, ohne Deckel  
Rostidera rectangular acabado opaco angulos redondeados  
sin tapa

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMAS026	26x20	6	10,07
FAMAS032	32x23	6	11,53
FAMAS035	35x26	6,5	13,62
FAMAS040	40x29	?	17,29
FAMAS045	45x30	7,5	30,19



**ROSTIERA RETTANGOLARE  
FINITURA OPACO ANGOLI TONDI  
CON COPERCHIO**

Rectangular roasting plate, opaque finish, round angles with lid  
Plat à rôtir rectangulaire, finissage opaque angles ronds avec  
couvercle  
Rechteckiger Bratpfanne, mattiert, rundwinkeliger, mit Deckel  
Rostidera rectangular acabado opaco angulos redondeados  
con tapa

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMAS0BIS26	26x20	6	17,43
FAMAS0BIS32	32x23	6	20,01
FAMAS0BIS35	35x26	6,5	22,46
FAMAS0BIS40	40x29	?	26,39
FAMAS0BIS45	45x30	7,5	53,49



**PAILO TIPO PESANTISSIMO  
CON UN MANICO E MANIGLIA IN  
BAKELITE SPESORE 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	It	IVA esc.
FAMR65B18	18	12	2	24,66
FAMR65B20	20	13	3	28,72
FAMR65B22	22	14	3,5	35,96
FAMR65B24	24	14	4,5	39,39
FAMR65B26	26	17	6	44,18
FAMR65B28	28	17	7	48,97
FAMR65B30	30	18	8	56,81

# Family Cooking Alluminio

Aluminum Cooking Line - Série Cuisine pour la famille Aluminium - Linie Kochen Aluminium für die familie - Línea Family Cooking Aluminio



COPERTO PER ROSTIERA  
RETTANGOLARE - ART. 50

Lid for rectangular roasting plate art. 50  
Tourtière conique avec anneau  
Könische Kuchenform mit Ring  
Tartera conica con asa móvil

Code	Ø cm	IVA esc.
FAMA83B26	26x20	7,61
FAMA83B32	32x23	8,83
FAMA83B35	35x26	9,21
FAMA83B40	40x29	9,45
FAMA83B45	45x30	23,57



PENTOLINO LATTE FINITURA OPACO  
CON COPERTO

Milk pot, opaque finish with lid  
Pot au lait, finissage opaque avec couvercle  
Milchtopfchen, mattiert, mit Deckel  
Pote leche acabado opaco con tapa

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
FAMA21110	10	10	0,6	10,14
FAMA21112	12	12	1,3	10,69
FAMA21114	14	14	1,7	13,79
FAMA21116	16	16	2,5	15,82
FAMA21118	18	18	4,5	18,26



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	IVA esc.
COALFORNOOCCHIO30	30	60,69
COALFORNOOCCHIO35	35	75,99



TORTIERA CONICA CON ANELLO

Conical cake-pan with ring  
Tourtière conique avec anneau  
Könische Kuchenform mit Ring  
Tartera conica con asa móvil

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA4316	16	4,5	6,15
FAMA4318	18	4,5	6,54
FAMA4320	20	4,5	8,23
FAMA4322	22	4,5	8,51
FAMA4324	24	5,5	9,81
FAMA4326	26	5,5	10,31
FAMA4328	28	6,5	11,67
FAMA4330	30	7	13,12
FAMA4332	32	7	14,23
FAMA4334	34	7,5	15,70
FAMA4336	36	7,5	16,93
FAMA4338	38	8	20,49
FAMA4340	40	8	22,83



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	IVA esc.
FAMA6616	16	3	6,80
FAMA6618	18	3,5	8,23
FAMA6620	20	4	8,88
FAMA6622	22	5	10,20
FAMA6624	24	6	10,33
FAMA6626	26	6,5	12,28
FAMA6628	28	6,5	12,90
FAMA6630	30	7	14,23
FAMA6632	32	7	14,84
FAMA6634	34	7	19,14
FAMA6636	36	7,5	21,35
FAMA6638	38	7,5	21,84
FAMA6640	40	8	26,39



BOLLILATTE

Milk kettle  
Bouilloire à lait  
Milchtopf  
Hervidor leche

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
FAMA5310	10	5	0,6	9,14
FAMA5312	12	6	1	9,81
FAMA5314	14	7	1,7	13,07
FAMA5316	16	7	2,5	15,04



SECCHIO LATTE  
FINITURA OPACO

Milk bucket, opaque finish  
Séau à lait, finissage opaque  
Milcheimer, mattiert  
Cubo leche acabado opaco

Code	It	H cm	IVA esc.
FAMA8008	8	22	32,15
FAMA8010	10	24	34,36
FAMA8012	12	28	38,79
FAMA8015	15	30	46,02
FAMA8020	20	33	66,63



SPAGHETTIERA CON COLAPASTA  
INTERNATO E COPERTO

Spaghetti saucepot with colander and lid  
Marmite à spaghettis avec passoire et couvercle  
Spaghetti topf mit Innenseiher und Deckel  
Conjunto cuecapasta, escurridera y tapa

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMR9022	22	23	40,13



FORNETTO PER DOLCI COMPLETO DI  
COPERTO 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	IVA esc.
FAMR8626	26	26,42
FAMR8628	28	28,76
COFE86	fondello singolo	1,89



PENTOLE AGNELLI  
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY

# Family Cooking Alluminio con rivestimento Select

Non-stick aluminum with coating / Aluminium anti-adhésif avec revêtement  
Aluminium Antihaftbeschichtung mit Überzug / Aluminio antiadherente 3 mm con recubrimiento



## 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	IVA esc.
FAMA10SEL20	<b>20</b>	5,5	<b>23,81</b>
FAMA10SEL24	<b>24</b>	6,5	<b>26,88</b>
FAMA10SEL28	<b>28</b>	7	<b>32,86</b>
FAMA10SEL32	<b>32</b>	7,5	<b>40,49</b>
FAMA10SEL36	<b>36</b>	8	<b>46,87</b>
FAMA10SEL40	<b>40</b>	8,5	<b>53,87</b>

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	IVA esc.
FAMA11BSEL20	<b>20</b>	5,5	<b>23,81</b>
FAMA11BSEL24	<b>24</b>	6,5	<b>26,88</b>
FAMA11BSEL28	<b>28</b>	7	<b>32,86</b>
FAMA11BSEL32	<b>32</b>	7,5	<b>40,49</b>
FAMA11BSEL36	<b>36</b>	8	<b>46,87</b>
FAMA11BSEL40	<b>40</b>	8,5	<b>53,87</b>

Confezione da 6 pezzi  
Packaging 6 pieces



## PADELLA SVASATA BASSA CON UN MANICO INOX

Low sauté pan, 1 s/s handle  
Sauteuse, 1 manche en acier inox  
Ausgestellte Sautéuse 1 Edelstahlstiel  
Sartén ensanchada baja mango inox

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA11BBSEL20	<b>20</b>	4,5	<b>22,83</b>
FAMA11BBSEL24	<b>24</b>	5	<b>25,53</b>
FAMA11BBSEL28	<b>28</b>	5	<b>31,16</b>
FAMA11BBSEL32	<b>32</b>	5	<b>38,66</b>
FAMA11BBSEL36	<b>36</b>	5,5	<b>45,04</b>
FAMA11BBSEL40	<b>40</b>	6	<b>52,03</b>

Confezione da 6 pezzi  
Packaging 6 pieces

# Alluminio Basic 2 mm

Line Basic Aluminum 2 mm / Série Aluminium Basic 2 mm / Linie Aluminium Basic 2 mm / Línea Aluminio Basic 2 mm



## PENTOLA CON DUE MANIGLIE INOX

Stockpot, 2 handles  
Marmite traiteur, 2 anses  
Suppentopf 2 Griffe  
Olla 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
PCMXX0316	<b>16</b>	14	2,7	<b>18,02</b>
PCMXX0318	<b>18</b>	16	4	<b>19,71</b>
PCMXX0320	<b>20</b>	18	5,5	<b>21,52</b>
PCMXX0322	<b>22</b>	20	7,5	<b>25,64</b>
PCMXX0324	<b>24</b>	22	10	<b>28,41</b>
PCMXX0326	<b>26</b>	24	12,5	<b>34,57</b>
PCMXX0328	<b>28</b>	26	16	<b>38,16</b>
PCMXX0330	<b>30</b>	28	20	<b>40,78</b>
PCMXX0332	<b>32</b>	30	24	<b>44,72</b>
PCMXX0334	<b>34</b>	32	29	<b>50,88</b>
PCMXX0336	<b>36</b>	34	35	<b>59,06</b>
PCMXX0338	<b>38</b>	36	40	<b>62,57</b>
PCMXX0340	<b>40</b>	38	48	<b>68,00</b>
PCMXX0346	<b>46</b>	44	73	<b>101,66</b>
PCMXX0350	<b>50</b>	48	94	<b>106,02</b>



## 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	It	IVA esc.
PCMXX0416	<b>16</b>	9	1,9	<b>14,20</b>
PCMXX0418	<b>18</b>	10	2,6	<b>15,35</b>
PCMXX0420	<b>20</b>	10,5	3,3	<b>18,04</b>
PCMXX0422	<b>22</b>	12	4,5	<b>20,27</b>
PCMXX0424	<b>24</b>	13	5,5	<b>21,18</b>
PCMXX0426	<b>26</b>	13,5	7	<b>23,12</b>
PCMXX0428	<b>28</b>	14	8,5	<b>25,91</b>
PCMXX0430	<b>30</b>	15	10	<b>33,87</b>
PCMXX0432	<b>32</b>	16	12	<b>36,62</b>
PCMXX0434	<b>34</b>	17	15	<b>38,39</b>
PCMXX0436	<b>36</b>	18	18	<b>42,52</b>
PCMXX0438	<b>38</b>	18	21	<b>44,27</b>
PCMXX0440	<b>40</b>	20	25	<b>47,20</b>



## CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO INOX

Saucepans, 1 handle  
Casserole haute, 1 manche  
Stielkasserolle  
Cacerola alta 1 mango inox

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
PCMXX0514	<b>14</b>	8	1,2	<b>12,93</b>
PCMXX0516	<b>16</b>	9	1,9	<b>13,48</b>
PCMXX0518	<b>18</b>	10	2,6	<b>14,64</b>
PCMXX0520	<b>20</b>	11	3,3	<b>16,50</b>
PCMXX0522	<b>22</b>	12	4,5	<b>18,89</b>
PCMXX0524	<b>24</b>	13	5,5	<b>20,80</b>



## CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE INOX

Casserole pot, 2 handles  
Sautoir, 2 anses  
Bratpfanne 2 Griffe  
Cacerola baja 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
PCMXX0620	<b>20</b>	7,5	2,5	<b>15,68</b>
PCMXX0622	<b>22</b>	8,5	3,3	<b>17,42</b>
PCMXX0624	<b>24</b>	9	4	<b>20,31</b>
PCMXX0626	<b>26</b>	9,5	5	<b>24,18</b>
PCMXX0628	<b>28</b>	10	6	<b>28,06</b>
PCMXX0630	<b>30</b>	11	7,5	<b>30,59</b>
PCMXX0632	<b>32</b>	11,5	8,5	<b>34,86</b>
PCMXX0634	<b>34</b>	12	10	<b>37,12</b>
PCMXX0636	<b>36</b>	13	13	<b>39,72</b>
PCMXX0638	<b>38</b>	13,5	15	<b>43,73</b>
PCMXX0640	<b>40</b>	14	17	<b>46,98</b>

# Alluminio Basic 2 mm

Line Basic Aluminum 2 mm / Série Aluminium Basic 2 mm / Linie Aluminium Basic 2 mm / Línea Aluminio Basic 2 mm



**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	It	IVA esc.
PCMXX0914	<b>14</b>	8,5	1,2	<b>11,88</b>
PCMXX0916	<b>16</b>	10	1,3	<b>12,71</b>
PCMXX0918	<b>18</b>	11,5	1,9	<b>13,94</b>
PCMXX0920	<b>20</b>	12,5	2,4	<b>15,89</b>



**TEGAME  
CON DUE MANIGLIE INOX**

Omelette pan, 2 handles  
Plat rond, 2 anses  
Pfanne 2 Griffen  
Paellera 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
PCMXX01016	<b>16</b>	4	<b>10,47</b>
PCMXX01018	<b>18</b>	5	<b>11,20</b>
PCMXX01020	<b>20</b>	6	<b>11,92</b>
PCMXX01022	<b>22</b>	6	<b>12,61</b>
PCMXX01024	<b>24</b>	6	<b>13,18</b>
PCMXX01026	<b>26</b>	6	<b>14,71</b>
PCMXX01028	<b>28</b>	6,5	<b>15,41</b>
PCMXX01030	<b>30</b>	6,5	<b>16,48</b>
PCMXX01032	<b>32</b>	6,5	<b>18,04</b>
PCMXX01034	<b>34</b>	6,5	<b>19,65</b>
PCMXX01036	<b>36</b>	7,5	<b>20,94</b>
PCMXX01038	<b>38</b>	8	<b>24,87</b>
PCMXX01040	<b>40</b>	8	<b>25,80</b>



**PADELLA  
CON UN MANICO INOX**

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
PCMXX01116	<b>16</b>	4	<b>9,86</b>
PCMXX01118	<b>18</b>	5	<b>10,61</b>
PCMXX01120	<b>20</b>	6	<b>12,26</b>
PCMXX01122	<b>22</b>	6	<b>12,95</b>
PCMXX01124	<b>24</b>	6	<b>13,53</b>
PCMXX01126	<b>26</b>	6	<b>14,44</b>
PCMXX01128	<b>28</b>	6,5	<b>15,15</b>
PCMXX01130	<b>30</b>	6,5	<b>16,25</b>
PCMXX01132	<b>32</b>	6,5	<b>17,43</b>
PCMXX01134	<b>34</b>	6,5	<b>19,03</b>
PCMXX01136	<b>36</b>	7,5	<b>20,33</b>
PCMXX01138	<b>38</b>	8	<b>24,04</b>
PCMXX01140	<b>40</b>	8	<b>24,96</b>



**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	IVA esc.
PCMXX02916	<b>16</b>	<b>4,55</b>
PCMXX02918	<b>18</b>	<b>4,79</b>
PCMXX02920	<b>20</b>	<b>5,55</b>
PCMXX02922	<b>22</b>	<b>6,27</b>
PCMXX02924	<b>24</b>	<b>7,00</b>
PCMXX02926	<b>26</b>	<b>7,38</b>
PCMXX02928	<b>28</b>	<b>7,87</b>
PCMXX02930	<b>30</b>	<b>8,73</b>
PCMXX02932	<b>32</b>	<b>9,60</b>
PCMXX02934	<b>34</b>	<b>11,44</b>
PCMXX02936	<b>36</b>	<b>13,77</b>
PCMXX02938	<b>38</b>	<b>14,87</b>
PCMXX02940	<b>40</b>	<b>16,10</b>
PCMXX02946*	<b>46</b>	<b>21,14</b>
PCMXX02950*	<b>50</b>	<b>22,44</b>
PCMXX02955*	<b>55</b>	<b>24,09</b>
PCMXX02960*	<b>60</b>	<b>26,06</b>



**COLAPASTA 3 PIEDI SEMISFERICO  
CON DUE MANIGLIE INOX**

Tripodal colander - hemispheric  
Passoire avec trépied - hémisphérique  
Dreifußseher - halbkugelig  
Escurreidora 3 pies semi-esferico

Code	Ø cm	IVA esc.
PCMXX01520	<b>20</b>	<b>21,03</b>
PCMXX01522	<b>22</b>	<b>22,13</b>
PCMXX01524	<b>24</b>	<b>24,91</b>
PCMXX01526	<b>26</b>	<b>26,35</b>
PCMXX01528	<b>28</b>	<b>31,19</b>
PCMXX01530	<b>30</b>	<b>33,61</b>

# Salsa pomodoro in Alluminio

Line for tomato / Série pour sauce-tomates / Linie für Tomatensoßetöpfe / Línea para salsa de tomate



## 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]

Tomatenseher [für Tomatentöpfe Art. 85 bis und 03]

Escurretomate [para uso con ollas tomate art. 85 Bis e art. 03]

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA85SC32	<b>32</b>	30	<b>44,05</b>
FAMA85SC36	<b>36</b>	34	<b>54,10</b>
FAMA85SC40	<b>40</b>	38	<b>69,93</b>
FAMA85SC46	<b>46</b>	44	<b>91,17</b>
FAMA85SC50	<b>50</b>	49	<b>109,70</b>



## 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	It	IVA esc.
FAMA85BS32	<b>32</b>	32	25	<b>35,46</b>
FAMA85BS34	<b>34</b>	34	31	<b>37,78</b>
FAMA85BS36	<b>36</b>	36	36,5	<b>41,72</b>
FAMA85BS38	<b>38</b>	38	43	<b>49,21</b>
FAMA85BS40	<b>40</b>	40	50,2	<b>55,33</b>
FAMA85BS46	<b>46</b>	46	76,5	<b>69,69</b>
FAMA85BS50	<b>50</b>	50	98	<b>86,51</b>



## TIPO NORD (PENTOLA) CON DUE MANIGLIE E PONTICELLO IN ALLUMINIO

Compreso coperchio pesante

North type [stockpot] with heavy lid, alu handles and loop handle

Type nord [marmite] avec couvercle lourd, anses et poignée en aluminium

Nordtopf mit Schwerdeckel, Alugriffen und Alugegengriff

Tipo nord olla con tapa pesada, asas aluminio y puente aluminio

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
FAMA85BC32	<b>32</b>	32	25	<b>44,05</b>
FAMA85BC34	<b>34</b>	34	31	<b>48,10</b>
FAMA85BC36	<b>36</b>	36	36,5	<b>54,10</b>
FAMA85BC38	<b>38</b>	38	43	<b>62,83</b>
FAMA85BC40	<b>40</b>	40	50,2	<b>69,93</b>
FAMA85BC46	<b>46</b>	46	76,5	<b>94,10</b>
FAMA85BC50	<b>50</b>	50	98	<b>109,70</b>



## PENTOLA PICCOLA COMUNITÀ CON DUE MANIGLIE E PONTICELLO IN ALLUMINIO

Compreso coperchio pesante

[Spess. Da 20/10 a 26/10]

Stockpot for small communities, heavy lid, alu handles and loop handle [thickness from 20/10 to 26/10]

Marmite petite communauté, couvercle lourd, anses et poignée en aluminium [épaisseur de 20/10 à 26/10]

Suppentopf für kleine Gemeinschaft, mit Schwerdeckel,

Griffen und Alugegengriff [Dicke von 20/10 bis 26/10]

Olla pequeña comunidad con tapa pesada asase y puente aluminio [pesos de 20/10 hasta 26/10]

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
FAMA03C32	<b>32</b>	30	24	<b>78,64</b>
FAMA03C34	<b>34</b>	32	29	<b>87,73</b>
FAMA03C36	<b>36</b>	34	35	<b>93,49</b>
FAMA03C38	<b>38</b>	36	40	<b>97,19</b>
FAMA03C40	<b>40</b>	38	48	<b>101,47</b>
FAMA03C46	<b>46</b>	44	73	<b>127,85</b>
FAMA03C50	<b>50</b>	49	94	<b>133,75</b>
FAMA03C55	<b>55</b>	53	126	<b>237,29</b>
FAMA03C60	<b>60</b>	58	164	<b>298,64</b>



## 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	It	IVA esc.
FAMA85S36	<b>36</b>	23	23	<b>33,62</b>
FAMA85S40	<b>40</b>	23	29	<b>37,78</b>
FAMA85S46	<b>46</b>	34	56	<b>47,12</b>
FAMA85S50	<b>50</b>	34	66,7	<b>53,62</b>
FAMA85S60	<b>60</b>	34	96	<b>66,63</b>



## TIPO SUD (CALDAIA) CON DUE MANIGLIE IN ALLUMINIO E PONTICELLO ALLUMINIO

Compreso coperchio pesante

South type [cauldron] with heavy lid, alu handles and loop handle

Type sud [cuve] avec couvercle lourd, anses et poignée en aluminium

Südkessel mit Schwerdeckel, Alugriffen und Alugegengriff

Tipo sur caldero con tapa pesada, asas aluminio y puente aluminio

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
FAMA85C36	<b>36</b>	23	23	<b>45,66</b>
FAMA85C40	<b>40</b>	23	29	<b>52,16</b>
FAMA85C46	<b>46</b>	34	56	<b>67,99</b>
FAMA85C50	<b>50</b>	34	66,7	<b>75,83</b>
FAMA85C60	<b>60</b>	34	96	<b>92,15</b>



## PENTOLA A GRADINO CON COPERTINA

Deep rim saucepan with lid

Casserole à étage avec couvercle

Abgestufter Topf mit Deckel

Olla en escalón con tapa

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALMA14228	<b>28</b>	29		<b>40,72</b>
ALMA14230	<b>30</b>	30		<b>46,43</b>
ALMA14232	<b>32</b>	32		<b>51,87</b>
ALMA14236	<b>36</b>	34		<b>71,98</b>
ALMA14240	<b>40</b>	37		<b>78,20</b>



## CAVAGNOCHI

Gnocchi strainer

Petite passoire à gnocchi

Schöpföffel für Klöße

Espumadera para "gnocchi"

Code	H cm	IVA esc.
COAL207CA50	<b>50</b>	<b>13,05</b>

## 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	IVA esc.
COIX318533	<b>106,58</b>

# Family Cooking Range

Copper - Cuivre - Kupfer - Cobre



**CASSERUOLA  
CON DUE MANIGLIE OTTONE**

Saucepot, 2 handles  
Faitout, 2 anses  
Brattopf 2 Griffe  
Cacerola 2 asas

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COCM4M20	20	7,5	98,28
COCM4M24	24	8	119,22
COCM4M28	28	8	139,19



**CASSERUOLA ALTA  
CON DUE MANIGLIE OTTONE**

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COCM4MBIS20	20	10	114,31
COCM4MBIS24	24	12	136,54



**CASSERUOLA  
CON UN MANICO OTTONE**

Saucepans, 1 handle  
Casserole, 1 manche  
Stielkasserolle  
Cacerola 1 mango

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COCM5M16	16	8,5	72,58
COCM5M20	20	10	97,58
COCM5M24	24	12	125,63



**COPERCHIO**

Lid  
Couvercle  
Deckel  
Tapa

Code	Ø cm	IVA esc.
COCM29M20	20	33,42
COCM29M24	24	43,13
COCM29M28	28	54,78
COCM29M32	32	66,61
COCM29M36	36	78,90



**PADELLA SALTARE CON UN MANICO  
TUBOLARE OTTONE**

Sauté pan, 1 handle  
Saugeuse, 1 manche  
Sauteruse 1 Stiel  
Sartén saltar 1 mango

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COCM11BM28	28	7	99,80
COCM11BM32	32	7,3	119,50



**PADELLA  
CON UN MANICO OTTONE**

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COCM11M20	20	5,5	65,25
COCM11M24	24	5,5	78,66
COCM11M28	28	5,5	106,90
COCM11M32	32	6,3	128,62



**TEGAME CON DUE MANIGLIE  
OTTONE**

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COCM10M20	20	5	71,72
COCM10M24	24	5,5	91,14
COCM10M28	28	6,5	116,14
COCM10M32	32	7,5	145,28
COCM10M36	36	8,5	173,04

**PAIOLO CON UN MANICO IN LEGNO  
E MANIGLIE INOX**

Polenta pot, wooden handle  
Chaudron, manche en bois  
Polentepot mit Holzstiel  
Caldero mango madera

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COCM65M18	18	10	58,85
COCM65M20	20	11,5	59,12
COCM65M22	22	13,5	66,38
COCM65M24	24	13,5	76,75
COCM65M26	26	14,3	96,53

**PAIOLO CON MANICO ARCO**

Polenta pot, bowed handle  
Chaudron, manche arqué  
Polentepot mit bogenförmigem Stiel  
Caldero con mango arco

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COCM44M24	24	13,5	69,93
COCM44M28	28	16	98,55
COCM44M32	32	17	123,71

# Family Cooking pasticceria

Pastry - Pâtisserie - Gebäck - Reposteria



## TORTIERA

Cake mould  
Tourtière  
Kuchenform  
Tartera

Code	Ø cm	pz	IVA esc.
COAL43LE16	16	[**]	4,41
COAL43LE18	18	[**]	4,57
COAL43LE20	20	[**]	5,19
COAL43LE22	22	[**]	5,56
COAL43LE24	24	[**]	6,06
COAL43LE26	26	[**]	6,39
COAL43LE28	28	[**]	7,33
COAL43LE30	30	[**]	7,91



## CIAMBELLA CON TUBO

Savarin mould with tube  
Savarin avec tube  
Kranzkuchen mit Loch  
Molde savarin bajo

Code	Ø cm	pz	IVA esc.
COAL43TU16	16	[**]	5,85
COAL43TU18	18	[**]	6,06
COAL43TU20	20	[**]	6,80
COAL43TU22	22	[**]	7,05
COAL43TU24	24	[**]	7,87
COAL43TU26	26	[**]	8,24
COAL43TU28	28	[**]	9,58
COAL43TU30	30	[**]	9,89



## CIAMBELLONE CON TUBO

Big savarin mould with tube  
Gros savarin avec tube  
Grosskranzkuchen mit Loch  
Molde savarin

Code	Ø cm	pz	IVA esc.
COAL37LE22	22	[**]	9,85
COAL37LE24	24	[**]	11,00
COAL37LE26	26	[**]	12,28
COAL37LE28	28	[**]	15,41



## STAMPO BUDINO CON TUBO

Pudding mould with tube  
Dariole avec tube  
Puddingform mit Loch  
Molde savarin

Code	Ø cm	pz	IVA esc.
COAL35LE07	7	[***]	4,08
COAL35LE10	10	[***]	4,57
COAL35LE12	12	[*]	5,48
COAL35LE14	14	[**]	5,89
COAL35LE16	16	[**]	8,08
COAL35LE18	18	[*]	8,45
COAL35LE20	20	[*]	10,14
COAL35LE22	22	[*]	10,55



## STAMPO BUDINO SENZA TUBO

Pudding mould without tube  
Dariole sans tube  
Puddingform ohne Loch  
Molde savarin sin tubo

Code	Ø cm	pz	IVA esc.
COAL30LE07	7	[***]	2,64
COAL30LE10	10	[***]	3,05
COAL30LE12	12	[*]	3,83
COAL30LE14	14	[**]	4,12
COAL30LE16	16	[**]	5,77
COAL30LE18	18	[*]	6,10
COAL30LE20	20	[*]	7,05
COAL30LE22	22	[*]	7,58



## 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	pz	IVA esc.
COFA43224	24	9,8	[*]	20,64
COFA43226	26	10,5	[*]	22,44
COFA43228	28	11	[*]	24,92



## LASAGNERA CON MANIGLIE SNODATE

Lasagne roasting pan, 2 folding handles  
Bac à lasagne, 2 anses tombantes  
Lasagnepfanne, 2 Fallgriffe  
Rustidera 2 asas móviles

Code	Ø cm	H cm	pz	IVA esc.
COFA45025	25x18,5	5,5	[*]	9,52
COFA45030	30x22	6	[*]	11,56
COFA45035	35x25	6,2	[*]	14,12
COFA45040	40x28	6,2	[*]	21,97

## FORMA PER PLUMCAKE

Plumcake mould  
Moule à plum-cake  
Plumcakeform  
Molde cake

Code	Ø cm	H cm	pz	IVA esc.
COFA43826	26x10	10	[**]	7,28

## CIAMBELLA

Savarin mould  
Savarin  
Kranzkuchen  
Molde savarin

Code	Ø cm	H cm	pz	IVA esc.
COFA4322	22	6	[**]	7,80
COFA4324	24	6,5	[**]	8,76
COFA4326	26	7	[**]	12,90
COFA4328	28	7	[**]	14,70



## 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 plástico

Code	Ø cm	H cm	pz	IVA esc.
COFA111BP20	20	4,7	[*]	11,56
COFA111BP22	22	4,7	[*]	13,24
COFA111BP24	24	5	[*]	16,48
COFA111BP26	26	5,1	[*]	18,00
COFA111BP28	28	5,2	[*]	19,56
COFA111BP30	30	5,3	[*]	22,00
COFA111BP32	32	5,6	[*]	24,96

# Condizioni generali di vendita Italia

## General terms and conditions

### 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  
reception@agnelli.net - info@agnelli.net
- Bestetti Massimiliano  
Tel. +39.035.204733  
uff.vendite@agnelli.net
- Vitali Francesca Tel. +39.035.204729  
uff.vendite1@agnelli.net
- Customer service Tel. +39.035.204725  
customerservice@agnelli.net
- Amministrazione Tel. +39.035.204732 -  
Fax +39.035.204740  
contabilita@agnelli.net
- Uff. Comm. Export Tel. +39.035.204752 -  
uff.vendite3@agnelli.net
- Tutti gli ordini sono soggetti ad approvazione della Baldassare Agnelli SpA
- Ordine fatturabile, importo 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:
  - 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.
  - 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.
  - 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.
  - 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 più Euro 19,00 netto merce per spese di trasporto a consegna.
- 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 attestino 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'accrédito.
- 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'in venduto"

### 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.

# Condizioni di consegna e trasporto all'estero

## Delivery terms/international transport - Conditions de livraison/transport internationals - Lieferbedingungen/Auslandstransporte

- 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  
uff.vendite3@agnelli.net

- 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  
uff.vendite3@agnelli.net

- Toutes les livraisons pour les États étrangers sont effectuées sous conditions Ex-Works - franco notre usine.
- Conditions différents doivent être concordés avec notre Bureau Commercial
- Uff. Comm. Export  
Tel. +39.035.204752  
Fax +39.035.693668  
uff.vendite3@agnelli.net

- Alle Auslandslieferungen werden unter den Bedingungen Ab Werk - Frei Werk ausgeführt.
- Anderer Bedingungen können mit unserer Handelsabteilung vereinbart werden.
- Uff. Comm. Export  
Tel. +39.035.204752  
Fax +39.035.693668  
uff.vendite3@agnelli.net

# Certificazioni

## Certifications



Produttori Pentole Professionali

I prodotti Pentole Agnelli rappresentano il Made in Italy in tutto il mondo, segno di qualità e tradizione. Pentole Agnelli aderisce al programma europeo AFFG (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 AFFG (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.



# ALLUMINIO AGNELLI

FAMIGLIA DI IMPRESE



IMPRESA STORICA D'ITALIA



Italian Foodservice Manufacturer Network

## PENTOLE AGNELLI

PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY



BALDASSARE AGNELLI S.P.A.

Via Madonna, 20 - 24040 - Lallio (BG) Italia  
Phone +39 035 20 47 11 - Fax +39 035 69 36 68  
e-mail Italy: info@agnelli.net  
e-mail International: export@agnelli.net

Numero Verde  
**800-233040**

[www.pentoleagnelli.it](http://www.pentoleagnelli.it)

Follow us on

