TERZA RISTAMPA

PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

host
INTERNATIONAL
EXHIBITION OF
THE HOSPITALITY
INDUSTRY

Listino prezzi

Price list - Tarif - Preisliste - Lista de precios

2015

PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

Indice

Index / Index / Index / índice

Collezione 1932 4

1932 Collection
Collection de 1932
1932-Auflistung
Colección de 1932

Alluminio 3 mm professionale 7

Professional Aluminium 3 mm
Aluminium 3 mm Professional
Aluminium 3 mm Professional
Aluminio 3 mm Professional

Alluminio 5 mm professionale 15

Professional Aluminium 5 mm
Aluminium 5 mm Professional
Aluminium 5 mm Professional
Aluminio 5 mm Professional

"Cool" Alluminio 3-5 mm 17

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

Alluminio induzione 3 mm professionale 18

Professional Induction Aluminium 3 mm (1/8"
Aluminium pour induction 3 mm Professional
Aluminium für Induktion 3 mm Professional
Aluminio de inducción 3 mm Professional

Alluminio Antiaderente 3 mm con rivestimento Teflon® Platinum Plus 19

Aluminium non-stick 3 mm (1/8") 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

Alluminio Antiaderente 5 mm con rivestimento Teflon® Platinum Plus 21

Aluminium non-stick 5 mm (3/16") 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

Alluminio "Cool" 3 e 5 mm con rivestimento Teflon® Platinum Plus 22

Professional line Frypan "Cool" in Aluminium non-stick (1/8") 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

Cookware System con rivestimento Teflon® Platinum Plus 23

Cookware System line in Aluminium non-stick (1/8"- 3/16") 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

Alluminio Antiaderente 3 mm con rivestimento Teflon® Infinity 24

Aluminium non-stick 3 mm (1/8") 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

Al-Black 3 mm 25

Al Black 3 mm (1/8")

Al-Black 5 mm 26

Al Black 5 mm (3/16")

Al-Black Induzione 5 e 3 mm con rivestimento B-Cristal 27

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

Le Dive Alluminio Antiaderente 3 mm con rivestimento Teflon® Platinum Plus 28

Le Dive

Rame liscio stagnato a mano 2 mm 29

Tinned Copper
Cuivre Étamé
Kupfer verzinnt
Cobre Estañado

Rame martellato stagnato a mano 2 mm 32

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

Rame liscio manicato ottone fuso 2 mm 34

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

Rame stagnato per induzione 2mm 35

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

Copper 3 induzione Trilaminato rame alluminio inox 36

Copper 3

Acciao Inox 37

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

Alu-Inox Trilaminato Inox ferritico-Alluminio-Inox 40

Alu-Inox

Alu-Inox Agnelli 1907 mirror finished New

Slowcook Ghisa smaltata 42

Enamelled cast iron
Fonte èmaillèe
Emaillierter guss
Hierro fundido esmaltado

Buffet 44

Buffet

I prezzi evidenziati in **ROSSO** hanno subito una variazione

Teglie e Bacinelle Gastronorm in alluminio e antiaderente 46

Gastronorm
Aluminium and nonstick Gastronorm
Aluminium und antihalf Gastronorm
Aluminio y antiadherente Gastronorm

Pasticceria & Pizza 50

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

I prezzi evidenziati in **ROSSO** hanno subito una variazione

Ferro 55

Iron Line
Série Fer
Linie Eisen
Línea hierro

Pietra 56

Stone Line
Série Pierre
Linie Stein
Línea Piedra

Dolciflex Stampi da forno 57

Dolciflex Cake Moulds
Moules a four Dolciflex
Kuchenformen Dolciflex
Dolciflex Moldes Horn

Collezione 1932

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

104

Pag. 8

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.	IVA inc.
ALMA10410	**10**	7	20,40	**24,89**

105

Pag. 8

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.	IVA inc.
ALMA10510	**10**	7	16,79	**20,48**

106

Pag. 8

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.	IVA inc.
ALMA10610	**10**	4,5	19,89	**24,26**

107

Pag. 9

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.	IVA inc.
ALMA10710	**10**	4,5	15,75	**19,22**

109

Pag. 9

CASSERUOLINA CONICA 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.	IVA inc.
ALMA10908	**8**	6	17,56	**21,42**

110

Pag. 9

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.	IVA inc.
ALMA11010	**10**	3	19,37	**23,63**
ALMA11012	**12**	3,5	20,92	**25,52**
ALMA11014	**14**	4	22,73	**27,73**
ALMA11016	**16**	4	23,50	**28,67**

111

Pag. 9

PADELLINO A UN MANICO

Little pan
Petite poêle
Kleine Pfanne
Sartén

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMA11110	**10**	3	14,72	**17,96**
ALMA11112	**12**	3,5	15,50	**18,90**
ALMA11114	**14**	4	20,04	**24,45**
ALMA11116	**16**	4	21,95	**26,78**

104W

Pag. 10

CASSERUOLINO ALTO ETERNA A DUE MANIGLIE

Eterna two-handle high little saucepot
Petit faitout haut deux poignées Eterna
Kleine hohe Kasserolle mit zwei Griffen Eterna
Cacerola alta con dos manijas Eterna

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSA104W10	**10**	7	24,58	**29,98**

105W

Pag. 10

CASSERUOLINO ALTO ETERNA A UN MANICO

Eterna one-handle high little saucepan
Petite casserole haute une poignée Eterna
Kleine hohe Kasserolle mit einem Griff Eterna
Cacerola alto con una manija Eterna

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSA105W10	**10**	7	21,32	**26,01**

106W

Pag. 10

CASSERUOLINO BASSO ETERNA A DUE MANIGLIE

Eterna two-handle low little casserole pot
Petit faitout bas deux poignées Eterna
Kleine niedrige Kasserolle mit zwei Griffen Eterna
Cacerola baja con dos manijas Eterna

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSA106W10	**10**	4,5	24,58	**29,98**

107W

Pag. 11

CASSERUOLINO BASSO ETERNA A UN MANICO

Eterna one-handle low little casserole pan
Petite casserole basse une poignée Eterna
Kleine niedrige Kasserolle mit einem Griff Eterna
Cacerola baja con una manija Eterna

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSA107W10	**10**	4,5	21,32	**26,01**

109W

Pag. 11

CASSERUOLINA CONICA ETERNA A UN MANICO

Eterna one-handle conical little saucepan
Petit casserole conique une poignée Eterna
Kleine konische Kasserolle mit einem Griff eterna
Cacerola cónica con una manija eterna

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSA109W08	**8**	6	20,62	**25,15**

110W

Pag. 11

TEGAMINO ETERNA A DUE MANIGLIE

Eterna two-handle little omelette pan
Petit plat à frire deux poignées Eterna
Kleine Pfanne mit zwei Griffen Eterna
Sartén con dos manijas Eterna

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSA110W10	**10**	3	24,58	**29,98**
ALSA110W12	**12**	3,5	25,67	**31,32**
ALSA110W14	**14**	4	25,83	**31,51**
ALSA110W16	**16**	4	26,20	**31,96**

111W

Pag. 11

PADELLINO ETERNA A UN MANICO

Eterna little pan
Petite poêle Eterna
Kleine Pfanne Eterna
Sartén Eterna

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSA111W10	**10**	3	20,86	**25,44**
ALSA111W12	**12**	3,5	21,95	**26,78**
ALSA111W14	**14**	4	22,57	**27,54**
ALSA111W16	**16**	4	22,83	**27,85**

105CUF

Pag. 12

CASSERUOLINO ALTO IN RAME A 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.	IVA inc.
ALCU105F10	**10**	6,5	87,36	**106,58**
ALCU105F12	**12**	7,5	93,47	**114,04**
ALCU105F14	**14**	8,5	97,79	**119,30**

110CUM

Pag. 12

TEGAMINO IN RANE A DUE MANIGLIE

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALCM110M14	**14**	4	89,78	**109,53**

Collezione 1932

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

111CUMS Pag. 12

PADELLINO SVASATO IN RAME A UN MANICO

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COCU111M10	**10**	2,7	51,97	**63,40**

111CUM Pag. 12

PADELLINO IN RAME A UN MANICO

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALCM111M14	**14**	3,5	89,78	**109,53**

104CUMS Pag. 13

CASSERUOLINO BASSO IN RAME A 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.	IVA inc.
COCU104M07	**7**	3,5	47,25	**57,65**

107CUF Pag. 13

CASSERUOLINO BASSO IN RAME A 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.	IVA inc.
ALCU107F10	**10**	4	80,97	**98,78**
ALCU107F12	**12**	4,5	87,50	**106,75**
ALCU107F14	**14**	5,5	92,04	**112,29**

110IES15 Pag. 13

TEGAMINO IN ORO A DUE MANIGLIE

Gold two-handle little omelette pan
Petit plat à frire d'or deux poignées
Kleine Pfanne aus Gold mit zwei Griffen
Sartén oro con dos manijas

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALAU110IES15	**15**	4	preventivo	preventivo

COCE 10410 Pag. 14

INSERTO IN PORCELLANA ART. 104 E 105 10 cm

Porcelain insert for codes 104 and 105

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
COCE10410	**8,5**	6,5	0,35	10,50	**12,81**

COCE 10610 Pag. 14

INSERTO IN PORCELLANA ART. 106 E 107 cm 10

Porcelain insert for codes 106 and 107

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
COCE10610	**8,5**	4,5	0,245	10,50	**12,81**

COCE 11012 Pag. 14

INSERTO IN PORCELLANA ART. 110 E 111 12 cm

Porcelain insert for codes 11012 and 11112

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
COCE11012	**10,5**	3	0,26	10,50	**10,81**

COCE 11014 Pag. 15

INSERTO IN PORCELLANA ART. 110 E 111 CM 14

Porcelain insert for codes 11014 and 11114

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
COCE11014	**12,5**	3,5	0,395	11,25	**13,73**

COCE 11016 Pag. 15

INSERTO IN PORCELLANA ART. 110 E 111 CM 16

Porcelain insert for codes 11016 and 11116

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
COCE11016	**14,5**	3,5	0,47	11,25	**13,73**

104ALIN Pag. 16

CASSERUOLINO ALTO DUE MANIGLIE ALUINOX

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.	IVA inc.
ALIX104ALIN10	**10**	7	30,88	**37,67**

105ALIN Pag. 16

CASSERUOLINO ALTO UN MANICO ALUINOX

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.	IVA inc.
ALIX105ALIN10	**10**	7	27,48	**33,53**

106ALIN Pag. 16

CASSERUOLINO BASSO DUE MANIGLIE ALUINOX

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.	IVA inc.
ALIX106ALIN10	**10**	4,5	27,91	**34,05**

107ALIN Pag. 16

CASSERUOLINO BASSO UN MANICO ALUINOX

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.	IVA inc.
ALIX107ALIN10	**10**	4,5	24,68	**30,11**

109ALIN Pag. 17

CASSERUOLINA CONICA UN MANICO ALUINOX

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.	IVA inc.
ALIX109ALIN08	**8**	6	22,71	**27,71**

111ALIN Pag. 17

PADELLINO A UN MANICO ALUINOX

Little pan
Petite poêle
Kleine Pfanne
Sartén

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALIX111ALIN10	**10**	3	23,54	**28,72**
ALIX111ALIN12	**12**	3,5	26,58	**32,43**
ALIX111ALIN14	**14**	4	30,81	**37,59**
ALIX111ALIN16	**16**	4,5	34,11	**41,62**

Collezione 1932

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

110ALIN

Pag. 17

TEGAMINO DUE MANIGLIE
ALUINOX

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.	IVA inc.
ALIX110ALIN10	**10**	3	26,76	**32,65**
ALIX110ALIN12	**12**	3,5	29,74	**36,28**
ALIX110ALIN14	**14**	4	33,18	**40,48**
ALIX110ALIN16	**16**	4,5	36,55	**44,60**
ALIX110ALIN20S	**20**	5	50,15	**61,18**

Alluminio 3 mm professionale

Professional Aluminium 3 mm / Aluminium 3 mm Professional
Aluminium 3 mm Professional / Aluminio 3 mm Professional

103 Pag. 20

PENTOLA ALTA CON DUE MANIGLIE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALMA10314	**14**	13	2	19,80	**24,16**
ALMA10316	**16**	15	3	25,13	**30,66**
ALMA10318	**18**	17	4,3	27,98	**34,14**
ALMA10320	**20**	19	6	30,23	**36,88**
ALMA10322	**22**	22	8,4	35,80	**43,68**
ALMA10324	**24**	22	10	40,30	**49,16**
ALMA10326	**26**	24	12,7	48,83	**59,57**
ALMA10328	**28**	26	16	57,72	**70,42**
ALMA10330	**30**	30	21,2	63,06	**76,94**
ALMA10332	**32**	30	24	70,75	**86,32**
ALMA10334	**34**	32	29	81,19	**99,06**
ALMA10336	**36**	34	33,6	90,43	**110,32**
ALMA10338	**38**	36	40,8	99,55	**121,45**
ALMA10340	**40**	38	46,5	103,95	**126,82**
ALMA10342	**42**	40	55,4	123,26	**150,37**
ALMA10345	**45**	42	63	141,51	**172,64**
ALMA10350	**50**	45	88	164,38	**200,55**
ALMA10355	**55**	51	121	210,13	**256,36**
ALMA10360	**60**	56	158	246,28	**300,46**

104BIS Pag. 20

CASSERUOLA ALTISSIMA CON DUE MANIGLIE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALMA104B14	**14**	10	1,5	19,55	**23,86**
ALMA104B16	**16**	11	2,2	21,94	**26,77**
ALMA104B18	**18**	13	3,3	22,87	**27,90**
ALMA104B20	**20**	14,5	3,7	25,38	**30,96**
ALMA104B22	**22**	15,5	4,8	32,13	**39,19**
ALMA104B24	**24**	16	7,2	34,03	**41,51**
ALMA104B26	**26**	17	9	43,26	**52,78**
ALMA104B28	**28**	18,5	11,3	47,76	**58,26**
ALMA104B30	**30**	18,5	13	53,58	**65,37**
ALMA104B32	**32**	21	16,9	56,78	**69,28**
ALMA104B34	**34**	21,5	19,5	70,53	**86,05**
ALMA104B36	**36**	24	24,4	73,14	**89,23**
ALMA104B38	**38**	25	28	87,11	**106,28**
ALMA104B40	**40**	26	32	89,38	**109,04**
ALMA104B42	**42**	27,5	38	99,92	**121,90**
ALMA104B45	**45**	28	46	119,70	**146,04**
ALMA104B50	**50**	30	58	145,54	**177,56**

104 Pag. 20

CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALMA10414	**14**	7,5	1,5	15,41	**18,80**
ALMA10416	**16**	8	1,7	16,72	**20,40**
ALMA10418	**18**	10	2,6	18,61	**22,71**
ALMA10420	**20**	11	3,3	22,16	**27,03**
ALMA10422	**22**	12	4,6	26,32	**32,11**
ALMA10424	**24**	13	5,6	30,82	**37,61**
ALMA10426	**26**	14,5	8	36,16	**44,11**
ALMA10428	**28**	15,5	9	42,55	**51,91**
ALMA10430	**30**	16	11,3	45,89	**55,98**
ALMA10432	**32**	17	12,5	50,84	**62,03**
ALMA10434	**34**	18	16,3	60,80	**74,18**
ALMA10436	**36**	19	18	68,39	**83,44**
ALMA10438	**38**	19,5	23,8	76,34	**93,13**
ALMA10440	**40**	21	26	79,77	**97,32**
ALMA10442	**42**	22	32,5	90,68	**110,63**
ALMA10445	**45**	24	35	102,88	**125,51**
ALMA10450	**50**	26	50	123,26	**150,37**
ALMA10455	**55**	29	65	166,99	**203,73**
ALMA10460	**60**	34	90	198,15	**241,74**

105 Pag. 21

CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO TUBOLARE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALMA10514	**14**	7,5	1,5	15,41	**18,80**
ALMA10516	**16**	8	1,7	16,72	**20,40**
ALMA10518	**18**	10	2,6	18,61	**22,71**
ALMA10520	**20**	11	3,3	22,16	**27,03**
ALMA10522	**22**	12	4,6	26,32	**32,11**
ALMA10524	**24**	13	5,6	30,82	**37,61**
ALMA10526	**26**	14,5	8	36,16	**44,11**
ALMA10528	**28**	15,5	9	42,55	**51,91**
ALMA10530	**30**	16	11,3	45,89	**55,98**
ALMA10532	**32**	17	12,5	50,84	**62,03**
ALMA10534	**34**	18	16,3	60,80	**74,18**
ALMA10536	**36**	19	18	68,39	**83,44**

105BIS Pag. 21

CASSERUOLA ALTISSIMA CON UN MANICO TUBOLARE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALMA105B14	**14**	10	1,5	19,55	**23,86**
ALMA105B16	**16**	11	2,2	21,94	**26,77**
ALMA105B18	**18**	13	3,3	22,87	**27,90**
ALMA105B20	**20**	14,5	3,7	25,38	**30,96**
ALMA105B22	**22**	15,5	4,8	32,13	**39,19**
ALMA105B24	**24**	16,5	7,2	34,03	**41,51**
ALMA105B26	**26**	18,5	9	43,26	**52,78**
ALMA105B28	**28**	18,5	11,3	47,76	**58,26**
ALMA105B30	**30**	21	13	53,58	**65,37**
ALMA105B32	**32**	21,5	16,9	56,78	**69,28**
ALMA105B34	**34**	24	19,5	70,53	**86,05**
ALMA105B36	**36**	30	24,4	73,14	**89,23**

106 Pag. 21

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	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALMA10616	**16**	7	1,4	15,05	**18,36**
ALMA10618	**18**	7	1,8	16,11	**19,66**
ALMA10620	**20**	7	2,5	20,63	**25,17**
ALMA10622	**22**	8	3,4	22,53	**27,49**
ALMA10624	**24**	8,5	4,1	25,01	**30,51**
ALMA10626	**26**	9,5	5,3	31,42	**38,34**
ALMA10628	**28**	9,5	6,4	36,51	**44,54**
ALMA10630	**30**	10,5	7,4	40,91	**49,91**
ALMA10632	**32**	10,5	8,4	46,46	**56,69**
ALMA10634	**34**	11	10	50,84	**62,03**
ALMA10636	**36**	11,5	11,5	56,05	**68,38**
ALMA10638	**38**	12	15	60,58	**73,90**
ALMA10640	**40**	14	17,6	70,06	**85,47**
ALMA10642	**42**	15	20,8	75,15	**91,68**
ALMA10645	**45**	16	26,3	88,54	**108,02**
ALMA10650	**50**	17	32	110,93	**135,34**
ALMA10655	**55**	19	51,5	141,63	**172,79**
ALMA10660	**60**	21,5	60	168,53	**205,61**

107 Pag. 22

CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO TUBOLARE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALMA10716	**16**	7	1,4	15,05	**18,36**
ALMA10718	**18**	7	1,8	16,11	**19,66**
ALMA10720	**20**	7	2,5	20,63	**25,17**
ALMA10722	**22**	9	3,4	22,53	**27,49**
ALMA10724	**24**	9	4,1	25,01	**30,51**
ALMA10726	**26**	9,5	5,3	31,42	**38,34**
ALMA10728	**28**	9,5	6,4	36,51	**44,54**
ALMA10730	**30**	10,5	7,4	40,91	**49,91**
ALMA10732	**32**	10,5	8,4	46,46	**56,69**
ALMA10734	**34**	11	10	50,84	**62,03**
ALMA10736	**36**	11,5	11,5	56,05	**68,38**

109 Pag. 22

CASSERUOLA CONICA CON BECCO E UN MANICO TUBOLARE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALMA10914	**14**	8	1	15,90	**19,40**
ALMA10916	**16**	8,5	1,3	16,72	**20,40**
ALMA10918	**18**	10	1,9	18,61	**22,71**
ALMA10920	**20**	11,5	2,4	22,16	**27,03**
ALMA10922	**22**	12,5	3	26,92	**32,84**
ALMA10924	**24**	14	4	31,76	**38,75**
ALMA10926	**26**	15,5	5,5	37,69	**45,99**

Alluminio 3 mm professionale

Professional Aluminium 3 mm / Aluminium 3 mm Professional
Aluminium 3 mm Professional / Aluminio 3 mm Professional

126 Pag. 22

CASSERUOLA OVALE CON COPERCHIO E DUE MANIGLIE INOX

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

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMA12630	**30x19**	12	30,46	**37,17**
ALMA12632	**32x22**	13	43,02	**52,49**
ALMA12634	**34x23**	14	54,05	**65,94**
ALMA12636	**36x25**	15	59,04	**72,02**
ALMA12640	**40x28**	16	82,02	**100,06**
ALMA12645	**45x31**	16,5	94,12	**114,82**
ALMA12650	**50x36**	17,5	108,68	**132,59**

129 Pag. 23

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.	IVA inc.
ALMA12914	**14**	3,95	**4,82**
ALMA12916	**16**	4,30	**5,25**
ALMA12918	**18**	4,70	**5,73**
ALMA12920	**20**	7,90	**9,64**
ALMA12922	**22**	8,50	**10,37**
ALMA12924	**24**	8,95	**10,92**
ALMA12926	**26**	9,50	**11,59**
ALMA12928	**28**	11,11	**13,55**
ALMA12930	**30**	12,50	**15,25**
ALMA12932	**32**	14,00	**17,08**
ALMA12934	**34**	16,11	**19,66**
ALMA12936	**36**	16,95	**20,68**
ALMA12938	**38**	18,03	**21,99**
ALMA12940	**40**	19,21	**23,44**
ALMA12942	**42**	23,00	**28,07**
ALMA12945	**45**	29,51	**36,01**
ALMA12950	**50**	35,33	**43,10**
ALMA12955	**55**	48,13	**58,72**
ALMA12960	**60**	57,49	**70,13**

1290V Pag. 23

COPERCHIO OVALE

Oval lid
Couvercle ovale
Ovaler Deckel
Tapa oval

Code	cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMA1290V30	**30x19**	14,00	**17,08**
ALMA1290V32	**32x22**	16,11	**19,66**
ALMA1290V34	**34x23**	16,95	**20,68**
ALMA1290V36	**36x25**	18,03	**21,99**
ALMA1290V40	**40x28**	19,21	**23,44**
ALMA1290V45	**45x31**	35,33	**43,10**
ALMA1290V50	**50x36**	48,13	**58,72**

129BIS Pag. 23

PORTA COPERCHI

Lids rack
Râtelier à couvercles
Deckelhalter
Sostén para tapas

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMA129BIS	**110**	66,50	**81,14**

110 Pag. 24

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.	IVA inc.
ALMA11018	**18**	4,5	12,11	**14,77**
ALMA11020	**20**	5	16,25	**19,82**
ALMA11022	**22**	5,5	17,40	**21,22**
ALMA11024	**24**	5,5	21,07	**25,71**
ALMA11026	**26**	5,5	22,57	**27,54**
ALMA11028	**28**	6	27,05	**33,01**
ALMA11030	**30**	6,5	27,52	**33,57**
ALMA11032	**32**	6,5	30,28	**36,94**
ALMA11034	**34**	6,7	35,35	**43,13**
ALMA11036	**36**	7	39,73	**48,47**
ALMA11038	**38**	7	42,60	**51,97**
ALMA11040	**40**	7,2	47,79	**58,30**
ALMA11042	**42**	8	61,61	**75,16**
ALMA11046	**46**	8	67,82	**82,74**
ALMA11050	**50**	8,5	84,28	**102,82**
ALMA11060	**60**	9	105,81	**129,09**

111 Pag. 24

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.	IVA inc.
ALMA11118	**18**	4,5	12,11	**14,77**
ALMA11120	**20**	5	16,25	**19,82**
ALMA11122	**22**	5,5	17,40	**21,22**
ALMA11124	**24**	5,5	21,07	**25,71**
ALMA11126	**26**	5,5	22,57	**27,54**
ALMA11128	**28**	6	27,05	**33,01**
ALMA11130	**30**	6,5	27,52	**33,57**
ALMA11132	**32**	6,5	30,28	**36,94**
ALMA11134	**34**	6,7	35,35	**43,13**
ALMA11136	**36**	7	39,73	**48,47**
ALMA11138	**38**	7	42,60	**51,97**
ALMA11140	**40**	7,2	47,79	**58,30**
ALMA11142	**42**	8	61,61	**75,16**
ALMA11146	**46**	8	67,82	**82,74**
ALMA11150	**50**	8,5	84,28	**102,82**
ALMA11160	**60**	9	105,81	**129,09**

111B Pag. 24

PADELLA SVASATA ALTA "SALTARE" CON UN MANICO TUBOLARE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMA111B18	**18**	5	12,11	**14,77**
ALMA111B20	**20**	5,5	14,74	**17,98**
ALMA111B22	**22**	6	17,40	**21,22**
ALMA111B24	**24**	6,5	20,61	**25,14**
ALMA111B26	**26**	6,5	22,57	**27,54**
ALMA111B28	**28**	6,5	26,26	**32,04**
ALMA111B30	**30**	7	27,52	**33,57**
ALMA111B32	**32**	7,5	29,37	**35,83**
ALMA111B34	**34**	8	35,35	**43,13**
ALMA111B36	**36**	8	39,73	**48,47**
ALMA111B38	**38**	8,5	42,60	**51,97**
ALMA111B40	**40**	8,5	46,39	**56,60**
ALMA111B45	**45**	9,5	67,82	**82,74**

111BB Pag. 25

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 "saltear" mango inox

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMA111BB20	**20**	4,5	13,82	**16,86**
ALMA111BB24	**24**	5,5	17,40	**21,22**
ALMA111BB28	**28**	5	21,65	**26,42**
ALMA111BB32	**32**	5	24,53	**29,93**
ALMA111BB36	**36**	5,5	32,70	**39,90**
ALMA111BB40	**40**	6	40,18	**49,02**

Alluminio 3 mm professionale

Professional Aluminium 3 mm / Aluminium 3 mm Professional
Aluminium 3 mm Professional / Aluminio 3 mm Professional

111BM

Pag. 25

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

Curved sauté pan
Sauteuse
Sauteuse
Sartén para mantecas

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMA111BM20	**20**	9	22,20	**27,08**
ALMA111BM24	**24**	9,5	28,45	**34,71**
ALMA111BM28	**28**	10	33,43	**40,78**
ALMA111BM32	**32**	10,5	39,97	**48,76**
ALMA111BM36	**36**	11	45,54	**55,56**

120

Pag. 25

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.	IVA inc.
ALMA12030	**30x19**	6	28,79	**35,12**
ALMA12034	**34x23**	7	36,28	**44,26**

121

Pag. 26

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.	IVA inc.
ALMA12130	**30x19**	6	28,79	**35,12**
ALMA12134	**34x23**	7	36,28	**44,26**

121B

Pag. 26

PADELLA OVALE SVASATA PER PESCE CON UN MANICO TUBOLARE INOX

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

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMA121B40	**40x28**	4,5	65,63	**80,06**
ALMA121B45	**45x32**	4,5	71,27	**86,95**

153

Pag. 26

CASSERUOLA CON 4 COLAPASTA A SPICCHIO ALTO

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALMA15336	**36**	20	18	243,90	**297,56**
ALMA15340	**40**	22	26	289,65	**353,38**
ALMA15350	**50**	28	50	349,97	**426,96**

153B

Pag. 27

SPICCHIO SINGOLO ALTO

Single deep segment
Panier fond
Hochseiher
Colador 1 sector alto

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMA153B36	**36**	21	43,99	**53,66**
ALMA153B40	**40**	23	52,51	**64,06**
ALMA153B50	**50**	26	56,78	**69,28**

153ST

Pag. 27

CASSERUOLA CON 4 COLAPASTA A SPICCHIO BASSO

Casserole pot with 4 low segment colanders
Sautoir avec 4 passoires à panier bas
Brattopf mit 4 Niedrigseihern
Cacerola baja con coladores 4 sectores bajos

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALMA153ST36	**36**	16,5	15	196,73	**240,02**
ALMA153ST40	**40**	18	19	230,75	**281,52**
ALMA153ST50	**50**	22,5	41	306,36	**373,76**

153BST

Pag. 27

SPICCHIO SINGOLO BASSO

Single low segment
Panier bas
Niedrigseiher
Colador 1 sector bajo

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMA153BST36	**36**	17	38,27	**46,69**
ALMA153BST40	**40**	19	46,36	**56,56**
ALMA153BST50	**50**	22,5	55,23	**67,39**

153C

Pag. 28

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.	IVA inc.
ALMA153C36	**36**	29,51	**36,01**
ALMA153C40	**40**	32,49	**39,64**
ALMA153C50	**50**	43,74	**53,36**

154

Pag. 28

CASSERUOLA CON 2 SPICCHI ALTI

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALMA15430	**30**	16	10	160,35	**195,63**
ALMA15434	**34**	18	15	195,55	**238,57**
ALMA15438	**38**	21	22	220,32	**268,79**

154B

Pag. 28

SPICCHIO 1/2 SINGOLO ALTO

Single segment colanders
Paniers
Seihern
Colador 1 sector

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMA154B30	**30**	16,5	57,38	**70,01**
ALMA154B34	**34**	18,5	67,32	**82,13**
ALMA154B38	**38**	21,5	72,06	**87,92**

154C

Pag. 29

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.	IVA inc.
ALMA154C30	**30**	21,82	**26,62**
ALMA154C34	**34**	24,78	**30,23**
ALMA154C38	**38**	29,16	**35,58**

Alluminio 3 mm professionale

Professional Aluminium 3 mm / Aluminium 3 mm Professional
Aluminium 3 mm Professional / Aluminio 3 mm Professional

155

Pag. 29

CASSERUOLA CON 3 SPICCHI ALTI

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALMA15534	**34**	18	15	194,01	**236,69**
ALMA15538	**38**	21	22	225,66	**275,30**

155B

Pag. 29

SPICCHIO 1/3 SINGOLO ALTO

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMA155B34	**34**	19	45,75	**55,82**
ALMA155B38	**38**	22	50,02	**61,02**

155C

Pag. 30

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.	IVA inc.
ALMA155C34	**34**	24,67	**30,10**
ALMA155C38	**38**	29,16	**35,58**

152

Pag. 30

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 cueceverduras/couscousera tapa entrante con cacerola

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALMA15224	**24**	15x11	5	64,00	**78,09**
ALMA15228	**28**	17x13	9	78,47	**95,73**
ALMA15232	**32**	21x15	12	117,10	**142,86**
ALMA15236	**36**	22x17	18	143,65	**175,25**
ALMA15240	**40**	25x20	25	171,61	**209,37**

151V

Pag. 30

VAPORIERA RETTANGOLARE CON COPERCHIO

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

Code	cm	Hcm	IVA esc.	IVA inc.
ALMA151V40	**40x28**	16	108,22	**132,02**
ALMA151V45	**45x30**	16,5	129,66	**158,19**
ALMA151V50	**50x33**	17,5	155,60	**189,83**

118

Pag. 31

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.	IVA inc.
ALMA11840	**40x13**	10	50,74	**61,90**
ALMA11850	**50x15**	12	78,94	**96,31**
ALMA11860	**60x17**	13	92,80	**113,22**
ALMA11870	**70x19**	14	138,90	**169,45**
ALMA11880	**80x24**	17	185,01	**225,71**
ALMA11890	**90x28**	23	420,61	**513,14**
ALMA118100	**100x30**	25	578,82	**706,16**
ALMA118120	**120x32**	28	696,27	**849,45**

115

Pag. 31

COLAPASTA A TRE PIEDI CON DUE MANIGLIE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMA11520	**20**	13	22,53	**27,49**
ALMA11522	**22**	14	24,07	**29,36**
ALMA11524	**24**	15	25,60	**31,23**
ALMA11526	**26**	15	27,51	**33,56**
ALMA11528	**28**	16,5	32,96	**40,21**
ALMA11530	**30**	16,5	35,33	**43,10**
ALMA11532	**32**	18,5	47,76	**58,26**
ALMA11536	**36**	24	61,76	**75,35**
ALMA11540	**40**	24,5	76,44	**93,26**

143

Pag. 31

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.	IVA inc.
ALMA14318	**18**	4	8,59	**10,48**
ALMA14320	**20**	4,5	10,36	**12,64**
ALMA14322	**22**	4,5	11,51	**14,04**
ALMA14324	**24**	5,5	12,10	**14,76**
ALMA14326	**26**	5,5	13,87	**16,93**
ALMA14328	**28**	6,5	15,41	**18,80**
ALMA14330	**30**	7	16,95	**20,68**
ALMA14332	**32**	7	19,10	**23,30**
ALMA14334	**34**	7,5	20,63	**25,17**
ALMA14336	**36**	7,5	23,71	**28,92**
ALMA14338	**38**	8	25,38	**30,96**
ALMA14340	**40**	8	28,10	**34,28**

Alluminio 3 mm professionale

Professional Aluminium 3 mm / Aluminium 3 mm Professional
Aluminium 3 mm Professional / Aluminio 3 mm Professional

166 Pag. 32

TORTIERA CILINDRICA CON ANELLO

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMA16620	**20**	**20**	10,86	**13,25**
ALMA16622	**22**	**22**	12,39	**15,11**
ALMA16624	**24**	**24**	13,64	**16,64**
ALMA16626	**26**	**26**	14,72	**17,96**
ALMA16628	**28**	**28**	15,90	**19,40**
ALMA16630	**30**	**30**	17,44	**21,27**
ALMA16632	**32**	**32**	21,22	**25,89**
ALMA16634	**34**	**34**	22,87	**27,90**
ALMA16636	**36**	**36**	24,42	**29,79**
ALMA16638	**38**	**38**	26,92	**32,84**
ALMA16640	**40**	**40**	29,16	**35,58**

144 Pag. 32

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	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALMA14420	**20**	12,5	3	23,47	**28,63**
ALMA14422	**22**	15,5	3,5	25,49	**31,10**
ALMA14424	**24**	17	4,5	28,34	**34,57**
ALMA14426	**26**	18	6	33,31	**40,64**
ALMA14428	**28**	18	7	45,64	**55,68**
ALMA14430	**30**	21	8	47,17	**57,54**
ALMA14432	**32**	23	10	55,60	**67,83**
ALMA14434	**34**	24	15	61,87	**75,48**
ALMA14436	**36**	25	16	69,58	**84,89**
ALMA14438	**38**	26,5	17	74,19	**90,51**
ALMA14440	**40**	28	20	85,45	**104,25**
ALMA14444	**44**	33	30	138,90	**169,45**
ALMA14446	**46**	36	40	152,42	**185,95**
ALMA14452	**52**	38	50	173,15	**211,24**
ALMA14456	**56**	44	60	200,54	**244,65**
ALMA14458	**58**	45	75	227,79	**277,90**
ALMA14462	**62**	49	90	242,02	**295,27**
ALMA14464	**64**	55	120	286,94	**350,06**
ALMA14468	**68**	58	150	355,67	**433,92**

165 Pag. 32

PAIOLO PER POLENTA CON MANICO E MANIGLIA IN ALLUMINIO

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALMA16518	**18**	12	2	16,49	**20,11**
ALMA16520	**20**	13	3	18,26	**22,28**
ALMA16522	**22**	14	3,5	22,87	**27,90**
ALMA16524	**24**	14	4,5	25,01	**30,51**
ALMA16526	**26**	17	6	28,34	**34,57**
ALMA16528	**28**	17	7	33,43	**40,78**
ALMA16530	**30**	18	8	36,73	**44,81**
ALMA16532	**32**	19	10	55,71	**67,97**
ALMA16536	**36**	23	16	69,46	**84,74**
ALMA16540	**40**	26	20	85,45	**104,25**

168 Pag. 33

COLAPASTA CONICO CON DUE MANIGLIE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMA16830	**30**	18	59,62	**72,74**
ALMA16832	**32**	18	64,94	**79,23**
ALMA16835	**35**	21	78,11	**95,29**
ALMA16840	**40**	23	89,24	**108,87**
ALMA16845	**45**	25	115,91	**141,41**
ALMA16850	**50**	28	133,58	**162,96**

168B Pag. 33

COLAPASTA CONICO CON DUE MANIGLIE INOX LEGGERO

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMA168B36	**36**	21	58,20	**71,00**
ALMA168B40	**40**	23	67,55	**82,41**

173 Pag. 33

COLAPASTA CILINDRICO CON DUE MANIGLIE FISSE INOX da inserire nell'Art. 103 o 1103

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMA17324	**24**	25	45,39	**55,38**
ALMA17328	**28**	29	69,58	**84,89**
ALMA17332	**32**	31	79,41	**96,88**
ALMA17336	**36**	37	96,82	**118,12**
ALMA17340	**40**	40	113,66	**138,67**
ALMA17345	**45**	43	159,77	**194,92**
ALMA17350	**50**	48	185,01	**225,71**

296 Pag. 34

COLAPASTA CILINDRICO (SCALDAPASTA) CON UN MANICO TUBOLARE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMA29614	**14**	14	18,96	**23,13**
ALMA29616	**16**	16	22,77	**27,78**
ALMA29618	**18**	18	26,80	**32,69**
ALMA29620	**20**	20	29,64	**36,16**
ALMA29622	**22**	22	33,67	**41,07**
ALMA29624	**24**	24	37,93	**46,28**
ALMA29626	**26**	26	47,76	**58,26**

140 Pag. 34

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
Escurridera esferica (calientapasta) con mango y gancho

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMA14018	**18**	14,82	**18,08**
ALMA14020	**20**	16,60	**20,25**
ALMA14022	**22**	19,80	**24,16**
ALMA14024	**24**	21,94	**26,77**
ALMA14026	**26**	24,53	**29,93**
ALMA14028	**28**	28,69	**35,00**
ALMA14030	**30**	34,86	**42,53**
ALMA14032	**32**	46,36	**56,56**

Alluminio 3 mm professionale

Professional Aluminium 3 mm / Aluminium 3 mm Professional
Aluminium 3 mm Professional / Aluminio 3 mm Professional

175 Pag. 34

COLAPASTA CONICO (SCALDAPASTA) CON UN MANICO TUBOLARE E GANCIO INOX

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMA17518	**18**	10	15,41	**18,80**
ALMA17520	**20**	11,5	17,44	**21,27**
ALMA17522	**22**	12,5	21,57	**26,31**
ALMA17524	**24**	14,5	22,87	**27,90**
ALMA17526	**26**	15,5	27,15	**33,12**
ALMA17528	**28**	16	30,11	**36,74**
ALMA17530	**30**	17	38,27	**46,69**

150 Pag. 35

ROSTIERA RETTANGOLARE ANGOLI TONDI PESANTE

Serie alta con maniglie snodate senza rivetti

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

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMA15030	**33,5x23**	7	22,87	**27,90**
ALMA15036	**39x26**	8	34,63	**42,24**
ALMA15040	**43x28**	8	47,76	**58,26**
ALMA15045	**48,5x30**	8,5	58,56	**71,44**
ALMA15050	**54x33**	9	67,55	**82,41**
ALMA15055	**58,5x36**	9,5	78,94	**96,31**
ALMA15060	**64x40**	10	87,70	**107,00**
ALMA15065	**69x43**	10	103,95	**126,82**
ALMA15070	**74,5x45**	11	139,62	**170,34**
ALMA15080	**80x50**	12,5	177,18	**216,16**
ALMA15090	**90x50**	13	204,79	**249,85**

151B Pag. 35

ROSTIERA RETTANGOLARE ANGOLI TONDI CON MANIGLIE SNODATE INOX

Serie bassa

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

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMA151B36	**36x26**	6	33,43	**40,78**
ALMA151B40	**40x28**	6	44,45	**54,23**
ALMA151B45	**45x30**	6	51,09	**62,33**
ALMA151B50	**50x33**	6	56,55	**68,99**
ALMA151B55	**55x36**	6	63,42	**77,37**
ALMA151B60	**60x40**	6	68,62	**83,72**
ALMA151B65	**65x43**	6	91,62	**111,77**
ALMA151B70	**70x45**	6	135,95	**165,86**
ALMA151B80	**80x50**	6	170,54	**208,06**

151 Pag. 35

ROSTIERA RETTANGOLARE ANGOLI TONDI MEZZO PESO

Serie alta con maniglie snodate senza rivetti

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

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMA15136	**39x26**	7,5	34,14	**41,65**
ALMA15140	**43x28**	7,5	38,77	**47,30**
ALMA15145	**48,5x30**	8,5	47,17	**57,54**
ALMA15150	**54x33**	9	50,38	**61,46**
ALMA15155	**58,5x36**	10	69,91	**85,29**
ALMA15160	**64x40**	10	82,02	**100,06**
ALMA15165	**69x43**	10	101,45	**123,77**
ALMA15170	**74,5x45**	11	139,62	**170,34**
ALMA15180	**80x50**	12,5	177,18	**216,16**

183B Pag. 36

COPERCHIO RETTANGOLARE PIANO ANGOLI TONDI 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.	IVA inc.
ALMA183B30	**30x23**	17,55	**21,41**
ALMA183B35	**35x26**	23,00	**28,07**
ALMA183B40	**40x28**	26,43	**32,25**
ALMA183B45	**45x30**	27,26	**33,26**
ALMA183B50	**50x33**	31,64	**38,60**
ALMA183B55	**55x36**	34,73	**42,37**
ALMA183B60	**60x40**	41,71	**50,89**
ALMA183B65	**65x43**	46,83	**57,13**
ALMA183B70	**70x45**	62,94	**76,79**
ALMA183B80	**80x50**	71,24	**86,91**

182B Pag. 36

VASSOIO DISBRIGO

Tray
Plateau
Tablett
Bandeja servicio

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMA182B35	**35x28**	3,5/4	29,16	**35,58**
ALMA182B40	**40x29,5**	3,5/4	30,35	**37,03**
ALMA182B45	**45x31,5**	3,5/4	34,63	**42,24**
ALMA182B50	**50x34,5**	3,5/4	43,85	**53,50**
ALMA182B55	**55x37,5**	3,5/4	47,06	**57,42**
ALMA182B60	**60x41,5**	3,5/4	57,02	**69,57**
ALMA182B65	**65x44,5**	3,5/4	67,81	**82,72**

177 Pag. 36

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 soute (art. 181) y rejilla interior 2 asas moviles

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMA17740	**40x26**	16	162,24	**197,94**
ALMA17750	**50x34**	16	213,92	**260,99**
ALMA17760	**60x40**	20	279,82	**341,38**
ALMA17770	**70x45**	20	394,78	**481,63**
ALMA17780	**80x50**	20	536,74	**654,82**

177B Pag. 37

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
Rustidera rectangular con tapa soutè sin rejilla interior

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMA177B40	**40x26**	16	119,83	**146,19**
ALMA177B50	**50x34**	16	154,20	**188,12**
ALMA177B60	**60x40**	20	215,46	**262,87**
ALMA177B70	**70x45**	20	315,61	**385,05**
ALMA177B80	**80x50**	20	418,60	**510,70**

Alluminio 3 mm professionale

Professional Aluminium 3 mm / Aluminium 3 mm Professional
Aluminium 3 mm Professional / Aluminio 3 mm Professional

181 Pag. 37

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

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

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMA18140	**40x28**	3,5	42,67	**52,06**
ALMA18150	**50x34**	3,5	67,55	**82,41**
ALMA18160	**60x40**	3,5	81,55	**99,48**
ALMA18170	**70x45**	3,5	90,08	**109,89**
ALMA18180	**80x50**	3,5	117,33	**143,14**

224 Pag. 38

COLAFRITTO CON PENTOLINO RACCOGLITORE

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

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMA22440	**40**	50,27	**61,32**
ALMA22445	**45**	55,36	**67,54**
ALMA22450	**50**	63,06	**76,94**

292 Pag. 38

INFARINAPESCE

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

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMA29232	**32**	48,73	**59,45**
ALMA29236	**36**	60,10	**73,32**
ALMA29240	**40**	64,71	**78,94**

202 Pag. 39

BACINELLA ALLUMINIO PER MARMELLATA

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALMA20236	**36**	16	11	37,81	**46,13**
ALMA20240	**40**	17	15	40,78	**49,76**
ALMA20245	**45**	17	20	50,38	**61,46**
ALMA20250	**50**	21	30	60,10	**73,32**
ALMA20260	**60**	26	47	106,43	**129,84**
ALMA20265	**65**	29	62	145,07	**176,99**

293 Pag. 39

BAGNOMARIA

Bain-marie
Bain-marie
Wasserbadkasserolle
Bano maria

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALMA29312	**12**	13	1,4	10,32	**12,59**
ALMA29314	**14**	16	2,2	15,77	**19,24**
ALMA29316	**16**	17,5	3,5	18,96	**23,13**
ALMA29318	**18**	19	4,5	22,77	**27,78**
ALMA29320	**20**	22	6,5	27,75	**33,85**
ALMA29322	**22**	22	8,4	29,16	**35,58**
ALMA29324	**24**	23,5	10,4	31,76	**38,75**
ALMA29326	**26**	26	13,8	40,66	**49,60**

158 AL KIT Pag. 39

KIT SERVIZIO FRUTTI DI MARE CON VASSOIO ALLUMINIO

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COAL158AL-KIT24	**24**	24,5	18,26	**22,28**
COAL158AL-KIT36	**36**	25,5	24,78	**30,23**
COAL158AL-KIT50	**50**	27,5	48,43	**59,08**

Alluminio 3 mm professionale

Professional Aluminium 3 mm / Aluminium 3 mm Professional
Aluminium 3 mm Professional / Aluminio 3 mm Professional

158 Pag. 40

VASSOIO FRUTTI DI MARE IN ALLUMINIO

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMA15824	**24**	4,5	9,14	**11,15**
ALMA15836	**36**	5,5	15,65	**19,09**
ALMA15850	**50**	7,5	31,53	**38,46**

158B/C Pag. 40

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.	IVA inc.
COIX158B	**19-28**	20	9,19	**11,21**
COIX158C	**30-40**	20	18,75	**22,88**

205 Pag. 40

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

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

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMA20510	**10**	9,37	**11,43**
ALMA20512	**12**	12,57	**15,34**
ALMA20514	**14**	16,95	**20,68**
ALMA20516	**16**	18,96	**23,13**
ALMA20518	**18**	20,14	**24,58**
ALMA20520	**20**	27,61	**33,69**

207 Pag. 41

SCHIUMAROLA CON MANICO RIGIDO IN LEGA D'ALLUMINIO 2 PEZZI RIVETTATI

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.	IVA inc.
ALMA20710	**10**	10,91	**13,31**
ALMA20712	**12**	11,73	**14,32**
ALMA20714	**14**	12,81	**15,63**
ALMA20716	**16**	15,41	**18,80**
ALMA20718	**18**	20,14	**24,58**
ALMA20720	**20**	23,23	**28,34**
ALMA20722	**22**	33,19	**40,49**

206 Pag. 41

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 Schöpflöffel mit hartem Stiel, Alu-Legierung 2 genieteten Stücke / Espumadera mango rigido aleacion aluminio 2 piezas riveteadas

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMA20610	**10**	10,32	**12,59**
ALMA20612	**12**	16,36	**19,96**
ALMA20614	**14**	20,63	**25,17**
ALMA20616	**16**	24,53	**29,93**
ALMA20618	**18**	27,51	**33,56**
ALMA20620	**20**	33,19	**40,49**

208 Pag. 41

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

Spatula with or without holes, alu-alloy rigid handle 2 riveted pcs / Palette avec ou sans trous, manche rigide en alliage d'aluminium 2 pièces rivetées / Schaufel mit/ohne Löcher, harten Stiel, Alu-Legierung 2 genieteten Stücke / Espatula con/sin taladros mango rigido aleacion aluminio 2 piezas riveteadas

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMA20810	**10**	9,02	**11,00**
ALMA20812	**12**	11,15	**13,60**

Alluminio 5 mm professionale

Professional Aluminium 5 mm / Aluminium 5 mm Professional
Aluminium 5 mm Professional / Aluminio 5 mm Professional

1103 Pag. 44

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 cilindrica 2 asas inox alta conductividad

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALMR110320	**20**	19	6	52,28	**63,78**
ALMR110324	**24**	22	10	61,29	**74,77**
ALMR110328	**28**	26	16	79,88	**97,46**
ALMR110332	**32**	30	24	102,04	**124,49**
ALMR110336	**36**	33	33	122,19	**149,08**
ALMR110340	**40**	37	45	144,35	**176,11**
ALMR110345	**45**	40	65	177,42	**216,45**
ALMR110350	**50**	45	85	199,93	**243,91**

1104 Pag. 44

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 zylindrischer Kochtopf 2 Edelstahlgriffe
Cacerola cilindrica alta alta conductividad 2 asasinox

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALMR110416	**16**	8	1,5	29,76	**36,31**
ALMR110418	**18**	10	2,6	31,05	**37,88**
ALMR110420	**20**	11	3,3	36,63	**44,69**
ALMR110424	**24**	14	5,6	46,70	**56,98**
ALMR110428	**28**	16	9	55,60	**67,83**
ALMR110432	**32**	18	12,5	77,28	**94,28**
ALMR110436	**36**	19,5	18	91,04	**111,07**
ALMR110440	**40**	22	26	109,88	**134,05**
ALMR110445	**45**	25	35	132,27	**161,36**
ALMR110450	**50**	28	50	156,68	**191,14**
ALMR110455	**55**	31	65	243,20	**296,70**
ALMR110460	**60**	35	90	323,90	**395,15**

1105 Pag. 44

CASSERUOLA CILINDRICA ALTA RADIANTE CON UN 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 cilindrica alto 1 mango inox alta conductividad

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALMR110516	**16**	8	1,5	29,76	**36,31**
ALMR110518	**18**	10	2,6	31,05	**37,88**
ALMR110520	**20**	11	3,3	36,63	**44,69**
ALMR110524	**24**	14	5,6	46,83	**57,13**
ALMR110528	**28**	16	9	55,71	**67,97**
ALMR110532	**32**	18	12,5	77,28	**94,28**

1107 Pag. 45

CASSERUOLA CILINDRICA BASSA RADIANTE CON UN 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	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALMR110720	**20**	7	2,5	27,85	**33,98**
ALMR110724	**24**	8	3,7	39,11	**47,71**
ALMR110728	**28**	9	5,6	45,39	**55,38**
ALMR110732	**32**	10	8	57,72	**70,42**

1110 Pag. 45

TEGAME RADIANTE CON DUE MANIGLIE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMR111020	**20**	4,5	19,57	**23,87**
ALMR111024	**24**	4,5	24,76	**30,21**
ALMR111028	**28**	5	30,28	**36,94**
ALMR111032	**32**	6	36,50	**44,52**
ALMR111036	**36**	7	44,90	**54,78**
ALMR111040	**40**	7,5	51,94	**63,37**
ALMR111045	**45**	8	75,41	**92,00**
ALMR111050	**50**	8,5	95,11	**116,03**

1111 Pag. 45

PADELLA RADIANTE CON UN MANICO TUBOLARE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMR111120	**20**	4,5	19,57	**23,87**
ALMR111124	**24**	4,5	24,76	**30,21**
ALMR111128	**28**	5	30,28	**36,94**
ALMR111132	**32**	6	36,50	**44,52**
ALMR111136	**36**	7	45,72	**55,78**
ALMR111140	**40**	7,5	51,80	**63,20**

1106 Pag. 46

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 cilindrica baja 2 asas inox alta conductividad

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALMR110620	**20**	7	2,5	27,85	**33,98**
ALMR110624	**24**	8	3,7	39,11	**47,71**
ALMR110628	**28**	9	5,6	46,70	**56,98**
ALMR110632	**32**	10	8	57,72	**70,42**
ALMR110636	**36**	12	12	78,00	**95,16**
ALMR110640	**40**	13	16	92,22	**112,50**
ALMR110645	**45**	15	23	109,75	**133,89**
ALMR110650	**50**	17	32	127,89	**156,02**
ALMR110655	**55**	19	51,5	180,14	**219,78**
ALMR110660	**60**	21,5	60	221,63	**270,39**

1111BM Pag. 46

PADELLA RADIANTE A MANTECARE SALTA PASTA E RISO

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMR1111BM20	**20**	9	23,96	**29,23**
ALMR1111BM24	**24**	9,5	33,06	**40,33**
ALMR1111BM28	**28**	10	39,50	**48,19**
ALMR1111BM32	**32**	10,5	47,44	**57,87**
ALMR1111BM36	**36**	11	61,36	**74,86**

Alluminio 5 mm professionale

Professional Aluminium 5 mm / Aluminium 5 mm Professional
Aluminium 5 mm Professional / Aluminio 5 mm Professional

1111WP

Pag. 46

WOK RADIANTE CON FONDO PIANO

Radiant cylindric saucepan, 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.	IVA inc.
ALMR1111WP28	**28**	9,5	44,00	**53,67**
ALMR1111WP32	**32**	10	52,51	**64,06**

1111W

Pag. 48

WOK RADIANTE CON FONDO SVASATO CON MANICO TUBOLARE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMR1111W28	**28**	10,5	44,00	**53,67**
ALMR1111W32	**32**	11	52,51	**64,06**

1111B

Pag. 47

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

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMR1111B20	**20**	5,5	20,04	**24,45**
ALMR1111B24	**24**	7	25,44	**31,04**
ALMR1111B28	**28**	7	30,98	**37,80**
ALMR1111B32	**32**	7,5	37,89	**46,23**
ALMR1111B36	**36**	8	46,64	**56,90**
ALMR1111B40	**40**	8,5	54,35	**66,30**

65B

Pag. 47

PAIOLO RADIANTE PER POLENTA CON UN MANICO TUBOLARE E MANIGLIA INOX

Radiant polenta pot with s/s handle and hand grip
Chaudron extra-lourd à polenta, manche et anse en acier inox
Extra-schwer Polentetopf, Stiel und Griff aus Edelstahl
Caldero para polenta 1 mango y asa inox alta conductividad

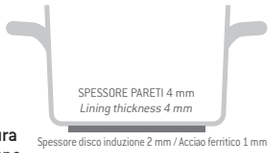
Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALMR65B18	**18**	12	2	24,78	**30,23**
ALMR65B20	**20**	13	3	27,98	**34,14**
ALMR65B22	**22**	14	3,5	35,08	**42,80**
ALMR65B24	**24**	12	4,5	38,27	**46,69**
ALMR65B26	**26**	13	6	43,02	**52,49**
ALMR65B28	**28**	14	7	47,65	**58,14**
ALMR65B30	**30**	14	8	55,47	**67,68**

4165

Pag. 47

PAIOLO 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



Per cottura a induzione

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
COIN416520	**20**	7	2,5	43,33	**52,86**
COIN416524	**24**	8	3,7	49,10	**59,90**

129

Pag. 48

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.	IVA inc.
ALMA12914	**14**	3,95	**4,82**
ALMA12916	**16**	4,30	**5,25**
ALMA12918	**18**	4,70	**5,73**
ALMA12920	**20**	7,90	**9,64**
ALMA12922	**22**	8,50	**10,37**
ALMA12924	**24**	8,95	**10,92**
ALMA12926	**26**	9,50	**11,59**
ALMA12928	**28**	11,11	**13,55**
ALMA12930	**30**	12,50	**15,25**
ALMA12932	**32**	14,00	**17,08**
ALMA12934	**34**	16,11	**19,66**
ALMA12936	**36**	16,95	**20,68**
ALMA12938	**38**	18,03	**21,99**
ALMA12940	**40**	19,21	**23,44**
ALMA12942	**42**	23,00	**28,07**
ALMA12945	**45**	29,51	**36,01**
ALMA12950	**50**	35,33	**43,10**
ALMA12955	**55**	48,13	**58,72**
ALMA12960	**60**	57,49	**70,13**

1150

Pag. 48

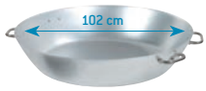
ROSTIERA RETTANGOLARE RADIANTE CON MANIGLIE SNODATE

Radiant rectangular roasting plate with folding handles
Plat à rôtir rectangulaire extra-lourd avec anses tombantes
Rechteckige Bratform, extra schwer, Fallgriffen
Rustidera rectangular 2 asas moviles alta conductividad

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMR115030	**30x23**	7	37,10	**45,26**
ALMR115035	**35x26**	8	58,08	**70,85**
ALMR115040	**40x28**	8	65,31	**79,67**
ALMR115045	**45x30**	8,5	77,18	**94,15**
ALMR115050	**50x33**	9,5	84,26	**102,80**
ALMR115055	**55x36**	10	99,55	**121,45**
ALMR115060	**60x40**	10	118,29	**144,31**
ALMR115065	**65x43**	10	149,33	**182,18**

1110/102

Pag. 49



TEGAME GIUBILEO CON QUATTRO MANIGLIE INOX SPESSORE 5 MM

Radiant rectangular roasting plate with folding handles
Plat à rôtir rectangulaire extra-lourd avec anses tombantes
Rechteckige Bratform, extra schwer, Fallgriffen
Rustidera rectangular 2 asas moviles alta conductividad

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
ALPARTGIUBILEO	**102**	829,76	**1012,30**

2110SS /102

Pag. 49

TEGAME GIUBILEO CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE E QUATTRO MANIGLIE INOX SPESSORE 5 MM

Radiant rectangular roasting plate with folding handles
Plat à rôtir rectangulaire extra-lourd avec anses tombantes
Rechteckige Bratform, extra schwer, Fallgriffen
Rustidera rectangular 2 asas moviles alta conductividad

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSA2110SS102	**102**	923,5	**1126,67**

“Cool” Alluminio 3-5 mm

Frypan “Cool” in Aluminium 3-5 mm (1/8” - 3/16”) / Poêles “Cool” en Aluminium 3-5 mm
Aluminium Pfannen “Cool” 3-5 mm / Sartenes “Cool” en Aluminio 3-5 mm

111 C Pag. 52

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.	IVA inc.
ALMC111C20	**20**	4,5	17,51	**21,36**
ALMC111C22	**22**	5,5	18,66	**22,76**
ALMC111C24	**24**	5,5	22,46	**27,40**
ALMC111C26	**26**	5,5	23,82	**29,06**
ALMC111C28	**28**	6	28,44	**34,69**
ALMC111C30	**30**	6,5	28,79	**35,12**
ALMC111C32	**32**	6,5	31,66	**38,63**
ALMC111C34	**34**	6,7	37,31	**45,52**
ALMC111C36	**36**	7	41,44	**50,56**
ALMC111C38	**38**	7	44,21	**53,94**
ALMC111C40	**40**	7,2	49,63	**60,54**

111 BC Pag. 52

PADELLA SVASATA ALTA “SALTARE” CON UN MANICO TUBOLARE INOX “COOL”

Spessore 3 mm

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMC111BC20	**20**	5,5	16,00	**19,52**
ALMC111BC22	**22**	6,5	18,54	**22,62**
ALMC111BC24	**24**	7	21,77	**26,55**
ALMC111BC26	**26**	7	23,82	**29,06**
ALMC111BC28	**28**	7	27,51	**33,56**
ALMC111BC30	**30**	7	28,79	**35,12**
ALMC111BC32	**32**	7,5	30,98	**37,80**
ALMC111BC34	**34**	7,5	37,07	**45,23**
ALMC111BC36	**36**	8	41,11	**50,16**
ALMC111BC38	**38**	8,5	44,44	**54,22**
ALMC111BC40	**40**	8,5	47,89	**58,43**

111 BBC Pag. 52

PADELLA SVASATA BASSA CON UN MANICO TUBOLARE INOX “COOL”

Spessore 3 mm

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMC111BBC20	**20**	4,5	15,09	**18,41**
ALMC111BBC24	**24**	5	18,54	**22,62**
ALMC111BBC28	**28**	5	22,92	**27,97**
ALMC111BBC32	**32**	5	25,79	**31,47**
ALMC111BBC36	**36**	5,5	34,08	**41,58**
ALMC111BBC40	**40**	6	41,57	**50,71**

111 BMC Pag. 52

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

Spessore 3 mm

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMC111BMC20	**20**	9	23,09	**28,17**
ALMC111BMC24	**24**	9,5	29,59	**36,09**
ALMC111BMC28	**28**	10	34,77	**42,42**
ALMC111BMC32	**32**	10,5	41,57	**50,71**
ALMC111BMC36	**36**	11	47,37	**57,80**

1111 BC Pag. 53

PADELLA RADIANTE SVASATA ALTA “SALTARE” CON UN MANICO TUBOLARE INOX “COOL”

Spessore 5 mm

Sautè pan, 5 mm (3/16”) thick, “Cool” handle
Sauteuse, 5 mm, manche “Cool”
Ausgestellte hohe Sauteuse, Dicke 5 mm, “Cool” Stiel
Sartén alta conductividad e espesor 5 mm, mango “Cool”

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMC1111BC20	**20**	5,5	21,30	**25,99**
ALMC1111BC24	**24**	7	26,72	**32,60**
ALMC1111BC28	**28**	7	32,23	**39,32**
ALMC1111BC32	**32**	7,5	39,27	**47,92**
ALMC1111BC36	**36**	8	48,58	**59,27**
ALMC1111BC40	**40**	8,5	55,95	**68,26**

1111 BMC Pag. 53

PADELLA RADIANTE “MANTECARE” SALTA PASTA E RISO CON UN MANICO TUBOLARE INOX “COOL”

Spessore 5 mm

Curved sautè pan, 5 mm (3/16”) thick, “Cool” handle
Sauteuse, 5 mm, manche “Cool”
Hohe Sauteuse, Dicke 5 mm, “Cool” stiel
Sartén alta conductividad para maytelas, espesor 5 mm, mango “Cool”

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMC1111BMC20	**20**	5,5	25,33	**30,90**
ALMC1111BMC24	**24**	7	34,67	**42,29**
ALMC1111BMC28	**28**	7	41,11	**50,16**
ALMC1111BMC32	**32**	7,5	50,08	**61,10**
ALMC1111BMC36	**36**	8	63,44	**77,39**

1111 C Pag. 53

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
Sarten, alta conductividad recta, espesor 5 mm, mango “Cool”

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMC1111C20	**20**	4,5	21,42	**26,14**
ALMC1111C24	**24**	4,5	25,44	**31,04**
ALMC1111C28	**28**	5	30,98	**37,80**
ALMC1111C32	**32**	6	37,89	**46,23**
ALMC1111C36	**36**	7	46,64	**56,90**
ALMC1111C40	**40**	7,5	54,34	**66,29**

Alluminio induzione 3 mm professionale

Professional Induction Aluminium 3 mm (1/8") / Aluminium pour induction 3 mm Professional
Aluminium für Induktion 3 mm Professional / Aluminio de inducción 3 mm Professional

104PI Pag. 56

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALMA104PI20	**20**	11,5	3,3	40,17	**49,01**
ALMA104PI24	**24**	14	5,6	48,91	**59,67**
ALMA104PI28	**28**	16	9	58,18	**70,98**
ALMA104PI32	**32**	17	12,5	69,47	**84,75**

105PI Pag. 56

CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO
TUBOLARE INOX "COOL"

Spessore 3 mm // Fondo induzione 8 mm

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALMC105PIC16	**16**	8	1,5	33,47	**40,83**
ALMC105PIC20	**20**	11,5	3,3	39,46	**48,14**
ALMC105PIC24	**24**	14	5,6	47,23	**57,62**
ALMC105PIC28	**28**	16	9	56,86	**69,37**

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

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

Spessore disco induzione 5 mm
(Acciaio ferritico 1 mm)
Thickness induction disk 5 mm (3/16")
(Iron-steel 1 mm - 1/16")

106PI Pag. 56

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALMA106PI20	**20**	7	2,5	37,75	**46,06**
ALMA106PI24	**24**	9	4,1	45,23	**55,18**
ALMA106PI28	**28**	9,5	6,4	53,24	**64,95**
ALMA106PI32	**32**	10,5	7,4	63,92	**77,98**

107PIC Pag. 57

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	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALMC107PIC20	**20**	7	2,5	37,04	**45,19**
ALMC107PIC24	**24**	9	4,1	43,54	**53,12**
ALMC107PIC28	**28**	9,5	6,4	51,92	**63,34**

110PI Pag. 57

TEGAME 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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMA110PI20	**20**	4,5	35,79	**43,66**
ALMA110PI24	**24**	4,5	42,01	**51,25**
ALMA110PI28	**28**	5	51,19	**62,45**
ALMA110PI32	**32**	6,5	59,65	**72,77**

111BPIC Pag. 57

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

Spessore 3 mm // Fondo induzione 8 mm

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMC111BPIC24	**24**	4,5	35,43	**43,22**
ALMC111BPIC28	**28**	4,5	40,34	**49,21**
ALMC111BPIC32	**32**	5	47,05	**57,40**
ALMC111BPIC36	**36**	6	54,75	**66,80**

Alluminio Antiaderente 3 mm con rivestimento Teflon® Platinum Plus

Aluminium non-stick 3 mm (1/8") 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

104S Pag. 60

CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALSA104S16	**16**	8	1,7	30,23	**36,88**
ALSA104S18	**18**	10	2,6	32,49	**39,64**
ALSA104S20	**20**	11	3,3	36,04	**43,97**
ALSA104S24	**24**	13	5,6	48,00	**58,56**
ALSA104S28	**28**	15,5	9	73,97	**90,25**
ALSA104S32	**32**	17	12,5	92,80	**113,22**
ALSA104S36	**36**	19	18	114,72	**139,96**
ALSA104S40	**40**	21	26	137,61	**167,88**
ALSA104S45	**45**	24	35	159,41	**194,48**

106S Pag. 60

CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALSA106S24	**24**	9	4,1	43,74	**53,36**
ALSA106S28	**28**	9,5	6,4	63,64	**77,64**
ALSA106S32	**32**	10,5	8,4	80,83	**98,62**
ALSA106S36	**36**	11,5	11,5	91,85	**112,06**
ALSA106S40	**40**	14	17,6	111,41	**135,92**
ALSA106S45	**45**	16	26,3	131,68	**160,65**

105S Pag. 60

CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO TUBOLARE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALSA105S16	**16**	8	1,7	30,23	**36,88**
ALSA105S18	**18**	10	2,6	32,49	**39,64**
ALSA105S20	**20**	11	3,3	34,97	**42,66**
ALSA105S24	**24**	13	5,6	46,83	**57,13**
ALSA105S28	**28**	15,5	9	73,97	**90,25**

126S Pag. 60

CASSERUOLA OVALE CON DUE MANIGLIE INOX E COPERCHIO

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

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSA126S32	**32x22**	14	77,88	**95,01**
ALSA126S36	**36x25**	15,5	96,01	**117,13**

110S Pag. 61

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.	IVA inc.
ALSA110S20	**20**	4,5	25,68	**31,33**
ALSA110S24	**24**	5,5	32,24	**39,33**
ALSA110S28	**28**	6	41,80	**50,99**
ALSA110S32	**32**	6,5	48,94	**59,71**
ALSA110S36	**36**	7	64,02	**78,10**
ALSA110S40	**40**	7,5	74,38	**90,74**
ALSA110S45	**45**	8	109,61	**133,73**
ALSA110S50	**50**	8,5	165,33	**201,70**
ALSA110S60	**60**	9	204,93	**250,01**

120S Pag. 61

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.	IVA inc.
ALSA120S30	**30x19**	6	41,69	**50,86**
ALSA120S34	**34x23**	6,5	44,90	**54,78**

107S Pag. 61

CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO TUBOLARE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALSA107S24	**24**	9	4,1	43,74	**53,36**
ALSA107S28	**28**	9,5	6,4	63,64	**77,64**
ALSA107S32	**32**	10,5	8,4	80,83	**98,62**

111BMS Pag. 61

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 Edelstahlröhrstiel / Cacerola ensanchada alta para mantecas 1 mango inox

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSA111BMS20	**20**	9	32,60	**39,77**
ALSA111BMS24	**24**	9,5	40,07	**48,89**
ALSA111BMS28	**28**	10	47,17	**57,54**
ALSA111BMS32	**32**	10,5	57,28	**69,88**
ALSA111BMS36	**36**	11	66,39	**81,00**

Alluminio Antiaderente 3 mm con rivestimento Teflon® Platinum Plus

Aluminium non-stick 3 mm (1/8") 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

111S Pag. 62

PADELLA DIRITTA A FRIGGERE CON UN MANICO TUBOLARE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSA111S20	**20**	4,5	25,68	**31,33**
ALSA111S24	**24**	5,5	32,24	**39,33**
ALSA111S28	**28**	6	41,80	**50,99**
ALSA111S32	**32**	6,5	48,94	**59,71**
ALSA111S36	**36**	7	64,02	**78,10**
ALSA111S40	**40**	7,5	74,38	**90,74**
ALSA111S45	**45**	8	108,47	**132,33**
ALSA111S50	**50**	8,5	163,72	**199,74**
ALSA111S60	**60**	9	202,97	**247,63**

111BS Pag. 62

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 Edelstahlröhrstiel
Sartén ensanchada alta para saltear 1 mango inox tubular

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSA111BS20	**20**	5,5	25,68	**31,33**
ALSA111BS24	**24**	6,5	32,24	**39,33**
ALSA111BS28	**28**	7	41,80	**50,99**
ALSA111BS32	**32**	7,5	48,94	**59,71**
ALSA111BS36	**36**	8	64,02	**78,10**
ALSA111BS40	**40**	8,5	74,38	**90,74**
ALSA111BS45	**45**	10	108,47	**132,33**

111BBS Pag. 62

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
Sauteuse Edelstahlröhrstiel
Sartén ensanchada baja 1 mango inox tubular

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSA111BBS20	**20**	4,5	24,18	**29,50**
ALSA111BBS24	**24**	5	30,63	**37,37**
ALSA111BBS28	**28**	5	38,47	**46,93**
ALSA111BBS32	**32**	5	45,37	**55,35**
ALSA111BBS36	**36**	5,5	57,46	**70,10**
ALSA111BBS40	**40**	6	65,86	**80,35**

121S Pag. 62

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 Edelstahlröhrstiel / Sartén oval para pescado 1 mango inox tubular

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSA121S30	**30x19**	6	41,69	**50,86**
ALSA121S34	**34x23**	6,5	44,90	**54,78**

121BS Pag. 63

PADELLA OVALE CON UN MANICO TUBOLARE INOX

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

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSA121BS40	**40x28**	4,5	88,88	**108,43**
ALSA121BS45	**45x32**	4,5	95,90	**117,00**

111CR Pag. 63

PADELLA CRESPELLE (PER CRÊPES) CON UN MANICO TUBOLARE INOX

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

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSA111CR24	**24**	29,02	**35,40**

165S Pag. 63

PAIOLO CON UN MANICO TUBOLARE E UNA MANIGLIA INOX

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALSA165S24	**24**	14	4,5	52,87	**64,50**
ALSA165S26	**26**	17	6	58,66	**71,57**
ALSA165S28	**28**	17	7	67,68	**82,57**
ALSA165S30	**30**	18	8	73,36	**89,50**
ALSA165S32	**32**	19	10	82,38	**100,51**

150S Pag. 63

ROSTIERA RETTANGOLARE CON DUE MANIGLIE SNODATE

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

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSA150S30	**30x23**	6,5	62,72	**76,52**
ALSA150S35	**35x26**	7	69,70	**85,03**
ALSA150S40	**40x28**	8	78,00	**95,16**
ALSA150S45	**45x30**	8,5	94,12	**114,82**
ALSA150S50	**50x33**	9	110,93	**135,34**
ALSA150S60	**60x40**	10	143,89	**175,54**

Alluminio Antiaderente 5 mm con rivestimento Teflon® Platinum Plus

Aluminium non-stick 5 mm (3/16") 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

2104S

Pag. 66

CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALSA2104S20	**20**	11,5	1,7	47,89	**58,43**
ALSA2104S24	**24**	14	2,6	63,17	**77,06**
ALSA2104S28	**28**	16	3,3	88,54	**108,02**
ALSA2104S32	**32**	18	5,6	103,47	**126,23**
ALSA2104S36	**36**	19,5	9	129,31	**157,76**
ALSA2104S40	**40**	22	12,5	159,40	**194,47**
ALSA2104S45	**45**	25	18	210,94	**257,35**

2105S

Pag. 66

CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO TUBOLARE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALSA2105S16	**16**	8	1,5	35,79	**43,67**
ALSA2105S18	**18**	10	2,6	43,51	**53,08**
ALSA2105S20	**20**	11,5	3,3	47,06	**57,42**
ALSA2105S24	**24**	14	5,6	62,22	**75,91**
ALSA2105S28	**28**	16	9	86,51	**105,55**
ALSA2105S32	**32**	18	12,5	93,28	**113,80**

2106S

Pag. 66

CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALSA2106S20	**20**	7	2,5	42,07	**51,33**
ALSA2106S24	**24**	8	1,5	53,92	**65,79**
ALSA2106S28	**28**	9	2,6	74,09	**90,39**
ALSA2106S32	**32**	10	8	90,20	**110,05**
ALSA2106S36	**36**	12	12	107,26	**130,85**
ALSA2106S40	**40**	13	16	118,51	**144,58**
ALSA2106S45	**45**	15	23	146,61	**178,87**

2107S

Pag. 67

CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO TUBOLARE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALSA2107S20	**20**	7	2,5	41,12	**50,17**
ALSA2107S24	**24**	8	3,7	53,21	**64,92**
ALSA2107S28	**28**	9	5,6	72,29	**88,19**
ALSA2107S32	**32**	10	8	89,00	**108,58**

2110S

Pag. 67

TEGAME 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 Schliffboden
Paellera 2 asas inox fondo rectificado

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSA2110S20	**20**	4,5	36,16	**44,11**
ALSA2110S24	**24**	6	44,21	**53,94**
ALSA2110S28	**28**	6,5	52,73	**64,34**
ALSA2110S32	**32**	6,5	63,21	**77,12**
ALSA2110S36	**36**	7,5	75,41	**92,00**
ALSA2110S40	**40**	7,5	82,89	**101,12**

2111BMS

Pag. 67

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 Edelstahlröhrstiel / Cacerola ensanchada alta para mantecas 1 mango inox

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSA2111BMS20	**20**	9	38,23	**46,64**
ALSA2111BMS24	**24**	9,5	52,73	**64,33**
ALSA2111BMS28	**28**	10	61,36	**74,86**
ALSA2111BMS32	**32**	10,5	76,23	**93,00**
ALSA2111BMS36	**36**	11	93,03	**113,50**

2111S

Pag. 68

PADELLA DIRITTA CON UN MANICO TUBOLARE INOX FONDO RETTIFICATO

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSA2111S16	**16**	4	31,42	**38,34**
ALSA2111S20	**20**	4,5	36,16	**44,11**
ALSA2111S24	**24**	6	44,21	**53,94**
ALSA2111S28	**28**	6,5	52,73	**64,34**
ALSA2111S32	**32**	6,5	63,21	**77,12**
ALSA2111S36	**36**	7,5	75,41	**92,00**
ALSA2111S40	**40**	7,5	82,89	**101,12**

2111BS

Pag. 68

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 Edelstahlröhrstiel
Sartén ensanchada alta para saltear 1 mango inox tubular

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSA2111BS20	**20**	5,5	34,32	**41,87**
ALSA2111BS24	**24**	6,5	39,84	**48,61**
ALSA2111BS28	**28**	7	48,13	**58,72**
ALSA2111BS32	**32**	7,5	59,64	**72,75**
ALSA2111BS36	**36**	8	72,19	**88,07**
ALSA2111BS40	**40**	8,5	82,09	**100,15**

2111WPS

Pag. 68

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.	IVA inc.
ALSA2111WPS28	**28**	9,5	62,05	**75,70**
ALSA2111WPS32	**32**	10	78,62	**95,92**

2111WS

Pag. 68

WOK FONDO SVASATO CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Wok with shaped bottom / Wok à fond évasé
Wok mit ausgesenktem Boden / Wok fondo ensanchado

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSA2111WS28	**28**	9,10	75,30	**91,86**
ALSA2111WS32	**32**	10	89,12	**108,72**

Alluminio “Cool” 3 mm con rivestimento Teflon® Platinum Plus

Professional line Frypan “Cool” in Aluminium non-stick (1/8”) 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

111SC Pag. 72

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.	IVA inc.
ALSC111SC20	**20**	4,5	27,18	**33,16**
ALSC111SC24	**24**	5,5	33,62	**41,02**
ALSC111SC28	**28**	6	47,09	**57,46**
ALSC111SC32	**32**	6,5	50,54	**61,66**
ALSC111SC36	**36**	7	65,86	**80,35**
ALSC111SC40	**40**	7,5	76,68	**93,55**

111BSC Pag. 72

PADELLA SVASATA ALTA “SALTARE” CON UN MANICO TUBOLARE INOX “COOL”

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSC111BSC20	**20**	5,5	26,94	**32,87**
ALSC111BSC24	**24**	6,5	33,51	**40,88**
ALSC111BSC28	**28**	7	43,18	**52,68**
ALSC111BSC32	**32**	7,5	50,43	**61,53**
ALSC111BSC36	**36**	8	65,74	**80,20**
ALSC111BSC40	**40**	8,5	76,56	**93,40**

111BBSC Pag. 72

PADELLA SVASATA BASSA CON UN MANICO TUBOLARE INOX “COOL”

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSC111BBSC20	**20**	4,5	25,44	**31,04**
ALSC111BBSC24	**24**	4,5	31,89	**38,90**
ALSC111BBSC28	**28**	5	39,72	**48,46**
ALSC111BBSC32	**32**	5	46,64	**56,90**
ALSC111BBSC36	**36**	5,5	59,06	**72,05**
ALSC111BBSC40	**40**	6	67,59	**82,46**

111BMSC Pag. 72

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

Curved sautè pan, 3 mm (1/8”) thick, “Cool” handle
Sauteuse, 3 mm, manche “Cool”
Hohe Sauteuse, Dicke 3 mm, “Cool” stiel
Sartén para mantecas, espesor 3 mm, mango “Cool”

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSC111BMSC20	**20**	9	33,88	**41,34**
ALSC111BMSC24	**24**	9,5	41,67	**50,84**
ALSC111BMSC28	**28**	10	49,03	**59,81**
ALSC111BMSC32	**32**	10,5	59,56	**72,67**
ALSC111BMSC36	**36**	11	69,04	**84,22**

Alluminio “Cool” 5 mm con rivestimento Teflon® Platinum Plus

Professional line Frypan “Cool” in Aluminium non-stick (3/16”) 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

2111BSC Pag. 73

PADELLA RADIANTE SVASATA ALTA “SALTARE” CON UN MANICO TUBOLARE INOX “COOL”

Sautè 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.	IVA inc.
ALSC2111BSC20	**20**	5,5	35,58	**43,40**
ALSC2111BSC24	**24**	6,5	41,23	**50,30**
ALSC2111BSC28	**28**	7	49,63	**60,54**
ALSC2111BSC32	**32**	7,5	61,60	**75,15**
ALSC2111BSC36	**36**	8	74,50	**90,89**
ALSC2111BSC40	**40**	8,5	84,28	**102,82**

2111BMSC Pag. 73

PADELLA RADIANTE “MANTECARE” SALTA PASTA E RISO CON UN MANICO TUBOLARE INOX “COOL”

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSC2111BMSC20	**20**	9	39,84	**48,61**
ALSC2111BMSC24	**24**	9,5	54,80	**66,86**
ALSC2111BMSC28	**28**	10	63,66	**77,67**
ALSC2111BMSC32	**32**	10,5	78,77	**96,09**
ALSC2111BMSC36	**36**	11	95,21	**116,16**

2111SC Pag. 73

PADELLA RADIANTE DRITTA FONDO RETTIFICATO 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.	IVA inc.
ALSC2111SC20	**20**	4,5	37,65	**45,94**
ALSC2111SC24	**24**	5	45,82	**55,91**
ALSC2111SC28	**28**	6	54,45	**66,43**
ALSC2111SC32	**32**	6,5	65,16	**79,50**
ALSC2111SC36	**36**	7,5	77,72	**94,82**
ALSC2111SC40	**40**	7,5	85,88	**104,78**

Cookware System
con rivestimento Teflon® Platinum Plus

Cookware System line in Aluminium non-stick (1/8"- 3/16") 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

111BBSCA Pag. 76

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

Low sautè 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.	IVA inc.
ALSC111BBSCA20	**20**	4,5	25,44	**31,04**
ALSC111BBSCA24	**24**	5	31,89	**38,90**
ALSC111BBSCA28	**28**	5	39,72	**48,46**
ALSC111BBSCA32	**32**	5	46,64	**56,90**
ALSC111BBSCA36	**36**	5,5	59,06	**72,05**
ALSC111BBSCA40	**40**	6	67,59	**82,46**

111BBSCV Pag. 76

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

Low sautè 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.	IVA inc.
ALSC111BBSCV20	**20**	4,5	25,44	**31,04**
ALSC111BBSCV24	**24**	5	31,89	**38,90**
ALSC111BBSCV28	**28**	5	39,72	**48,46**
ALSC111BBSCV32	**32**	5	46,64	**56,90**
ALSC111BBSCV36	**36**	5,5	59,06	**72,05**
ALSC111BBSCV40	**40**	6	67,59	**82,46**

111BBSCR Pag. 76

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

Low sautè 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.	IVA inc.
ALSC111BBSCR20	**20**	4,5	25,44	**31,04**
ALSC111BBSCR24	**24**	5	31,89	**38,90**
ALSC111BBSCR28	**28**	5	39,72	**48,46**
ALSC111BBSCR32	**32**	5	46,64	**56,90**
ALSC111BBSCR36	**36**	5,5	59,06	**72,05**
ALSC111BBSCR40	**40**	6	67,59	**82,46**

111BBSCG Pag. 76

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

Low sautè 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.	IVA inc.
ALSC111BBSCG20	**20**	4,5	25,44	**31,04**
ALSC111BBSCG24	**24**	5	31,89	**38,90**
ALSC111BBSCG28	**28**	5	39,72	**48,46**
ALSC111BBSCG32	**32**	5	46,64	**56,90**
ALSC111BBSCG36	**36**	5,5	59,06	**72,05**
ALSC111BBSCG40	**40**	6	67,59	**82,46**

2111 BSCA Pag. 77

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

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSC2111BSCA20	**20**	5,5	35,58	**43,40**
ALSC2111BSCA24	**24**	6,5	41,23	**50,30**
ALSC2111BSCA28	**28**	7	49,63	**60,54**
ALSC2111BSCA32	**32**	7,5	61,60	**75,15**
ALSC2111BSCA36	**36**	8	74,50	**90,89**
ALSC2111BSCA40	**40**	8,5	84,28	**102,82**

2111 BSCV Pag. 77

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

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSC2111BSCV20	**20**	5,5	35,58	**43,40**
ALSC2111BSCV24	**24**	6,5	41,23	**50,30**
ALSC2111BSCV28	**28**	7	49,63	**60,54**
ALSC2111BSCV32	**32**	7,5	61,60	**75,15**
ALSC2111BSCV36	**36**	8	74,50	**90,89**
ALSC2111BSCV40	**40**	8,5	84,28	**102,82**

2111 BSCR Pag. 77

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

Sautè pan, 5mm thick, "Cool" handle - Red fresh meat
Sauteuse, 5mm, manche "Cool" - Rouge incarnat
Ausgestellte hohe Sauteuse, 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.	IVA inc.
ALSC2111BSCR20	**20**	5,5	35,58	**43,40**
ALSC2111BSCR24	**24**	6,5	41,23	**50,30**
ALSC2111BSCR28	**28**	7	49,63	**60,54**
ALSC2111BSCR32	**32**	7,5	61,60	**75,15**
ALSC2111BSCR36	**36**	8	74,50	**90,89**
ALSC2111BSCR40	**40**	8,5	84,28	**102,82**

2111 BSCG Pag. 77

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

Sautè pan, 5mm thick, "Cool" handle - Yellow poultry
Sauteuse, 5mm, manche "Cool" - Jaune serin
Ausgestellte hohe Sauteuse, 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.	IVA inc.
ALSC2111BSCG20	**20**	5,5	35,58	**43,40**
ALSC2111BSCG24	**24**	6,5	41,23	**50,30**
ALSC2111BSCG28	**28**	7	49,63	**60,54**
ALSC2111BSCG32	**32**	7,5	61,60	**75,15**
ALSC2111BSCG36	**36**	8	74,50	**90,89**
ALSC2111BSCG40	**40**	8,5	84,28	**102,82**

Alluminio Antiaderente 3 mm con rivestimento Teflon® Infinity

Aluminium non-stick 3 mm (1/8") 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

111BINF

Pag. 81

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

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSA111BINF20	**20**	5,5	29,13	**35,54**
ALSA111BINF24	**24**	6,5	31,45	**38,37**
ALSA111BINF28	**28**	7	35,61	**43,45**
ALSA111BINF32	**32**	7,5	41,61	**50,76**
ALSA111BINF36	**36**	8	47,67	**58,16**
ALSA111BINF40	**40**	8,5	52,82	**64,44**

111 BBINF

Pag. 81

PADELLA SVASATA BASSA CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL"

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSA111BBINF20	**20**	4,5	28,41	**34,66**
ALSA111BBINF24	**24**	5	30,89	**37,68**
ALSA111BBINF28	**28**	5	34,33	**41,88**
ALSA111BBINF32	**32**	5	40,13	**48,96**
ALSA111BBINF36	**36**	7,5	45,25	**55,20**
ALSA111BBINF40	**40**	7,5	50,15	**61,18**

Al-Black 3 mm

Al Black 3 mm (1/8")

SET ALBLACK4

Pag. 84

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
Maßnahmen zur Familie von 4 Personen / Medidas para la familia de 4 personas

Code	IVA esc.	IVA inc.
ALSASETALBLACK4	194,19	**236,91**

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 ALBLACK2

Pag. 85

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
Maßnahmen zur Familie von 2 Personen / Medidas para la familia de 2 personas

Code	IVA esc.	IVA inc.
ALSASETALBLACK2	166,52	**203,15**

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

104SS

Pag. 86

CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALSA104SS16	**16**	8	1,7	30,23	**36,88**
ALSA104SS20	**20**	11	3,3	36,03	**43,96**
ALSA104SS24	**24**	13	5,6	48,00	**58,56**
ALSA104SS28	**28**	15,5	9	73,96	**90,23**
ALSA104SS32	**32**	17	12,5	92,80	**113,22**
ALSA104SS36	**36**	19	18	114,72	**139,96**

106SS

Pag. 86

CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALSA106SS20	**20**	7	2,5	35,20	**42,95**
ALSA106SS24	**24**	9	4,1	43,74	**53,36**
ALSA106SS28	**28**	9,5	6,4	63,63	**77,63**
ALSA106SS32	**32**	10,5	8,4	80,83	**98,62**
ALSA106SS36	**36**	11,5	11,5	91,84	**112,05**
ALSA106SS40	**40**	14	17,6	111,40	**135,91**

105SSC

Pag. 86

CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO INOX

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALSC105SSC16	**16**	8	1,7	31,72	**38,70**
ALSC105SSC20	**20**	11	3,3	36,71	**44,79**
ALSC105SSC24	**24**	13	5,6	49,16	**59,98**

107SSC

Pag. 86

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	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALSC107SSC20	**20**	7	2,5	36,95	**45,08**
ALSC107SSC24	**24**	9	4,1	45,93	**56,03**
ALSC107SSC28	**28**	9,5	6,4	66,81	**81,51**
ALSC107SSC32	**32**	10,5	8,4	84,86	**103,53**

110SS

Pag. 87

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.	IVA inc.
ALSA110SS20	**20**	4,5	25,68	**31,33**
ALSA110SS24	**24**	5,5	32,23	**39,32**
ALSA110SS28	**28**	6	41,80	**50,99**
ALSA110SS32	**32**	6,5	48,93	**59,70**
ALSA110SS36	**36**	7	64,02	**78,10**
ALSA110SS40	**40**	7,5	74,37	**90,73**

111BSSC

Pag. 87

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

Sautè pan. "Cool" handle
Sauteuse. Manche "Cool"
Ausgestellte hohe Sauteuse. "Cool" stiel
Sartén curva alta "saltear". Mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSC111BSSC20	**20**	5,5	25,31	**30,88**
ALSC111BSSC24	**24**	6,5	32,15	**39,22**
ALSC111BSSC28	**28**	7	37,74	**46,04**
ALSC111BSSC32	**32**	7,5	44,99	**54,88**
ALSC111BSSC36	**36**	8	52,46	**64,00**
ALSC111BSSC40	**40**	8,5	61,22	**74,68**

111BBSSC

Pag. 87

PADELLA SVASATA BASSA CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL"

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSC111BBSSC20	**20**	4,5	23,65	**28,85**
ALSC111BBSSC24	**24**	5	27,77	**33,88**
ALSC111BBSSC28	**28**	5	32,55	**39,71**
ALSC111BBSSC32	**32**	5	38,74	**47,26**
ALSC111BBSSC36	**36**	5,5	45,78	**55,85**
ALSC111BBSSC40	**40**	6	53,36	**65,11**

129SS

Pag. 87

COPERCHIO

Lids
Couvercles
Deckel
Tapas

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSA129SS16	**16**	7,03	**8,57**
ALSA129SS20	**20**	8,80	**10,74**
ALSA129SS24	**24**	11,42	**13,93**
ALSA129SS28	**28**	15,36	**18,74**
ALSA129SS32	**32**	20,34	**24,81**
ALSA129SS36	**36**	24,87	**30,34**
ALSA129SS40	**40**	28,71	**35,03**

Al-Black
5 mm

Al Black 5 mm (3/16")

2104SS Pag. 90

CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALSA2104SS16	**16**	8	1,7	36,83	**44,93**
ALSA2104SS20	**20**	11,5	3,3	47,89	**58,43**
ALSA2104SS24	**24**	14	5,6	63,17	**77,06**
ALSA2104SS28	**28**	16	9	88,54	**108,02**
ALSA2104SS32	**32**	18	12,5	103,47	**126,23**
ALSA2104SS36	**36**	19,5	18	129,31	**157,76**

2106SS Pag. 90

CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALSA2106SS20	**20**	7	2,5	42,07	**51,33**
ALSA2106SS24	**24**	9	4,1	53,92	**65,79**
ALSA2106SS28	**28**	9,2	6,4	74,09	**90,39**
ALSA2106SS32	**32**	10,5	8,4	90,20	**110,05**
ALSA2106SS36	**36**	11,5	11,5	107,26	**130,85**
ALSA2106SS40	**40**	14	17,6	118,51	**144,58**

2105SSC Pag. 90

CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL"

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALSC2105SSC16	**16**	8	1,5	37,58	**45,85**
ALSC2105SSC20	**20**	11,5	3,3	49,41	**60,28**
ALSC2105SSC24	**24**	14	5,6	65,33	**79,70**

2107SSC Pag. 90

CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL"

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALSC2107SSC20	**20**	7	2,5	43,17	**52,67**
ALSC2107SSC24	**24**	9	4,1	55,87	**68,17**
ALSC2107SSC28	**28**	9,2	6,4	75,90	**92,60**
ALSC2107SSC32	**32**	10,5	8,4	93,46	**114,02**

2110SS Pag. 91

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.	IVA inc.
ALSA2110SS20	**20**	4,5	35,42	**43,21**
ALSA2110SS24	**24**	4,5	43,33	**52,87**
ALSA2110SS28	**28**	5	51,68	**63,05**
ALSA2110SS32	**32**	6,5	61,96	**75,59**
ALSA2110SS36	**36**	7	73,90	**90,16**
ALSA2110SS40	**40**	7,5	81,24	**99,11**
ALSA2110SS45	**45**	8	89,20	**108,82**
ALSA2110SS50	**50**	8,5	102,10	**124,56**

2111SSC Pag. 91

PADELLA RADIANTE DRITTA FONDO RETTIFICATO 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.	IVA inc.
ALSC2111SSC20	**20**	4,5	36,21	**44,17**
ALSC2111SSC24	**24**	4,5	44,07	**53,76**
ALSC2111SSC28	**28**	5	52,35	**63,87**
ALSC2111SSC32	**32**	6	62,66	**76,45**
ALSC2111SSC36	**36**	7	74,73	**91,17**
ALSC2111SSC40	**40**	7,5	82,59	**100,76**

2111FBSS Pag. 91

PADELLA FRANCE CON UN MANICO IN FERRO

Flat iron handle / Queu feuillard en fer
Eisenstiel / Mango plano de acero

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSA2111FBSS20	**20**	4,5	23,56	**28,75**
ALSA2111FBSS24	**24**	4,5	29,09	**35,49**
ALSA2111FBSS28	**28**	5	33,49	**40,86**
ALSA2111FBSS32	**32**	5,5	39,32	**47,97**
ALSA2111FBSS36	**36**	6	46,10	**56,25**
ALSA2111FBSS40	**40**	6,5	55,59	**67,81**

129SS Pag. 91

COPERCHIO

Lids
Couvercles
Deckel
Tapas

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSA129SS16	**16**	7,03	**8,58**
ALSA129SS20	**20**	8,80	**10,74**
ALSA129SS24	**24**	11,42	**13,93**
ALSA129SS28	**28**	15,36	**18,73**
ALSA129SS32	**32**	20,34	**24,82**
ALSA129SS36	**36**	24,87	**30,34**
ALSA129SS40	**40**	28,71	**35,02**

Al-Black Induzione 5 e 3 mm con rivestimento B-Cristal

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

2104SSPI Pag. 94

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	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALSA2104SSPI16	**16**	8	1,7	47,16	**57,54**
ALSA2104SSPI20	**20**	11,5	3,3	63,27	**77,19**
ALSA2104SSPI24	**24**	14	5,6	80,60	**98,33**
ALSA2104SSPI28	**28**	16	9	97,85	**119,38**

2105SSPIC Pag. 94

CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL" 5 MM

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALSC2105SSPIC16	**16**	8	1,5	50,14	**61,17**
ALSC2105SSPIC20	**20**	11,5	3,3	62,96	**76,81**
ALSC2105SSPIC24	**24**	14	5,6	79,19	**96,61**

2111SSPIC Pag. 94

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.	IVA inc.
ALSC2111SSPIC20	**20**	4,5	51,26	**62,54**
ALSC2111SSPIC24	**24**	4,5	62,11	**75,77**
ALSC2111SSPIC28	**28**	5	74,71	**91,15**
ALSC2111SSPIC32	**32**	6	89,90	**109,69**

2110SSPI Pag. 94

TEGAME 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.	IVA inc.
ALSA2110SSPI20	**20**	4,5	51,33	**62,62**
ALSA2110SSPI24	**24**	4,5	62,81	**76,63**
ALSA2110SSPI28	**28**	5	75,85	**92,54**
ALSA2110SSPI32	**32**	6	90,27	**110,13**

2106SSPI Pag. 95

CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE INOX 5 MM

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALSA2106SSPI20	**20**	7	2,5	57,50	**70,15**
ALSA2106SSPI24	**24**	9	4,1	69,81	**85,17**
ALSA2106SSPI28	**28**	9,5	6,4	86,91	**106,03**

2107SSPIC Pag. 95

CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL" 5 MM

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALSC2107SSPIC20	**20**	7	2,5	57,18	**69,76**
ALSC2107SSPIC24	**24**	9	4,1	68,39	**83,44**
ALSC2107SSPIC28	**28**	9,5	6,4	85,73	**104,59**

111BSSPIC Pag. 95

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.	IVA inc.
ALSC111BSSPIC24	**24**	4,5	45,94	**56,05**
ALSC111BSSPIC28	**28**	4,5	51,55	**62,89**
ALSC111BSSPIC32	**32**	5	59,45	**72,53**
ALSC111BSSPIC36	**36**	6	69,00	**84,18**

Le Dive Alluminio Antiaderente 3 mm con rivestimento Teflon® Select

Le Dive

104DBB

Pag. 98

CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALSA104DBB20	**20**	11	3,3	35,35	**43,13**
ALSA104DBB24	**24**	13	5,6	47,09	**57,46**
ALSA104DBB28	**28**	15,5	9	72,56	**88,52**

111BDBB

Pag. 98

PADELLA SVASATA ALTA "SALTARE" CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Sautè pan, s/s tubular handle handle
Sauteuse. Manche tubulaire en acier inox
Ausgestellte hohe Sauteuse. Edelstahlröhrstiel
Sartén curva alta "saltear", Mango inox tubular

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSA111BDBB20	**20**	5,5	25,56	**31,18**
ALSA111BDBB24	**24**	6,5	32,47	**39,61**
ALSA111BDBB28	**28**	7	38,10	**46,48**
ALSA111BDBB32	**32**	7,5	45,43	**55,43**

105DBB

Pag. 98

CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO TUBOLARE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALSA105DBB16	**16**	8	1,7	31,12	**37,97**
ALSA105DBB20	**20**	11	3,3	36,02	**43,95**

111BBDBB

Pag. 99

PADELLA SVASATA BASSA CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Low sautè pan, tubular handle
Plat à sauter, manche tubulaire
Niedrige ausgestellte Sauteuse, Edelstahlröhrstiel
Sartén curva baja "saltear", mango inox tubular

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSA111BBDBB20	**20**	4,5	23,87	**29,12**
ALSA111BBDBB24	**24**	5	28,04	**34,20**
ALSA111BBDBB28	**28**	5	32,87	**40,10**
ALSA111BBDBB32	**32**	5	39,11	**47,71**

110DBB

Pag. 99

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.	IVA inc.
ALSA110DBB20	**20**	4,5	25,93	**31,63**
ALSA110DBB24	**24**	5,5	32,55	**39,71**
ALSA110DBB28	**28**	6	42,21	**51,49**
ALSA110DBB32	**32**	6,5	49,41	**60,28**

111BDRR

Pag. 100

PADELLA SVASATA ALTA "SALTARE" CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Sautè pan, s/s tubular handle handle
Sauteuse. Manche tubulaire en acier inox
Ausgestellte hohe Sauteuse. Edelstahlröhrstiel
Sartén curva alta "saltear", Mango inox tubular

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSA111BDRR20	**20**	5,5	25,56	**31,18**
ALSA111BDRR24	**24**	6,5	32,47	**39,61**
ALSA111BDRR28	**28**	7	38,10	**46,48**
ALSA111BDRR32	**32**	7,5	45,43	**55,43**

104DRR

Pag. 100

CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALSA104DRR20	**20**	11	3,3	35,35	**43,13**
ALSA104DRR24	**24**	13	5,6	47,09	**57,46**
ALSA104DRR28	**28**	15,5	9	72,56	**88,52**

105DRR

Pag. 100

CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO TUBOLARE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALSA105DRR16	**16**	8	1,7	31,12	**37,97**
ALSA105DRR20	**20**	11	3,3	36,02	**43,95**

110DRR

Pag. 101

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.	IVA inc.
ALSA110DRR20	**20**	4,5	25,93	**31,63**
ALSA110DRR24	**24**	5,5	32,55	**39,71**
ALSA110DRR28	**28**	6	42,21	**51,49**
ALSA110DRR32	**32**	6,5	49,41	**60,28**

111BBDRR

Pag. 101

PADELLA SVASATA BASSA CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Low sautè pan, tubular handle
Plat à sauter, manche tubulaire
Niedrige ausgestellte Sauteuse, Edelstahlröhrstiel
Sartén curva baja "saltear", mango inox tubular

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSA111BBDRR20	**20**	4,5	23,87	**29,12**
ALSA111BBDRR24	**24**	5	28,04	**34,20**
ALSA111BBDRR28	**28**	5	32,87	**40,10**
ALSA111BBDRR32	**32**	5	39,11	**47,71**

Rame liscio stagnato a mano 2 mm

Tinned Copper / Cuivre Étamé / Kupfer verzinnt / Cobre Estañado

104CU

Pag. 104

CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE OTTONE

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALCU10418	**18**	10	2,6	104,87	**127,94**
ALCU10420	**20**	11	3,3	116,93	**142,65**
ALCU10422	**22**	11	4,5	141,61	**172,77**
ALCU10424	**24**	14	5,6	152,15	**185,62**
ALCU10428	**28**	16	9	213,60	**260,60**
ALCU10432	**32**	18	12,5	281,13	**342,98**
ALCU10436	**36**	19,6	18	352,28	**429,79**
ALCU10440	**40**	22	26	498,12	**607,71**

105CU

Pag. 104

CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO TUBOLARE OTTONE

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALCU10516	**16**	8	1,7	82,98	**101,24**
ALCU10518	**18**	10	2,6	103,48	**126,24**
ALCU10520	**20**	11	3,3	114,12	**139,22**
ALCU10522	**22**	11,2	4,5	140,22	**171,07**
ALCU10524	**24**	14	5,6	149,69	**182,62**
ALCU10528	**28**	16	9	211,37	**257,87**

106CU

Pag. 104

CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE OTTONE

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALCU10620	**20**	7	2,5	102,99	**125,65**
ALCU10624	**24**	8	4,1	134,12	**163,63**
ALCU10628	**28**	9	6	200,48	**244,59**
ALCU10632	**32**	10	8	241,10	**294,14**
ALCU10636	**36**	11,5	12	303,84	**370,68**
ALCU10640	**40**	14	16	386,70	**471,78**
ALCU10645	**45**	16,5	23	449,43	**548,30**

107CU

Pag. 105

CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO TUBOLARE OTTONE

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALCU10720	**20**	7	2,5	100,89	**123,09**
ALCU10724	**24**	8	4,1	131,79	**160,78**
ALCU10728	**28**	9	6	198,39	**242,03**

105G

Pag. 105

CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO IN GHISA

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALCU105G18	**18**	10	2,6	198,50	**242,17**
ALCU105G20	**20**	11	3,3	225,89	**275,58**
ALCU105G24	**24**	14	5,6	266,73	**325,41**
ALCU105G28	**28**	16	9	308,05	**375,82**

108CU

Pag. 105

CASSERUOLA BASSA BOMBATA CON DUE MANIGLIE OTTONE E COPERCHIO

Curved saucepot 2 handles with cover
Faitout bombee 2 anses ausc couvercle
Gewolbte Kochtopf 2 Griffe mit Deckel
Cacerola encorvada 2 asas con tapa

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALCU108C24	**24**	9,5	5,5	236,42	**288,44**
ALCU108C28 New	**28**	10,5	7,1	418,00	**509,96**

107G

Pag. 106

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 fundicion

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALCU107G20	**20**	7	2,5	220,16	**268,60**
ALCU107G24	**24**	8	4,1	244,97	**298,86**
ALCU107G28	**28**	9	6	299,62	**365,54**
ALCU107G32	**32**	10	8	338,48	**412,95**

110CU

Pag. 106

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.	IVA inc.
ALCU11020	**20**	5	95,15	**116,08**
ALCU11024	**24**	5,8	115,18	**140,52**
ALCU11028	**28**	5	140,22	**171,07**
ALCU11032	**32**	6,3	163,85	**199,90**
ALCU11036	**36**	7	204,00	**248,88**
ALCU11040	**40**	7,5	235,02	**286,72**
ALCU11045	**45**	8,5	268,26	**327,28**
ALCU11050	**50**	8,5	351,24	**428,51**
ALCU11060	**60**	10	527,73	**643,83**

129CU

Pag. 106

COPERCHIO PIANO 1,2 MM

Flat lid
Couvercle plat
Ebener Deckel
Tapa plana

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
ALCU12916	**16**	38,51	**46,98**
ALCU12918	**18**	41,56	**50,70**
ALCU12920	**20**	44,01	**53,69**
ALCU12922	**22**	49,99	**60,98**
ALCU12924	**24**	58,18	**70,98**
ALCU12928	**28**	78,54	**95,82**
ALCU12932	**32**	99,73	**121,67**
ALCU12936	**36**	123,37	**150,51**
ALCU12940	**40**	152,15	**185,62**
ALCU12945	**45**	183,99	**224,46**
ALCU12950	**50**	203,77	**248,60**
ALCU12960	**60**	217,23	**265,02**

111CU

Pag. 107

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.	IVA inc.
ALCU11120	**20**	5	92,82	**113,23**
ALCU11124	**24**	5,8	114,12	**139,22**
ALCU11128	**28**	5	137,87	**168,21**
ALCU11132	**32**	6,3	162,57	**198,34**
ALCU11136	**36**	7	203,07	**247,74**
ALCU11140	**40**	7,5	232,80	**284,01**

126CU

Pag. 107

CASSERUOLA OVALE ALTA CON DUE MANIGLIE OTTONE E COPERCHIO

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

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALCU12630	**30x22**	12	281,48	**343,41**

165CU

Pag. 107

PAIOLO IN RAME PER OLENTA"SENZA STAGNATURA" CON UN MANICO TUBOLARE E MANIGLIA OTTONE

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALCU16518	**18**	12	97,49	**118,94**
ALCU16520	**20**	13	100,43	**122,52**
ALCU16522	**22**	14	108,27	**132,09**
ALCU16524	**24**	14	117,87	**143,80**
ALCU16526	**26**	17	128,74	**157,07**

Rame liscio stagnato a mano 2 mm

Tinned Copper / Cuivre Étamé / Kupfer verzinnt / Cobre Estañado

111BCU

Pag. 108

PADELLA SVASATA ALTA "SALTARE" CON UN MANICO TUBOLARE OTTONE

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALCU111B20	**20**	5,3	92,82	**113,23**
ALCU111B24	**24**	6	114,12	**139,22**
ALCU111B28	**28**	7	137,87	**168,21**
ALCU111B32	**32**	7,8	162,57	**198,34**
ALCU111B36	**36**	8	197,22	**240,61**

118CU

Pag. 108

PESCIERA CON COPERCHIO, GRIGLIA E DUE MANIGLE 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	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALCU11840	**40x13**	10	382,84	**467,06**

150CU

Pag. 108

ROSTIERA CON COPERCHIO E DUE MANIGLE SNODATE OTTONE

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

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALCU150C32	**32x23**	6	287,10	**350,26**
ALCU150C36	**36x26**	6	351,35	**428,65**

3165K15

Pag. 109

MESCOLATORE PER POLENTA E RISOTTI CON BRUCIATORE, CAVALLETTO E PAIOLO - 60 PORZIONI, 90W, HP 0,12, 12 GIRI/MIN.

Polenta and risotto mixer with burner, tripod and pot
Mélangeur pour polenta et risotto avec brûleur, pied et chaudron
Mischer für Polente und Risotto mit Brenner, Bock und Polentetopf
Mezclador para polenta y arroz con quemador, soporte y caldero

Code	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COAL3165K15	18	2.648,10	**3.230,68**
COCU3165K15	18	2.941,11	**3.588,15**

3165M

Pag. 109

MOTORE PER ART. K9 30W

Motor
Moteur
Motor
Motor

Code	IVA esc.	IVA inc.
COMOTORE3165M	210,49	**256,80**

3165BIS

Pag. 110

RICAMBIO PAIOLO PER POLENTA

Spare "Polenta" pot
Chaudron a polenta. Remplace
Polentetopfersatz
Ricambio caldero para polenta

Code	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALCU3165BK9	9	120,28	**146,74**
ALMA3165BK15	18	68,39	**83,44**
ALCU3165BK15	18	204,82	**249,88**

3165K9

Pag. 110

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	lt	IVA esc.	IVA inc.
COCU3165K9	9	571,00	**696,62**

293CU

Pag. 110

POLSONETTO RAME CON BASE E FORNELLINO STAGNATO PER BAGNOMARIA, NON STAGNATO PER PASTICCERIA

Copper polsonetto with base and stove, tinned for baine-marie, not tinned for pastry
Polsonetto en cuivre avec base et réchaud étamé pour bain-maire, non-étamé pour pâtisserie
Polsonetto aus Kupfer mit Basis und Kocher, verzinnt zum Wasserbad, nicht verzinnt zur Gebäck
Cazo cobre con base y quemador estañado para baño maria, no estañado para pasteleria

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
COCU293S18	**18**	169,61	**206,93**
COCU293NS18	**18**	158,48	**193,34**

294CU

Pag. 111

POLSONETTO RAME STAGNATO PER BAGNOMARIA, NON STAGNATO PER PASTICCERIA

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

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
COCU294S18	**18**	100,01	**122,02**
COCU294NS18	**18**	88,84	**108,38**

Pag. 111

SET PER FONDUTA IN RAME

Copper fondue set
Set pour fondue en cuivre
Kupferfondueset
Set para "fonduta" cobre

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
COCUFONDUTA	**14**	140,25	**171,11**

Pag. 111

ALAMBICCO (DISTILLATORE) LT 3 IN RAME

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

Code	IVA esc.	IVA inc.
COCUALAMBICCO	250,88	**306,07**

Pag. 112

SCALDASUGO IN RAME

Copper sauce heater
Saucière en cuivre
Saucenpfannchen
Calientasugo cobre

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COCUSCALDASUGO	**13**	16	59,63	**72,74**

Rame liscio stagnato a mano 2 mm

Tinned Copper / Cuivre Étamé / Kupfer verzinnt / Cobre Estañado

3602CU

Pag. 112

OLIERA RAME CON COPERCHIO CON ORLO SALVA GOCCE

Oil pourer with lid and hem drop saves
Huilier en cuivre avec couvercle et bord sauve goute
Ölfläsche mit Deckel
Aceitera cobra con tapa especial

Code	lt	IVA esc.	IVA inc.
COCU36020,5	0,5	47,78	**58,29**
COCU36020,75	0,75	51,11	**62,36**
COCU36021	1	53,89	**65,74**

Pag. 112

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.	IVA inc.
COCUFLAMGAS	266,51	**325,15**
COCUFLAMALCOOL	230,29	**280,95**

Pag. 113

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 kupferverzinnt mit Holzstiel
Sartén ligera cobre estañado para flambeau 1 mango madera

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COCUPADFLAM26	**26**	4,5	91,95	**112,18**
COCUPADFLAM28	**28**	4,5	106,76	**130,25**

158CUKIT

Pag. 113

KIT SERVIZIO FRUTTI DI MARE CON VASSOIO RAME E SUPPORTO ACCIAIO

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COCU158CU-KIT24	**24**	24,5	59,93	**73,11**
COCU158CU-KIT36	**36**	25,5	87,15	**106,32**

158CU

Pag. 113

VASSOIO PER OSTRICHE PIATTO

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COCU15824	**24**	4,5	50,74	**61,90**
COCU15836	**36**	5,5	77,96	**95,11**

158B

Pag. 113

SUPPORTO ACCIAIO CROMATO

Chromed steel holder
Support en acier chromé
Verchromterstahlhälter
Soporte agero cromado

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COIX158B	**19-28**	20	9,19	**11,21**

Rame martellato stagnato a mano 2 mm

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

103CUM

Pag. 116

PENTOLA ALTA CON DUE MANIGLIE OTTONE

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALCM103M20	**20**	20	6	200,26	**244,31**
ALCM103M22	**22**	21,5	8,4	209,28	**255,32**
ALCM103M24	**24**	22	10	218,51	**266,58**

104CUM

Pag. 116

CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE OTTONE

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALCM104M18	**18**	10	2,6	151,22	**184,49**
ALCM104M20	**20**	11	3,3	157,07	**191,62**
ALCM104M22	**22**	11,2	4,5	176,96	**215,90**
ALCM104M24	**24**	12	4,5	187,74	**229,04**
ALCM104M28	**28**	16	9	266,15	**324,71**

105CUM

Pag. 116

CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO OTTONE

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALCM105M16	**16**	8	1,7	137,99	**168,35**
ALCM105M18	**18**	10	2,6	151,22	**184,49**
ALCM105M20	**20**	11	3,3	157,07	**191,62**
ALCM105M22	**22**	11,2	3,5	176,96	**215,90**
ALCM105M24	**24**	12	4,5	187,74	**229,04**

106CUM

Pag. 117

CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE OTTONE

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALCM106M18	**18**	7	1,8	132,96	**162,21**
ALCM106M20	**20**	7	2,5	145,36	**177,34**
ALCM106M24	**24**	8	4,1	174,52	**212,91**
ALCM106M28	**28**	9	6,4	225,19	**274,74**
ALCM106M32	**32**	10	8	275,28	**335,85**
ALCM106M36	**36**	11,5	12	347,84	**424,37**
ALCM106M40	**40**	14	16	444,75	**542,59**

107CUM

Pag. 117

CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO OTTONE

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALCM107M18	**18**	7	1,8	132,96	**162,21**
ALCM107M20	**20**	7	2,5	145,36	**177,34**
ALCM107M24	**24**	8	4,1	174,52	**212,91**
ALCM107M28	**28**	9	6,4	225,19	**274,74**

108CUM

Pag. 117

CASSERUOLA BASSA BOMBATA CON DUE MANIGLIE OTTONE E COPERCHIO

Curved saucepot 2 handles with cover
Faitout bombee 2 anses ausc couvercle
Gewolbte Kochtopf 2 Griffe mit Deckel
Cacerola encorvada 2 asas con tapa

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALCM108MC24	**24**	9,5	5,5	294,94	**359,83**
ALCM108MC28 New	**28**	10,5	7,1	522,00	**636,84**

118CUM

Pag. 118

PESCIERA CON COPERCHIO, GRIGLIA E DUE MANIGLE 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.	IVA inc.
ALCM118M40	**40x10**	428,49	**522,76**

129CUM

Pag. 118

COPERCHIO 1,2 MM

Lid
Couvercle
Deckel
Tapa

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
ALCM129M16	**16**	62,51	**76,26**
ALCM129M18	**18**	64,15	**78,26**
ALCM129M20	**20**	65,78	**80,25**
ALCM129M22	**22**	70,70	**86,25**
ALCM129M24	**24**	79,00	**96,38**
ALCM129M28	**28**	110,60	**134,94**
ALCM129M32	**32**	140,45	**171,34**
ALCM129M36	**36**	173,70	**211,91**
ALCM129M40	**40**	205,99	**251,31**

111CUM

Pag. 118

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.	IVA inc.
ALCM111M14	**14**	3,5	89,78	**109,53**
ALCM111M20	**20**	5	127,93	**156,07**
ALCM111M24	**24**	5,5	142,10	**173,36**
ALCM111M28	**28**	6	155,79	**190,06**
ALCM111M32	**32**	6,5	194,64	**237,46**
ALCM111M36	**36**	7	240,41	**293,30**
ALCM111M40	**40**	7,5	291,09	**355,13**

126CUM

Pag. 119

CASSERUOLA OVALE CON DUE MANIGLIE OTTONE E COPERCHIO

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

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALCM126M30	**30x22**	12	339,65	**414,37**

110CUM

Pag. 119

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.	IVA inc.
ALCM110M14	**14**	3,5	89,78	**109,53**
ALCM110M20	**20**	5	128,87	**157,22**
ALCM110M24	**24**	5,5	142,92	**174,36**
ALCM110M28	**28**	6	157,78	**192,49**
ALCM110M32	**32**	6,5	196,98	**240,32**
ALCM110M36	**36**	7	243,44	**296,99**
ALCM110M40	**40**	7,5	291,09	**355,13**

111BCUM

Pag. 119

PADELLA SVASATA ALTA "SALTARE" CON UN MANICO TUBOLARE OTTONE

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALCM111BM20	**20**	5	127,93	**156,07**
ALCM111BM24	**24**	6	142,10	**173,36**
ALCM111BM28	**28**	6,5	155,79	**190,06**
ALCM111BM32	**32**	7	194,64	**237,46**
ALCM111BM36	**36**	7,5	240,41	**293,30**

Rame martellato stagnato a mano 2 mm

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

120CUM

Pag. 120

TEGAME OVALE CON DUE MANIGLIE OTTONE E COPERCHIO

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

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALCM120M30	**30x22**	6,5	227,53	**277,58**

150CUM

Pag. 120

ROSTIERA CON DUE MANIGLIE SNODATE OTTONE E COPERCHIO

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

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALCM150M32	**32x23**	6	361,31	**440,80**
ALCM150M36	**36x26**	6	405,31	**494,48**

43/3CU

Pag. 120

TORTIERA PER FARINATA MARTELLATA CON ORLO DA 1 MM A 1,5 MM

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.	IVA inc.
COCU43/330	**30**	2	46,05	**56,18**
COCU43/332	**32**	2	54,19	**66,11**
COCU43/334	**34**	2	62,18	**75,85**
COCU43/336	**36**	2	68,55	**83,63**
COCU43/338	**38**	2	74,70	**91,13**
COCU43/340	**40**	2	80,25	**97,91**
COCU43/342	**42**	2	99,19	**121,01**
COCU43/345	**45**	2	110,74	**135,10**
COCU43/350	**50**	2	134,66	**164,29**
COCU43/360	**60**	2	267,68	**326,56**
COCU43/370	**70**	2	362,18	**441,85**

165CUM

Pag. 121

PAIOLO IN RAME PER POLENTA "SENZA STAGNATURA"

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALCM165M18	**18**	12	113,88	**138,93**
ALCM165M20	**20**	13	115,53	**140,95**
ALCM165M22	**22**	14	124,65	**152,08**
ALCM165M24	**24**	15	131,33	**160,22**
ALCM165M26	**26**	17	143,73	**175,35**

106RCUM

Pag. 121

CASSERUOLA ARCO PER RISOTTI CON COPERCHIO

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COCU106RM26	**26**	7,5	214,50	**261,69**
COCU106RM29	**29**	8	240,97	**293,98**
COCU106RM32	**32**	8,5	263,03	**320,90**

183B CUM

Pag. 121

COPERCHIO RETTANGOLARE

Rectangular lid / Couvercle rectangulaire
Rechteckiger Deckel / Tapa rectangular

Code	cm	IVA esc.	IVA inc.
ALCM183BM32	**32x22**	140,45	**171,34**
ALCM183BM36	**36x25**	157,78	**192,49**

49/3CU

Pag. 121

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	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COCU49/338	**38x26**	2,5	121,43	**148,14**
COCU49/342	**42x30**	2,5	147,71	**180,21**

Rame liscio manicato ottone fuso 2 mm

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

105CUF

Pag. 124

CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO OTTONE FUSO

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALCU105F10	**10**	6,5	87,36	**106,58**
ALCU105F12	**12**	7,5	93,47	**114,03**
ALCU105F14	**14**	8,5	97,79	**119,31**
ALCU105F16	**16**	8	100,94	**123,15**
ALCU105F18	**18**	10	106,74	**130,22**
ALCU105F20	**20**	11	120,90	**147,50**
ALCU105F22	**22**	11,2	139,89	**170,66**
ALCU105F24	**24**	14	156,24	**190,61**

107CUF

Pag. 124

CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO OTTONE FUSO

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALCU107F10	**10**	4	80,97	**98,78**
ALCU107F12	**12**	4,5	87,50	**106,74**
ALCU107F14	**14**	5,5	92,04	**112,29**
ALCU107F16	**16**	6,8	97,06	**118,41**
ALCU107F18	**18**	7	100,44	**122,54**
ALCU107F20	**20**	8	109,53	**133,63**
ALCU107F22	**22**	9	125,45	**153,05**
ALCU107F24	**24**	10	139,81	**170,56**

104CUMS

Pag. 124

CASSERUOLINO SERVIRE CON UN MANICO IN OTTONE FUSO

Serving casserole / Casserolette à servir
Servierkasserolette / Cazo recto servir

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COCU104M07	**7**	3,5	47,25	**57,65**

110CUM

Pag. 125

TEGAMINO SERVIRE CON DUE MANIGLIE IN OTTONE FUSO

Serving Omelette Pan / Plat rond à servir
Servier pfanne / Paeller servir

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALCM110M14	**14**	4	89,78	**109,53**

111CUMS

Pag. 125

PADELLINO SERVIRE CON UN MANICO IN OTTONE FUSO

Serving pan
Petite poêle à servir
Servierkasserolle
Sartén servir

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COCU111M10	**10**	2,7	51,97	**63,40**

111CUM

Pag. 125

PADELLINO SERVIRE CON UN MANICO IN OTTONE FUSO

Serving pan
Petite poêle à servir
Servierkasserolle
Sartén servir

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALCM111M14	**14**	3,5	89,78	**109,53**

Rame stagnato per induzione 2mm

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

ALCU104PI

Pag. 128

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	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALCU104PI20	**20**	11	3,3	153,78	**187,61**
ALCU104PI24	**24**	14	5,6	191,62	**233,78**
ALCU104PI28	**28**	16	9	236,09	**288,03**

ALCU105PI

Pag. 128

CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO INOX

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALCU105PI20	**20**	11	3,3	152,99	**186,64**
ALCU105PI24	**24**	14	5,6	189,86	**231,62**
ALCU105PI28	**28**	16	9	234,72	**286,36**

ALCU106PI

Pag. 128

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	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALCU106PI20	**20**	7	2,5	141,08	**172,11**
ALCU106PI24	**24**	8	4,1	167,05	**203,80**
ALCU106PI28	**28**	9	6	197,18	**240,56**

ALCU107PI

Pag. 129

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	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALCU107PI20	**20**	7	2,5	140,28	**171,14**
ALCU107PI24	**24**	8	4,1	165,28	**201,64**
ALCU107PI28	**28**	9	6	195,79	**238,87**

ALCU110PI

Pag. 129

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.	IVA inc.
ALCU110PI20	**20**	5	120,86	**147,45**
ALCU110PI24	**24**	5,8	145,79	**177,86**
ALCU110PI28	**28**	5	167,57	**204,44**

ALCU111PI

Pag. 129

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.	IVA inc.
ALCU111PI20	**20**	5	120,07	**146,48**
ALCU111PI24	**24**	5,8	144,79	**176,64**
ALCU111PI28	**28**	5	166,19	**202,75**

ALCU129T

Pag. 129

COPERCHIO RAME STAGNATO PER INDUZIONE - PONTICELLO INOX

Flat lid
Couvercle plat
Ebener Deckel
Tapa Plana

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
ALCU129T20	**20**	44,01	**53,69**
ALCU129T24	**24**	58,18	**70,98**
ALCU129T28	**28**	78,54	**95,82**

Copper 3 induzione Trilaminato rame alluminio inox

Copper 3

104CIT

Pag. 132

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	lt	IVA esc.	IVA inc.
COTE104CIT20	**20**	11	3,3	183,37	**223,71**
COTE104CIT24	**24**	14	5,6	240,94	**293,95**

105CIT

Pag. 132

CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO INOX

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
COTE105CIT16	**16**	8	1,7	142,52	**173,87**
COTE105CIT20	**20**	11	3,3	197,26	**240,66**
COTE105CIT24	**24**	14	5,6	257,86	**314,58**

110CIT

Pag. 133

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.	IVA inc.
COTE110CIT20	**20**	4	121,25	**147,93**
COTE110CIT24	**24**	4,5	147,80	**180,32**
COTE110CIT28	**28**	5	184,29	**224,83**
COTE110CIT32	**32**	5,5	217,68	**265,57**
COTE110CIT36	**36**	6	258,45	**315,31**

111CIT

Pag. 133

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.	IVA inc.
COTE111CIT20	**20**	4	134,86	**164,53**
COTE111CIT24	**24**	4,5	163,05	**198,92**
COTE111CIT28	**28**	5	198,48	**242,15**
COTE111CIT32	**32**	5,5	259,86	**317,03**

106CIT

Pag. 132

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	lt	IVA esc.	IVA inc.
COTE106CIT20	**20**	7	2,5	155,40	**189,59**
COTE106CIT24	**24**	8	4,1	201,30	**245,59**
COTE106CIT28	**28**	9	6	238,23	**290,64**

107CIT

Pag. 132

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	lt	IVA esc.	IVA inc.
COTE107CIT20	**20**	7	2,5	164,36	**200,52**
COTE107CIT24	**24**	8	4,1	211,85	**258,45**
COTE107CIT28	**28**	9	6	254,65	**310,67**

109CIT

Pag. 133

CASSERUOLA CONICA CON UN MANICO INOX

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
COTE109CIT16	**16**	4	1	112,74	**137,54**
COTE109CIT18	**18**	4,5	1,2	119,57	**145,88**
COTE109CIT20	**20**	5	1,6	130,63	**159,37**
COTE109CIT22	**22**	5,5	2,2	146,56	**178,81**
COTE109CIT24	**24**	5,5	2,7	163,85	**199,90**

CUT129

Pag. 133

COPERCHIO PIANO

Flat lid
Couvercle plat
Ebener Deckel
Tapa plana

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
COTE129CUT20	**20**	18,01	**21,98**
COTE129CUT24	**24**	21,61	**26,36**
COTE129CUT28	**28**	25,19	**30,73**
COTE129CUT32	**32**	30,60	**37,33**

Acciao Inox

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

3103E

Pag. 136

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	lt	IVA esc.	IVA inc.
COIX3103E20	**20**	19	5,8	45,91	**56,01**
COIX3103E24	**24**	24	10,5	71,74	**87,53**
COIX3103E28	**28**	28	17	90,51	**110,42**
COIX3103E32	**32**	32	25	144,41	**176,18**
COIX3103E36	**36**	36	36	180,10	**219,73**
COIX3103E40	**40**	40	50	230,05	**280,66**
COIX3103E45	**45**	45	71	293,34	**357,88**
COIX3103E50	**50**	50	98	364,70	**444,93**
COIX3103E60	**60**	55	155	596,63	**727,89**

3104E

Pag. 136

CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
COIX3104E16	**16**	11	2,2	30,24	**36,89**
COIX3104E18	**18**	12	3,3	35,09	**42,81**
COIX3104E20	**20**	13	4	38,51	**46,98**
COIX3104E24	**24**	15	6,7	48,26	**58,88**
COIX3104E28	**28**	17	10,3	61,61	**75,16**
COIX3104E32	**32**	19	15	77,74	**94,85**
COIX3104E36	**36**	22	21	123,38	**150,53**
COIX3104E40	**40**	25	31,4	157,76	**192,47**
COIX3104E45	**45**	28	44,5	221,79	**270,58**
COIX3104E50	**50**	30	58	320,93	**391,54**
COIX3104E60	**60**	35	98	468,18	**571,18**

3106E

Pag. 136

CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
COIX3106E16	**16**	8	1,5	26,66	**32,53**
COIX3106E20	**20**	9	2,8	32,67	**39,86**
COIX3106E24	**24**	10	4,5	40,94	**49,94**
COIX3106E28	**28**	12	7,3	52,03	**63,48**
COIX3106E32	**32**	15	12	69,87	**85,24**
COIX3106E36	**36**	17	16,8	104,41	**127,37**
COIX3106E40	**40**	19	23,6	140,48	**171,38**
COIX3106E45	**45**	21	34,9	196,62	**239,88**
COIX3106E50	**50**	23	38,8	273,90	**334,16**
COIX3106E60	**60**	25	70,6	417,85	**509,78**

3107E

Pag. 137

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	lt	IVA esc.	IVA inc.
COIX3107E16	**16**	7,5	1,5	26,29	**32,07**
COIX3107E20	**20**	9	2,8	34,75	**42,40**
COIX3107E24	**24**	10	4,5	42,45	**51,78**
COIX3107E28	**28**	12	7,3	56,90	**69,42**

3105E

Pag. 137

CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO INOX

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
COIX3105E12	**12**	7	0,8	25,06	**30,57**
COIX3105E14	**14**	8	1,2	27,56	**33,62**
COIX3105E16	**16**	11	2,2	29,86	**36,43**
COIX3105E18	**18**	12	3,5	34,37	**41,93**
COIX3105E20	**20**	13	4	38,51	**46,98**
COIX3105E24	**24**	15	6,7	48,26	**58,88**
COIX3105E28	**28**	17	10,3	61,41	**74,92**

3110E

Pag. 137

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.	IVA inc.
COIX3110E20	**20**	4	29,78	**36,33**
COIX3110E24	**24**	4,5	35,09	**42,81**
COIX3110E28	**28**	5,2	45,28	**55,24**
COIX3110E32	**32**	5,5	55,06	**67,17**
COIX3110E36	**36**	6	74,04	**90,32**
COIX3110E40	**40**	6	108,71	**132,63**

3109E

Pag. 138

CASSERUOLA CONICA CON UN MANICO TUBOLARE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COIX3109E16	**16**	6	30,24	**36,89**
COIX3109E18	**18**	6	34,75	**42,40**
COIX3109E20	**20**	6,5	37,75	**46,05**
COIX3109E22	**22**	7	45,07	**54,99**
COIX3109E24	**24**	7,5	50,34	**61,41**

3153E

Pag. 138

CASSERUOLA CON 4 SCOMPARTI COLAPASTA A SPICCHIO

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

Code	Ø cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
COIX3153E36	**36**	21	254,66	**310,68**
COIX3153E40	**40**	31	314,70	**383,94**

3129E

Pag. 138

COPERCHIO

Lids / Couvercles / Deckel / Tapas

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
COIX3129E16	**16**	7,57	**9,24**
COIX3129E18	**18**	8,53	**10,41**
COIX3129E20	**20**	9,62	**11,73**
COIX3129E24	**24**	12,24	**14,93**
COIX3129E28	**28**	14,03	**17,11**
COIX3129E32	**32**	19,47	**23,76**
COIX3129E36	**36**	27,09	**33,04**
COIX3129E40	**40**	38,23	**46,64**
COIX3129E45	**45**	45,61	**55,64**
COIX3129E50	**50**	53,36	**65,11**
COIX3129E60	**60**	78,26	**95,48**

3129EI

Pag. 139

COPERCHIO IMPILABILE

Stackable lid / Couvercle empilable
Stapel Deckel /Tapa apilable

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
COIX3129EI16	**16**	7,25	**8,85**
COIX3129EI18	**18**	8,40	**10,25**
COIX3129EI20	**20**	9,64	**11,76**
COIX3129EI24	**24**	12,57	**15,34**
COIX3129EI28	**28**	14,96	**18,25**
COIX3129EI32	**32**	21,90	**26,72**
COIX3129EI36	**36**	29,70	**36,23**
COIX3129EI40	**40**	40,32	**49,19**
COIX3129EI45	**45**	50,67	**61,82**
COIX3129EI50	**50**	60,76	**74,13**
COIX3129EI60	**60**	88,94	**108,51**

3149B

Pag. 139

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

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

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COIX3149B35	**35x25**	9	92,50	**112,85**
COIX3149B40	**40x26**	9	132,06	**161,12**
COIX3149B45	**45x30**	9	144,42	**176,19**
COIX3149B50	**50x30**	9	175,94	**214,65**
COIX3149B60	**60x35**	9	220,03	**268,44**

3183B

Pag. 139

COPERCHIO PER ROSTIERA

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

Code	cm	IVA esc.	IVA inc.
COIX3183B40	**40x26**	59,52	**72,62**
COIX3183B45	**45x30**	73,56	**89,75**
COIX3183B50	**50x30**	89,21	**108,84**
COIX3183B60	**60x35**	106,10	**129,45**

Acciao Inox

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

3111E Pag. 140

PADELLA CON UN MANICO TUBOLARE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COIX3111E20	**20**	4	27,79	**33,90**
COIX3111E24	**24**	4,5	33,06	**40,33**
COIX3111E28	**28**	5,2	43,00	**52,46**
COIX3111E32	**32**	5,5	53,16	**64,85**
COIX3111E36	**36**	6	67,05	**81,80**
COIX3111E40	**40**	6	99,91	**121,89**

3110SP Pag. 140

TEGAME CON DUE MANIGLIE INOX RIVESTIMENTO INTERNO PLATINUM

Omelette pan / Poêle à omelette
Omelettpfanne / Pan tortilla

Code	cm	IVA esc.	IVA inc.
COIX3110SP24	**24X5**	44,33	**54,10**
COIX3110SP28	**28x5**	53,16	**64,86**
COIX3110SP32	**32x5,5**	67,28	**82,10**
COIX3110SP36	**36X6**	101,61	**123,97**
COIX3110SP40	**40X6,5**	124,56	**151,97**

3111SP Pag. 140

PADELLA CON UN MANICO INOX RIVESTIMENTO INTERNO PLATINUM

Frying pan / Poêle à frire
Bratpfanne / Sartén

Code	cm	IVA esc.	IVA inc.
COIX3111SP24	**24X5**	46,10	**56,24**
COIX3111SP28	**28x5**	58,06	**70,84**
COIX3111SP32	**32x5,5**	68,46	**83,52**
COIX3111SP36	**36X6**	98,47	**120,14**
COIX3111SP40	**40X6,5**	121,62	**148,38**

3153/BE Pag. 140

COLAPASTA A SPICCHIO CON UN MANICO INOX

Segment colander
Passoire à quartier
Segmentseiher
Colador 1 sector

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COIX3153BE36	**36**	23	32,82	**40,04**
COIX3153BE40	**40**	26	39,21	**47,84**

3175 Pag. 141

SCALDAPASTA CILINDRICO CON UN MANICO INOX

Pasta heater, 1 handle
Cuit-pâtes cylindrique, 1 manche
Kugelförmiger Nudelnwärmer 1 Stiel
Colador cilindrico 1 mango

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COIX3175I8	**18**	11	50,02	**61,02**
COIX3175I0	**20**	12	54,48	**66,46**
COIX3175I2	**22**	13	60,47	**73,78**
COIX3175I4	**24**	14	68,81	**83,95**
COIX3175I8	**28**	16	86,07	**105,00**

3293 Pag. 141

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.	IVA inc.
COIX3293I4	**14**	2,5	53,45	**65,21**
COIX3293I6	**16**	3,6	60,62	**73,96**
COIX3293I8	**18**	5	66,98	**81,72**
COIX3293I0	**20**	7	77,59	**94,65**

318533 Pag. 141

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.	IVA inc.
COIX318533	105,00	**128,10**

3115 Pag. 142

COLAPASTA SFERICO

Spherical colander
Passoire sphérique
Kugelförmiger Seiher
Escurridera esferica

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COIX3115I2	**32**	18	129,80	**158,35**
COIX3115I6	**36**	19	157,58	**192,25**
COIX3115I0	**40**	21	188,00	**229,37**

3202 Pag. 142

BASTARDELLA SEMISFERICA CON MANIGLIE NO INDUZIONE

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COIX3202I2	**22**	12	47,46	**57,90**
COIX3202I6	**26**	14	61,64	**75,21**
COIX3202I2	**32**	18	79,12	**96,53**
COIX3202I6	**36**	20	118,46	**144,52**
COIX3202I0	**40**	21	124,90	**152,37**

3202B Pag. 142

BASE PER BASTARDELLA

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COIX3202B16	**16**	22 26	25,99	**31,70**
COIX3202B22	**22**	32 36 40	31,81	**38,81**

3099 Pag. 143

IMBUTO

Funnel
Entonnoir
Trichter
Embudo

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
COIX3099I2	**12**	16,60	**20,25**
COIX3099I4	**14**	19,74	**24,09**
COIX3099I0	**20**	38,98	**47,55**
COIX3099I5	**25**	47,46	**57,90**
COIX3099I0	**30**	58,06	**70,83**

3232E Pag. 143

CHINOISE INOX

Professional Chinese colander
Passoire chinoise professionnelle
Professioneller Spitzsieb
Colador chino profesional

Code	cm	cm*	IVA esc.	IVA inc.
COIX3232E18	**18**	17	13,19	**16,09**
COIX3232E20	**20**	19	15,82	**19,30**
COIX3232E24	**24**	23,5	20,35	**24,83**

Acciao Inox

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

5205SB

Pag. 144

MESTOLO SALSE

Sauce serving ladle
Louche à sauce
Saucenkelle
Cacillo salsas

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
COIX5205SB	**31**	17,05	**20,08**

5207S

Pag. 144

SCHIUMAROLA A SERVIRE

Serving skimmer
Ecumoire à servir
Servierschaumlöffel
Espumadera

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COIX5207S11	**11**	32	18,12	**22,11**

5205S

Pag. 144

MESTOLO A SERVIRE

Serving ladle
Louche à servir
Servierschöpflöffel
Cacillo

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COIX5205S09	**9**	31	19,18	**23,40**

5208D

Pag. 145

PALETTA PER DOLCI

Pastry spatula
Palette à gâteaux
Tortenheber
Espatula para postres

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
COIX5208D20	**20**	13,27	**16,19**

5208S

Pag. 145

PALETTA A SERVIRE

Serving spatula
Palette à servir
Servierschaufel
Espatula

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
COIX5208S33	**33**	15,43	**18,82**

5217S

Pag. 145

CUCCHIAIONE A SERVIRE

Serving spoon
Cuillère à servir
Servierlöffel
Cacillo

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
COIX5217S29	**29**	15,86	**19,35**

53692S

Pag. 146

FORCHETTONE A SERVIRE

Serving fork
Fourchette à servir
Serviergabel
Tenedor

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
COIX5369-2S29	**29**	14,71	**17,95**

3207R

Pag. 146

SCHIUMAROLA A FILO STAGNATO

Flush skimmer
écumoire à fleur
Satter Schaumlöffel
Espumadera a hilo

Code	Ø cm	cm*	IVA esc.	IVA inc.
COIX3207R14	14	**42,5**	10,30	**12,57**
COIX3207R16	16	**42**	10,71	**13,07**
COIX3207R18	18	**42,5**	12,81	**15,63**
COIX3207R20	20	**41,5**	15,86	**19,35**

3604

Pag. 146

PINZE SPINAPESCE

Fish bones removers for chefs
Pinces à aretes de poisson pour chefs
Fischgrätenzange für Kochchef
Pinzas limpiapescado

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
COIX360415	**15**	15,45	**18,85**

3603

Pag. 147

PINZE CHEF

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

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
COIX360330	**30**	10,02	**12,23**
COIX360335	**35**	15,04	**18,35**
COIX360340	**40**	21,71	**26,49**

3205E

Pag. 147

MESTOLO INOX

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

Code	Ø cm	cm*	lt	IVA esc.	IVA inc.
COIX3205E06	6	**32**	0,07	8,17	**9,97**
COIX3205E08	8	**34**	0,12	9,87	**12,04**
COIX3205E10	10	**38**	0,25	13,95	**17,02**
COIX3205E12	12	**42,5**	0,5	17,35	**21,17**
COIX3205E14	14	**43**	0,75	20,35	**24,83**
COIX3205E16	16	**30**	1	25,52	**31,13**

3207E

Pag. 147

SCHIUMAROLA INOX

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

Code	Ø cm	cm*	IVA esc.	IVA inc.
COIX3207E10	10	**32**	9,53	**11,63**
COIX3207E12	12	**36**	12,59	**15,36**
COIX3207E14	14	**39,5**	15,31	**18,68**
COIX3207E16	16	**43**	17,35	**21,17**
COIX3207E18	18	**45,5**	22,29	**27,19**
COIX3207E20	20	**48**	26,20	**31,96**

Acciao Inox

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

3208EP

Pag. 148

PALETTA FORATA INOX

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

Code	cm	cm*	IVA esc.	IVA inc.
COIX3208EP54	**14**	40	11,64	**14,20**

3208EL

Pag. 148

PALETTA LISCIA INOX

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

Code	cm	cm*	IVA esc.	IVA inc.
COIX3208EL54	**14**	40	11,64	**14,20**

3217E

Pag. 148

CUCCHIAIONE INOX

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

Code	cm	cm*	IVA esc.	IVA inc.
COIX3217E46	**6**	40	10,89	**13,29**

3369E/2

Pag. 149

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.	IVA inc.
COIX3369E-250	**10**	40	9,21	**11,24**

3601E

Pag. 149

FRUSTA INOX

Egg whisk
Fouet
Schneebesen
Batidor

Code	cm	IVA esc.	IVA inc.
COIX3601E25	**25**	9,19	**11,21**
COIX3601E30	**30**	9,70	**11,83**
COIX3601E35	**35**	10,21	**12,46**
COIX3601E40	**40**	11,74	**14,32**
COIX3601E45	**45**	11,91	**14,53**
COIX3601E50	**50**	12,42	**15,15**
COIX3601E55	**55**	12,93	**15,77**
COIX3601E60	**60**	13,27	**16,19**

3369E/3

Pag. 149

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.	IVA inc.
COIX3369E-350	**10,5**	39,5	9,66	**11,79**

Alu-Inox Trilaminato Inox ferritico-Alluminio-Inox

Alu-Inox

104ALIN

Pag. 152

CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALIX104ALIN16	**16**	12	2,4	49,06	**59,85**
ALIX104ALIN20	**20**	14	4,4	63,16	**77,05**
ALIX104ALIN24	**24**	16	7,2	79,85	**97,42**
ALIX104ALIN28	**28**	18	11,1	98,80	**120,54**
ALIX104ALIN32	**32**	20	14,5	134,25	**163,79**

105ALIN

Pag. 152

CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO INOX

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALIX105ALIN16	**16**	12	2,2	46,62	**56,88**
ALIX105ALIN18	**18**	13	3,5	54,17	**66,09**
ALIX105ALIN20	**20**	14	4	60,90	**74,30**
ALIX105ALIN24	**24**	16	6,7	78,42	**95,67**
ALIX105ALIN28	**28**	18	10,3	97,41	**118,84**

106ALIN

Pag. 152

CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALIX106ALIN16	**16**	7	2,2	31,02	**37,84**
ALIX106ALIN18	**18**	8	3,5	45,53	**55,55**
ALIX106ALIN20	**20**	8	4	50,88	**62,07**
ALIX106ALIN24	**24**	9,5	6,7	65,45	**79,85**
ALIX106ALIN28	**28**	11	10,3	71,91	**87,73**
ALIX106ALIN32	**32**	16	12	112,76	**137,57**
ALIX106ALIN36	**36**	18	16,8	156,37	**190,77**

107ALIN

Pag. 152

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	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALIX107ALIN16	**16**	7	1,5	28,98	**35,35**
ALIX107ALIN18	**18**	8	2,8	43,48	**53,05**
ALIX107ALIN20	**20**	8	4,5	49,09	**59,89**
ALIX107ALIN24	**24**	9,5	7,3	64,21	**78,34**
ALIX107ALIN28	**28**	11	10,3	69,76	**85,11**

Alu-Inox Trilaminato Inox ferritico-Alluminio-Inox

Alu-Inox

110ALIN Pag. 153

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.	IVA inc.
ALIX110ALIN20	**20**	4	39,88	**48,65**
ALIX110ALIN24	**24**	4,5	47,04	**57,39**
ALIX110ALIN28	**28**	5	59,11	**72,15**
ALIX110ALIN32	**32**	5,5	70,62	**86,15**
ALIX110ALIN36	**36**	6	85,35	**104,13**

111ALIN Pag. 153

PADELLA CON UN MANICO TUBOLARE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALIX111ALIN20	**20**	4	38,08	**46,46**
ALIX111ALIN24	**24**	4,5	45,38	**55,36**
ALIX111ALIN28	**28**	5	56,96	**69,49**
ALIX111ALIN32	**32**	5,5	68,89	**84,05**
ALIX111ALIN36	**36**	6	82,97	**101,22**

3129E Pag. 153

COPERCHIO

Lids
Couvercles
Deckel
Tapas

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
COIX3129E16	**16**	7,57	**9,24**
COIX3129E18	**18**	8,53	**10,41**
COIX3129E20	**20**	9,62	**11,73**
COIX3129E24	**24**	12,24	**14,93**
COIX3129E28	**28**	14,03	**17,11**
COIX3129E32	**32**	19,47	**23,76**
COIX3129E36	**36**	27,09	**33,04**

3129EI Pag. 153

COPERCHIO IMPILABILE

Stackable lid
Couvercle empilable
Stapel Deckel
Tapa apilable

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
COIX3129EI16	**16**	7,25	**8,85**
COIX3129EI18	**18**	8,40	**10,25**
COIX3129EI20	**20**	9,64	**11,76**
COIX3129EI24	**24**	12,57	**15,34**
COIX3129EI28	**28**	14,96	**18,25**
COIX3129EI32	**32**	21,90	**26,72**
COIX3129EI36	**36**	29,70	**36,23**

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

New

Alu-Inox Agnelli 1907 mirror finished

ALUM104

CASSERUOLA ALTA 2 MANIGLIE

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALUM10420	**20**	14	4,4	122,17	**149,05**
ALUM10424	**24**	16	7,2	154,40	**188,37**
ALUM10428	**28**	18	11,1	195,38	**238,36**
ALUM10432	**32**	20	14,5	238,85	**291,40**
ALUM10436	**36**	22	20,5	289,82	**353,58**

ALUM105

CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO INOX

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALUM10516	**16**	12	2,2	78,95	**96,32**
ALUM10520	**20**	14	4,0	104,68	**127,72**

ALUM106

CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALUM10620	**20**	8	4,0	103,44	**126,19**
ALUM10624	**24**	10	6,7	130,17	**158,81**
ALUM10628	**28**	11	10,3	162,90	**198,74**
ALUM10632	**32**	16	12,0	218,36	**266,40**
ALUM10636	**36**	18	16,8	257,84	**314,56**

ALUM107

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	lt	IVA esc.	IVA inc.
ALUM10720	**20**	8	4,5	84,70	**103,33**
ALUM10724	**24**	10	7,3	112,68	**137,47**
ALUM10728	**28**	11	10,3	141,41	**172,52**

111ALUM

PADELLA CON UN MANICO TUBOLARE INOX

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALUM11120	**20**	4	67,71	**82,60**
ALUM11124	**24**	5	80,70	**98,45**
ALUM11128	**28**	5	102,19	**124,67**
ALUM11132	**32**	6	125,17	**152,71**

1907 LIDS	Ø cm	Price €
ALUM12916	16	€ 22.37
ALUM12920	20	€ 25.14
ALUM12924	24	€ 28.60
ALUM12928	28	€ 33.21
ALUM12932	32	€ 39.44
ALUM12936	36	€ 48.43

Slowcook Ghisa smaltata

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

SRP104 Pag. 156

MINI CASSERUOLA CON DUE MANIGLIE IN GHISA

Round mini pot
Mini cocotte

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
COGHSRP10410A	**10**	6	0,36	39,25	**47,89**
COGHSRP10410B	**10**	6	0,36	39,25	**47,89**
COGHSRP10410G	**10**	6	0,36	39,25	**47,89**
COGHSRP10410M	**10**	6	0,36	39,25	**47,89**
COGHSRP10410O	**10**	6	0,36	39,25	**47,89**
COGHSRP10410R	**10**	6	0,36	39,25	**47,89**
COGHSRP10410S	**10**	6	0,36	39,25	**47,89**
COGHSRP10410Y	**10**	6	0,36	39,25	**47,89**
COGHSRP10414A	**14**	6	0,8	55,94	**68,25**
COGHSRP10414B	**14**	6	0,8	55,94	**68,25**
COGHSRP10414G	**14**	6	0,8	55,94	**68,25**
COGHSRP10414M	**14**	6	0,8	55,94	**68,25**
COGHSRP10414O	**14**	6	0,8	55,94	**68,25**
COGHSRP10414R	**14**	6	0,8	55,94	**68,25**
COGHSRP10414S	**14**	6	0,8	55,94	**68,25**
COGHSRP10414Y	**14**	6	0,8	55,94	**68,25**

SOP126 Pag. 156

MINI CASSERUOLA OVALE CON DUE MANIGLIE IN GHISA

Oval mini pot
Mini cocotte ovale

Code	cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
COGHSOP12612A	**12x9**	6	0,4	39,25	**47,89**
COGHSOP12612B	**12x9**	6	0,4	39,25	**47,89**
COGHSOP12612G	**12x9**	6	0,4	39,25	**47,89**
COGHSOP12612M	**12x9**	6	0,4	39,25	**47,89**
COGHSOP12612O	**12x9**	6	0,4	39,25	**47,89**
COGHSOP12612R	**12x9**	6	0,4	39,25	**47,89**
COGHSOP12612S	**12x9**	6	0,4	39,25	**47,89**
COGHSOP12612Y	**12x9**	6	0,4	39,25	**47,89**

SRL129 Pag. 156

COPERCHIO GHISA (EXTRA)

Round lid (Additional)
Couvercle (Supplémentaire)

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
COGHSRL12910A	**10**	17,97	**21,92**
COGHSRL12910B	**10**	17,97	**21,92**
COGHSRL12910G	**10**	17,97	**21,92**
COGHSRL12910M	**10**	17,97	**21,92**
COGHSRL12910O	**10**	17,97	**21,92**
COGHSRL12910R	**10**	17,97	**21,92**
COGHSRL12910S	**10**	17,97	**21,92**
COGHSRL12910Y	**10**	17,97	**21,92**

SOL129 Pag. 157

COPERCHIO OVALE GHISA (EXTRA)

Oval lid (Additional)
Couvercle ovale (Supplémentaire)

Code	cm	IVA esc.	IVA inc.
COGHSOL12912A	**12x9**	17,97	**21,92**
COGHSOL12912B	**12x9**	17,97	**21,92**
COGHSOL12912G	**12x9**	17,97	**21,92**
COGHSOL12912M	**12x9**	17,97	**21,92**
COGHSOL12912O	**12x9**	17,97	**21,92**
COGHSOL12912R	**12x9**	17,97	**21,92**
COGHSOL12912S	**12x9**	17,97	**21,92**
COGHSOL12912Y	**12x9**	17,97	**21,92**

SRP104 Pag. 157

CASSERUOLA CON DUE MANIGLIE IN GHISA

Round pot
Cocotte

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
COGHSRP10420A	**20**	10	2,6	98,12	**119,71**
COGHSRP10420M	**20**	10	2,6	98,12	**119,71**
COGHSRP10420O	**20**	10	2,6	98,12	**119,71**
COGHSRP10424A	**24**	11	4,5	123,99	**151,27**
COGHSRP10424M	**24**	11	4,5	123,99	**151,27**
COGHSRP10424O	**24**	11	4,5	123,99	**151,27**
COGHSRP10428A	**28**	12	6,7	151,60	**184,96**
COGHSRP10428M	**28**	12	6,7	151,60	**184,96**
COGHSRP10428O	**28**	12	6,7	151,60	**184,96**
COGHSRP10432A	**32**	12	10	186,12	**227,07**
COGHSRP10432M	**32**	12	10	186,12	**227,07**
COGHSRP10432O	**32**	12	10	186,12	**227,07**
COGHSRP10432R	**32**	12	10	186,12	**227,07**

SOP126 Pag. 157

CASSERUOLA OVALE CON DUE MANIGLIE IN GHISA

Oval pot
Cocotte ovale

Code	cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
COGHSOP12625A	**25x20**	10	3,3	109,03	**133,01**
COGHSOP12625M	**25x20**	10	3,3	109,03	**133,01**
COGHSOP12625O	**25x20**	10	3,3	109,03	**133,01**
COGHSOP12629A	**29x22**	14	4,8	134,23	**163,76**
COGHSOP12629M	**29x22**	14	4,8	134,23	**163,76**
COGHSOP12629O	**29x22**	14	4,8	134,23	**163,76**

SRP106 Pag. 158

CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE IN GHISA

Round low pot
Sautoir

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.	IVA inc.
COGHSRP10624A	**24**	6	2,4	118,94	**145,11**
COGHSRP10624M	**24**	6	2,4	118,94	**145,11**
COGHSRP10624O	**24**	6	2,4	118,94	**145,11**
COGHSRP10628A	**28**	6	3,4	145,29	**177,25**
COGHSRP10628M	**28**	6	3,4	145,29	**177,25**
COGHSRP10628O	**28**	6	3,4	145,29	**177,25**

SFP11116
SFP11120 Pag. 158

PADELLA CON UN MANICO E MANIGLIA IN GHISA

Frying pan - Cast iron handle
Poêle - Manche en fonte

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
COGHSFP11116A	**16**	54,93	**67,02**
COGHSFP11116M	**16**	54,93	**67,02**
COGHSFP11116O	**16**	54,93	**67,02**
COGHSFP11120A	**20**	63,04	**76,91**
COGHSFP11120M	**20**	63,04	**76,91**
COGHSFP11120O	**20**	63,04	**76,91**

Slowcook Ghisa smaltata

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

SFP11124
SFP11128

Pag. 158

PADELLA CON UN MANICO IN LEGNO E MANIGLIA IN GHISA

Frying pan - Wooden handle
Poêle - Manche en bois

Code	cm	IVA esc.	IVA inc.
COGHSFP11124A	**24**	84,41	**102,98**
COGHSFP11124M	**24**	84,41	**102,98**
COGHSFP111240	**24**	84,41	**102,98**
COGHSFP11128A	**28**	92,21	**112,49**
COGHSFP11128M	**28**	92,21	**112,49**
COGHSFP111280	**28**	92,21	**112,49**

SGP26260
SGP26320

Pag. 159

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.	IVA inc.
COGHSGP26260A	**26x26**	95,56	**116,58**
COGHSGP26260M	**26x26**	95,56	**116,58**
COGHSGP262600	**26x26**	95,56	**116,58**
COGHSGP26320A	**26x32**	101,50	**123,83**
COGHSGP26320M	**26x32**	101,50	**123,83**
COGHSGP263200	**26x32**	101,50	**123,83**

SGT22300
SGT26400

Pag. 159

GRIGLIA BICOLORE CON DUE MANIGLIE IN GHISA

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

Code	cm	IVA esc.	IVA inc.
COGHSGT22300A	**22x30**	88,00	**107,36**
COGHSGT22300M	**22x30**	88,00	**107,36**
COGHSGT223000	**22x30**	88,00	**107,36**
COGHSGT26400A	**26x40**	108,93	**132,90**
COGHSGT26400M	**26x40**	108,93	**132,90**
COGHSGT264000	**26x40**	108,93	**132,90**

SET26260
SET26320

Pag. 159

GRIGLIA CON DUE MANIGLIE IN GHISA

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

Code	cm	IVA esc.	IVA inc.
COGHSET26260M	**26x26**	54,16	**66,08**
COGHSET26320M	**26x32**	56,73	**69,21**

SET30000

Pag. 160

GRIGLIA TONDA CON DUE MANIGLIE IN GHISA

Cast iron grill tray round cast iron short handle
Grill cast iron short handle

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
COGHSET30000M	**30**	56,15	**68,50**

SMP12000
SMP16000
SMP20000

Pag. 160

MINI PIATTO CON DUE MANIGLIE IN GHISA

Cast iron mini pan round / Petite assiette en fonte

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
COGHSMP12000M	**12**	27,24	**33,24**
COGHSMP16000M	**16**	30,98	**37,80**
COGHSMP20000M	**20**	38,16	**46,56**

SMG16000

Pag. 160

MINI GRIGLIA TONDA CON UN MANICO IN GHISA

Cast iron mini grill pan round cast iron handle
Mini poêle en fonte

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
COGHSMG16000M	**16**	39,25	**47,89**

SMG1616

Pag. 160

MINI GRIGLIA CON UN MANICO IN GHISA

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

Code	cm	IVA esc.	IVA inc.
COGHSMG16160M	**16X16**	31,75	**38,73**

SWS10000

Pag. 161

SUPPORTO IN LEGNO PER MINI CASSERUOLA TONDA

Wooden stand for round pot
Support bois pour cocotte ronde

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
COGHSWS10000	**10**	45,78	**55,85**

SWT10000

Pag. 161

VASSOIO IN LEGNO PER MINI CASSERUOLA TONDA

Wooden tray for round pot
Plateau bois pour cocotte ronde

Code	cm	IVA esc.	IVA inc.
COGHSWT10000	**10**	16,02	**19,55**

SWT12090

Pag. 161

VASSOIO IN LEGNO PER MINI CASSERUOLA OVALE

Wooden tray for oval pot
Plateau bois pour cocotte ovale

Code	cm	IVA esc.	IVA inc.
COGHSWT12090	**12x9**	16,02	**19,55**

Buffet

Buffet

3177PE Pag. 166

PIASTRA ELETTRICA 300 WATTS 220V

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

Code	pz	IVA esc.	IVA inc.
COIX3177PE	1	110,11	134,33

3193 Pag. 166

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.	IVA inc.
COIX319325	25	753,05	918,72

3131 Pag. 166

CHAFING DISH COPERCHIO MOBILE

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

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COIX3131	56x35,5	31	109,61	133,72

3177RS Pag. 166

CHAFING DISH MEZZO COPERCHIO ROTANTE

Roll Half Top Chafing Dish
Rolltop standard avec 2 réchauds
Rolltop, standard mit 2 Köcher
Chafing-dish rolltop standard 2 calentadores

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COIX3177RS35	64x35	40	297,22	362,61

3100RE Pag. 167

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.	IVA inc.
COIX3100RE64	64,2x47	42	439,52	536,21

3100RO Pag. 167

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.	IVA inc.
COIX3100RO36	36,5	45	501,14	611,39

EZ 425-AGN Pag. 167

COMBUSTIBILE LIQUIDO PER CHAFING DISHES A FIAMMA REGOLABILE

Fuel for Chafing Dishes
Combustible pour Chafing Dish.
Heizöl für Chafing Dish
Combustible para Chafing Dish

Code	Ø cm	H cm	cartoni	IVA esc.	IVA inc.
EZ 425-AGN	8,6	4,4	da 1 a 9	85,87	104,76
			da 10 a 59	83,10	101,38
			n. 60	80,33	98,00

158ALKIT Pag. 169

KIT SERVIZIO FRUTTI DI MARE CON VASSOIO ALLUMINIO

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COAL158AL-KIT24	24	24,5	18,26	22,28
COAL158AL-KIT36	36	25,5	24,87	30,35

FLAMALCOOL Pag. 169

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.	IVA inc.
COCUFLAMALCOOL	230,29	280,95

FLAMGAS Pag. 169

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.	IVA inc.
COCUFLAMGAS	266,51	325,15

Buffet

Buffet

158CUKIT

Pag. 170

KIT SERVIZIO FRUTTI DI MARE CON VASSOIO RAME E SUPPORTO ACCIAIO

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COCU158CU-KIT24	**24**	24,5	59,63	**72,75**
COCU158CU-KIT36	**36**	25,5	87,15	**106,33**

158CU

Pag. 170

VASSOIO PER OSTRICHE PIATTO

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COCU15824	**24**	4,5	50,74	**61,90**
COCU15836	**36**	5,5	77,96	**95,11**

111HT

Pag. 170

SOTTOPIATTO HI-TECH ALLUMINIO OX

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

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMA111HT	**36**	19,51	**23,80**

111HT GOLD

Pag. 171

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.	IVA inc.
ALMA111HTGOLD	**36**	24,40	**29,77**

800R 80AR

Pag. 171

SECCHIELLO CHAMPAGNE PESANTE LISCIO ANODIZZATO

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
FAMA800R*	**20**	18	33,00	**40,26**
FAMA80AR**	**20**	18	31,27	**38,15**

*** oro** - gold
**** argento** - silver

80B

Pag. 171

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.	IVA inc.
FAMA80B	**20**	24	15,6	**19,03**

Teglie e Bacinelle Gastronorm in alluminio e antiaderente

Gastronorm / Aluminium and nonstick Gastronorm / Aluminium und antihalf Gastronorm / Aluminio y antiadherente Gastronorm

182G-2/3 Pag. 174

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.	IVA inc.
COAL182G-2/3	**35,4x32,5**	2	139,28	**169,92**

182G-2/1 Pag. 174

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.	IVA inc.
COAL182G-2/1	**65x53**	2	274,86	**335,32**

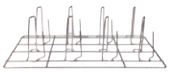
182G-1/1 Pag. 174

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

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

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COAL182G-1/1	**53x32,5**	2	103,97	**126,84**

182C-1/1 Pag. 174



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

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COIX182C-1/1	**53x32,5**	2	58,12	**70,91**

182SS Pag. 175

TEGLIA GASTRONORM 1/1 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.	IVA inc.
ALSA182SS20	**53x32,5**	2	55,01	**67,11**
ALSA182SS40	**53x32,5**	4	66,40	**81,01**
ALSA182SS60	**53x32,5**	6	70,67	**86,21**

282SS Pag. 175

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.	IVA inc.
ALSA282SS20	**26,5x32,5**	2	31,99	**39,03**
ALSA282SS40	**26,5x32,5**	4	35,40	**43,19**
ALSA282SS60	**26,5x32,5**	6	38,65	**47,16**

182P-1/1 Pag. 175

TEGLIA PER FRITTURA ACCIAIO INOX

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

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COIX182P-1/1	**53,5x32,5**	4	64,88	**79,15**

49B Pag. 175

TEGLIA MICROFORATA PER BAGUETTES IN ALLUMINIO

Baking sheet with moulds for french loaves, microperforated, aluminium
Plaque à pain parisiem avec moules, microperforée, aluminium
Mikroperforiertes Pariserbrotblech, Aluminium
Bandeja con moldes Baguette, microperforada, luminio

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COAL49B53	**53x32,5**	2	56,63	**69,08**

182-1/1 Pag. 176

TEGLIA GASTRONORM IN LEGA 3003

Gastronorm container / Bac Gastronorm
Gastronorm behälter / Fuente Gastronorm aleación 3003

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMA18220	**53x32,5**	2	16,63	**20,29**
ALMA18240	**53x32,5**	4	20,24	**24,69**
ALMA18265	**53x32,5**	6,5	22,67	**27,66**

182MF-1/1 Pag. 176

TEGLIA GASTRONORM IN LEGA 3003 MICROFORATA (Ø FORO 2 MM)

Gastronorm baking sheet, microperforated, alloy 3003
Plaque Gastronorm microperforée alliage 3003
Gastronorm mikroperforierte, Legierung 3003
Bandeja Gastronorm microperforada, aleación 3003

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COAL182MF-1/1	**53x32,5**	2	33,08	**40,35**

182MFB Pag. 176

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

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

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COAL182MFB-1/1	**53x32,5**	2	37,04	**45,19**

182S-1/1 Pag. 176

TEGLIA GASTRONORM IN LEGA 3003 RIVESTITA INTERNAMENTE CON ANTIADERENTE

Gastronorm baking sheets, alloy 3003, non-stick coating
Plaques Gastronorm, alliage 3003, revêtement anti-adhésif
Gastronormbehälter, Legierung 3003, Antihaftbeschichtung
Bandeja Gastronorm aleacion 3003 recubierta con antiadherente

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSA182S20	**53x32,5**	2	43,72	**53,33**
ALSA182S40	**53x32,5**	4	50,23	**61,29**
ALSA182S65	**53x32,5**	6,5	56,39	**68,80**

Teglie e Bacinelle Gastronorm in alluminio e antiaderente

Gastronorm / Aluminium and nonstick Gastronorm / Aluminium und antihalf Gastronorm / Aluminio y antiadherente Gastronorm

182MFS-1/1

Pag. 177

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 microperforada aleación 3003 recubierta con antiadherente

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COSA182MFS-1/1	**53x32,5**	2	53,55	**65,33**

182MFBS

Pag. 177

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.	IVA inc.
COSA182MFBS-1/1	**53x32,5**	2	60,16	**73,40**

183-1/1

Pag. 177

TEGLIA GASTRONORM CON STAMPI Ø 12,5

Gastronorm mat with moulds Ø 12,5 / Plaque Gastronorm avec moules Ø 12,5
Gastronorm Behälter mit Formchen Ø 12,5 / Bandeja Gastronorm con moldes Ø 12,5

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COAL18306	**53x32,5**	1,8	44,10	**53,80**

183-2/1

Pag. 177

TEGLIA GASTRONORM CON STAMPI Ø 12,5

Gastronorm mat with moulds Ø 12,5 / Plaque Gastronorm avec moules Ø 12,5
Gastronorm Behälter mit Formchen Ø 12,5 / Bandeja Gastronorm con moldes Ø 12,5

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COAL18312	**53x65**	1,8	72,86	**88,89**

182F-1/1

Pag. 178

TEGLIA GASTRONORM IN LEGA 3003 FORATA

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

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMA182F20	**53x32,5**	2	19,65	**23,97**

183/S-1/1

Pag. 178

TEGLIA GASTRONORM CON STAMPI Ø 12,5 RIVESTITA CON ANTIADERENTE

Gastronorm mat with moulds Ø 12,5 / Plaque Gastronorm avec moules Ø 12,5
Gastronorm Behälter mit Fördchen Ø 12,5 / Bandeja Gastronorm con moldes Ø 12,5

Code	cm	IVA esc.	IVA inc.
COSA183/S06	**53x32,5**	66,60	**81,25**

183/S-2/1

Pag. 178

TEGLIA GASTRONORM CON STAMPI Ø 12,5 RIVESTITA CON ANTIADERENTE

Gastronorm mat with moulds Ø 12,5 / Plaque Gastronorm avec moules Ø 12,5
Gastronorm Behälter mit Fördchen Ø 12,5 / Bandeja Gastronorm con moldes Ø 12,5

Code	cm	IVA esc.	IVA inc.
COSA183/S12	**65x53**	118,63	**144,72**

182GHA

Pag. 179

BACINELLA GASTRONORM ALLUMINIO 1/1

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

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSA182GHA20	**53x32,5**	2	72,06	**87,92**
ALSA182GHA65	**53x32,5**	6,5	92,37	**112,69**
ALSA182GHA100	**53x32,5**	10	107,79	**131,51**

182CS

Pag. 180

BACINELLA GASTRONORM ALLUMINIO RIVESTITO CON ANTIADERENTE 1/1

Aluminium GN 1/1 pan with non-stick coating
Bac GN 1/1 en aluminium avec revêtement anti-adhésif
GN 1/1 Aluminium Behälter mit Antihaftbeschichtung
Cubeta GN 1/1 en aluminio recubierta con anti-adherente

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSA182C/S20	**53x32,5**	2	39,15	**47,76**
ALSA182C/S65	**53x32,5**	6,5	49,40	**60,27**
ALSA182C/S100	**53x32,5**	10	63,05	**76,93**

182C

Pag. 181

BACINELLA GASTRONORM ALLUMINIO 1/1

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

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMA182C20	**53x32,5**	2	19,23	**23,47**
ALMA182C65	**53x32,5**	6,5	24,66	**30,08**
ALMA182C100	**53x32,5**	10	28,22	**34,43**

Teglie e Bacinelle Gastronorm in inox

Gastronorm / Inox Gastronorm / Inox Gastronorm / inox Gastronorm

GNP21 Pag. 182

BACINELLA INOX GN 2/1

2/1 gn S/S PAN

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
GNP21020	**65x53**	2	43,01	**52,48**
GNP21040	**65x53**	4	46,93	**57,25**
GNP21065	**65x53**	6,5	54,73	**66,77**
GNP21100	**65x53**	10	60,78	**74,15**
GNP21150	**65x53**	15	80,08	**97,70**
GNP21200	**65x53**	20	107,18	**130,76**

GNP11 Pag. 182

BACINELLA INOX GN 1/1

1/1 gn S/S PAN

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
GNP11020	**53x32,5**	2	20,98	**25,60**
GNP11040	**53x32,5**	4	23,71	**28,93**
GNP11055	**53x32,5**	5,5	26,16	**31,91**
GNP11065	**53x32,5**	6,5	24,30	**29,64**
GNP11100	**53x32,5**	10	31,19	**38,06**
GNP11150	**53x32,5**	15	43,47	**53,03**
GNP11200	**53x32,5**	20	50,95	**62,16**

GNP23 Pag. 182

BACINELLA INOX GN 2/3

2/3 gn S/S PAN

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
GNP23020	**35,4X32,5**	2	16,30	**19,88**
GNP23065	**35,4X32,5**	6,5	22,03	**26,88**
GNP23100	**35,4X32,5**	10	29,62	**36,14**
GNP23150	**35,4X32,5**	15	38,45	**46,91**
GNP23200	**35,4X32,5**	20	45,02	**54,92**

GNP24 Pag. 182

BACINELLA INOX GN 2/4

2/4 gn S/S PAN

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
GNP24040	**16,2x53**	4	20,28	**24,74**
GNP24065	**16,2x53**	6,5	22,21	**27,09**
GNP24100	**16,2x53**	10	29,55	**36,05**
GNP24150	**16,2x53**	15	41,26	**50,34**

GNP12 Pag. 183

BACINELLA INOX GN 1/2

1/2 gn S/S PAN

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
GNP12020	**26,5x32,5**	2	11,64	**14,21**
GNP12040	**26,5x32,5**	4	13,58	**16,57**
GNP12065	**26,5x32,5**	6,5	16,54	**20,18**
GNP12100	**26,5x32,5**	10	20,04	**24,45**
GNP12150	**26,5x32,5**	15	27,84	**33,96**
GNP12200	**26,5x32,5**	20	30,10	**36,72**

GNP13 Pag. 183

BACINELLA INOX GN 1/3

1/3 gn S/S PAN

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
GNP13065	**32,5x17,6**	6,5	11,71	**14,29**
GNP13100	**32,5x17,6**	10	14,86	**18,13**
GNP13150	**32,5x17,6**	15	19,06	**23,25**
GNP13200	**32,5x17,6**	20	24,69	**30,12**

GNP14 Pag. 183

BACINELLA INOX GN 1/4

1/4 gn S/S PAN

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
GNP14065	**26,5x16,2**	6,5	11,37	**13,87**
GNP14100	**26,5x16,2**	10	13,36	**16,30**
GNP14150	**26,5x16,2**	15	16,26	**19,84**
GNP14200	**26,5x16,2**	20	19,83	**24,19**

GNP16 Pag. 183

BACINELLA INOX GN 1/6

1/6 gn S/S PAN

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
GNP16065	**17,6x16,2**	6,5	7,20	**8,78**
GNP16100	**17,6x16,2**	10	9,27	**11,31**
GNP16150	**17,6x16,2**	15	11,86	**14,47**
GNP16200	**17,6x16,2**	20	15,84	**19,32**

GNP19 Pag. 183

BACINELLA INOX GN 1/9

1/9 gn S/S PAN

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
GNP19065	**10,8x17,6**	6,5	6,05	**7,38**
GNP19100	**10,8x17,6**	10	7,55	**9,22**

GPP21 Pag. 184

TEGLIA GN 2/1 TRAFORATA

2/1 GN perforated PAN

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
GPP21065	**65x53**	6,5	62,25	**75,94**
GPP21100	**65x53**	10	69,94	**85,33**
GPP21150	**65x53**	15	90,22	**110,07**

GPP11 Pag. 184

TEGLIA GN 1/1 TRAFORATA

1/1 GN perforated PAN

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
GPP11020	**53x32,5**	2	24,69	**30,12**
GPP11040	**53x32,5**	4	27,52	**33,58**
GPP11065	**53x32,5**	6,5	33,82	**41,25**
GPP11100	**53x32,5**	10	41,09	**50,13**
GPP11150	**53x32,5**	15	54,38	**66,34**
GPP11200	**53x32,5**	20	73,24	**89,35**

GPP12 Pag. 184

TEGLIA GN 1/2 TRAFORATA

1/2 GN perforated PAN

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
GPP12020	**32,5x26,5**	2	14,96	**18,25**
GPP12040	**32,5x26,5**	4	15,66	**19,10**
GPP12065	**32,5x26,5**	6,5	22,38	**27,30**
GPP12100	**32,5x26,5**	10	26,75	**32,64**
GPP12150	**32,5x26,5**	15	33,92	**41,38**

GPP13 Pag. 184

TEGLIA GN 1/3 TRAFORATA

1/3 GN perforated PAN

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
GPP13040	**32,5x17,6**	4	12,67	**15,46**
GPP13065	**32,5x17,6**	6,5	14,70	**17,93**
GPP13100	**32,5x17,6**	10	24,55	**29,95**

GND Pag. 184

FONDO TRAFORATO

Drain shelves

Code	cm	gn	IVA esc.	IVA inc.
GND11000	**53x32,5**	1/1	20,74	**25,30**
GND12000	**26,5x32,5**	1/2	10,67	**13,01**
GND13000	**32,5x17,6**	1/3	7,55	**9,22**
GND23000	**35,4X32,5**	2/3	13,99	**17,07**

Teglie e Bacinelle Gastronorm in inox

Gastronorm / Inox Gastronorm / Inox Gastronorm / inox Gastronorm

GNL Pag. 185

COPERCHIO STANDARD

Standard cover

Code	cm	IVA esc.	IVA inc.
GNL11000	**53x32,5**	20,11	**24,53**
GNL23000	**35,4X32,5**	14,16	**17,28**
GNL12000	**26,5x32,5**	9,72	**11,86**
GNL13000	**32,5x17,6**	7,94	**9,68**
GNL14000	**26,5x16,2**	6,57	**8,02**
GNL16000	**17,6x16,2**	5,14	**6,27**
GNL19000	**10,8x17,6**	4,44	**5,42**

GSL (standard) GXL (with valve) Pag. 185

COPERCHIO CON GUARNIZIONE IN SILICONE

Silicone gasker cover

Code	cm	IVA esc.	IVA inc.
GSL11000	**53x32,5**	46,73	**57,01**
GXL11000	**53x32,5**	78,40	**95,65**
GXL23000	**35,4X32,5**	57,63	**70,31**
GXL12000	**32,5x26,5**	55,52	**67,73**
GXL13000	**32,5x17,6**	47,27	**57,67**
GXL14000	**26,5x16,2**	36,26	**44,24**
GXL16000	**17,6x16,2**	32,41	**39,54**

GNLN Pag. 185

COPERCHIO CON FORO

Notched cover

Code	cm	IVA esc.	IVA inc.
GNLN11000	**53x32,5**	20,88	**25,47**
GNLN12000	**32,5x26,5**	11,37	**13,87**
GNLN13000	**32,5x17,6**	8,39	**10,24**
GNLN16000	**17,6x16,2**	5,87	**7,16**
GNLN19000	**10,8x17,6**	5,25	**6,40**

GNS Pag. 185

GUIDA SUPPORTO

Support guide

Code	cm	IVA esc.	IVA inc.
GNS11000	**53**	3,97	**4,84**
GNS12000	**32,5**	2,70	**3,29**

Pasticceria & Pizza

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

49/2D

Pag. 192

TEGLIA RETTANGOLARE IN LEGA ALLUMINIO 3003 SPESSORE MM 1.5 CON BORDI DRITTI

Rectangular pan 3003 alloy, 1.5 mm. thick, straight edges
Plateau rectangulaire en alliage d'aluminium 3003 de 1.5 d'épaisseur à bords droits
Rechteckige form aus Alu - Legierung 3003 - 1.5 mm dick mit geraden Rändern
Bandeja rectangular en aleación de aluminio 3003, 1,5 mm. espesor y bordes rectos

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COAL49/2D60	**60x40**	2	24,79	**30,24**

49/4D

Pag. 193

TEGLIA RETTANGOLARE IN LEGA ALLUMINIO 3003 CON BORDI DRITTI

Rectangular pan 3003 alloy, straight edges
Plateau rectangulaire en alliage d'aluminium 3003 à bords droits
Rechteckige form aus Alu-Legierung 3003 mit geraden Rändern
Bandeja rectangular en aleación de aluminio 3003 con bordes rectos

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COAL49/4D60	**60x40**	4	33,68	**41,09**

49/2MFS

Pag. 194

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 ati-adhésif)
Rechteckiges Blech. Mikroperforierte - Alu Legierung 3003 (mit Antihaftbechichtung)
Bandeja rectangular, microperforada - aleación aluminio 3003 (con recrubimiento antiadherente)

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COSA49/2MFS60	**60x40**	2	67,73	**82,62**

49/3

Pag. 192

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.	IVA inc.
COAL49/330	**30x23**	3	13,55	**16,54**
COAL49/335	**35x28**	3	13,91	**16,96**
COAL49/340	**40x30**	3	14,72	**17,96**
COAL49/345	**45x35**	3	16,92	**20,65**
COAL49/350	**50x35**	3	17,63	**21,51**
COAL49/355	**55x38**	3	23,07	**28,15**
COAL49/360	**60x40**	3	23,99	**29,27**
COAL49/365	**65x45**	3	30,76	**37,52**

149AL2

Pag. 193

TEGLIA RETTANGOLARE LAMIERA ALLUMINATA CON BORDI DRITTI

Rectangular pan, alusteel, straight edges / Plateau rectangulaire en tole alluminée 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.	IVA inc.
COAL149AL260	**60x40**	2	13,40	**16,35**
COAL149AL280	**80x60**	2	23,15	**28,25**

49/3F

Pag. 195

TEGLIA RETTANGOLARE LEGA ALLUMINIO 3003 FORATA (Ø FORO 6 MM)

Rectangular baking sheet, perforated alu alloy 3003
Plaque à four rectangulaire perforée alliage d'aluminium 3003
Rechteckige perforiertes Blech, Alu-Legierung 3003
Bandeja rectangular - aleación aluminio 3003 perforada

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COAL49/3F35	**35x28**	3	16,76	**20,45**
COAL49/3F40	**40x30**	3	19,37	**23,64**
COAL49/3F45	**45x35**	3	22,16	**27,04**
COAL49/3F50	**50x35**	3	22,76	**27,77**
COAL49/3F60	**60x40**	3	34,69	**42,32**

149AL

Pag. 192

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.	IVA inc.
COAL149AL40	**40x30**	3	12,30	**15,00**
COAL149AL50	**50x35**	3	14,14	**17,25**
COAL149AL60	**60x40**	3	16,47	**20,09**

49/2MF

Pag. 194

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.	IVA inc.
COAL49/2MF60	**60x40**	2	35,44	**43,23**
COAL49/2MF80	**80x60**	2	58,13	**70,91**

149AL2V

Pag. 195

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

Rectangular pan, non-stick alusteel (coated for bakeries), straight edges
Plateau rectangulaire tole alluminée antiadherente (revêtement special boulangerie), à bords droits
Rechteckige form aus Alu-Blech mit Antihaft-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.	IVA inc.
COSA149AL2V60	**60x40**	2	48,20	**58,81**
COSA149AL2V80	**80x60**	2	94,30	**115,04**

49/2DL

Pag. 193

TEGLIA RETTANGOLARE IN LEGA ALLUMINIO 3003 SPESSORE MM 1.2 CON BORDI DRITTI

Rectangular pan 3003 alloy, 1.2 mm. thick, straight edges
Plateau rectangulaire en alliage d'aluminium 3003 de 1.2 d'épaisseur à bords droits
Rechteckige form aus Alu-Legierung 30031.2 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.	IVA inc.
COAL49/2DL60	**60x40**	2	22,28	**27,18**

49/3S

Pag. 194

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
Rechteckiges Blech, Alu-Legierung 3003, mit Antihaftbeschichtung
Bandeja rectangular aleación aluminio 3003 con recrubimiento antiadherente

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COSA49/3S35	**35x28**	3	29,22	**35,65**
COSA49/3S40	**40x30**	3	42,09	**51,34**
COSA49/3S45	**45x35**	3	44,36	**54,12**
COSA49/3S50	**50x35**	3	46,54	**56,77**
COSA49/3S60	**60x40**	3	55,19	**67,33**

49/2MFV

Pag. 195

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

Rectangular pan, microperforated, non-stick (coated for bakeries), straight edges / Plateau rectangulaire tole alluminée micro perforé antiadherente (revetement special boulangerie) à bords droits / Rechteckige form aus klein gelochtem Alu-Blech mit Antihaft-Beschichtung (Beschichtung für Bäckereibetriebe) mit geraden Rändern / Bandeja rectangular en aleación de aluminio microperforada y antiadherente (revestimiento para panadería) con bordes rectos

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COSA49/2MFV60	**60x40**	2	67,54	**82,40**
COSA49/2MFV80	**80x60**	2	125,86	**153,54**

PENTOLE AGNELLI PROFESSIONAL COOKWARE

Pasticceria & Pizza

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

149/BLU Pag. 196

TEGLIE RETTANGOLARI IN LAMIERA BLU PER DOLCI E PIZZE (SFUSE)

Blu 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.	IVA inc.
COFE149B30	**30x23**	3	9,75	**11,90**
COFE149B35	**35x28**	3	10,91	**13,31**
COFE149B40	**40x30**	3	11,55	**14,09**
COFE149B45	**45x35**	3	13,05	**15,92**
COFE149B50	**50x35**	3	13,58	**16,56**
COFE149B55	**55x38**	3	15,98	**19,49**
COFE149B60	**60x40**	3	17,18	**20,95**
COFE149B65	**65x45**	3	18,71	**22,83**

49/12 Pag. 197

TEGLIA PER FOCACCINE ALLUMINATA (12 STAMPI Ø 12)

Baking sheet for muffin pan (12 moulds ø 12), alusteel
Plaque à pain rond (12 moules ø 12), tôle aluminitée
Förmchenblech für brot (12 förmchen ø 12), Aluminiumüberzug
Bandeja pan redondo (12 moldes ø 12),blamina aluminada

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COAL49/1260	**60x40**	12	57,61	**70,28**

41TB Pag. 198

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.	IVA inc.
COFE41TB12	**12**	5,33	**6,50**

49/8 Pag. 196

TEGLIA PER FOCACCINE ALLUMINATA (8 STAMPI Ø 14)

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

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COAL49/860	**60x40**	14	50,81	**61,99**

1820R Pag. 197

VASSOIO ORO

Gold tray / Plateau or / Tablett, gold / Bandeja oro

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COAL1820R22,5	**22,5x22,5**	1,5	15,34	**18,71**
COAL1820R23	**23x14,5**	1,5	12,23	**14,91**
COAL1820R30	**30x18**	1,5	16,31	**19,90**
COAL1820R30,5	**30,5x22,5**	1,5	18,30	**22,33**
COAL1820R37,5	**37,5x24,5**	1,5	24,19	**29,51**
COAL1820R48	**48x31**	1,5	36,00	**43,92**
COAL1820R60	**60x40**	1,5	62,03	**75,67**

43AS Pag. 199

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.	IVA inc.
ALSA43AS15X4	**15**	4	39,06	**47,65**
ALSA43AS15X5	**15**	5	42,23	**51,52**
ALSA43AS20X4	**20**	4	45,38	**55,36**
ALSA43AS20X5	**20**	5	49,11	**59,91**
ALSA43AS25X4	**25**	4	57,57	**70,23**
ALSA43AS25X5	**25**	5	60,62	**73,95**

1820X Pag. 196

VASSOIO

Tray / Plateau / Tablett / Bandeja

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COAL1820X22,5	**22,5x22,5**	1,5	13,80	**16,84**
COAL1820X23	**23x14,5**	1,5	10,69	**13,04**
COAL1820X30	**30x18**	1,5	14,48	**17,66**
COAL1820X30,5	**30,5x22,5**	1,5	15,90	**19,40**
COAL1820X37,5	**37,5x24,5**	1,5	21,11	**25,76**
COAL1820X48	**48x31**	1,5	30,94	**37,74**
COAL1820X60	**60x40**	1,5	54,15	**66,06**

43A Pag. 198

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 exsterior 5 mm

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMA43A15X4	**15**	4	22,13	**26,99**
ALMA43A15X5	**15**	5	25,17	**30,71**
ALMA43A20X4	**20**	4	28,35	**34,58**
ALMA43A20X5	**20**	5	31,50	**38,43**
ALMA43A25X4	**25**	4	37,71	**46,01**
ALMA43A25X5	**25**	5	40,88	**49,87**

41RB Pag. 199

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.	IVA inc.
COFE41RB13	**13**	4,35	**5,31**
COFE41RB16	**16**	4,73	**5,76**
COFE41RB18	**18**	5,06	**6,18**

49/B Pag. 197

TEGLIA MICROFORATA PER BAGUETTES IN ALLUMINIO

Baking sheet with moulds for french loaves, microperforated, aluminium
Plaque à pain parisiem avec moules, microperforée, aluminium
Mikroperforiertes Pariserbrotblech, Aluminium
Bandeja con moldes Baguette, microperforada, aluminio

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COAL49B60	**60x40**	3,5	57,00	**69,54**

41RX Pag. 198

RASCHIA RETTANGOLARE INOX

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

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
COIX41RX13	**13**	6,34	**7,73**
COIX41RX16	**16**	6,60	**8,05**
COIX41RX18	**18**	7,05	**8,60**

43/3 Pag. 199

TORTIERA CONICA IN ALLUMINIO CON ORLO (H CM 3)

Alu conical cake-pan with rim / Tourtière conique bordée en aluminium
Konische Alu-Kuchenform mit Rand / Tartera conica aluminio con borde

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
FAMA43/314	**14**	3	4,86	**5,92**
FAMA43/316	**16**	3	4,98	**6,07**
FAMA43/318	**18**	3	5,09	**6,21**
FAMA43/320	**20**	3	5,32	**6,49**
FAMA43/322	**22**	3	5,55	**6,77**
FAMA43/324	**24**	3	5,88	**7,17**
FAMA43/326	**26**	3	6,67	**8,14**
FAMA43/328	**28**	3	7,90	**9,64**
FAMA43/330	**30**	3	9,27	**11,30**
FAMA43/332	**32**	3	11,18	**13,64**
FAMA43/334	**34**	3	12,20	**14,88**
FAMA43/336	**36**	3	12,54	**15,30**
FAMA43/338	**38**	3	12,87	**15,70**
FAMA43/340	**40**	3	13,00	**15,85**
FAMA43/345	**45**	3	17,17	**20,95**
FAMA43/350	**50**	3	22,13	**26,99**

Pasticceria & Pizza

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

43/3F Pag. 200

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.	IVA inc.
FAMA43/3F26	**26**	3	10,73	**13,09**
FAMA43/3F28	**28**	3	12,20	**14,88**
FAMA43/3F30	**30**	3	14,02	**17,10**
FAMA43/3F32	**32**	3	15,59	**19,02**
FAMA43/3F36	**36**	3	17,05	**20,81**
FAMA43/3F40	**40**	3	17,50	**21,35**
FAMA43/3F50	**50**	3	26,87	**32,78**

43BB Pag. 201

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.	IVA inc.
COFE43BB18	**18**	4	4,50	**5,49**
COFE43BB20	**20**	4	4,69	**5,72**
COFE43BB22	**22**	4	4,91	**5,99**
COFE43BB24	**24**	4	5,03	**6,13**
COFE43BB26	**26**	4	5,59	**6,82**
COFE43BB28	**28**	4	6,53	**7,97**
COFE43BB30	**30**	4	6,90	**8,42**
COFE43BB32	**32**	4	8,15	**9,94**
COFE43BB36	**36**	4	9,38	**11,44**
COFE43BB40	**40**	4	11,48	**14,00**
COFE43BB45	**45**	3,5	18,30	**22,33**
COFE43BB50	**50**	3,5	18,68	**22,78**
COFE43BB60	**60**	3,5	37,04	**45,19**

35 Pag. 202

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.	IVA inc.
COAL3516	**16**	9	8,06	**9,84**
COAL3518	**18**	10	9,41	**11,48**
COAL3520	**20**	11	11,33	**13,82**
COAL3522	**22**	11	11,40	**13,91**

43/6 Pag. 200

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.	IVA inc.
FAMA43/616	**16**	6	5,04	**6,15**
FAMA43/618	**18**	6	5,32	**6,49**
FAMA43/620	**20**	6	5,88	**7,17**
FAMA43/622	**22**	6	6,12	**7,46**
FAMA43/624	**24**	6	7,00	**8,54**
FAMA43/626	**26**	6	7,34	**8,96**
FAMA43/628	**28**	6	8,58	**10,47**
FAMA43/630	**30**	6	9,82	**11,99**
FAMA43/632	**32**	6	11,52	**14,05**
FAMA43/634	**34**	6	12,76	**15,56**
FAMA43/636	**36**	6	13,00	**15,85**
FAMA43/638	**38**	6	13,33	**16,26**
FAMA43/640	**40**	6	13,78	**16,81**
FAMA43/650	**50**	6	23,78	**29,01**

43BS Pag. 201

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 recrubimiento antiadherente

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COFE43BS20	**20**	2,5	9,43	**11,51**
COFE43BS22	**22**	2,5	10,32	**12,59**
COFE43BS24	**24**	2,5	11,70	**14,27**
COFE43BS26	**26**	2,5	13,02	**15,88**
COFE43BS28	**28**	2,5	14,77	**18,02**
COFE43BS32	**32**	2,5	17,04	**20,79**

143P Pag. 203

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.	IVA inc.
COAL143P50	**50(est.)**	4,5	32,33	**39,45**

43/8 Pag. 200

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.	IVA inc.
FAMA43/816	**16**	8	5,19	**6,34**
FAMA43/818	**18**	8	5,82	**7,10**
FAMA43/820	**20**	8	6,84	**8,35**
FAMA43/822	**22**	8	7,31	**8,92**
FAMA43/824	**24**	8	8,32	**10,15**
FAMA43/826	**26**	8	9,01	**10,99**
FAMA43/828	**28**	8	10,39	**12,67**
FAMA43/830	**30**	8	11,63	**14,19**
FAMA43/832	**32**	8	12,32	**15,03**
FAMA43/834	**34**	8	13,45	**16,41**
FAMA43/836	**36**	8	14,59	**17,80**
FAMA43/838	**38**	8	16,43	**20,04**
FAMA43/840	**40**	8	17,56	**21,43**

43/3S Pag. 202

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

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALSA43/3S26	**26**	3	15,80	**19,28**
ALSA43/3S28	**28**	3	17,73	**21,63**
ALSA43/3S30	**30**	3	20,90	**25,50**
ALSA43/3S32	**32**	3	24,05	**29,34**

33 Pag. 203

STAMPO MARGHERITA

Sponge cake mould / Moule à tarte marguerite
Sandkuchenform / Molde margarita

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COAL3320	**20**	6,5	6,30	**7,69**

30 Pag. 202

STAMPO AMERICANO SENZA TUBO

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COAL3018	**18**	10	6,64	**8,10**

37 Pag. 203

CIAMBELLA CON TUBO

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COAL3720	**20**	6	7,95	**9,70**
COAL3722	**22**	6,5	8,85	**10,80**
COAL3724	**24**	7,5	9,98	**12,17**
COAL3726	**26**	8,5	10,91	**13,31**
COAL3730	**30**	8,5	16,05	**19,58**

PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

Pasticceria & Pizza

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

31 Pag. 204

STAMPO CONICO ALLUMINIO PER PANETTONE

Conical mould for panettone / Moule conique à paneton
Konische Panettone-Form / Molde conico

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COAL3118	**18**	11	7,76	**9,47**
COAL3120	**20**	12	9,38	**11,44**
COAL3122	**22**	13	11,74	**14,32**
COAL3124	**24**	19	13,43	**16,38**

219 Pag. 204

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.	IVA inc.
ALMA2195	**5**	6	2,46	**3,00**
ALMA2196	**6**	7	2,72	**3,31**
ALMA2196,5	**6,5**	7	2,86	**3,49**
ALMA2197	**7**	8	2,92	**3,57**
ALMA2198	**8**	9	3,12	**3,81**

219/B Pag. 204

FORMA ALLUMINIO PER CREME-CARAMEL BASSO

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMB2196,5	**6,5**	4,5	2,46	**3,00**
ALMB2197	**7**	5	2,58	**3,15**
ALMB2198	**8**	5,5	2,86	**3,49**

219/T Pag. 204

FORMA ALLUMINIO PER CREME-CARAMEL CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE

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

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
ALMA219T6	**6**	6	3,53	**4,31**
ALMB219T6,5	**6,5**	5	3,53	**4,31**
ALMA219T6,5	**6,5**	6,5	3,68	**4,49**
ALMA219T7	**7**	7	3,80	**4,64**

38 Pag. 205

FORMA PLUMCAKE ALLUMINIO

Plumcake / Plum-cake
Plumcake / Molde cake

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COAL3818	**18x7,7**	6	5,06	**6,18**
COAL3822	**22x9**	6,5	5,44	**6,63**
COAL3826	**26x9,6**	7,5	6,79	**8,28**
COAL3830	**30x10,5**	7,5	8,55	**10,43**

38/BC Pag. 205

FORMA PAN CARRÈ CON COPERCHIO LAMIERA BLU

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

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COFE38BC20	**20x10**	10	23,78	**29,01**
COFE38BC30	**30x10**	10	24,90	**30,38**
COFE38BC40	**40x10**	10	26,63	**32,48**

38/BS Pag. 205

FORMA PAN CARRÈ SENZA COPERCHIO LAMIERA BLU

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

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COFE38BS20	**20x10**	10	17,83	**21,75**
COFE38BS30	**30x10**	10	19,04	**23,23**
COFE38BS40	**40x10**	10	21,85	**26,65**

3219 Pag. 205

FORMA INOX 18/10 PER CREME-CARAMEL

Crème caramel mould 18/10, s/s / Moule en acier inox 18/10 à crème caramel
Crème Caramehl, Edelstahl 18/10 / Flanero inox 18/10

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COIX32196	**6**	6	5,25	**6,41**
COIX32197	**7**	7	6,86	**8,37**

209RE Pag. 206

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 légere, 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.	IVA inc.
COPI209RE32	**32x32**	182	0,802	102,64	**125,22**
COPI209RE37	**37x37**	187	0,920	116,70	**142,37**
COPI209RE41	**41x41**	191	1,264	137,81	**168,13**
COPI209RE45	**45x45**	195	1,408	150,45	**183,55**
COPI209RE50	**50x50**	200	1,658	165,94	**202,44**

209R Pag. 206

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 legère, 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.	IVA inc.
COPI209R32	**32**	182	0,768	102,64	**125,22**
COPI209R37	**37**	187	0,820	116,70	**142,37**
COPI209R41	**41**	191	1,205	137,81	**168,13**
COPI209R45	**45**	195	1,325	150,45	**183,55**
COPI209R50	**50**	200	1,547	165,94	**202,44**

209REA Pag. 206

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

Rectangular pizza peel, perforated, aluminium alloy
Pelle à pizza rectangulaire à douille en tole d'alluminium
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.	IVA inc.
COPI209REA32	**32x32**	182	0,750	130,76	**159,53**
COPI209REA37	**37x37**	187	0,806	150,45	**183,55**
COPI209REA41	**41x41**	191	1,100	157,50	**192,15**
COPI209REA45	**45x45**	195	1,220	174,38	**212,74**
COPI209REA50	**50x50**	200	1,464	196,88	**240,19**

209RA Pag. 207

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

Round pizza peel, perforated, aluminium alloy
Pelle à pizza ronde à douillé en tole d'alluminium
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.	IVA inc.
COPI209RA32	**32**	182	0,670	130,76	**159,53**
COPI209RA37	**37**	187	0,789	150,45	**183,55**
COPI209RA41	**41**	191	1,027	157,50	**192,15**
COPI209RA45	**45**	195	1,162	174,38	**212,74**
COPI209RA50	**50**	200	1,300	196,88	**240,19**

Pasticceria & Pizza

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

209PA Pag. 207

PALETTINO TONDO IN ACCIAIO INOX CON MANICO

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

Code	cm	H cm	kg	IVA esc.	IVA inc.
COPI209PA17	**17**	167	0,732	84,38	**102,94**
COPI209PA20	**20**	170	0,803	88,58	**108,06**
COPI209PA23	**23**	173	0,877	91,39	**111,49**
COPI209PA26	**26**	176	0,981	95,63	**116,66**

209PAF Pag. 207

PALETTINO TONDO FORATO IN ACCIAIO INOX CON MANICO

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

Code	Ø cm	H cm	kg	IVA esc.	IVA inc.
COPI209PAF17	**17**	167	0,702	99,83	**121,79**
COPI209PAF20	**20**	170	0,776	102,64	**125,22**
COPI209PAF23	**23**	173	0,833	106,88	**130,39**
COPI209PAF26	**26**	176	0,905	111,08	**135,51**

209PAR Pag. 208

COPPIA FONDOMANICO E SCORREVOLE IN PLASTICA

Plastic holder & slider set / Embout de manche et poignée colissante plastique
Paar verschiebbare Stielhüllen aus Kunststoff / Protector de mango + mango deslizante de plástico

Code	cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COPI209PAR	**2,5**	25	9,26	**11,30**

209SP Pag. 208

SPAZZOLA ORIENTABILE CON RASCHIETTO SETOLE OTTONE, BASE LEGNO, MANICO ANODIZZATO NERO

Adjustable brush with brass bristles scraper, wood base, black annodized handle / Brosse métallique orientable fil laiton talon bois manche anodizé 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.	IVA inc.
COPI209SP20	**20x6,50**	160	80,14	**97,77**

209/SPR Pag. 208

RICAMBIO SPAZZOLA

Spare brush / Brosse de rechange
Ersatzbürste / Recambio de cepillo

Code	cm	IVA esc.	IVA inc.
COPI209SPR	**20x6,50**	34,08	**41,58**

209RS Pag. 208

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.	IVA inc.
COPI209RS24	**24x10**	52,01	**63,46**

209EM Pag. 209

APPENDI PALA A MURO ALLUMINIO ANODIZZATO CAPIENZA 2 PALE

Peel wall holder, annodized aluminium (for 2 peels)
Porte pelle mural alluminium anodizé 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.	IVA inc.
COPI209EM	37,01	**45,15**

209EB Pag. 209

APPENDI PALA (PALETTINO/ ATTREZZI) CAPIENZA 2 PALE, 1 PALETTINO E 1 SPAZZOLA

Peel wall holder (for 2 peels, 1 small peel and 1 brush)
Porte pelles (pelle à pizza/accessoire) ou presentoir capacité 2 pelles GM et 1 pelle à pizza PM et 1 brosse de rechange
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.	IVA inc.
COPI209EB	168,75	**205,88**

2080X Pag. 210

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 anodizzada

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COPI2080X34	**32x34**	**182**	63,01	**76,88**

208IX Pag. 210

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.	IVA inc.
COPI208IX19	**19**	**169**	53,60	**65,39**
COPI208IX25	**25**	**175**	58,82	**71,76**
COPI208IX36	**36**	**186**	72,56	**88,52**

2080T Pag. 210

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 laton movil para ceniza con mango cm. 150

Code	cm	IVA esc.	IVA inc.
COPI208/0T16	**16x5**	48,49	**59,16**
COPI208/0T16SM	**16x5**	32,66	**39,85**

208SC Pag. 210

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.	IVA inc.
COPI8/SC20	**16x5**	6,62	**8,08**

Pasticceria & Pizza

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

208BR

Pag. 211

RASCHIETTO INOX RIMUOVI BRACI CON MANICO CM 150

Ash remover, 150 cm handle / Pelle ramasse-cendres en acier inox, manche 150 cm
Edelstahlschaber für Ascheaufnahme mit Stiel 150 cm
Rasqueta inox remuevebrasa con mango cm 150

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
COPI208/BR15	**35**	36,63	**44,69**

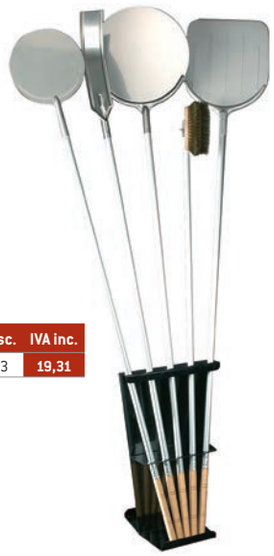
208MAN

Pag. 211

MANICO

Handle / Manche
Stiel / Mango

Code	cm	IVA esc.	IVA inc.
COPI208MAN	**150**	15,83	**19,31**



208ES

Pag. 211

ESPOSITORE PER ARTICOLI SUINDICATI (VUOTO) IN ACCIAIO VERNICIATO

Pizza peel rack (empty), painted steel 9 Présentoir pour pelles à pizza (vide) en acier verni
Pizzaschaufelhalter (leer), lackierter Stahl / Mostrador para articulos indicados arriba

Code	IVA esc.	IVA inc.
COPI8/ES20	89,81	**109,57**

Ferro

Iron Line / Série Fer / Linie Eisen / Línea hierro

3006PT

Pag. 214

PADELLA LIONESE FE T. 30 PESANTE CON UN MANICO IN FERRO

Black steel frypan, iron handle
Lyonnese, FE t.30, manche en fer
Schwere Eisenpfanne Eisenstiel
Sartén lionesa FE t. 30 pesante mango hierro

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COFE3006PT20	**20**	3,8	24,17	**29,49**
COFE3006PT22	**22**	4	26,07	**31,81**
COFE3006PT24	**24**	4,5	27,56	**33,62**
COFE3006PT26	**26**	4,5	34,16	**41,67**
COFE3006PT28	**28**	4,5	35,72	**43,58**
COFE3006PT32	**32**	5	44,22	**53,95**
COFE3006PT36	**36**	5,5	56,93	**69,45**
COFE3006PT40	**40**	5,5	70,29	**85,75**
COFE3006PT45	**45**	5,5	100,86	**123,05**
COFE3006PT50	**50**	6	117,99	**143,94**

3006T

Pag. 214

PADELLA LIONESE FE T. 30 LEGGERA CON UN MANICO IN FERRO

Black steel frypan, iron handle
Lyonnese, FE t.30, manche en fer
Schwere Eisenpfanne Eisenstiel
Sartén lionesa FE t. 30 ligera mango hierro

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COFE3006T22	**22**	4,5	15,02	**18,32**
COFE3006T26	**26**	5,5	17,74	**21,64**
COFE3006T28	**28**	5,5	22,28	**27,18**
COFE3006T32	**32**	6	27,28	**33,29**
COFE3006T36	**36**	6,5	34,87	**42,54**
COFE3006T40	**40**	7	40,76	**49,72**
COFE3006T45	**45**	8	57,32	**69,93**

3010T

Pag. 214

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.	IVA inc.
COFE3010T34	**34**	5	34,13	**41,64**
COFE3010T36	**36**	5,5	40,57	**49,50**
COFE3010T42	**42**	6	48,75	**59,47**
COFE3010T48	**48**	6,5	60,05	**73,26**

Pietra

Stone Line / Série Pierre
Linie Stein / Línea Piedra

100/LS* Pag. 218

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

Code	cm	IVA esc.	IVA inc.
COLA100/LS	**25x25**	85,06	**103,78**

200/LM* Pag. 219

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

Code	cm	IVA esc.	IVA inc.
COLA200/LM	**25x30**	109,37	**133,43**

250/R* Pag. 220

PIETRA RETTANGOLARE A SPIGOLI ARROTONDATI CON SUPPORTO IN ACCIAIO INOX 18/10

Rectangular stone rounded corners plate with stainless steel 18/10 holder

Code	cm	IVA esc.	IVA inc.
COLA250/R	**25x35**	51,91	**63,33**

300/L* Pag. 221

PIETRA RETTANGOLARE CON SUPPORTO IN ACCIAIO INOX 18/10

Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder

Code	cm	IVA esc.	IVA inc.
COLA300/L	**29x40**	53,43	**65,18**

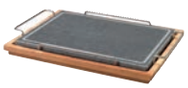
250/LR* Pag. 218

PIETRA RETTANGOLARE A SPIGOLI ARROTONDATI CON SUPPORTO IN ACCIAIO INOX 18/10 E BASAMENTO IN LEGNO

Rectangular stone rounded corners plate with stainless steel 18/10 holder and wood base

Code	cm	IVA esc.	IVA inc.
COLA250/LR	**25x35**	119,41	**145,68**

300/LL* Pag. 219



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

Code	cm	IVA esc.	IVA inc.
COLA300/LL	**29x40**	132,18	**161,26**

100/FS* Pag. 220

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

Code	cm	IVA esc.	IVA inc.
COLA100/FS	**25x25**	95,35	**116,33**

200/FM* Pag. 221

PIETRA RETTANGOLARE CON SUPPORTO IN ACCIAIO INOX 18/10 E FORNELLO PORTACOMBUSTIBILE

Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder and fuel can bracket

Code	cm	IVA esc.	IVA inc.
COLA200/FM	**25x30**	99,44	**121,32**

100/S* Pag. 218

PIETRA QUADRATA CON SUPPORTO IN ACCIAIO INOX 18/10

Square stone plate with stainless steel 18/10 holder

Code	cm	IVA esc.	IVA inc.
COLA100/S	**25x25**	38,19	**46,59**

200/M* Pag. 219

PIETRA RETTANGOLARE CON SUPPORTO IN ACCIAIO INOX 18/10

Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder

Code	cm	IVA esc.	IVA inc.
COLA200/M	**25x30**	41,87	**51,08**

300/FL* Pag. 220

PIETRA RETTANGOLARE CON SUPPORTO IN ACCIAIO INOX 18/10 E FORNELLO PORTACOMBUSTIBILE

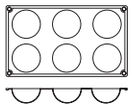
Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder and fuel can bracket

Code	cm	IVA esc.	IVA inc.
COLA300/FL	**29x40**	110,90	**135,29**

Dolciflex Stampi da forno

Dolciflex Cake Moulds / Moules a four Dolciflex / Kuchenformen Dolciflex / Dolciflex Moldes Horn

PA001 Pag. 224

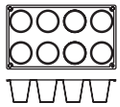


SEMISFERA 3 PLACCHE
6 IMPRONTE CAD.

Hemispheric, 3 mats, 6 moulds each
Hémisphère, 3 plaques, 6 moules chac.
Halbkugel, 3 Formen 6 Formchen pro Stück
Semiesferica 3 piezas 6 cavidades

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COSIPA001	**7**	3,5	29,54	**36,04**

PA002 Pag. 224

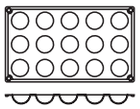


BABÀ GRANDE 3 PLACCHE
8 IMPRONTE CAD.

Hemispheric, 3 mats, 8 moulds each
Hémisphère, 3 plaques, 8 moules chac.
Halbkugel, 3 Formen 8 Formchen pro Stück
Semiesferica 3 piezas 8 cavidades

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COSIPA002	**5,5**	6	29,54	**36,04**

PA003 Pag. 224

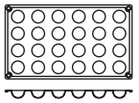


SEMISFERA 3 PLACCHE
15 IMPRONTE CAD.

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.	IVA inc.
COSIPA003	**4**	2	29,54	**36,04**

PA004 Pag. 224

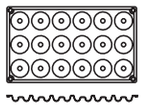


SEMISFERA 3 PLACCHE
24 IMPRONTE CAD.

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.	IVA inc.
COSIPA004	**3**	1,7	29,54	**36,04**

PA005 Pag. 225

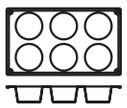


MINI-SAVARIN 3 PLACCHE
18 IMPRONTE CAD.

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.	IVA inc.
COSIPA005	**4,1**	2,1	29,54	**36,04**

PA008 Pag. 225

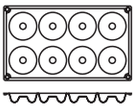


MUFFIN 3 PLACCHE
6 IMPRONTE CAD.

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.	IVA inc.
COSIPA008	**7**	4	29,54	**36,04**

PA010 Pag. 225

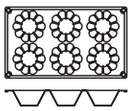


SAVARIN 3 PLACCHE
8 IMPRONTE CAD.

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.	IVA inc.
COSIPA010	**6,5**	2,1	29,54	**36,04**

PA012 Pag. 225

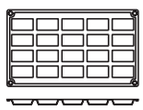


BRIOCHETTE CANNELLATA 3
PLACCHE 6 IMPRONTE CAD.

Fluted briochette, 3 mats, 6 moulds each
Briochette cannelée, 3 plaques, 6 moules chac.
Briochette, gewellt, 3 Formen 6 Formchen pro Stück
Briochette rizada 3 piezas 6 cavidades

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COSIPA012	**7,9**	3,7	29,54	**36,04**

PA014 Pag. 226

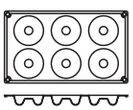


MINI-FINANZIERE 3 PLACCHE
20 IMPRONTE CAD.

Mini-finanziere, 3 mats, 20 moulds each
Mini-financier, 3 plaques, 20 moules chac.
Mini-finanziere, 3 Formen 20 Formchen pro Stück
Rectangulo 3 piezas 20 cavidades

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COSIPA014	**2,6x4,9**	1,1	29,54	**36,04**

PA015 Pag. 226

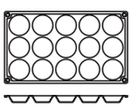


SAVARIN 3 PLACCHE
6 IMPRONTE CAD.

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.	IVA inc.
COSIPA015	**7,2**	2,3	29,54	**36,04**

PA016 Pag. 226

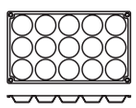


TARTELETTA 3 PLACCHE
15 IMPRONTE CAD.

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.	IVA inc.
COSIPA016	**5**	1,5	29,54	**36,04**

PA019 Pag. 226

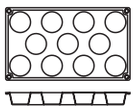


FLORENTINE 3 PLACCHE
8 IMPRONTE CAD.

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.	IVA inc.
COSIPA019	**6**	1,2	29,54	**36,04**

PA020 Pag. 227

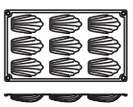


MINI-MUFFIN 3 PLACCHE
11 IMPRONTE CAD.

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.	IVA inc.
COSIPA020	**5**	2,8	29,54	**36,04**

PA021 Pag. 227

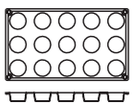


MADELEINE 3 PLACCHE
9 IMPRONTE CAD.

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.	IVA inc.
COSIPA021	**4,5x7,8**	1,7	29,54	**36,04**

PA024 Pag. 227

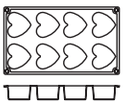


PETIT-FOUR 3 PLACCHE
15 IMPRONTE CAD.

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.	IVA inc.
COSIPA024	**4**	2	29,54	**36,04**

PA025 Pag. 227



CUORE 3 PLACCHE
8 IMPRONTE CAD.

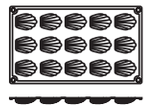
Heart, 3 mats, 8 moulds each
Cœur, 3 plaques, 8 moules chac.
Herz, 3 Formen 8 Formchen pro Stück
Corazon 3 piezas 8 cavidades

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COSIPA025	**6x6,5**	3,5	29,54	**36,04**

Dolciflex Stampi da forno

Dolciflex Cake Moulds / Moules a four Dolciflex / Kuchenformen Dolciflex / Dolciflex Moldes Horn

PA026 Pag. 228

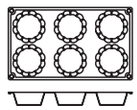


MADELEINE PICCOLA 3 PLACCHE 15 IMPRONTE CAD.

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.	IVA inc.
COSIPA026	**3x4,2**	1,15	29,54	**36,04**

PA027 Pag. 228

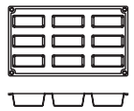


BRIOCHETTE CANNELLATA 3 PLACCHE 6 IMPRONTE CAD.

Fluted briochette, 3 mats, 15 moulds each
Briochette cannelée, 3 plaques, 6 moules chac.
Briochette, gewellt, 3 Formen 6 Formchen pro Stück
Briochette rizada 3 piezas 6 impronte

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COSIPA027	**7,9**	3	29,54	**36,04**

PA028 Pag. 228

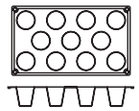


CAKE 3 PLACCHE 9 IMPRONTE CAD.

Cake, 3 mats, 9 moulds each
Cake, 3 plaques, 9 moules chac.
Cake, 3 Formen 9 Formchen pro Stück
Cake 3 piezas 9 impronte

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COSIPA028	**3x8**	3	29,54	**36,04**

PA030 Pag. 228

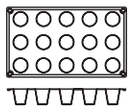


BABÀ MEDIO 3 PLACCHE 11 IMPRONTE CAD.

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.	IVA inc.
COSIPA030	**4,5**	4,8	29,54	**36,04**

PA031 Pag. 229

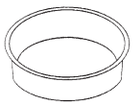


BABÀ PICCOLO 3 PLACCHE 15 IMPRONTE CAD.

Little baba, 3 mats, 15 moulds each
Petits babas, 3 plaques, 15 moules chac.
Klein-Babà, 3 Formen 15 Formchen pro Stück
Cilindro pequeno 3 piezas 15 impronte

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COSIPA031	**3,5**	3,8	29,54	**36,04**

PAT Pag. 229

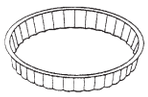


TORTIERA TONDA

Round cake mould
Tourtière ronde
Runde Kuchenform
Tartera redonda

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
COSIPAT03	**24x4,2**	10,80	**13,18**
COSIPAT04	**26x4,5**	11,78	**14,37**
COSIPAT05	**28x4,5**	11,78	**14,37**

PAT Pag. 229

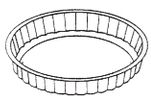


TORTIERA TONDA CANNELLATA

Fluted round cake mould
Tourtière ronde cannelée
Gewellte, runde Kuchenform
Tartera redonda Rizada

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
COSIPAT51	**26x3**	11,78	**14,37**
COSIPAT52	**28x3**	11,78	**14,37**
COSIPAT53	**30x3**	12,53	**15,28**

PAT Pag. 229

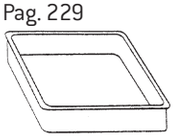


TORTIERA TONDA CANNELLATA FONDO RIALZ.

Fluted round cake mould, raised bottom
Tourtière ronde fond élevé
Gewellte, runde Kuchenform mit Hochboden
Tartera redonda rizada fondo realzado

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
COSIPAT54	**26x3**	11,78	**14,37**
COSIPAT55	**28x3**	11,78	**14,37**
COSIPAT56	**30x3**	12,53	**15,28**

PAT70 Pag. 229

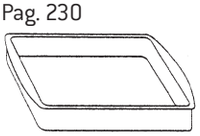


TORTIERA QUADRATA

Square cake mould
Tourtière carrée
Quadrate Kuchenform
Tartera cuadrada

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COSIPAT70	**26x26**	4	11,78	**14,37**

PAT71 Pag. 230

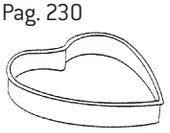


TORTIERA RETTANGOLARE

Rectangular cake mould
Tourtière rectangulaire
Rechteckige Kuchenform
Tartera rectangular

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COSIPAT71	**28x24**	4	11,78	**14,37**

PAT72 Pag. 230

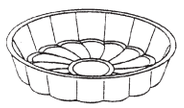


FORMA CUORE

Heart mould
Moule à cœur
Herzform
Molde corazon

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COSIPAT72	**21,8x20,8**	3,5	10,80	**13,18**

PAT73 Pag. 230



TORTIERA FIORE

Flower mould
Moule à fleur
Blumeform
Tartera flor

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
COSIPAT73	**20x4**	10,80	**13,18**

PAT74 Pag. 230

FORMA CIAMBELLA DENTATA

Fluted savarin mould
Moule à savarin cannelée
Gewellte Kranzkuchenform
Molde savarin dentellada

Code	Ø cm	IVA esc.	IVA inc.
COSIPAT74	**24x6**	11,58	**14,12**

PAT75 Pag. 230

FORMA PLUMCAKE

Plumcake mould
Moule à plum-cake
Plumcakeform
Molde cake

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.	IVA inc.
COSIPAT75	**10,5x24**	6,5	10,80	**13,18**

Prodotto per la pulizia dell'alluminio

Aluminium cleaner / Agent de nettoyage de l'aluminium / Aluminium Reinigungsmittel / Producto para la limpieza del aluminio

COALALUMNET

Pag. 231

PRODOTTO PER LA PULIZIA DELL'ALLUMINIO

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

Code	IVA esc.	IVA inc.
COALALUMNET	13,61	**16,60**

Al-Black 3 mm

Al Black 3 mm (1/8")

SET ALBLACK4

Pag. 84

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
Maßnahmen zur Familie von 4 Personen / Medidas para la familia de 4 personas

Code	IVA esc.	IVA inc.
ALSASETALBLACK4	194,19	**236,91**

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 ALBLACK2

Pag. 85

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
Maßnahmen zur Familie von 2 Personen / Medidas para la familia de 2 personas

Code	IVA esc.	IVA inc.
ALSASETALBLACK2	166,52	**203,15**

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

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

SETPROMESSI

Pag. 227

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 dotaciòn, van incluidos recetario, pinza chef Y delantal

Code	IVA esc.	IVA inc.
SETPROMESSI	540,68	**659,62**

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"

Quale materiale state mettendo sul fuoco?

Materiale	Conducibilità W / m°K	Peso specifico kg/dm^3
Argento	420	10,5
Rame	392	8,9
Copper 3*	320	8,9 / 2,7 / 7,8
Oro	295	16,7
Alluminio	225	2,7
Aluinox*	190	7,8 / 2,7
Ferro	60	7,8
Ghisa	50	7,3
Acciaio Inox	16	7,8
Pietra ollare	6,4	2,98

*Marchio registrato Baldassare Agnelli

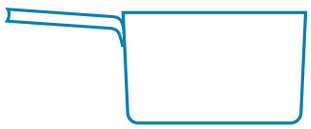
Ogni materiale fa da tramite tra il fuoco e l'alimento. Tre le caratteristiche fondamentali: impermeabilità, resistenza alle alte temperature, conduttività termica. Quest'ultima è essenziale: più un materiale ha una elevata conduttività (esempio: oro e argento, rame e alluminio), minore è il tempo impiegato per raggiungere la temperatura desiderata e migliore è la distribuzione uniforme del calore su tutte le superfici. Fondamentale per ogni cottura.

Lo strumento giusto per ogni cottura

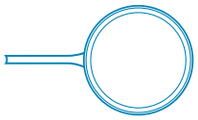
Le forme degli strumenti di cottura definiscono la loro precisa funzionalità.
A seconda della forma, ed anche dei materiali, varia infatti la destinazione d'uso e la manutenzione.

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.

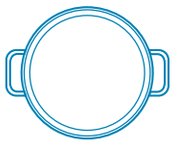


ALLUMINIO - RAME - ALUINOX
ANTIADERENTE - COPPER 3 - ACCIAIO INOX
PIETRA OLLARE - GHISA

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.

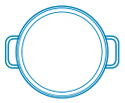


ALLUMINIO - RAME - ALUINOX
ANTIADERENTE - COPPER 3 - ACCIAIO INOX
PIETRA OLLARE - GHISA

CASSERUOLA BASSA A 2 MANIGLIE

BRASARE - CUOCERE AL FORNO
ARROSTIRE - GRATINARE
STUFARE - MANTECARE

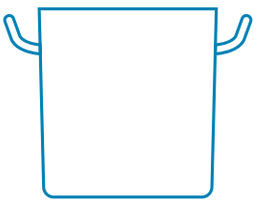
Chiamata anche rondeau, adatta per salse e creme che richiedono una rapida vaporizzazione.
È molto utilizzata per confezionare salse, tirare fondi, mescolare composti, confezionare creme. Dotata di due maniglie ha una vasta gamma di misure, quelle che costituiscono poi una vera e propria batteria di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



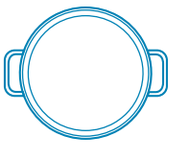
ALLUMINIO - RAME - ALUINOX
ANTIADERENTE - COPPER 3
ACCIAIO INOX - GHISA

PENTOLA

AFFOGARE - BOLLIRE - SBIANCHIRE
MARINARE - SALAMOIE



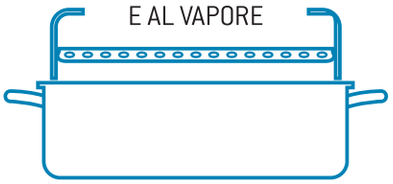
Nella pentola sono posti liquidi da far bollire per molto tempo, per mantenere acqua bollente o brodi sempre a disposizione delle cucine.
Difficilmente in essa si confezionano salse o si cucina qualcosa che non sia bollito.



ALLUMINIO - ACCIAIO INOX

PESCIERA

BOLLIRE
STUFARE
CUOCERE AL FORNO
E AL VAPORE



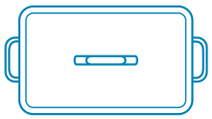
Deve essere leggera e maneggevole. Adatta per la cottura bollita, au bleu, affogatura, in court buillon. Alcune sono adatte per la cottura al forno o brasata. La griglia al suo interno permette anche la cottura dolce al vapore.

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.

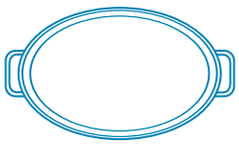


ALLUMINIO - RAME - ANTIADERENTE
ACCIAIO INOX

CASSERUOLA OVALE

BRASARE - CUOCERE AL FORNO
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE

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

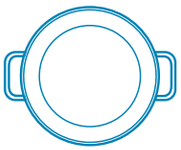


ALLUMINIO - RAME - ANTIADERENTE

TEGAME

ARROSTIRE
BRASARE
STUFARE

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

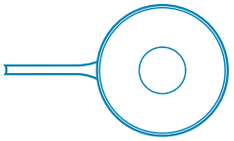


ALLUMINIO - RAME - ALUINOX
ANTIADERENTE - ACCIAIO INOX - COPPER 3
GHISA - PIETRA OLLARE

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.

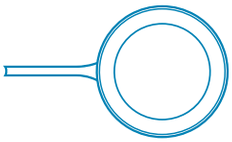


ALLUMINIO - ANTIADERENTE - FERRO - INOX

PADELLA 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.

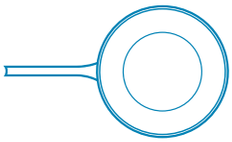


ALLUMINIO - FERRO - ALUINOX - ANTIADERENTE
ACCIAIO INOX - RAME - COPPER 3

PADELLA A SALTARE

CUOCERE AL SALTO
MANTECARE

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

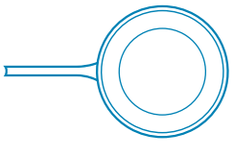


ALLUMINIO - FERRO - ALUINOX
ANTIADERENTE - RAME

PADELLA A MANTECARE

CARAMELLARE
FRIGGERE - CUOCERE AL SALTO
MANTECARE - ARROSTIRE

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



ALLUMINIO - ANTIADERENTE

PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

Essendo ancora la nostra
una produzione artigianale
le misure non possono
essere considerate precise
al millimetro ma soltanto
indicative.

Azienda con Sistema Qualità Certificato

IMPRESA STORICA D'ITALIA

APPROVATO DALLA FIC

FORNITORE UFFICIALE

ACCADEMIA NAZIONALE
Italcuochi

UNIONE ITALIANA RISTORATORI

PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

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