

**PADERNO®**

WORLD CUISINE

partner of the  
best cuisine



2014 / 2015

## LEGENDA KEY LEGEND



**NUOVI PRODOTTI**  
NEW PRODUCTS



**PRODOTTI CERTIFICATI NSF**  
NSF CERTIFIED PRODUCTS



**PER COTTURA A INDUZIONE**  
SUITABLE FOR INDUCTION STOVE



**PER COTTURA ELETTRICA**  
SUITABLE FOR ELECTRIC STOVE



**PER COTTURA RADIANTE (VETROKERAMICA)**  
SUITABLE FOR RADIANT (CERAMIC-GLASS) STOVE



**PER COTTURA A GAS**  
SUITABLE FOR GAS STOVE



**IDONEO PER FORNO**  
FOR OVEN



**NON IDONEO PER FORNO**  
DO NOT USE IN OVEN



**IDONEO PER MICROONDE**  
FOR MICROWAVE OVEN



**NON IDONEO PER MICROONDE**  
NOT USE IN MICROWAVE OVEN



**NON METTERE A DIRETTO CONTATTO CON LA FIAMMA**  
DO NOT PLACE ON DIRECT FLAME



**LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE**  
DISHWASHER SAFE



**NON IDONEO AL LAVAGGIO IN LAVASTOVIGLIE**  
NO DISHWASHER SAFE



**REFRIGERABILE**  
WHIT COOLING UNIT



**IMPILABILE**  
STACKABLE



**RESISTENTE ALL'ACQUA**  
WATERPROOF



**PER ALIMENTI**  
SUITABLE FOR FOOD CONTACT



**SENZA BISFENOLO A**  
BPA FREE



**PRIVO DI AGENTI TOSSICI**  
TOXIC AGENTS FREE



**MATERIALE COMPOSITO  
(POLIAMMIDE E FIBRA DI VETRO)**  
COMPOSITE MATERIAL  
(POLYAMIDE AND FIBERGLASS)



**PRODOTTO REALIZZATO IN RATTAN**  
PRODUCT MADE OF RATTAN



**PRODOTTO REALIZZATO IN RATTAN SINTETICO**  
PRODUCT MADE OF SYNTHETIC RATTAN



**MELAMINA**  
MELAMINE



**COPOLIMERO STIRENE - ACRILONITRILE**  
COPOLYMER, STYRENE-ACRYLONITRILE



**SUGGERITO ANCHE PER LA VENDITA AL DETTAGLIO**  
PRODUCT SUGGESTED ALSO FOR RETAIL





# FACTORY

Fondata nel 1925 come "Alluminio Paderno" e specializzata nella produzione di pentole in alluminio per il settore casalingo, Paderno è attualmente un marchio leader a livello mondiale nella fabbricazione e commercializzazione di pentolame professionale e articoli da cucina per la ristorazione e per l'industria dell'ospitalità.

Nel 1997, in seguito all'acquisizione di Sambonet da parte di Paderno s.r.l. nasce Sambonet Paderno Industrie S.p.A.. Sambonet rappresenta dalla metà dell'ottocento l'eccellenza italiana, a livello internazionale, nella produzione di posateria e vasellame argentato e in acciaio inox dagli stili più classici fino alle sperimentazioni di design.

Paderno e Sambonet approdano nel 2001 a Orfengo (Novara), costituendo il quartier generale del Gruppo in un nuovo e moderno stabilimento firmato dall'Architetto Enrico Frigerio. Nell'azienda si concentrano non solo le attività produttive, il magazzino, un moderno laboratorio, ma anche gli uffici, lo showroom, l'outlet e un'area ricreativa dedicata ai dipendenti.

Nel 2009, con l'acquisto della prestigiosa società tedesca Rosenthal, Sambonet Paderno Industrie S.p.A. arricchisce il proprio portafoglio marchi (Sambonet, Paderno e Arthur Krupp) integrandolo con prestigiosi brand del settore della porcellana come Rosenthal, Thomas e Hutschenreuther. Il Gruppo italiano è ora leader nella produzione di articoli di design di alta qualità per la tavola e la cucina destinato a soddisfare tutte le esigenze dei canali Ho.Re.Ca. e dettaglio.

I prodotti Paderno sono distribuiti attraverso rivenditori specializzati in tutti i comparti della ristorazione Ho.Re.Ca. (come ristoranti, fastfood, alberghi e comunità, ospedali, navi da crociera ed enti militari). Forte di oltre 80 anni di storia con la sua presenza capillare in tutto il mondo, Paderno si propone internazionalmente come un punto di riferimento indispensabile per tutti i professionisti della ristorazione. Gli articoli di produzione sono inoltre affiancati da un'importante gamma di prodotti complementari e affini accuratamente selezionati e realizzati da ditte altamente qualificate.

## Ho.Re.Ca.

Tel. 0321 879.601

Tel. 0321 19.16.822

Fax 0321 879.890

Fax 0321 19.16.845

horeca@paderno.it

horeca@sambonet.it

## Retail

Tel. 0321 879.701

Tel. 0321 19.16.821

Fax 0321 879.830

Fax 0321 19.16.830

retail@paderno.it

retail@sambonet.it

## Customer Service

Tel. 0321 879.630

Tel. 0321 19.16.824

Fax 0321 879.847

Fax 0321 19.16.847

resi@paderno.it

resi@sambonet.it

www.paderno.it

corporate.sambonet.it

*Founded in 1925 under the name of "Alluminio Paderno" and specialised in the production of aluminium pots and pans for the household, today Paderno is a leading international brand in the manufacture and sale of professional cookware and kitchen items for the restaurant and hospitality industry.*

*The 1997 saw the set-up of Sambonet Paderno Industrie S.p.A., following the acquisition of Sambonet by Paderno s.r.l.. Since the mid-nineteenth century, Sambonet has been a standard-bearer for Italian excellence throughout the world, producing flatware and holloware in silver-plated and stainless steel, from a classic to a modern and design-driven style.*

*In 2001, Paderno and Sambonet arrived in Orfengo (Novara), where the headquarters of the Group were set up in a new and modern plant designed by architect Enrico Frigerio. This facility houses not only the factory, the warehouse and a modern laboratory, but also the showroom, the outlet store and a recreation area for staff.*

*In 2009, the acquisition of the prestigious German company Rosenthal permits Sambonet Paderno Industrie S.p.A. to enhance its brand portfolio (Sambonet, Paderno and Arthur Krupp) with the addition of leading names in the porcelain sector, such as Rosenthal, Thomas and Hutschenreuther. The Italian Group now plays a leading role in the production of top-quality items for the tabletop and the kitchen, aimed at covering all the needs required by the market.*

*Paderno products are distributed through specialised distributors in all segments of the hospitality industry (such as restaurants, fast food outlets, hotels and community facilities, hospitals, cruise ships and military bodies). The company's eighty-year history and the worldwide widespread presence makes Paderno an indispensable international benchmark for all professionals in the catering sector. A remarkable range of complementary articles, carefully selected and crafted by highly qualified companies, completes the Paderno produced collection.*





# GREEN & HUMAN

Il rispetto dell'ambiente e della persona sono temi rilevanti all'interno della responsabilità d'impresa di Sambonet Paderno Industrie S.p.A. Il Gruppo ha impostato e sviluppa tutt'oggi la propria evoluzione con un impegno di crescita sostenibile garantendo condizioni lavorative che possano soddisfare i bisogni delle persone nei differenti momenti della loro vita aziendale e applicando soluzioni volte a diminuire l'impronta ecologica. In quest'ottica, la gestione dei consumi energetici, elettrici e idrici è orientata a:

- impiegare energia elettrica pulita e rinnovabile;
- utilizzare il metano come unica fonte di combustibile;
- servirsi, per la produzione, di acqua di falda da restituire all'ambiente completamente depurata;
- usare tecnologia di risparmio energetico avanzata.

## SUSTAINABILITY REPORT

Sambonet Paderno Industrie S.p.A. lavora per attuare forme di misurazione che siano in grado di documentare la puntualità, la trasparenza e l'impegno messo in atto per uno sviluppo sostenibile. Da qui la creazione della propria carta dei principi, 10 principi, 10 impegni su cui, attraverso un approccio preventivo e una gestione responsabile, l'Azienda costruisce il proprio futuro industriale.

Bilancio di Sostenibilità dell'Azienda  
[corporate.sambonet.it/csr.html](http://corporate.sambonet.it/csr.html)

### UNI EN ISO 14001:2004

La certificazione ambientale garantisce i risultati di una politica ambientale volta al continuo miglioramento delle proprie performance minimizzando ogni impatto negativo delle sue attività verso l'ambiente.

### OHSAS 18001:2007

La certificazione ha l'obiettivo di tutelare la sicurezza e la salute dei propri lavoratori e dell'ambiente lavorativo. Sambonet Paderno Industrie S.p.A. è la prima Azienda appartenente al settore metalmeccanico ad ottenere l'attestazione.

*The respect for the environment and for the people is a relevant issue for Sambonet Paderno Industrie S.p.A. Corporate Responsibility. The commitment to sustainable growth on which the Group was founded has been maintained and permits both to guarantee adequate working conditions in order to satisfy the changing needs of the staff and to apply solutions aimed at reducing the environmental impact. From this perspective, the management of energy, electricity and water consumption focuses on:*

- *the use of electrical energy: clean, renewable and in harmony with the environment;*
- *the use of methane as the sole fuel source;*
- *the use of ground water for the manufacturing process, to be fully purified before being released into the environment;*
- *the use of an advanced energy-saving technology.*

*Sambonet Paderno Industrie S.p.A. strives to implement forms of measurement to assess the punctuality, the transparency and the efforts made for sustainable development. This has led to the preparation of the corporate charter of principles, 10 principles, 10 commitments, on which the Company builds its industrial future from a perspective based on preventive approach and stewardship.*

*Corporate Sustainability Report*  
[corporate.sambonet.it/csr.html](http://corporate.sambonet.it/csr.html)

*The UNI EN ISO 14001:2004 environmental certification is the recognition that the environmental policy results in a continuous improvement of environmental performance by minimising the negative impact of its operations on the environment.*

*The OHSAS 18001:2007 safety certification has the objective of protecting the safety of the workplace and the health of workers. Sambonet Paderno Industrie S.p.A. is the first Italian company in its sector that has obtained this certification.*

## PER LA CUCINA SENZA GLUTINE

Coerentemente all'ottica di servizio che contraddistingue il marchio, nasce e prende vita un nuovo progetto Paderno pensato per abbattere gli errori in cucina a salvaguardia del cliente celiaco, sviluppato e concretizzato in seguito alla collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia Lombardia ONLUS. Sambonet Paderno Industrie S.p.A. è stata la prima azienda del settore ad offrire al canale "fuori casa" una linea completa di articoli da destinare alla preparazione di pietanze senza glutine.

Attraverso alcuni elementi distintivi e differenzianti, come manici in PVD oro per pentole e padelle e personalizzazione con un logo specifico per utensili, tutti gli strumenti saranno facilmente identificabili in cucina. L'introduzione si pone come obiettivo:

- diminuire il rischio di accidentali contaminazioni crociate degli alimenti;
- facilitare il professionista nell'operare e nell'offrire un servizio a favore del cliente con intolleranza al glutine;
- sensibilizzare il settore sul tema "gluten free" di fronte alle nuove esigenze dei consumatori.

## GLUTEN-FREE CUISINE

*Consistently with the functional approach of the brand, a new Paderno project has been designed and implemented to reduce mistakes in the kitchen to the benefit of people with celiac disease. This project has been developed with the collaboration of Associazione Italiana Celiachia Lombardia ONLUS (Italian Society for the Celiac Disease - Lombardy Section). Sambonet Paderno Industrie S.p.A. is thus the first company in its industry that offers a full line of HoReCa items intended for gluten-free cooking.*

*Some distinguished special features, such as golden PVD handles for pans and pots and a special customised logo for utensils, will allow professionals to easily identify all these items in the kitchen. This innovation aims at:*

- *reducing the risk of accidental food cross-contamination;*
- *making it easier for professionals to work and to provide services to clients with gluten intolerance;*
- *raising awareness on the gluten-free diet issue in the industry so as to respond to the new needs of consumers.*

# GREEN & HUMAN

Il rispetto dell'ambiente e della persona sono temi rilevanti all'interno della responsabilità d'impresa di Sambonet Paderno Industrie S.p.A.. Il Gruppo ha impostato e sviluppa tutt'oggi la propria evoluzione con un impegno di crescita sostenibile garantendo condizioni lavorative che possano soddisfare i bisogni delle persone nei differenti momenti della loro vita aziendale e applicando soluzioni volte a diminuire l'impronta ecologica.

In quest'ottica la gestione dei consumi energetici, elettrici e idrici è orientata a:

- impiegare energia elettrica, pulita e rinnovabile in armonia con l'ambiente;
- utilizzare il metano come unica fonte di combustibile;
- servirsi, per la produzione, di acqua di falda da restituire all'ambiente completamente depurata;
- usare tecnologia di risparmio energetico avanzata.

La centralità di questi temi, unitamente al forte legame con il territorio e alle certificazioni di qualità, ambiente e sicurezza ottenute, sono l'evidenza di un'Azienda che esprime nella propria ricerca di soluzioni, modalità sostenibili.

## CERTIFICAZIONI ATTESTATE UNI EN ISO 9001:2008

La certificazione di qualità conforme ai requisiti della norma internazionale UNI EN ISO 9001:2008 che garantisce la produzione e la commercializzazione di prodotti di qualità, che soddisfino pienamente i requisiti e le aspettative del cliente.

## UNI EN ISO 14001:2004

La certificazione ambientale UNI EN ISO 14001:2004 che garantisce i risultati di una politica ambientale volta al continuo miglioramento delle proprie performance ambientali minimizzando ogni impatto negativo delle sue attività verso l'ambiente.

## OHSAS 18001:2007

La certificazione di sicurezza OHSAS 18001:2007 che ha l'obiettivo di tutelare la sicurezza e la salute dei propri lavoratori e dell'ambiente lavorativo. Sambonet Paderno Industrie S.p.A. è la prima Azienda appartenente al settore metalmeccanico a ottenere l'attestazione.

## ECCELLENZA 2006

Il certificato di Eccellenza per aver implementato un sistema di gestione integrata di Qualità, Ambiente e Sicurezza è l'ambito riconoscimento attribuito a Sambonet Paderno Industrie S.p.A. da Certiquality. L'importante riconoscimento è ottenuto da poche aziende in Italia che hanno conseguito le certificazioni ISO 9001 - ISO 14001 - BS OHSAS 18001.

## PREMI CONFERITI

### AWARD FOR EXCELLENCE

Nel 2006 Sambonet Paderno Industrie S.p.A. ottiene il riconoscimento Award for Excellence per l'innovazione, rilasciato da Confindustria in riferimento al frame work per l'innovazione dell'EFQM-European Foundation for Quality Management.

*The respect for the environment and for the people are relevant topics inside Sambonet Paderno Industrie S.p.A. Business Responsibility. The commitment to sustainable growth on which the Group was founded has been maintained and permits both to guarantee adequate working conditions in order to satisfy the changing needs of the staff and to apply solutions aimed at cutting environmental impact.*

*From this perspective, the management of energy, electricity and water consumption focuses on:*

- the use of electrical energy: clean, renewable and in harmony with the environment;
- the use of methane as the sole fuel source;
- the use of groundwater for the manufacturing process, which is then fully purified before being released into the environment;
- the use of an advanced energy-saving technology.

*The central importance of these issues, the strong link with the local area and the quality, environmental and safety certifications obtained are indicative of a Company for which environmentally sustainable solutions are a hallmark feature.*

## OBTAINED CERTIFICATIONS UNI EN ISO 9001:2008

*The quality certification is compliant with the requisites of the international UNI EN ISO 9001:2008 standard, which guarantees the production and sale of quality products, conceived to fully meet customers' needs and expectations.*

## UNI EN ISO 14001:2004

*The UNI EN ISO 14001:2004 environmental certification guarantees the results of a policy aimed at the on-going improvement of environmental performance, through minimizing the negative impact of the company's activities on the environment.*

## OHSAS 18001:2007

*The OHSAS 18001:2007 safety certification has the objective of protecting the safety of the workplace and the health of workers. Sambonet Paderno Industrie S.p.A. is the first company in Italy to have obtained this certification in its sector.*

## ECCELLENZA 2006

*This prestigious certificate of Excellence, awarded by Certiquality to Sambonet Paderno Industrie S.p.A. for the implementation of an integrated Quality, Environmental and Safety management system, has been granted only to a few number of companies in Italy that have obtained the ISO 9001, ISO 14001 and BS OHSAS 18001 certifications.*

## RECEIVED AWARDS

### AWARD FOR EXCELLENCE

*In 2006 Sambonet Paderno Industrie S.p.A. received the Award for Excellence for Innovation by Confindustria (which is the main organisation representing Italian manufacturing and services companies) with reference to the framework for innovation of the EFQM-European Foundation for Quality Management.*



# PRODOTTI PRODUCTS

Gli articoli presenti nel catalogo Paderno sono realizzati con materiali di primissima qualità, dotati di tutti i requisiti di sicurezza e idoneità necessari per la loro commercializzazione. Nello specifico sono conformi:

- alla direttiva europea 1935/2004/CEE, relativa ai materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti.
- alla normativa americana FDA (Food and Drug Administration) 21CFR 177.2600.

## MATERIALI

Gli articoli prodotti e commercializzati da Sambonet Paderno Industrie S.p.A. sono conformi alle seguenti norme:

### A. OGGETTI METALLICI

Gli oggetti metallici o articoli in lega metallica vengono realizzati seguendo le buone pratiche di fabbricazione (GMP Regolamento CE 2023/2006). In Italia solo acciaio inox, alluminio, banda stagnata e cromata godono di una normativa specifica:

- gli articoli in acciaio risultano essere conformi al DM 21/03/1973 aggiornato con il DM 258 del 21 dicembre 2010;
- gli articoli in alluminio sono conformi al DM 76 del 18 aprile 2007;
- gli articoli in banda stagnata sono conformi al DM del 18 febbraio 1984 smi;
- gli articoli in banda cromata sono conformi al DM 246 del 1 giugno 1988.

### B. OGGETTI IN CERAMICA

Gli oggetti in ceramica risultano idonei al contatto con gli alimenti rispondendo ai requisiti specifici stabiliti dal DM 4 aprile 1985 e smi (recepimento della Direttiva 84/500/CEE e 2005/31/CE).

### C. OGGETTI VETRO E LEGNO

Gli oggetti in vetro e legno soddisfano i requisiti del DM 21/03/73 e smi.

### D. MATERIALI PLASTICI

I prodotti realizzati in materiali plastici sono conformi a:

- al Regolamento n. 2002/72 (e suoi emendamenti) e al Regolamento 10/2011/UE (PIM);
  - alla Direttiva CEE sui film di cellulosa rigenerata n. 93/10 e suoi emendamenti;
  - alle raccomandazioni BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung - Istituto federale tedesco per la valutazione del rischio);
  - risultano essere conformi al DM 21/03/73, al Decreto 23/04/2009 (additivi), al Decreto 220 del 26/04/1993 ed al DM 338 del 22/07/98.
- I materiali plastici vengono prodotti seguendo le buone pratiche di fabbricazione (GMP Regolamento CE 2023/2006).

### E. PFOA FREE

Tutti i prodotti a catalogo in cui viene utilizzato il teflon come materiale antiaderente sono PFOA-free.

### I. APPARECCHI ELETTRICI

Gli apparecchi elettrici presenti sul catalogo (salvo ove espressamente indicato) sono forniti secondo lo standard europeo sia per il voltaggio, sia per la presa. L'azienda è in grado di fornire ai clienti assistenza e preventivi ad hoc e suggerisce di richiedere, dal momento che gli standard possono variare da paese a paese, informazioni a riguardo.

### CERTIFICAZIONE NSF

Sambonet Paderno Industrie S.p.A. ha ottenuto per alcuni prodotti il conferimento della prestigiosa certificazione NSF (National Sanitation Foundation), superando le rigorose norme applicate negli USA circa i materiali a contatto con gli alimenti. Il marchio NSF è sinonimo di garanzia per i costruttori, ispettori ed utilizzatori.

### CERTIFICAZIONE GOST

L'Azienda ha conseguito per alcuni articoli la certificazione russa GOST (GOST R). Questo significa che tali prodotti sono in conformità agli standard applicabili sul mercato russo e hanno ricevuto il certificato GOST R dall'Agenzia Federale per la Tecnica e la Metrologia, meglio conosciuta come GOSSTANDART. La sigla GOST è un'abbreviazione di "Gosudarstvennyj Standard" che in russo significa "Standard di Stato".

### CERTIFICAZIONE AEO

Nel 2008 Sambonet Paderno Industrie S.p.A. ha raggiunto la certificazione AEO Semplificazioni doganali e Sicurezza, con valenza comunitaria. Il programma garantisce un'attività disciplinata della regolamentazione doganale qualificando l'azienda in fatto di affidabilità e sicurezza nella catena di approvvigionamento internazionale. Inoltre, nel 2011, Sambonet Paderno Industrie S.p.A. ha ottenuto il mutuo riconoscimento del programma AEO con l'amministrazione doganale giapponese, condizione che favorisce ulteriormente i rapporti doganali con il Giappone.

The articles in the Paderno catalogue are made using top-quality materials and are compliant with all the safety and suitability requisites necessary for sale. Specifically, they are compliant with:

- European Directive 1935/2004/EEC about materials and objects in contact with foodstuffs.
- FDA (Food and Drug Administration) Regulation no. 21CFR 177.2600.

## MATERIALS

The articles produced and sold by Sambonet Paderno Industrie S.p.A. comply with the following standards:

### A. METAL OBJECTS

Metal objects or articles in metal alloy are made in accordance with good manufacturing practices (GMP Regulation EC 2023/2006). In Italy, specific regulations are provided for stainless steel, aluminium, tin plate and chromed plate:

- articles in steel are compliant with the Ministerial Decree of 21 March 1973, updated by Ministerial Decree no. 258 of 21 December 2010;
- articles in aluminium are compliant with Ministerial Decree no. 76 of 18 April 2007;
- articles in tin plate are compliant with the Ministerial Decree of 18 February 1984 as amended;
- articles in chromed plate are compliant with Ministerial Decree no. 246 of 1 June 1988.

### B. CERAMIC OBJECTS

Ceramic objects are suitable for contact with foodstuffs, as they are compliant with the specific requisites set out in the Italian Ministerial Decree of 4 April 1985 as amended (which incorporates Directives 84/500/EEC and 2005/31/EC).

### C. GLASS AND WOODEN OBJECTS

Glass and wooden objects meet the requisites set out in the Italian Ministerial Decree of 21 March 1973 as amended.

### D. PLASTIC MATERIALS

Products made using plastic materials are compliant with:

- Regulation no. 2002/72 (and subsequent amendments) and Regulation no. 10/2011/EU (PIM);
  - EEC Directive no. 93/10 on regenerated cellulose film and subsequent amendments;
  - the recommendations from the BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung - German Federal Institute for Risk Assessment);
  - the Italian Ministerial Decree of 21 March 1973, the Decree of 23 April 2009 (additives), Decree no. 220 of 26 April 1993 and Ministerial Decree no. 338 of 22 July 1998.
- Plastic materials are made in accordance with good manufacturing practices (GMP Regulation EC 2023/2006).

### E. PFOA FREE

All the products in the catalogue in which Teflon is used as a non-stick material are PFOA-free.

### I. ELECTRICAL APPLIANCES

The electrical appliances featured in the catalogue (unless expressly indicated otherwise) are supplied in compliance with European standards as regards both voltage and plugs. The company is able to provide customers with assistance and specific cost estimates. The company suggests always to request about relevant information, since standards may vary from one country to another.

### NSF CERTIFICATION

For a number of products, Sambonet Paderno Industrie S.p.A. has obtained the prestigious NSF (National Sanitation Foundation) certification for compliance with the strict standards applied in the USA for materials in contact with foodstuffs. The NSF mark represents a guarantee for constructors, inspectors and users.

### GOST CERTIFICATION

For a number of products, the Company has obtained the Russian certification GOST (GOST R) attesting the compliance with the standards applied on the Russian market and indicating that the products have been awarded the GOST R certificate from the Federal Agency on Technical Regulation and Metrology, better known as GOSSTANDART. The acronym GOST stands for "Gosudarstvennyj Standard", which means "State Standard" in Russian.

### AEO CERTIFICATION

In 2008 Sambonet Paderno Industrie S.p.A. has been able to achieve AEO Certification for Customs Simplifications and Security and Safety, valid for the EU. This programme provides a framework for governing customs regulations, guaranteeing that the company is able to provide a reliable and secure service within the international supply chain. In addition, in 2011, Sambonet Paderno Industrie S.p.A. obtained the mutual recognition of the AEO programme with the Japanese customs administration, thus further improving customs relations with Japan.



A150

IT AEOF 09 0064



# INDEX



**Pentolame**  
**Cookware, pots & pans**  
**Kochgeschirr**  
**Batteries de cuisine**  
**Baterías de cocina**  
*pag. 1/49*



**Utensili da cucina**  
**Kitchen utensils**  
**Küchenzubehöre**  
**Ustensiles de cuisine**  
**Utensilios de cocina**  
*pag. 50/181*



**Coltelleria**  
**Knives**  
**Kochmesser**  
**Coutellerie**  
**Cuchilleria**  
*pag. 182/211*



**Stoccaggio e trasporto**  
**Storage & transport**  
**Lager- u. Transportgeräte**  
**Stockage & transport**  
**Almacenamiento y transporte**  
*pag. 212/247*



**Tavola**  
**Table-top**  
**Gedeckter Tisch**  
**Compléments de table**  
**Articulos de mesa**  
 pag. 248/301



**Tavola**  
**Table-top**  
**Gedeckter Tisch**  
**Compléments de table**  
**Articulos de mesa**  
 pag. 302/311



**Buffet & Banqueting**  
 pag. 312/421



**Pasticceria**  
**Pastry utensils**  
**Konditorei-Artikel**  
**La pâtisserie**  
**Pastelería**  
 pag. 422/513





**Pentolame**  
**Cookware, pots & pans**  
**Kochgeschirr**  
**Batteries de cuisine**  
**Baterías de cocina**

# SERIE 1100



Finitura esterna ed interna satinata, bordo lucido.  
 Manicatura tubolare in acciaio inox, anatomica, resistente al calore.  
 Bordo rinforzato.  
 Doppio spessore del fondo.  
 Fondo termodiffusore sandwich (inox-alluminio-inox).  
 Concavo a freddo e piano a caldo (sfruttamento del calore al 100%).  
 Ideali per ogni tipo di cottura, gas, elettrica, vetroceramica e induzione. Tutti gli articoli sono dotati di speciale fondo termodiffusore adatto anche per piastre ad induzione.

*Outside and inside satin polished. Top edges mirror polished.  
 Hollow tubular stay cool handles in S/S, ergonomically shaped.  
 Extra thick edges.  
 Double thick bottom.  
 Sandwich thermoradiant bottom (S/S-aluminium-S/S).  
 Concave bottom when cold and flat when hot (100% heat exploiting).  
 Perfect for use on any type of stove, whether gas, electric, glass ceramic cooking surface or induction stove. All items have an induction-suited sandwich bottom.*



NSF

Pentola  
Stock pot  
Hoher Suppentopf  
Marmite traiteur  
Olla recta

art.	Ø cm.	h.	lt.
11101-16	16	16	3,2
11101-20	20	20	6,2
11101-24	24	24	10,0
11101-28	28	28	16,5
11101-32	32	32	24,0
11101-36	36	36	36,0
11101-40	40	40	50,0
11101-45	45	45	70,0
11101-50	50	50	100,0



NSF

Pentola bassa  
Low stock pot  
Gemüsetopf  
Faitout  
Olla recta baja

art.	Ø cm.	h.	lt.
11105-16	16	14	2,7
11105-20	20	17	5,0
11105-24	24	21	8,5
11105-28	28	23	14,5
11105-32	32	26	22,0
11105-36	36	28	29,0
11105-40	40	32	40,0



NSF

Casseruola alta  
Saucepot  
Fleischtopf  
Brasière  
Cacerola alta

art.	Ø cm.	h.	lt.
11107-16	16	11,0	2,1
11107-20	20	13,0	4,0
11107-24	24	15,0	6,5
11107-28	28	17,5	10,8
11107-32	32	19,5	15,7
11107-36	36	21,5	22,0
11107-40	40	24,5	30,8
11107-45	45	27,5	44,0
11107-50	50	32,0	63,0



NSF

Casseruola bassa  
Casserole pot  
Bratentopf  
Sautoir  
Cacerola baja

art.	Ø cm.	h.	lt.
11109-16	16	7,5	1,3
11109-20	20	8,0	2,5
11109-24	24	9,5	4,3
11109-28	28	11,0	6,7
11109-32	32	12,5	10,0
11109-36	36	14,0	14,2
11109-40	40	15,5	19,5
11109-45	45	17,0	27,0
11109-50	50	19,0	37,0



NSF

Colapasta per pentola art. 1105  
Colander for stock pot item 1105  
Seiher für Suppentopf Art.-Nr. 1105  
Passoire pour marmite réf. 1105  
Colador para olla recta art. 1105

art.	Ø cm.	h.
11123-20	20	22,0
11123-24	24	26,5
11123-28	28	29,5



Pentola con rubinetto  
Stock pot with tap  
Hochtopf mit Hahn  
Marmite avec robinet  
Olla con grifo

art.	Ø cm.	h.	lt.
11102-28	28	28	16,5
11102-32	32	32	24,0
11102-36	36	36	36,0
11102-40	40	40	50,0
11102-45	45	45	70,0
11102-50	50	50	100,0



NSF

Inserto a vapore, fondo forato  
Steamer pot, perforated bottom  
Dampf-Siebeinsatz  
Casserole à vapeur, perforée  
Parte superior de cuscusera

art.	Ø cm.	h.
11119-20	20	12,5
11119-24	24	15,0
11119-28	28	17,0
11119-32	32	19,0



11161

11119

11105



NSF

Casseruola alta  
Saucepan  
Stielkasserolle, hoch  
Casserole haute  
Cazo recto alto

art.	Ø cm.	h.	lt.
11106-14	14	8,0	1,2
11106-16	16	11,0	2,1
11106-20	20	13,0	4,0
11106-24	24	15,0	6,5
11106-28*	28	17,5	10,8
11106-32*	32	19,5	15,7
11106-36*	36	21,5	22,0

\* Con contromaniglia. - With loop handle.



Casseruola bassa  
Sauté pan  
Stielkasserolle, niedrig  
Plat à sauter  
Cazo recto bajo

art.	Ø cm.	h.	lt.
11108-16	16	6,5	1,3
11108-20	20	8,0	2,5
11108-24	24	9,5	4,3
11108-28*	28	11,0	6,7
11108-32*	32	12,5	10,0
11108-36*	36	14,0	14,2

\* Con contromaniglia. - With loop handle.



Casseruola conica  
Sauté pan  
Sauteuse  
Sauteuse  
Cazo cónico

art.	Ø cm.	h.	lt.
11112-16	16	6,0	1,0
11112-18	18	6,0	1,2
11112-20	20	6,5	1,6
11112-24	24	7,5	2,7



Casseruola "bombé"  
Curved sauté pan  
Sauteuse mit Schüttrand  
Sauteuse bombé  
Cazo bombeado

art.	Ø cm.	h.	lt.
11113-18	18	7,0	1,7
11113-20	20	7,5	2,2
11113-24	24	8,5	3,3
11113-26	26	9,0	4,2



Padella  
Frypan  
Bratpfanne  
Poêle à frire  
Sartén

art.	Ø cm.	h.
11114-20	20	5,0
11114-24	24	5,0
11114-28	28	5,5
11114-32	32	6,0
11114-36*	36	6,0
11114-40*	40	6,0
11114-45*	45	6,5

\* Con contromaniglia. - With loop handle.



Padella, antiaderente  
Frypan, non stick coating  
Bratpfanne mit Antihftbeschichtung  
Poêle avec revêtement anti-adhésif  
Sartén antiaderente

art.	Ø cm.	h.
11117-20	20	5,0
11117-24	24	5,0
11117-28	28	5,5
11117-32	32	6,0
11117-36	36	6,0
11117-40	40	6,0



Tegame  
French omelet pan  
Pfanne  
Poêle à paella  
Paellera

art.	Ø cm.	h.
11115-20	20	5,0
11115-24	24	5,0
11115-28	28	5,5
11115-32	32	6,0
11115-36	36	6,0
11115-40	40	6,0
11115-45	45	6,5
11115-50	50	8,0



Coperchio, bordo rinforzato  
Cover, reinforced edge  
Deckel mit Randverstärkung  
Couvercle, bord renforcé  
Tapa, borde reforzado

art.	Ø cm.
11161-14	14
11161-16	16
11161-20	20
11161-24	24
11161-28	28
11161-32	32
11161-36	36
11161-40	40
11161-45	45
11161-50	50
11161-60	60





## SERIE 2100

INDUCTION  
READY!

La serie 2100 ha le stesse caratteristiche della serie 1100. Differisce solo per una diversa manicatura sugli articoli a 2 maniglie. Ideali per ogni tipo di cottura, gas, elettrica, vetroceramica e induzione. Tutti gli articoli sono dotati di speciale fondo termodiffusore adatto anche per piastre ad induzione.

The serie 2100 has the same characteristics of the serie 1100. It varies only for the shape of the handles of 2 handles items. Perfect for use on any type of stove, whether gas, electric, glass ceramic cooking surface or induction stove. All items have an induction-suited sandwich bottom.



NSF

Pentola  
Stock pot  
Hoher Suppentopf  
Marmite traiteur  
Olla recta

art.	Ø cm.	h.	lt.
12101-16	16	16	3,2
12101-20	20	20	6,2
12101-24	24	24	10,0
12101-28	28	28	16,5
12101-32	32	32	24,0
12101-36	36	36	36,0
12101-40	40	40	50,0
12101-45	45	45	70,0
12101-50	50	50	100,0



NSF

Casseruola alta  
Saucepot  
Fleischtopf  
Brasière  
Cacerola alta

art.	Ø cm.	h.	lt.
12107-16	16	11,0	02,1
12107-20	20	13,0	04,0
12107-24	24	15,0	06,5
12107-28	28	17,5	10,8
12107-32	32	19,5	15,7
12107-36	36	21,5	22,0
12107-40	40	24,5	30,8
12107-45	45	27,5	44,0
12107-50	50	32,0	63,0



NSF

Casseruola bassa  
Casserole pot  
Bratentopf  
Sautoir  
Cacerola baja

art.	Ø cm.	h.	lt.
12109-16	16	7,5	01,3
12109-20	20	08,0	02,5
12109-24	24	09,5	04,3
12109-28	28	11,0	06,7
12109-32	32	12,5	10,0
12109-36	36	14,0	14,2
12109-40	40	15,5	19,5
12109-45	45	17,0	27,0
12109-50	50	19,0	37,0

## SERIE 1000



Finitura esterna ed interna satinata.  
Bordo a versare.  
Manicatura tubolare in acciaio inox, anatomica, resistente al calore.  
Parete e fondo a spessore uniforme.  
Fondo termodiffusore sandwich (inox-alluminio-inox).  
Concavo a freddo e piano a caldo (sfruttamento del calore al 100%).  
Ideali per ogni tipo di cottura, gas, elettrica, vetroceramica e induzione. Tutti gli articoli sono dotati di speciale fondo termodiffusore adatto anche per piastre ad induzione.

*Outside and inside satin polished.  
Non-drip edge.  
Hollow tubular stay cool handles in S/S, ergonomically shaped.  
Uniform thickness in sides and bottoms.  
Sandwich thermoradiant bottom (S/S-aluminium-S/S).  
Concave bottom when cold and flat when hot (100% heat exploiting).  
Perfect for use on any type of stove, whether gas, electric, glass ceramic cooking surface or induction stove. All items have an induction-suited sandwich bottom.*



NSF

Casseruola mezza alta  
Saucepan  
Stielkasserolle, mittelhoch  
Casserole  
Cazo recto francés

art.	Ø cm.	h.	lt.
11010-16	16	8	1,6
11010-18	18	9	2,3
11010-20	20	10	3,1
11010-24	24	12	5,4



NSF

Casseruola mezza alta  
Saucepan  
Stielkasserolle, mittelhoch  
Casserole  
Cazo recto francés

art.	Ø cm.	h.	lt.
11011-16	16	8	1,6
11011-18	18	9	2,3
11011-20	20	10	3,1
11011-24	24	12	5,4



NSF

Casseruola conica  
Sauté pan  
Sauteuse  
Sauteuse  
Cazo cónico

art.	Ø cm.	h.	lt.
11012-16	16	6,0	1,0
11012-18	18	6,0	1,2
11012-20	20	6,5	1,6
11012-24	24	7,5	2,7



NSF

Casseruola bombé  
Curved sauté pan  
Sauteuse mit Schüttrand  
Sauteuse bombé  
Cazo bombeado

art.	Ø cm.	h.	lt.
11013-18	18	7,0	1,7
11013-20	20	7,5	2,2
11013-24	24	8,5	3,3
11013-26	26	9,0	4,2



Pentola  
Stock pot  
Hoher Suppentopf  
Marmite traiteur  
Olla recta

art.	Ø cm.	h.	lt.
11001-16	16	16	3,2
11001-18	18	16	4,0
11001-20	20	18	5,5
11001-22	22	22	8,3
11001-24	24	24	10,5
11001-28	28	28	17,0
11001-32	32	32	25,5
11001-36	36	36	36,5
11001-40	40	40	50,0
11001-45	45	40	63,5
11001-50	50	50	98,0
11001-60	60	55	150,0



Casseruola alta  
Saucepot  
Fleischtopf  
Brasière  
Cacerola alta

art.	Ø cm.	h.	lt.
11007-16	16	9,5	1,9
11007-18	18	10,8	2,7
11007-20	20	12,0	3,8
11007-22	22	13,0	5,0
11007-24	24	14,5	6,5
11007-28	28	16,0	9,8
11007-32	32	19,5	15,4
11007-36	36	21,5	20,5
11007-40	40	24,0	30,1
11007-45	45	27,0	42,9
11007-50	50	30,0	58,0
11007-60	60	35,0	99,0



Casseruola bassa  
Casserole pot  
Bratentopf  
Sautoir  
Cacerola baja

art.	Ø cm.	h.	lt.
11009-16	16	6,5	1,3
11009-18	18	7,0	1,8
11009-20	20	7,5	2,5
11009-24	24	8,0	3,7
11009-28	28	9,5	5,8
11009-32	32	11,0	9,2
11009-36	36	13,0	13,0
11009-40	40	14,5	18,0
11009-45	45	15,5	24,6
11009-50	50	19,0	37,0
11009-60	60	25,0	70,7



Padella  
Frypan  
Bratpfanne  
Poêle à frire  
Sartén

art.	Ø cm.	h.
11014-20	20	5,0
11014-24	24	5,0
11014-28	28	5,5
11014-32	32	6,0
11014-36*	36	6,0
11014-40*	40	6,0
11114-45*	45	6,5

\* Con contromaniglia. - With loop handle.



Padella, antiaderente  
Frypan, non stick  
Bratpfanne, nichttafend  
Poêle, anti-adhérente  
Sartén antiadherente

art.	Ø cm.	h.
11117-20	20	5,0
11117-24	24	5,0
11117-28	28	5,5
11117-32	32	6,0
11117-36	36	6,0
11117-40	40	6,0



Tegame  
French omelet pan  
Pfanne  
Poêle à paella  
Paellera

art.	Ø cm.	h.
11115-20	20	5,0
11115-24	24	5,0
11115-28	28	5,5
11115-32	32	6,0
11115-36	36	6,0
11115-40	40	6,0
11115-45	45	6,5
11115-50	50	8,0



Casseruola alta  
Saucepan  
Stielkasserolle, hoch  
Casserole haute  
Cazo recto alto

art.	Ø cm.	h.	lt.
11006-12	12	7,0	0,8
11006-14	14	8,0	1,2
11006-16	16	9,5	1,9
11006-18	18	10,8	2,7
11006-20	20	12,0	3,8
11006-22	22	13,0	5,0
11006-24	24	14,5	6,5
11006-28*	28	16,0	9,8
11006-32*	32	19,5	15,4
11006-36*	36	21,5	20,5

\* Con contromaniglia. - With loop handle.



Casseruola bassa  
Sauté pan  
Stielkasserolle, niedrig  
Plat à sauter  
Cazo recto bajo

art.	Ø cm.	h.	lt.
11008-16	16	6,5	1,3
11008-18	18	7,0	1,8
11008-20	20	7,5	2,5
11008-24	24	8,0	3,7
11008-28*	28	9,5	5,8
11008-32*	32	11,0	9,2
11008-36*	36	13,0	13,0

\* Con contromaniglia. - With loop handle.



Coperchio, bordo rinforzato  
Cover, reinforced edge  
Deckel mit Randverstärkung  
Couvercle, bord renforcé  
Tapa, borde reforzado

art.	Ø cm.
11061-16	16
11061-18	18
11061-20	20
11061-22	22
11061-24	24
11061-28	28
11061-32	32
11061-36	36
11061-40	40
11061-45	45
11061-50	50
11161-60	60

# SERIE 2000



La serie 2000 ha le stesse caratteristiche della serie 1000. Differisce solo per una diversa manicatura sugli articoli a 2 maniglie. Ideali per ogni tipo di cottura, gas, elettrica, vetroceramica e induzione. Tutti gli articoli sono dotati di speciale fondo termodiffusore adatto anche per piastre ad induzione.

*The serie 2000 has the same characteristics of the serie 1000. It varies only for the shape of the handles of 2 handles items. Perfect for use on any type of stove, whether gas, electric, glass ceramic cooking surface or induction stove. All items have an induction-suited sandwich bottom.*





NSF

Pentola  
Stock pot  
Hoher Suppentopf  
Marmite traiteur  
Olla recta

art.	Ø cm.	h.	lt.
12001-16	16	16	3,2
12001-18	18	16	4,0
12001-20	20	18	5,5
12001-22	22	22	8,3
12001-24	24	24	10,5
12001-28	28	28	17,0
12001-32	32	32	25,5
12001-36	36	36	36,5
12001-40	40	40	50,0
12001-45	45	40	63,5
12001-50	50	50	98,0
12001-60	60	55	150,0



NSF

Casseruola alta  
Saucepot  
Fleischtopf  
Brasière  
Cacerola alta

art.	Ø cm.	h.	lt.
12007-16	16	9,5	1,9
12007-18	18	10,8	2,7
12007-20	20	12,0	3,8
12007-22	22	13,0	5,0
12007-24	24	14,5	6,5
12007-28	28	16,0	9,8
12007-32	32	19,5	15,4
12007-36	36	21,5	20,5
12007-40	40	24,0	30,1
12007-45	45	27,0	42,9
12007-50	50	30,0	58,0
12007-60	60	35,0	99,0



NSF

Casseruola bassa  
Casserole pot  
Bratentopf  
Sautoir  
Cacerola baja

art.	Ø cm.	h.	lt.
12009-16	16	6,5	1,3
12009-18	18	7,0	1,8
12009-20	20	7,5	2,5
12009-24	24	8,0	3,7
12009-28	28	9,5	5,8
12009-32	32	11,0	9,2
12009-36	36	13,0	13,0
12009-40	40	14,5	18,0
12009-45	45	15,5	24,6
12009-50	50	19,0	37,0
12009-60	60	25,0	70,7



NSF

Inserto a vapore, fondo forato  
Steamer pot, perforated botton  
Dampf-Siebeinsatz  
Casserole à vapeur, perforée  
Parte superior de cuscusera

art.	Ø cm.	h.
12119-20	20	12,5
12119-24	24	15,0
12119-28	28	17,0
12119-32	32	19,0



NSF

Colapasta per pentola  
Colander for stock pot  
Seiher für Suppentopf  
Passoire pour marmite  
Colador para olla recta

art.	Ø cm.	h.
12123-20	20	22,0
12123-24	24	26,5
12123-28	28	29,5



P

Pentola cuociasparagi  
Asparagus-pot  
Spargeltopf  
Cuit-asperges  
Olla espárragos

art.	Ø cm.	h.	lt.
12037-16	16	24	4,8



NSF

Casseruola mezza alta  
Saucepan  
Stielkasserolle, mittelhoch  
Casserole  
Cazo recto francés

art.	Ø cm.	h.	lt.
11011-16	16	8	1,6
11011-18	18	9	2,3
11011-20	20	10	3,1
11011-24	24	12	5,4



NSF

Casseruola conica  
Sauté pan  
Sauteuse  
Sauteuse  
Cazo cónico

art.	Ø cm.	h.	lt.
11012-16	16	6,0	1,0
11012-18	18	6,0	1,2
11012-20	20	6,5	1,6
11012-24	24	7,5	2,7



NSF

Casseruola "bombé"  
Curved sauté pan  
Sauteuse mit Schüttrand  
Sauteuse bombé  
Cazo bombeado

art.	Ø cm.	h.	lt.
11013-18	18	7,0	1,7
11013-20	20	7,5	2,2
11013-24	24	8,5	3,3
11013-26	26	9,0	4,2



## PENTOLAME INOX STAINLESS STEEL COOKWARE



Casseruola alta  
Saucepan  
Stielkasserolle, hoch  
Casserole haute  
Cazo recto alto

art.	Ø cm.	h.	lt.
11006-12	12	7,0	0,8
11006-14	14	8,0	1,2
11006-16	16	9,5	1,9
11006-18	18	10,8	2,7
11006-20	20	12,0	3,8
11006-22	22	13,0	5,0
11006-24	24	14,5	6,5
11006-28*	28	16,0	9,8
11006-32*	32	19,5	15,4
11006-36*	36	21,5	20,5

\* Con contromaniglia. - With loop handle.



Casseruola bassa  
Sauté pan  
Stielkasserolle, niedrig  
Plat à sauter  
Cazo recto bajo

art.	Ø cm.	h.	lt.
11008-16	16	6,5	1,3
11008-18	18	7,0	1,8
11008-20	20	7,5	2,5
11008-24	24	8,0	3,7
11008-28*	28	9,5	5,8
11008-32*	32	11,0	9,2
11008-36*	36	13,0	13,0

\* Con contromaniglia. - With loop handle.



Padella  
Frypan  
Bratpfanne  
Poêle à frire  
Sartén

art.	Ø cm.	h.
11014-20	20	5,0
11014-24	24	5,0
11014-28	28	5,5
11014-32	32	6,0
11014-36*	36	6,0
11014-40*	40	6,0
11114-45*	45	6,5

\* Con contromaniglia. - With loop handle.



Padella, antiaderente  
Frypan, non stick coating  
Bratpfanne mit Antihafbeschichtung  
Poêle avec revêtement anti-adhésif  
Sartén antiadherente

art.	Ø cm.	h.
11117-20	20	5,0
11117-24	24	5,0
11117-28	28	5,5
11117-32	32	6,0
11117-36	36	6,0
11117-40	40	6,0



Tegame  
French omelet pan  
Pfanne  
Poêle à paella  
Paellera

art.	Ø cm.	h.
11115-20	20	5,0
11115-24	24	5,0
11115-28	28	5,5
11115-32	32	6,0
11115-36	36	6,0
11115-40	40	6,0
11115-45	45	6,5
11115-50	50	8,0



Coperchio, bordo rinforzato  
Cover, reinforced edge  
Deckel mit Randverstärkung  
Couvercle, bord renforcé  
Tapa, borde reforzado

art.	Ø cm.
11061-16	16
11061-18	18
11061-20	20
11061-22	22
11061-24	24
11061-28	28
11061-32	32
11061-36	36
11061-40	40
11061-45	45
11061-50	50
11161-60	60



Pentola a pressione  
Pressure cooker  
Schnellkochtopf  
Autocuiseur  
Olla de presión

art.	Ø cm.	h.	lt.
49800-15	32	19	15

## SERIE 2500 3-PLY

INDUCTION  
READY!



La serie Paderno 2500 3-ply concepita per l'utilizzo nelle cucine professionali è costruita in materiale multistrato che assicura una distribuzione rapida ed uniforme del calore su tutta la superficie dell'utensile.

Finitura esterna ed interna satinata.

Bordo a versare.

Manicatura anatomica in acciaio inox.

Parete e fondo a spessore uniforme.

Risparmio di energia su tutti i piani di cottura.

Ideali per ogni tipo di cottura inclusa l'induzione.

*Paderno serie 2500 3-ply is especially designed for professional kitchens, features super heat-conductive multi-layer construction that distributes heat from bottom to rim quickly and evenly.*

*Outside and inside satin polished.*

*Non-drip edge.*

*Stainless steel handles, ergonomically shaped.*

*Uniform thickness in sides and bottoms.*

*Energy saving on all types of cookers.*

*Suitable for all cooking ranges, induction hobs included.*

## PENTOLAME INOX STAINLESS STEEL COOKWARE



Casseruola alta  
Saucepot  
Fleischtopf  
Brasière  
Cacerola alta

art.	Ø cm.	h.	lt.
12507-24	24	11,5	5,0
12507-28	28	14,0	8,5



Casseruola bassa  
Casserole pot  
Bratentopf  
Sautoir  
Cacerola baja

art.	Ø cm.	h.	lt.
12509-20	20	9,5	2,8
12509-24	24	10,5	4,7
12509-28	28	11,0	6,5



Casseruola mezza alta  
Saucepan  
Stielkasserolle, mittelhoch  
Casserole  
Cazo recto francés

art.	Ø cm.	h.	lt.
12511-16	16	7,5	1,5
12511-18	18	8,0	2,0
12511-20	20	8,8	2,5
12511-24	24	10,5	4,6



Casseruola bassa  
Sauté pan  
Stielkasserolle, niedrig  
Plat à sauter  
Cazo recto bajo

art.	Ø cm.	h.	lt.
12508-24	24	5,0	2,0



Casseruola bombé  
Curved sauté pan  
Sauteuse mit Schüttrand  
Sauteuse bombé  
Cazo bombeado

art.	Ø cm.	h.	lt.
12513-16	16	6,0	1,2
12513-18	18	6,5	1,6
12513-20	20	7,0	2,0
12513-24	24	8,5	3,8



Padella  
Frypan  
Bratpfanne  
Poêle à frire  
Sartén

art.	Ø cm.	h.
12514-20*	20	3,0
12514-24	24	5,5
12514-26	26	5,5
12514-28	28	5,5
12514-32	32	4,0
12514-36	36	4,0

\* Finitura lucida. - Mirror finishing.



Wok c/griglia e coperchio  
Wok with grid and cover  
Wok mit Rost und Deckel  
Wok avec grille et couvercle  
Wok con rejilla y tapa

art.	Ø cm.	h.
12529-32	32	8



Padella, antiaderente  
Frypan, non stick coating  
Bratpfanne mit Antihafbeschichtung  
Poêle avec revêtement anti-adhésif  
Sartén antiaderente

art.	Ø cm.	h.
12517-24	24	5,5
12517-26	26	5,5
12517-28	28	5,5
12517-32	32	5,5
12517-36	36	5,5



Coperchio  
Cover  
Deckel  
Couvercle  
Tapa

art.	Ø cm.
12561-16	16
12561-18	18
12561-20	20
12561-24	24
12561-26	26
12561-28	28

# COMPLEMENTI BAKING PANS



Tegame  
Roasting pan  
Bräter  
Plaque à rôtir  
Rustidera

art.	dim. cm.	h.
11941-35	35x25	8
11941-40	40x26	9
11941-45	45x30	9
11941-50	50x30	9
11941-60*	60x35	9

\*Per forno GN 2/1. - For 2/1 GN ovens.



Tegame pesante  
Heavy roasting pan  
Bräter, Schwerausführung  
Plaque à rôtir lourde  
Rustidera pesada

art.	dim. cm.	h.
11943-40	40x26	9
11943-45	45x30	9
11943-50	50x30	9
11943-60	60x35	9
11943-61*	61x43	9

\*Per forno GN 2/1. - For 2/1 GN ovens.



Tegame pesante  
Heavy roasting pan  
Bräter, Schwerausführung  
Plaque à rôtir lourde  
Rustidera pesada

art.	dim. cm.	h.
11944-40	40x26	9
11944-45	45x30	9
11944-50	50x30	9
11944-60	60x35	9
11944-61*	61x43	9

\*Per forno GN 2/1. - For 2/1 GN ovens.



## PENTOLAME INOX STAINLESS STEEL COOKWARE



NSF

Coperchio  
Lid  
Deckel  
Couverture  
Tapa

art.	dim. cm.
11948-40	40x26
11948-45	45x30
11948-50	50x30
11948-60	60x35
11948-61*	61x43

\*Per forno GN 2/1 - For 2/1 GN ovens



Lasagnera  
Lasagne pan  
Lasagneschale  
Bac à lasagne  
Rustidera sin asas

art.	dim. cm.	h.
11940-30	30x18	6,0
11940-35	35x21	6,5
11940-40	40x24	7,0
11940-45	45x28	7,5



Gratin ovale  
Oval gratin pan  
Gratinschüssel, oval  
Plat à gratiner ovale  
Fuente honda oval

art.	dim. cm.	h.
11939-27	27x14	3,8
11939-30	30x17	3,8
11939-35	35x20	3,8
11939-40	40x23	3,8
11939-45	45x26	3,8



NSF

Brasiera con coperchio  
Roasting pan with cover  
Brsiere mit Deckel  
Braisière avec couvercle  
Rustidera alta con tapa

art.	dim. cm.	h.
11965-50	50x30	15
11965-60	60x35	15
11965-61*	61x43	15

\*Per forno GN 2/1. - For 2/1 GN ovens.



Pesciera  
Fish kettle  
Fischkochkessel  
Poissonnière  
Hervidor pescado

art.	dim. cm.	h.	lt.
11963-60	60x20	14	14
11963-70	70x21	16	20
11963-99	100x25	20	44

Fornita completa di griglia e coperchio. La pratica griglia di scolo e il coperchio permetteranno di effettuare cotture di pesci di grandi dimensioni, bolliti o al forno (con griglia posta alla base del recipiente), oppure al vapore (riducendo la quantità di liquido). La forma allungata è utile anche per cuocere zamponi e musetti.

*Equipped with grid and cover. The practical drainage grate and the lid are useful to easily cook large fish, to boil or bake (placing the grid on bottom of the kettle) or steam (reducing the amount of liquid). The elongated shape is also useful for cooking pig's trotters and snouts.*



Pesciera  
Fish kettle  
Fischkochkessel  
Poissonnière  
Hervidor pescado

art.	dim. cm.	h.
41964-45	47x16	11,5
41964-60	61x19	12,5

Fornita completa di griglia e coperchio.  
*Equipped with grid and cover.*



Contentitore cilindrico  
Canister  
Behälter  
Bahut  
Contenedor cilíndrico

art.	Ø cm.	h.	lt.
11913-16	16	12	2,4
11913-20	20	16	5,0
11913-24	24	20	9,0
11913-28	28	24	14,5



NSF

Casseruola bagnomaria  
Bain-marie pot  
Wasserbadkasserolle  
Casserole bain-marie  
Baño maria

art.	Ø cm.	h.	lt.
11910-12	12	14	1,4
11910-14	14	16	2,5
11910-16	16	18	3,6
11910-18	18	20	5,0
11910-20	20	22	7,0



Bagnomaria  
Bain-marie pot  
Behälter  
Casserole bain-marie  
Baño maria

art.	Ø cm.	h.	lt.
11911-12	12	14	1,4
11911-14	14	16	2,5
11911-16	16	18	3,6
11911-18	18	20	5,0
11911-20	20	22	7,0



**PENTOLAME INOX STAINLESS STEEL COOKWARE  
COMPLEMENTI BAKING PANS**



Bollitore  
Whistling kettle  
Kocher  
Bouilloire à sifflet  
Pava

art.	lt.
41914-03	2,8



Rete paraspruzzi  
Splatter screen  
Spritzbildschirm  
Ecran antisplash  
Red antispicadura

art.	Ø. cm.
11917-28	28
11917-34	34

Manico ABS. - ABS handle.



Coperchio bagnomaria  
Bain-marie lid  
Wasserbadkasserolle-Deckel  
Couverte pour bain-marie  
Tapa para baño maria

art.	dim. cm.
44501-04	24x24
44502-04	15,5x15,5
44503-04	15,5x10,5



Bagno-maria impilabili  
Bain-marie, stackable  
Bain-Marie, stapelbar  
Bain-marie, empilables  
Baño maria, apilable

art.	dim. cm.	h.	lt.
44501-01	24x24	23,5	13
44501-02	24x24	16	9
44501-03	24x24	7,5	4



Bagno-maria impilabili  
Bain-marie, stackable  
Bain-Marie, stapelbar  
Bain-marie, empilables  
Baño maria, apilable

art.	dim. cm.	h.	lt.
44502-01	15,5x15,5	23,5	5,0
44502-02	15,5x15,5	16,0	3,5
44502-03	15,5x15,5	7,5	1,5



Bagno-maria impilabili  
Bain-marie, stackable  
Bain-Marie, stapelbar  
Bain-marie, empilables  
Baño maria, apilable

art.	dim. cm.	h.	lt.
44503-01	15,5x10,5	16,0	3,0
44503-02	15,5x10,5	7,5	1,2
44503-03	15,5x10,5	5,5	0,9



Robusti e maneggevoli, non scottano. Efficienti, la nuova rete aumenta la velocità di colatura e consente di colare anche il riso senza disperdere i chicchi. *Strong and handy, stay cool grip, efficient, the new gauze improves the speed of straining and also perfect for rice.*



Colapasta 1/4  
1/4-Segment colander  
1/4 Seiher-Einsatz  
Passoire cuit-pâtes, 1/4  
Colador 1/4

art.	Ø cm.	h.	lt.
11922-36	36	23	5,5
11922-40	40	26	7,5



Colapasta 1/4 a rete, manico silicone  
1/4-Segment wire colander, silicone handle  
1/4 Netzseiher-Einsatz  
Passoire cuit-pâtes à gaze, 1/4  
Colador red 1/4

art.	Ø cm.	h. cm.
11923-36	36	23



Colapasta 1/4 a rete  
1/4-Segment wire colander  
1/4 Netzseiher-Einsatz  
Passoire cuit-pâtes à gaze, 1/4  
Colador red 1/4

art.	Ø cm.	h. cm.
12992-36	36	23
12992-40	40	26

**PA<sup>+</sup>  
plus**

Adatti alle casseruole art. 11007-11107-12007-12107-16929 - Accessorio indispensabile in cucina. E' possibile cuocere la pasta o sbollentare le verdure ma soprattutto ideale per poter preparare diversi tipi di pasta con diverse cotture contemporaneamente. Uno spicchio può essere utilizzato per cuocere gli gnocchi e un altro per gli spaghetti inseriti entrambi nella stessa casseruola.

Suit sauce-pots item: 11007-11107-12007-12107-16929 - An essential kitchen accessory. To cook pasta or blanching vegetables. Especially to prepare at the same time different types of pasta with different cooking time. A segment can be used to cook gnocchi and another one spaghetti both cooking in the same pot.

# SERIE 6100 CRUDALLUMINIO



Esecuzione in alluminio pesante, per cucine elettriche e a gas.  
Manicatura tubolare in acciaio inossidabile 18/10, resistente al calore.  
Ampio raggio di raccordo fondo-parete, igienico e facile da pulire.  
Spessore da mm 2 a mm 5,5.

*Made in heavy duty aluminium, suitable both for electric and gas stoves.  
Hollow tubular handles in stainless steel 18/10, stay cool.  
Rounded corners provide easy cleanup.  
Thickness from mm 2 to mm 5,5.*



Pentola  
Stock pot  
Hoher Suppentopf  
Marmite traiteur  
Olla recta

art.	Ø cm.	h.	lt.
16101-16	16	16	3,2
16101-20	20	20	6,2
16101-24	24	24	10,0
16101-28	28	28	16,5
16101-32	32	32	24,0
16101-36	36	36	36,0
16101-40	40	40	50,0
16101-45	45	45	70,0
16101-50	50	50	100,0
16101-60	60	60	169,0



Casseruola alta  
Saucepot  
Fleischtopf  
Brasière  
Cacerola alta

art.	Ø cm.	h.	lt.
16107-16	16	11,0	2,1
16107-20	20	13,0	4,0
16107-24	24	15,0	6,5
16107-28	28	17,5	10,8
16107-32	32	19,5	15,7
16107-36	36	21,0	21,5
16107-40	40	24,0	30,0
16107-45	45	27,0	43,0
16107-50	50	30,0	59,0



Casseruola bassa  
Casserole pot  
Bratentopf  
Sautoir  
Cacerola baja

art.	Ø cm.	h.	lt.
16109-24	24	9,5	4,3
16109-28	28	11,0	6,7
16109-32	32	12,5	10,0
16109-36	36	14,0	14,0
16109-40	40	16,0	20,0
16109-45	45	18,0	28,5
16109-50	50	19,0	37,0
16109-60	60	21,5	60,0



Colapasta per pentola  
Colander for stock pot  
Seiher für Suppentopf  
Passoire pour marmite  
Colador para olla recta

art.	Ø cm.	h.
16926-32	32	31
16926-36	36	37
16926-40	40	40



Couscoussiera  
Couscous pan  
Couscoustopf  
Couscoussier  
Cuscusera

art.	Ø cm.	h.	lt.
46970-32	26-32	28+16	17,5
46970-36	36-46	36+22	36,0



Casseruola a vapore con coperchio  
Potato steamer pot with cover  
Kartoffeldämpfer mit Deckel  
Marmite à pommes-de-terre avec couvercle  
Cuscusera con tapa

art.	Ø cm.	h.	lt.
16923-32	32	21+15	12
16923-36	36	23+17	18
16923-40	40	25+20	25



Casseruola ovale con coperchio  
Oval saucepan with cover  
Ovale Kasserolle mit Deckel  
Casserole ovale avec couvercle  
Cacerola oval con tapa

art.	Ø cm.	h.	lt.
16938-36	36	14,5	10
16938-40	40	16,0	14
16938-45	45	17,0	19



Casseruola alta  
Saucepan  
Stielkasserolle, hoch  
Casserole haute  
Cazo recto alto

art.	Ø cm.	h.	lt.
16106-16	16	11,0	2,1
16106-20	20	13,0	4,0
16106-24	24	15,0	6,5
16106-28	28	17,5	10,8



Casseruola bassa  
Casserole pot  
Bratentopf  
Sautoir  
Cacerola baja

art.	Ø cm.	h.	lt.
16108-20	20	8,0	2,5
16108-24	24	9,5	4,3
16108-28	28	11,0	6,7

## PENTOLAME ALLUMINIO ALLUMINIUM COOKWARE



Padella  
Frypan  
Bratpfanne  
Poêle à frire  
Sarté

art.	Ø cm.	h.
16114-20	20	4,0
16114-24	24	5,0
16114-28	28	5,0
16114-32	32	5,3
16114-36	36	6,0
16114-40	40	7,0



Tegame  
French omelet pan  
Pfanne  
Poêle à paella  
Paellera

art.	Ø cm.	h.
16115-24	24	5,5
16115-28	28	6,0
16115-32	32	6,5
16115-36	36	7,0
16115-40	40	7,5
16115-45	45	7,5



Coperchio  
Cover  
Deckel  
Couvercle  
Tapa

art.	Ø cm.
16961-16	16
16961-20	20
16961-24	24
16961-28	28
16961-32	32
16961-36	36
16961-40	40
16961-45	45
16961-50	50
16961-60	60



Casseruola alta, antiaderente  
Casserole pot, non stick  
Fleischtopf nichtaftend  
Brasière, anti-adhérente  
Cacerola alta, antiadherente

art.	Ø cm.	h.	lt.
16127-16	16	11,0	2,1
16127-20	20	13,0	4,0
16127-24	24	15,0	6,5
16127-28	28	17,5	10,8
16127-32	32	19,5	15,7
16127-36	36	21,0	21,5
16127-40	40	24,0	30,0



Casseruola bassa, antiaderente  
Casserole pot, non stick  
Bratentopf nichtaftend  
Sautoir, anti-adhérente  
Cacerola baja, antiadherente

art.	Ø cm.	h.	lt.
16120-24	24	9,5	4,3
16120-28	28	11,0	6,7
16120-32	32	12,5	10,0
16120-36	36	14,0	14,0
16120-40	40	16,0	20,0



Tegame, antiaderente  
French omelet pan, non stick  
Pfanne, nichtaftend  
Poêle à paella, anti-adhérente  
Paellera antiadherente

art.	Ø cm.	h.
16116-28	28	6,5
16116-32	32	6,5
16116-36	36	7,0
16116-40	40	7,5



Padella, antiaderente  
Frypan, non stick  
Bratpfanne, nichtaftend  
Poêle, anti-adhérente  
Sartén antiadherente

art.	Ø cm.	h.
41720-18	18	3,8
41720-20	20	3,8
41720-24	24	4,5
41720-28	28	5,4
41720-30	30	5,4
41720-32	32	5,6



Padella, rivestimento in ceramica  
Frypan, ceramic coating  
Bratpfanne, keramische Beschichtung  
Poêle, revêtement céramique  
Sartén cobertura en ceramica

art.	Ø cm.	h.
11720-18	18	3,8
11720-20	20	3,8
11720-24	24	4,5
11720-28	28	5,4
11720-30	30	5,4
11720-32	32	5,6



Padella, antiaderente  
Frypan, non stick  
Bratpfanne, nichtaftend  
Poêle, anti-adhérente  
Sartén antiadherente

art.	Ø cm.	h.
16117-20	20	4,0
16117-24	24	5,0
16117-28	28	5,0
16117-32	32	5,3
16117-36	36	6,0
16117-40	40	7,0





Padella forgiata, rivestimento ceramica  
Forged frypan, ceramic coating  
Pfanne, geschmiedet, keramische Beschichtung  
Poêle forgée, revêtement céramique  
Sartén forjada, cobertura ceramica

art.	Ø cm.	h.
11618-20	20	3,4
11618-24	24	4,2
11618-28	28	4,5
11618-32	32	5,5
11618-36	36	6,0



Tegame forgiato, rivestimento ceramica  
Forged omelet pan, ceramic coating  
Pfanne, geschmiedet, keramische Beschichtung  
Poêle forgée, revêtement céramique  
Paellere forjada, cobertura ceramica

art.	Ø cm.	h.
11619-20	20	3,4
11619-24	24	4,2
11619-28	28	4,5
11619-32	32	5,5
11619-36	36	6,0



Padella bombata antiaderente, manico ferro  
Frypan, non stick, cast iron handle  
Bratpfanne, nichttaftend, Gusseisen-Stiel  
Poêle bombé, anti-adhérente, queue fonte  
Sartén antiadherente, mango hierro

art.	Ø cm.	h.
16113-20	20	5,5
16113-24	24	6,5
16113-28	28	7,0
16113-32	32	7,5
16113-36	36	8,0
16113-40	40	8,5



Padella antiaderente, manico ferro  
Frypan, non stick, cast iron handle  
Bratpfanne, nichttaftend, Gusseisen-Stiel  
Poêle, anti-adhérente, queue fonte  
Sartén antiadherente, mango hierro

art.	Ø cm.	h.
16717-20	20	4,0
16717-24	24	5,0
16717-28	28	5,0
16717-32	32	5,3
16717-36	36	6,0
16717-40	40	7,0



Padella crêpes, antiaderente  
Crêpes pan, non stick  
Crêpepfanne, nichttaftend  
Poêle à crêpes, anti-adhérente  
Sartén crêpes antiadherente

art.	Ø cm.
16118-24	24



Padella crêpes antiaderente  
Crêpes pan, non-stick  
Crêpes-Pfanne, nichttaftend  
Tuile à crêpes anti-adhérente  
Sartén para crêpes, antiadherente

art.	Ø cm.
16712-22	22
16712-26	26
16712-30	30

La crespella (in francese: crêpe) è un tipo di cialda sottile, morbida ed elastica, cotta su una superficie rovente tonda. Vengono farcite di ripieni vari, dolci o salati e arrotolate su se stesse per racchiuderli. L'impasto è a base di latte, uova, farina. La crespella è generalmente considerata una pietanza tipica della cucina francese, tuttavia sono presenti preparazioni simili in vari paesi d'Europa. Il nome proviene dal termine latino crispus (arricciato, ondulato).  
*The pancake (in French: crêpe) is a type of thin wafer, soft and supple, baked on a round hot surface. Usually stuffed with various fillings, sweet or salty and rolled up. The dough is made from milk, eggs and flour. The pancake is generally considered as a typical French dish, although there are similar preparations in several countries. The name comes from the Latin crispus (curly, wavy).*



Padella per blinis, antiaderente  
Non-stick blinis pan  
Blinis-Pfännchen, nichttaftend  
Poêle à blinis, anti-adhérente  
Sartén blinis, antiadherente

art.	Ø cm.	h.
16719-12	12	2



Tegame  
Bake roasting pan  
Pfanne  
Plat à four  
Rustidera

art.	dim. cm.	h.
16941-40	40x26	7,5
16941-45	45x30	7,5
16941-50	50x30	8,0
16941-60	60x35	9,0
16941-61*	61x43	9,0

\*Per forno GN 2/1. - For 2/1 GN ovens.



Tegame  
Bake roasting pan  
Pfanne  
Plat à four  
Rustidera

art.	dim. cm.	h.
16943-40	40x26	7,5
16943-45	45x30	7,5
16943-50	50x30	8,0
16943-60	60x35	9,0
16943-61*	61x43	9,0

\*Per forno GN 2/1. - For 2/1 GN ovens.



Tegame, antiaderente  
Bake roasting, non stick  
Pfanne, nichthaftend  
Plat à four, anti-adhérente  
Rustidera antiaderente

art.	dim. cm.	h.
16947-40	40x26	7,5
16947-45	45x30	7,5
16947-50	50x30	8,0
16947-60	60x35	9,0
16947-61*	61x43	9,0

\*Per forno GN 2/1. - For 2/1 GN ovens.



Tegame basso  
Bake roasting pan  
Pfanne, flach  
Plat à four bas  
Bandeja horno

art.	dim. cm.	h.
16944-45	45x30	4
16944-50	50x30	4
16944-60	60x35	4



Coperchio per tegami  
Lid for roasting pans  
Deckel für Bräter  
Couvercle pour plaques à rôtir  
Tapa para rustidera

art.	dim. cm.
16948-40	40x26
16948-45	45x30
16948-50	50x30
16948-60	60x35
16948-61	61x43



Brasiera con coperchio  
Roasting pan with cover  
Brazier mit Deckel  
Braisière avec couvercle  
Rustidera alta con tapa

art.	dim. cm.	h.	lt.
16965-40	40x26	15	14
16965-50	50x30	15	21
16965-60	60x35	15	30



Pesciera  
Fish kettle  
Fisch-Kochkessel  
Poissonnière  
Hervidor pescado

art.	dim. cm.	h.	lt.
16939-50	50x15	12	9
16939-60	60x17	13	13
16939-70	70x19	14	18
16939-80	80x24	17	30

Fornita completa di griglia e coperchio.  
Equipped with grid and cover.



PA+  
plus

Colapasta a spicchi 1/4, rete  
1/4-Segment wire colander  
1/4 Netzseiher-Einsatz  
Passoire cuit-pâtes à gaze, 1/4  
Colador red 1/4

art.	Ø cm.	h. cm.
12992-36	36	23
12992-40	40	26



Casseroia, alluminio  
Sauce-pot, aluminium  
Gemüsetopf, Aluminium  
Braisière, alu  
Cacerola, aluminio

art.	Ø cm.	h.	lt.
16929-36	36	17	17,0
16929-40	40	18	22,5

Fornita senza spicchi.  
Supplied without colanders.



Bagnomaria  
Bain-marie pot  
Wasserbadkasserolle  
Casserole bain-marie  
Baño maria

art.	Ø cm.	h.	lt.
16910-14	14	16	2,5
16910-16	16	18	3,7
16910-18	18	20	5,0
16910-20	20	22	7,0



Colafritto, inox  
Fry dripping tray, stainless steel  
Pommes-Frites-Seiher, Edelstahl Rostfrei  
Egouttoir à friture, inox  
Escurridor para fritura, inox

art.	Ø cm.
41930-39	39

# PADELLE FERRO

## STEEL FRYING PANS

INDUCTION  
READY!



Il ferro è ottimo per le cotture a fuoco molto vivo perché, non avendo un'alta capacità di trasmettere calore, evita improvvisi sbalzi di temperatura. Essendo un materiale antiaderente, evita l'attaccamento dei cibi. Sopporta temperature elevatissime e col tempo migliora il suo rendimento. I recipienti in ferro sono i più adatti per frittiture, omelette o sottili crêpes. La padella in ferro nera, va lavata con acqua il meno possibile e mantenuta sempre unta. Il ferro è il materiale ideale anche per cotture a induzione.

*Iron is ideal for cooking at high temperatures because its low capacity of heat transmission prevents temperature leaps. As it is non-stick, food does not stick to it. It withstands very high temperatures and improves its performance with use. Iron pans are perfect for fried food, omelettes or fine crêpes. Wash the black iron pan in water as little as possible and always keep it greased. Iron pans are ideal also for cooking on induction hobs.*

## PENTOLAME FERRO IRON COOKWARE



Padella lionese, pesante  
Heavy blacksteel frypan  
Schwere Eisenpfanne  
Coupe lyonnaise extra-forte  
Sartén honda pesada

art.	Ø cm.	h.
11714-20	20	3,8
11714-22	22	4,0
11714-24	24	4,5
11714-26	26	4,5
11714-28	28	4,5
11714-32	32	5,0
11714-36	36	5,5
11714-40	40	5,5
11714-45	45	5,5
11714-50	50	6,0



Padella lionese  
Blacksteel frypan  
Eisenpfanne  
Coupe lyonnaise  
Sartén honda

art.	Ø cm.	h.
11716-16	16	4,0
11716-20	20	4,5
11716-22	22	4,5
11716-24	24	5,0
11716-26	26	5,5
11716-28	28	5,5
11716-32	32	6,0
11716-36	36	6,5
11716-40	40	7,0
11716-45	45	8,0



Padella per paella  
Blacksteel paella pan  
Paella Eisenpfanne  
Coupe lyonnaise à paella  
Paellera

art.	Ø cm.	h.
11717-34	34	5,0
11717-37	37	5,5
11717-42	42	6,0
11717-47	47	6,5



Blini: focaccine a base di farina e lievito, di forma circolare e del diametro di 10-15 centimetri di origine russa. Si servono tradizionalmente con panna acida per accompagnare il caviale o il salmone affumicato o le uova di salmone. - *Blinis: muffins made with flour and yeast, round shape, diameter 10-15 cm of Russian origin. Usually served with sour cream to accompany caviar, smoked salmon or salmon eggs.*



Padella per paella  
Blacksteel paella pan  
Paella Eisenpfanne  
Coupe lyonnaise à paella  
Paellera

art.	dim. cm.	h.
41717-60	60	6,5
41717-80	80	9,0



Padella ovale  
Blacksteel fish pan  
Fischeisenpfanne, oval  
Coupe ovale  
Sartén oval

art.	dim. cm.	h.
41719-32	32x23	5,0
41719-36	36x26	5,0
41719-40	40x28	5,5



Padella per blini  
Blinis pan  
Blinis-Eisenpfännchen  
Poêle à blinis  
Sartén blinis

art.	Ø cm.	h.
11715-12	12	2



Padella crêpes  
Blacksteel crêpes pan  
Crêpes Eisenpfanne  
Coupe lyonnaise à crêpes  
Sartén crêpes

art.	Ø cm.	h.
11718-20	20	2
11718-22	22	2
11718-24	24	2



Padella per friggere  
Fry pan  
Frittier-Pfanne  
Tuile à frire  
Sartén freidora

art.	Ø cm.	h.	lt.
41707-32	32	9,8	6,0
41707-36	36	11,0	8,8
41707-40	40	13,4	12,2
41707-45	45	15,0	17,3
41707-50	50	17,6	23,5



Cestello per friggere, stagnato  
Wire basket, tinned  
Frittier-Rost, verzinnt  
Grille à frire, étamée  
Cesta escurrefrito, estañada

art.	Ø cm.	h.
41708-32	32	11,0
41708-36	36	11,5
41708-40	40	12,4
41708-45	45	15,5
41708-50	50	16,5



**PENTOLAME FERRO IRON COOKWARE**  
**PADELLE FERRO STEEL FRYING PANS**



Padella ovale  
Blacksteel fish pan  
Fischeisenpfanne, oval  
Coupe ovale  
Sartén oval

art.	dim. cm.
41703-38	38x26



Wok  
Wok pan  
Wok-Pfanne  
Poêle chinoise  
Wok

art.	Ø cm.	h.
11713-32	32	10
11713-40	40	11



Padella per castagne  
Chestnut pan  
Kastanienpfanne  
Poêle à marrons  
Sartén para castañas

art.	Ø cm.
11721-28	28



Padella lionese pesante, rivestimento ceramica  
Heavy blacksteel frypan, ceramic coating  
Schwere Eisenpfanne, keramische Beschichtung  
Coupe lyonnaise extra-forte, revêtement céramique  
Sartén honda pesada, cobertura ceramica

art.	Ø cm.	h.
11712-20	20	3,8
11712-24	24	4,5
11712-28	28	4,5
11712-32	32	5,0



Padella grill, alluminio antiaderente  
Grill pan, aluminum, non-stick coated  
Grill-Pfanne, Aluminium, nichttaftend  
Poêle à griller, alu, anti-adhérente  
Sartén grill, aluminio, antiadherente

art.	dim. cm.	h.
16970-24	24x24	5,5
16970-28	28x28	5,6
16970-34	34x24	6,3



Padella crêpes, alluminio antiaderente  
Crêpes pan, aluminum, non-stick coated  
Crêpes -Pfanne, Aluminium, nichttaftend  
Poêle à crêpes, alu, anti-adhérente  
Sartén crêpes, aluminio, antiadherente

art.	dim. cm.	h.
16971-36	36,5x22,5	3,5
16971-47	47x29	4,5



Totem per padelle  
Frypan stand  
Pfannenstand  
Présentoir poêles  
Expositor

art.	h. cm.
UZ1046	180

Coprimanico in silicone ideale per tutte le padelle con manico in ferro. Garantisce una gradevole presa, resistente al calore fino a 230°C, non scalda e si toglie agevolmente per una facile pulizia. - *The silicone cool touch sleeve slides onto cast iron fry pan handles for more secure food handling and slide off for easy cleaning. Heat resistant up to 230°C.*  
Adatto alle padelle art. - *Suits fry pans item:* 16717 - 16113 - 16712 - 11712 - 11714 - 11716 - 11718 - 11713 - 11721.



Coprimanico silicone, rosso  
Silicone sleeve, red  
Silikon-Stielhülle, rot  
Revêtement manche en silicone, rouge  
Cubre mango silicona, rojo

art.	Ø cm.
11710-AA	20-36



Coprimanico silicone, nero  
Silicone sleeve, black  
Silikon-Stielhülle, schwarz  
Revêtement manche en silicone, noir  
Cubre mango silicona, negro

art.	Ø cm.
11710-AB	40-50

**N**  
**P** **SERIE 15300 - 15400**



Rame massiccio, spessore da 1,5 a 2,5 mm internamente stagnato a mano sulla fiamma. Manici e maniglie in ottone massiccio lucidato a specchio ed assemblati con rivetti di forte sezione. Adatto ad uso su tutti i fuochi (eccetto induzione).

*Solid copper, thickness from 1,5 to 2,5 mm, the interiors are tinned over the fire by hand. Handles in highly polished solid brass, assembled with wide rivets. For use on any heating element (except on induction hob).*



Pentola  
Stock pot  
Hoher Suppentopf  
Marmite traiteur  
Olla recta

art.	Ø cm.	h.	lt.
15301-22	22	20	8,0



Casseruola bassa  
Casserole pot  
Bratentopf  
Sautoir  
Cacerola baja

art.	Ø cm.	h.	lt.
15309-26	26	9	5,0
15309-30	30	9	7,0



Coperchio  
Cover  
Deckel  
Couvercle  
Tapa

art.	Ø cm.
15361-22	22
15361-26	26
15361-30	30



Casseruola ovale  
Oval saucepan  
Ovaler Bratentopf  
Casserole ovale  
Cacerola oval

art.	dim. cm.	h.
15338-38	38x25	13



Tegame rettangolare  
Bake roasting pan  
Rechteckige Pfanne  
Plat à four  
Rustidera

art.	dim. cm.	h.
15343-36	38x28	11



Tegame ovale  
Oval pan  
Ovale Bratpfanne  
Plat ovale à poignées  
Bandeja oval

art.	dim. cm.	h.
15339-36	38x26	11



Pesciera  
Fish kettle  
Fischkochkessel  
Poissonnière  
Hervidor pescado

art.	dim. cm.	h.
15438-50	50x18	11



Tegame  
Round pan  
Runder Bräter  
Plat rond  
Paellera

art.	Ø cm.	h.
15315-26	26	4,5
15315-30	30	5,0
15315-36	36	6,0



Padella  
Frypan  
Bratpfanne  
Poêle à frire  
Sartén

art.	Ø cm.	h.
15314-22	22	4,0
15314-26	26	4,5
15314-30	30	5,0
15314-36	36	6,0



Paiolo  
Sauté pan  
Kasserolle  
Sauteuse  
Cazo cónico

art.	Ø cm.	h.
15412-25	25	13



Casseruola per zucchero  
Sugar saucepan  
Zuckerpfännchen  
Poelon à sucre  
Cacerola para azúcar

art.	Ø cm.	h.
15406-16	16	9
15406-20	20	10



Casseruola per zabaione  
Zabaione bowl  
Zabaionekasserolle  
Poelon à zabaione  
Cacerola sabayón

art.	Ø cm.
15407-16	16
15407-20	20



Base per casseruola zabaione  
Foot for zabaione bowl  
Fuss für Zabaionekasserolle  
Base pour poelon à zabaione  
Base para cacerola sabayón

art.	dim. cm.	h.
15401-51	8	4,5



PENTOLAME RAME COPPER COOKWARE



Bagnomaria  
Bain-marie  
Wasserbadkasserolle  
Bain-marie  
Baño maría

art.	Ø cm.	h.
15403-12	12	14,5
15403-16	16	17,0

Con porcellana. - With porcelain.



Set forchette, 6 pz  
Dipping forks, 6 pcs  
6 Stk. Fonduegäbelche  
6 curettes à fondue  
6 tenedores para fondue

art.	l. cm.
15428-06	24



Set fonduta  
Fondue set  
Fondue-Service  
Service à fondue  
Servicio para fondues

art.	Ø cm.	h.
15430-11	16	26

Forchettine incluse. - Forks included.



Casseruolina  
Small saucepan  
Kleine Kasserolle  
Casserolette  
Cacerola pequeña

art.	Ø cm.	h.
15309-07	7	3



Casseruolina  
Small saucepan  
Kleine Kasserolle  
Casserolette  
Cacerola pequeña

art.	Ø cm.	h.
15306-07	7	4



Casseruolina  
Small saucepan  
Kleine Kasserolle  
Casserolette  
Cacerola pequeña

art.	Ø cm.	h.
15306-10	10	5

Coperchio incluso. - Lid included.

Poster 'La cuisine'  
art. dim. cm.  
48287-10 63x90,5



Scaldaburro  
Butter warmer  
Butter-Rechaud  
Réchaud à beurre  
Hornillo con cacerola

art.	Ø cm.	h.
15404-10	10	6

Con porcellana. - With porcelain.



# SERIE 15200 N P



Rame 3-ply spessore mm 2,2. Materiale multistrato (rame massiccio finitura lucida con sottile stato intermedio in alluminio e lamina interna in inox 18/10). Una combinazione che assicura una distribuzione rapida ed uniforme del calore su tutta la superficie dell'utensile. Manici e maniglie sono in ottone massiccio lucidato ed assemblati con rivetti di forte sezione. Adatto ad uso su tutti i fuochi (eccetto induzione).

*Copper Serie 15200, 3-ply thickness 2,2 mm. Features super heat-conductive multi-layer construction (polished solid copper, intermediate aluminum layer and 18-10 stainless steel inner sheet). A material combination that distributes heat from bottom to rim quickly and evenly. Handles in polished solid brass, assembled with wide rivets. For use on any heating element (except on induction hob).*

Coperchio  
Cover  
Deckel  
Couvercle  
Tapa



art.	Ø cm.
15261-16	16
15261-20	20
15261-24	24

art.	Ø cm.
15261-26	26
15261-30	30



Casseruola alta  
Saucepot  
Fleischtopf  
Brasière  
Cacerola alta

art.	Ø cm.	h.	lt.
15207-16	16	8	1,5
15207-20	20	11	3,5
15207-26	26	14	8,0



Casseruola bassa  
Casserole pot  
Bratentopf  
Sautoir  
Cacerola baja

art.	Ø cm.	h.	lt.
15209-24	24	9,0	4,0
15209-26	26	9,0	5,0
15209-30	30	9,5	7,0



Casseruola alta  
Saucepan  
Stielkasserolle, hoch  
Casserole haute  
Cazo recto alto

art.	Ø cm.	h.	lt.
15206-16	16	8	1,5
15206-20	20	11	3,5



Casseruola bassa  
Casserole pot  
Bratentopf  
Sautoir  
Cacerola baja

art.	Ø cm.	h.	lt.
15208-24	24	9	4,0
15208-26	26	9	5,0



Padella  
Frypan  
Bratpfanne  
Poêle à frire  
Sartén

art.	Ø cm.	h.
15214-26	26	5



Tegame  
Round pan  
Runder Bräter  
Plat rond  
Paellera

art.	Ø cm.	h.
15215-26	26	5

## **N** MINIATURE - MINI OVENS



Una gamma di miniature ideali per contorni e singole porzioni, soufflé, pasta al forno, creme di riso, raclette, brioches salate e dolci, desserts, ecc., ecc.. Polivalenti, funzionali, pronte per essere servite dalla cucina alla tavola. Originali eppure tradizionali, provengono dal mondo dell'alta gastronomia, strumento ideale per valorizzare creazioni estrose o le più semplici ricette, per amore della convivialità, per donare un aspetto più ludico ai nostri pasti.

*A range of small pots ideal for side dishes and individual servings, soufflés, baked pasta, rice creams, raclette, savory as well as sweet pastries, desserts, etc., etc.. Versatile, functional, ready to be served from the kitchen to the table. Original and yet traditional, they come from the world of haute cuisine, ideal for enhancing creations or the most simple recipes, for the sake of conviviality, to give a more playful aspect to our meals.*



Casseroola alta  
Saucepan  
Stielkasserole, hoch  
Casserole haute  
Cazo recto alto

art.	Ø cm.	h.
16136-10	10	6



Casseroola bassa  
Sauté pan  
Stielkasserole, niedrig  
Plat à sauter  
Cazo recto bajo

art.	Ø cm.	h.
16138-10	10	4



Padella  
Frypan  
Bratpfanne  
Poêle à frire  
Sartén

art.	Ø cm.	h.
16134-12	12	4



Casseroola alta  
Saucepan  
Stielkasserole, hoch  
Casserole haute  
Cazo recto alto

art.	Ø cm.	h.
16137-10	10	6



Casseroola bassa  
Sauté pan  
Stielkasserole, niedrig  
Plat à sauter  
Cazo recto bajo

art.	Ø cm.	h.
16139-10	10	4



Tegamino  
French omelet pan  
Pfanne  
Poêle à paella  
Paellera

art.	Ø cm.	h.
16135-12	12	4

Corpo in alluminio con rivestimento antiaderente, manichatura in ottone. - *Aluminum body non-stick coated, brass handles.*



Padella blini, alluminio antiaderente  
Blinis non-stick aluminum pan  
Blinis-Alupfännchen, nichttaftend  
Poêle à blinis, alu anti-adhérente  
Sartén blinis, antiadherente

art.	Ø cm.	h.
16719-12	12	2



Padella blini, ferro  
Blinis steel frypan  
Blinis-Eisenpfännchen  
Poêle à blinis, acier  
Sartén blinis, hierro

art.	Ø cm.	h.
11715-12	12	2



Casseroola con coperchio, 3-ply  
Saucepot with lid  
Fleischtopf mit Deckel  
Brasière avec couvercle  
Cacerola alta con tapa

art.	Ø cm.	h.	lt.
12509-12	12	6	0,7



Casseroola con due becchi, 3-ply  
Sauté pan with double spouts  
Stielkasserolle, niedrig, 2 Schnabel  
Plat à sauter, 2 becs  
Cazo recto bajo, 2 picos

art.	Ø cm.	h.	lt.
12511-10	10	5,0	0,4



Casseroola bassa, 3-ply  
Sauté pan  
Stielkasserolle, niedrig  
Plat à sauter  
Cazo recto bajo

art.	Ø cm.	h.	lt.
12511-12	12	6	0,7



Casseroola bassa, 3-ply  
Sauté pan  
Stielkasserolle, niedrig  
Plat à sauter  
Cazo recto bajo

art.	Ø cm.	h.	lt.
12511-14	14	7	1,0



PENTOLAME COOKWARE



Casseruola tonda  
Saucepot round  
Fleischtopf, rund  
Brasière  
Cacerola redonda

art.	ø cm.	lt.	col.
44201R10	10	0,35	●
44201V10	10	0,35	●
44201B10	10	0,35	●
44201O10	10	0,35	●
44201N10	10	0,35	●
44201Y10	10	0,35	●
44201W10	10	0,35	○

Porzioni/Portion: 1 - Kg. 1,15.

Casseruola tonda  
Saucepot round  
Fleischtopf, rund  
Brasière  
Cacerola redonda

art.	ø cm.	lt.	col.
44201R12	12	0,55	●
44201V12	12	0,55	●
44201B12	12	0,55	●
44201O12	12	0,55	●
44201N12	12	0,55	●
44201Y12	12	0,55	●
44201W12	12	0,55	○

Porzioni/Portion: 1 - Kg. 1,54.



Casseruola ovale  
Oval saucepan  
Ovaler Bratentopf  
Casserole ovale  
Cacerola oval

art.	dim. cm.	h.	lt.	col.
44202R12	12x9	6	0,42	●
44202V12	12x9	6	0,42	●
44202B12	12x9	6	0,42	●
44202O12	12x9	6	0,42	●
44202N12	12x9	6	0,42	●
44202Y12	12x9	6	0,42	●
44202W12	12x9	6	0,42	○

Porzioni/Portion: 1 - Kg. 1,45.

Supporto legno  
Wooden Stand  
Holz-Träger  
Support en bois  
Soporte de madera

art.	ø cm.
44201-03	10



Supporto legno  
Wooden Stand  
Holz-Träger  
Support en bois  
Soporte de madera

art.	ø cm.
44201-01	10



Piatto legno  
Wooden platter  
Holzbrett  
Planche en bois  
Plancha de madera

art.	ø cm.
44201-10	10-12

Piatto legno  
Wooden platter  
Holzbrett  
Planche en bois  
Plancha de madera

art.	dim. cm.
44202-10	12x9

Coppa soufflé con piatto legno  
Soufflé pot with wooden platter  
Ramekin mit Holzbrett  
Ramequin avec planche bois  
Fuente soufflé con plancha madera

art.	ø cm.	lt.
44240S08	8	0,17

Porzioni/Portion: 1 - Kg. 0,57.



# P N GHISA SMALTATA

## CAST IRON COOKWARE

INDUCTION  
READY!



Idonee all'uso su tutte le fonti di cottura (gas, elettriche, vetroceramica, induzione) e forni (gas, petrolio, carbone o legna) ad esclusione di microonde. Una perfetta armonia tra ghisa, smalto e alta qualità. Progettate e costruite per assorbire e diffondere il calore in modo uniforme. La ghisa è adatta a tutte le tecniche di cottura, per zuppe, arrostiti, risotti, dolci, per piatti che richiedono una lunga cottura tipo brasati e allo stesso modo ideale per carni e verdure alla griglia in quanto ne esalta sapori ed aromi in stile barbecue. La ghisa ha anche caratteristiche di antiaderenza. La temperatura elevata della padella cauterizza la superficie della carne. Tutto il sapore, l'acqua e i valori nutrizionali rimangono sigillati nel cibo. Nella cottura in casseruole, il vapore generato grazie al particolare design del coperchio si condensa ricadendo e mescolandosi nuovamente nel cibo non solo trattenendo sapori e aromi ma fornendo la miglior protezione alle sostanze nutrienti e contribuendo ad una dieta sana. La ghisa è un materiale riciclabile al 100% e quindi ecologico. Inoltre, grazie alla sua capacità di mantenere il calore per lungo tempo consente un notevole risparmio di energia permettendo di cuocere a fuoco basso. Anche a tavola mantengono in cibi in temperatura. La ghisa mantiene però il caldo come pure il freddo... può essere usata per mantenere il cibo fresco. Riposta per un breve periodo in frigorifero, mantiene il cibo fresco nelle calde giornate estive e ideale per servire insalate di pasta, riso, farro, ecc., ecc. Pratica e facile da pulire. Queste casseruole e padelle in ghisa sono lavabili in lavastoviglie merito della speciale tecnologia applicata al metodo di smaltatura. Manicatura e pomoli dal design ergonomico sono in ghisa e inox. Durante la cottura si raccomanda di maneggiare con un panno consistente e asciutto.

*Suitable for use on all cooking hobs (gas, electric, ceramic, induction) and ovens (gas, oil, coal or wood) except microwave. A perfect harmony of cast iron, enamel and high quality. Designed and constructed to absorb and spread the heat evenly. Cast iron is suitable for all cooking techniques, for soups, roasts, rice, desserts, for braise that require a long cooking and likewise ideal for meats and grilled vegetables as it enhances flavors and aromas like barbecue style. Cast iron also features non-stick. The high temperature of the pan sears the meat surface. All the flavor, water and nutritional values remain sealed in the food. When cooking in casseroles, the steam generated thanks to the special design of the cover condenses falling back into the food not only retaining flavors and aromas but providing the best protection for nutrients and contributing to a healthy diet. Cast iron is a material 100% recyclable and therefore environmentally friendly. Moreover, thanks to its ability to retain heat for a long time it allows a considerable saving of energy. With closed lid on the table, the pot will preserve the temperature for a second serving. Cast iron retains the heat but as well the cold... can be used to keep the food fresh. Stored for a short time in the refrigerator, keeps food cool during hot summer days, ideal for serving pasta or rice salads, etc. Practical and easy to clean. These cast iron pots and pans are dishwasher safe thanks to the special technology applied to their enameling method. Ergonomic knobs and handles made of cast iron and stainless steel, suitable for use on all heat sources and ovens except microwave. Be careful, they heat up during cooking, it is recommended to handle with a dry thick cloth.*

## GHISA SMALTATA CAST IRON COOKWARE



Casseruola alta  
Saucepot  
Fleischtopf  
Brasière  
Cacerola alta

art.	ø cm.	lt.	por.	kg.	col.
44201R16	16	1,0	1-2	2,64	●
44201N16	16	1,0	1-2	2,64	●
44201R20	20	2,6	2-3	4,34	●
44201N20	20	2,6	2-3	4,34	●
44201R24	24	4,5	4-5	5,76	●
44201N24	24	4,5	4-5	5,76	●
44201R28	28	6,7	6-8	7,79	●
44201N28	28	6,7	6-8	7,79	●
44201R32	32	10,0	12-16	9,61	●
44201N32	32	10,0	12-16	9,61	●



Casseruola alta coperchio vetro  
Saucepot with glass lid  
Fleischtopf mit Glasdeckel  
Brasière avec couvercle verre  
Cacerola alta con tapa vidrio

art.	ø cm.	lt.	por.	kg.	col.
44203R20	20	2,6	2-3	4,65	●
44203R24	24	4,5	4-5	4,95	●
44203R28	28	6,7	6-8	6,14	●



Casseruola ovale  
Oval saucepan  
Ovaler Bratentopf  
Casserole ovale  
Cacerola oval

art.	ø cm.	lt.	por.	kg.	col.
44202R25	25	3,3	4	5,44	●
44202N25	25	3,3	4	5,44	●
44202R27	27	4,0	4-6	5,88	●
44202N27	27	4,0	4-6	5,88	●
44202R29	29	4,8	6	6,78	●
44202N29	29	4,8	6	6,78	●



Casseruola bassa coperchio vetro  
Casserole pot with glass lid  
Bratentopf mit Glasdeckel  
Sautoir avec couvercle verre  
Cacerola baja con tapa vidrio

art.	ø cm.	lt.	por.	kg.	col.
44204R24	24	2,4	4	3,81	●
44204R28	28	3,4	4-6	5,08	●



Casseruola alta con coperchio vetro  
Saucepan with glass lid  
Stielkasserolle, hoch mit Glasdeckel  
Casserole haute avec couvercle verre  
Cazo recto alto con tapa vidrio

art.	ø cm.	lt.	por.	kg.	col.
44239R16	16	1	1-2	2,64	●



Padella  
Frypan  
Bratpfanne  
Poêle  
Sartén

art.	ø cm.	lt.	por.	kg.
44205-16	16	0,42	1	1,41
44205-20	20	0,80	1-2	1,97



Padella manico legno e coperchio vetro  
Frypan wooden handle & glass lid  
Bratpfanne mit Holz-Griff u. Glasdeckel  
Poêle manche bois et couvercle verre  
Sartén mango madera y tapa vidrio

art.	ø cm.	lt.	por.	kg.
44206-24	24	1,5	4	3,54
44206-28	28	2,5	4-6	4,88



Sottopentola legno  
Wooden platter  
Holzbrett  
Planche en bois  
Pancha madera

art.	ø cm.
44207-16	16
44207-20	20
44207-24	24
44207-28	28



Copriganiglie silicone  
Silicone sleeves  
Silikon-Griffhüllen  
Revêtement en silicone pour poignées  
Cubre asas de silicona

art.	
44208G00	grigio/grey
44208R00	rosso/red





Padella grill  
Grill pan  
Grill-Pfanne  
Poêle grill  
Sartén grill

art.	dim. cm.	lt.	por.	kg.	col.
44209R26	26x26	2,2	4	3,63	●
44209R32	26x32	2,6	6	4,28	●



Padella grill  
Grill pan  
Grill-Pfanne  
Poêle grill  
Sartén grill

art.	dim. cm.	lt.	por.	kg.
44210-26	26x26	2,2	4	3,79
44210-32	26x32	2,75	6	4,50



Padella grill con supporto a servire legno  
Grill pan with wooden service stand  
Grill-Pfanne mit Service-Holzbrett  
Poêle grill avc support à servir bois  
Sartén grill con plancha madera

art.	dim. cm.	lt.	por.	kg.
44210S26	26x26	2,2	4	4,37
44210S32	26x32	2,75	6	5,17



Padella grill  
Grill pan  
Grill-Pfanne  
Poêle grill  
Sartén grill

art.	ø cm.	lt.	por.	kg.
44212-30	30	2,35	4-6	3,63



Bistecchiera  
Grill pan  
Grill-Pfanne  
Poêle grill  
Sartén grill

art.	dim. cm.	por.	kg.
44213-24	24x24	1-2	1,80
44213-36	21x36	2,4	2,36



Bistecchiera  
Grill pan  
Grill-Pfanne  
Poêle grill  
Sartén grill

art.	ø cm.	por.	kg.
44214-25	25	2-3	1,65



Padella grill quadra con supporto legno  
Grill pan square and wooden platter  
Grill-Pfanne, viereckig mit Holzbrett  
Poêle grill carrée avec planche bois  
Sartén grill cuadrada con plancha madera

art.	dim. cm.	por.	kg.
44215S16	16x16	1	1,64



Padella grill con supporto a servire legno  
Grill pan and wooden service stand  
Grill-Pfanne mit Service-Holzbrett  
Poêle grill carrée avec planche à servir bois  
Sartén grill cuadrada con plancha madera

art.	dim. cm.	por.	kg.
44216S16	16x16	1	2,15

Ciotoline non include. - Cups not included.



Griglia reversibile  
Griddle plate, dual side, reversible  
Grill-Platte, zweiseitig, reversible  
Gril rectangle, reversible  
Plancha grill reversible

art.	dim. cm.	por.	kg.
44217-45	26x45	1-2	1,81

## GHISA SMALTATA CAST IRON COOKWARE



Tegame rettangolare  
Bake roasting dish  
Pfanne, rechteckig  
Plat rectangulaire  
Rustidera

art.	dim. cm.	por.	kg.	col.
44218R30	22x30	6-8	3,1	●
44218R40	26x40	8-12	5,0	●



Terrina  
Terrine pot  
Pasteten-Pfanne  
Terrine rectangle  
Fuente rectangular

art.	dim. cm.	h.	por.	kg.	col.
44219R26	8,5x26,5	6	2-4	2,85	●



Piatto pesce con supporto legno  
Fish plate with wooden platter  
Fischplatte mit Holzbrett  
Plat à poisson avec planche bois  
Bandeja pescado con plancha madera

art.	dim. cm.	por.	kg.
44220S24	15x24	1-2	1,81



Piatto pesce con supporto legno  
Fish plate with wooden platter  
Fischplatte mit Holzbrett  
Plat à poisson avec planche bois  
Fuente pescado con plancha madera

art.	dim. cm.	por.	kg.
44221S30	15,5x29,5	1-2	1,98



Piatto pizza con supporto legno  
Pizza pan with wooden platter  
Pizza-Platte mit Holzbrett  
Plat à pizza avec planche bois  
Fuente para pizza con plancha madera

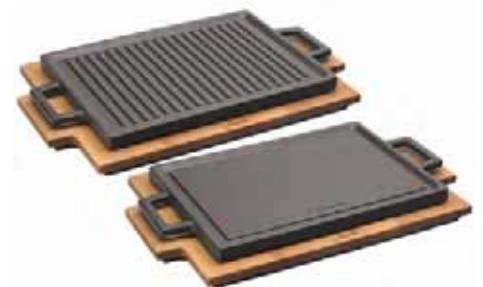
art.	Ø cm.	por.	kg.
44222S20	20	1	1,99
44222S28	28	1	3,35



Griglia reversibile  
Griddle plate, dual side, reversible  
Grill-Platte, zweiseitig, reversible  
Gril rectangle, reversible  
Plancha grill reversible

art.	dim. cm.	por.	kg.
44224-22	22x15	1-2	2,24





Griglia reversibile con tagliere a servire legno  
Grill plate and wooden service platter  
Grill-Platte mit Service-Holzbrett  
Gril avec planche à servir bois  
Grill con plancha madera

art.	dim. cm.	por.	kg.
44224S22	22x15	1-2	3,54

Barbecue da tavola  
Hot plate and wooden service platter  
Grill-Platte mit Service-Holzbrett  
Gril avec planche à servir bois  
Grill con plancha madera

art.	dim. cm.	por.	kg.
44225-22	22x15	1-2	4,44

Ciotoline non include. - Cups not included.

Griglia con supporto legno  
Griddle with wooden platter  
Grill-Platte mit Holzbrett  
Gril rectangle avec planche bois  
Grill con plancha madera

art.	dim. cm.	por.	kg.
44226S30	22x30	2-3	5,7



Barbecue da tavola  
Hot plate and wooden service platter  
Grill-Platte mit Service-Holzbrett  
Gril avec planche à servir bois  
Grill con plancha madera

art.	dim. cm.	por.	kg.
44227-30	22x30	2-3	5,94

Piatto fajita con supporto legno  
Fajita plate with wooden platter  
Fajitaplatte mit Holzbrett  
Plat à fajitas avec planche bois  
Fuente fajitas con plancha madera

art.	dim. cm.	por.	kg.
44228S23	17x23	1	2,04

Piatto fajita con supporto legno  
Fajita plate with wooden platter  
Fajitaplatte mit Holzbrett  
Plat à fajitas avec planche bois  
Fuente fajitas con plancha madera

art.	dim. cm.	por.	kg.
44229S20	10x20	1	1,67

Ciotoline non include. - Cups not included.



## GHISA SMALTATA CAST IRON COOKWARE



Piatto ovale con supporto legno  
Oval plate with wooden platter  
Ovalplatte mit Holzbrett  
Plat oval avec planche bois  
Fuente ovale con plancha madera

art.	dim. cm.	h.	por.	kg.
44230S10	15x10	2,5	1	0,99
44230S14	21x14	2,5	1-2	1,58



Piatto ovale con supporto legno  
Oval plate with wooden platter  
Platte mit Holzbrett, oval  
Plat oval avec planche bois  
Fuente ovale con plancha madera

art.	dim. cm.	h.	por.	kg.
44231-14	21x14	2,5	1-2	2

Ciotoline non incluse. - *Cups not included.*



Piatto tondo con supporto legno  
Round plate with wooden platter  
Platte mit Holzbrett, rund  
Plat rond avec planche bois  
Fuente redonda con plancha madera

art.	ø cm.	por.	kg.
44232S12	12	1	0,98
44232S16	16	1-2	1,39
44232S20	20	2-3	2,03



Piatto tondo con supporto legno  
Round plate with wooden platter  
Platte mit Holzbrett, rund  
Plat rond avec planche bois  
Fuente redonda con plancha madera

art.	ø cm.	lt.	por.	kg.
44233-16	16	0,46	1-2	1,74
44233-20	20	0,74	3-4	2,43

Ciotoline non incluse. - *Cups not included.*



Padella tonda con supporto legno  
Round pan and wooden platter  
Pfanne, rund mit Holzbrett  
Poêle ronde avec plache bois  
Sartén grill redonda con plancha madera

art.	ø cm.	lt.	por.	kg.
44234S12	12	0,24	1	0,91
44234S16	16	0,45	1-2	1,27



Padella tonda con supporto legno  
Round pan and wooden platter  
Pfanne, rund mit Holzbrett  
Poêle ronde avec plache bois  
Sartén grill redonda con plancha madera

art.	ø cm.	lt.	por.	kg.
44235-16	16	0,45	1-2	1,92

Ciotoline non incluse. - *Cups not included.*



Tegame con supporto a servire legno  
Rectangular pan with wooden service stand  
Pfanne mit Service-Holzbrett  
Poêle avec support à servir bois  
Sartén con plancha madera

art.	dim. cm.	por.	kg.
44237S15	12x15	1-2	1,29



Tegame con supporto a servire legno  
Rectangular pan with wooden service stand  
Pfanne mit Service-Holzbrett  
Poêle avec support à servir bois  
Sartén con plancha madera

art.	dim. cm.	por.	kg.
44238-15	12x15	1-2	1,59

Ciotoline non incluse. - *Cups not included.*



Ciotola tortillas, legno  
Tortillas cup, wood  
Tortillas-Schale, Holz  
Coupe-tortillas, bois  
Copa tortillas, madera

art.	ø cm.
44241-19	19



Coppa salsa, porcellana  
Sauce bowl, porcelain  
Saucentasse, Porzellan  
Bol à sauce, porcelaine  
Copa para salsa, porcelana

art.
44242-00



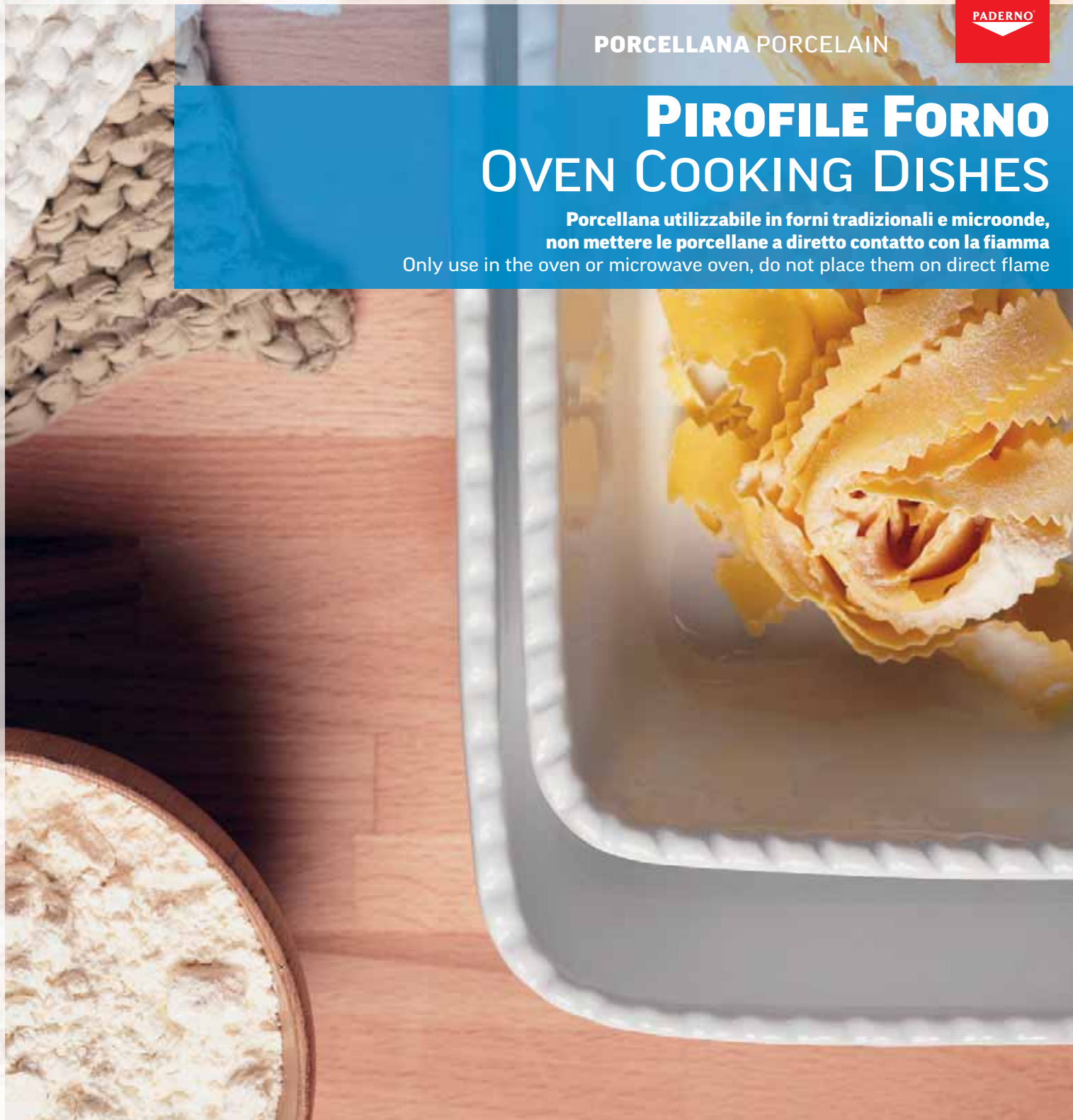
Coppa salsa melamina  
Sauce bowl, melamine  
Saucentasse, Melamin  
Bol à sauce, melamine  
Copa para salsa, melamine

art.
44243-00



# PIROFILE FORNO OVEN COOKING DISHES

Porcellana utilizzabile in forni tradizionali e microonde,  
non mettere le porcellane a diretto contatto con la fiamma  
Only use in the oven or microwave oven, do not place them on direct flame



Ovale cordonata  
Oval dish, fluted  
Schale, oval, gerippt  
Plat ovale, cannelé  
Fuente oval borderizata

art.	dim. cm.	h.
44371-24	24x14	4,0
44371-28	28x16	4,5
44371-32	32,5x18	5,0
44371-36	36,5x19,5	5,0
44371-40	41x23	5,5
44371-44	44x26,5	5,7
44371-48	48x28,5	6,5



Rotonda cordonata  
Round dish, fluted  
Schale, rund, gerippt  
Plat rond, cannelé  
Fuente redonda borderizata

art.	Ø cm.	h.
44372-26	26,5	2,5
44372-32	32,0	4,0
44372-36	36,0	4,0
44372-40	40,0	4,0
44372-50	50,0	5,0



Rettangolare cordonata  
Rectangular dish, fluted  
Schale, rechteckig, gerippt  
Plat rectangulaire, cannelé  
Fuente rectangular borderizata

art.	dim. cm.	h.
44374-22	22x16	6
44374-25	25x20	7
44374-32	32x22	6
44374-36	36x24	6
44374-40	40x26	6
44374-44	44x32	6

PORCELLANA PORCELAIN



Ovale cordonata, alta  
Oval dish, high, fluted  
Schale, oval, gerippt  
Plat oval, cannelé  
Fuente oval borderizata, alta

art.	dim. cm.	h.
44389-32	32x22	8,5



Rotonda cordonata, alta  
Round dish, high, fluted  
Runde Schale, tief, gerippt  
Plat rond, creux, cannelé  
Fuente redonda borderizata, alta

art.	Ø cm.	h.
44373-40	40	7



Rettangolare cordonata, bassa  
Rectangular dish, low, fluted  
Schale, rechteckig, flach, gerippt  
Plat rectangulaire, cannelé  
Fuente rect. borderizata, baja

art.	dim. cm.	h.
44376-40	40x30	4



Quadra cordonata  
Square dish, fluted  
Schale, quadratisch, gerippt  
Plat carré, cannelé  
Fuente cuadrada borderizata

art.	dim. cm.	h.
44375-25	25x25	6



Stampo patè cordonato  
Paté mould, fluted  
Pastetenform, gerippt  
Terrine à paté, cannelée  
Fuente paté borderizat

art.	dim. cm.	h.
44393-25	25x12,5	8



Tortiera festonata  
Cake-pan, fluted  
Kuchenform, gewellter Rand  
Tourtière bord cannelé  
Fuente tartas

art.	Ø cm.	h.
44392-31	31	4



Tegamino cordonato  
Egg dish, fluted  
Schale, gerippt  
Plat à oeufs, cannelé  
Fuente huevo borderizata

art.	dim. cm.
44394-18	18x21,0
44394-21	21x24,5



Coppetta creme broulée  
Crème broulée bowl  
Crème broulée Schale  
Coupelle broulée à crème  
Bol creme broulée

art.	Ø cm.	h.
44391-12	11,6	3



Tegamino fondo, cordonato  
Egg dish, high, fluted  
Schale, tief, gerippt  
Plat oeuf, creux, cannelé  
Fuente huevo borderizata, alta

art.	dim. cm.
44395-18	18x20

I soufflé, piatto tipico della cucina francese, sono delle preparazioni, dolci o salate, cotte al forno e composte da un impasto di burro, farina, latte e tuorli d'uova, il tutto unito ad albumi montati a neve. La preparazione dei soufflé, non è complessa, la fase più critica per la buona riuscita della ricetta è la cottura: i soufflé devono risultare soffici e belli gonfi.

*Soufflé is a typical French dish. It can be sweet or savory, the basic mixture is made of butter, flour, milk and eggs. Soufflé recipes are actually quite easy and simple to prepare. The most critical part for the success of the recipe is cooking. The soufflé should be soft and beautifully puffed.*



Casseruola con coperchio  
Soup bowl with cover  
Kasserolle mit Deckel  
Casserole avec couvercle  
Cacerola con tapa

art.	dim. cm.	lt.
44397-18	14x18	0,5



Soufflé cordonato  
Ramekin, fluted  
Ramekin, gerippt  
Ramequin, cannelé  
Fuente soufflé borderizata

art.	Ø cm.	h.
44390-07	7	4,0
44390-09	9	4,5
44390-11	11	6,0



Soufflé cordonato  
Ramekin, fluted  
Ramekin, gerippt  
Ramequin, cannelé  
Fuente soufflé borderizata

art.	Ø cm.	h.
44390-15	15	5,0
44390-18	18	7,5
44390-23	23	8,0





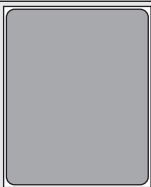



# CONTENITORI GN FOOD PANS

**Inox, alluminio, policarbonato, polipropilene e porcellana**  
Stainless steel, aluminium, polycarbonate, polypropylene and porcelain

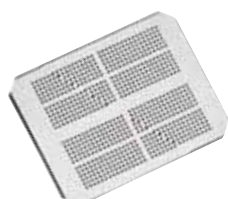
**BACINELLE GASTRONORM**  
FOOD PANS



	Serie Size	Profondità Depth mm.	lt.	Standard	Maniglie fisse Fixed handles	Maniglie interne Internal handles	Maniglie rientranti Retractable handles
	<b>2/1</b> 650x530 mm	20	-	14101-02			-
		40	-	14101-04			-
		65	19	14101-06			-
		100	31	14101-10			14151-10
		150	46	14101-15			14151-15
		200	56	14101-20			14151-20
	<b>1/1</b> 530x325 mm	20	-	14102-02	-	-	-
		40	-	14102-04	-	-	-
		65	10	14102-06	-	-	14152-06
		100	15	14102-10	14112-10	14142-10	14152-10
		150	22	14102-15	14112-15	14142-15	14152-15
		200	28	14102-20	14112-20	14142-20	14152-20
	<b>2/3</b> 353x320 mm	20	-	14103-02			
		40	-	14103-04			
		65	6	14103-06			
		100	9	14103-10			
		150	14	14103-15			
		200	18	14103-20			
	<b>2/4</b> 162x530 mm	65	4	14104-06			
		100	6	14104-10			
		150	10	14104-15			
	<b>1/2</b> 320x265 mm	20	-	14105-02	-	-	-
		40	-	14105-04	-	-	-
		65	4	14105-06	-	-	-
		100	6	14105-10	14115-10	14145-10	14155-10
		150	10	14105-15	14115-15	14145-15	14155-15
		200	13	14105-20	14115-20	14145-20	14155-20
	<b>1/3</b> 325x180 mm	65	3	14107-06	-	-	-
		100	4	14107-10	14117-10	14147-10	14157-10
		150	6	14107-15	14117-15	14147-15	14157-15
		200	8	14107-20	14117-20	14147-20	14157-20
	<b>1/4</b> 265x160 mm	65	2	14108-06	-	-	-
		100	3	14108-10	14118-10	14148-10	14158-10
		150	5	14108-15	14118-15	14148-15	14158-15
		200	6	14108-20	14118-20	14148-20	14158-20
	<b>1/6</b> 176x160 mm	65	1,0	14109-06	-	-	-
		100	2,0	14109-10	14119-10	-	14159-10
		150	2,5	14109-15	14119-15	-	14159-15
		200	3,0	14109-20	-	-	14159-20
	<b>1/9</b> 176x110 mm	65	0,6	14110-06			
		100	1,0	14110-10			

<b>BACINELLE GASTRONORM FORATE</b> PERFORATED FOOD PANS					
	Serie Size	Profondità Depth mm.	lt.	Standard	Maniglie snodate Folding handles
	<b>2/1</b> 650x530 mm	20 40 65 100 150 200	- - - - - -	14201-02 14201-04 14201-06 14201-10 14201-15 14201-20	
	<b>1/1</b> 530x325 mm	20 40 65 100 150 200	- - - - - -	14202-02 14202-04 14202-06 14202-10 14202-15 14202-20	- - 14252-06 14252-10 14252-15 14252-20
	<b>2/3</b> 353x320 mm	65 100 150 200	- - - -	14203-06 14203-10 14203-15 14203-20	
	<b>1/2</b> 320x265 mm	20 40 65 100 150 200	- - - - - -	14205-02 14205-04 14205-06 14205-10 14205-15 14205-20	- - 14255-06 14255-10 14255-15 14255-20

Bacinelle profondità mm 20 e 40 forate solo sul fondo. - Containers depth mm 20 and 40 only bottom perforated.



Falso fondo forato  
Drainer plate  
Abtropfplatte  
Plateau double fond perforé  
Reja para cubetas

art.	mod./size
14402-00	1/1
14405-00	1/2
14407-00	1/3



Griglia di colaggio  
Pan strainer  
Abgießhilfe  
Passoire pour bacs  
Colador para cubetas

art.	dim. cm.	h.
44401-00	23x38,5	6



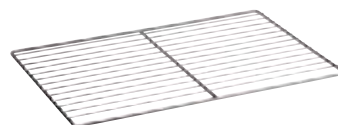
Separatore  
Adaptor bar  
Stege  
Barrette de composition  
Barra adaptadora

art.	mod./size	h. mm.
14409-01	1/1	325
14409-02	2/1	530





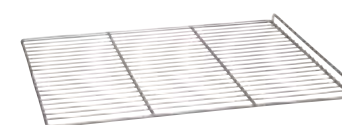
Teglia GN 1/1 smaltata  
GN 1/1 pan, enamelled  
GN 1/1-Ofenblech, emalliert  
Bac GN 1/1 émaillé  
Cubeta GN 1/1, esmaltada

art.	dim. cm.	h.
44322-02	53x32,5	2,0
44322-04	53x32,5	4,0
44322-06	53x32,5	6,5



Griglia in filo, inox  
Wire grid, stainless steel  
Gitter, Edelstahl Rostfrei  
Grille, inox  
Rejilla, inox







art.	mod./size
44421-00	2/1
44422-00	1/1
 44412-00	1/2
 44423-00	2/3



Griglia in filo con sponda, inox  
Wire grid with edge, stainless steel  
Roste mit Seitenwand, Edelstahl Rostfrei  
Grille avec arrêt, inox  
Rejilla con borde, inox

art.	mod./size	h. cm.
44432-21	2/1	3

<b>TEGLIE/BACINELLE</b> BAKING SHEETS/PANS			 PFOA free		 PFOA free		 PFOA free
	Serie Size	Profondità Depth mm.	Bacinella inox antiaderente S/S non stick pan	Teglia inox S/S baking pan	Teglia inox antiaderente S/S non stick baking pan	Teglia alluminio Aluminium baking pan	Teglia alluminio antiaderente Aluminium non stick baking pan
	<b>2/1</b> 650x530 mm	20 40 65		14301-02 14301-04 14301-06			
	<b>1/1</b> 530x325 mm	20 40 65	14162-02 14162-04 14162-06	14302-02 14302-04 14302-06	14362-02 14362-04 14362-06	16302-02 16302-04 16302-06	16362-02 16362-04 16362-06
	<b>2/3</b> 353x320 mm	20 40 65		14303-02 14303-04 14303-06		16303-02 16303-04 16303-06	16363-02 16363-04 16363-06
	<b>1/2</b> 320x265 mm	20 40 65	14165-02 14165-04 14165-06	14305-02 14305-04 14305-06	14365-02 14365-04 14365-06	16305-02 16305-04 16305-06	16365-02 16365-04 16365-06

<b>COPERCHI GN</b> LIDS						
Serie Size	Standard	Maniglie Handles	Mestolo Ladle	Maniglie + mestolo Handles + ladle	Guarnizione Trimming	Guarnizione + maniglie Trimming + handles
<b>1/1</b> 530x325 mm	14502-00	14512-00	14522-00	14532-00	14542-00	14552-00
<b>2/3</b> 353x320 mm	14503-00	-	14523-00	-	14543-00	-
<b>2/4</b> 162x530 mm	14504-00	-	-	-	-	-
<b>1/2</b> 320x265 mm	14505-00	14515-00	14525-00	14535-00	14545-00	14555-00
<b>1/3</b> 325x180 mm	14507-00	14517-00	14527-00	14537-00	14547-00	14557-00
<b>1/4</b> 265x160 mm	14508-00	14518-00	14528-00	14538-00	14548-00	14558-00
<b>1/6</b> 176x160 mm	14509-00	14519-00	14529-00	14539-00	14549-00	14559-00
<b>1/9</b> 176x110 mm	14510-00	-	-	-	-	-





In policarbonato, trasparente ed infrangibile. La superficie liscia dell'interno facilita la pulizia. Resistenti alle macchie, non attaccabili dagli acidi dei cibi, da oli o da alcol. Termoresistenti da -100°C a +120°C. Con scala graduata in litri. Impilabili, sono ideali per la conservazione, trasporto ed esposizione.

Polycarbonate, clear and unbreakable. Smooth surface is easy to clean. Stain resistant, not harmed by food acids, oils or alcohol. Temperature range: -100°C to + 120°C. With metric graduation. Stackable, ideal for storage, transportation and serving display.

**BACINELLE GASTRONORM**  
**GN FOOD PANS**



	Serie Size	Profondità Depth mm.	lt.	Bacinella Pan	Coperchio Lid	Coperchio con silicone Lid silicone sealing	Griglia Grid
	<b>2/1</b> 650x530 mm	150 200	42 52	14561-15 14561-20	14571-00 <b>Senza traversino</b> <b>No handle</b>		14591-00
	<b>1/1</b> 530x325 mm	65 100 150 200	8 12 18 24	14562-06 14562-10 14562-15 14562-20	14572-00		14592-00
	<b>1/2</b> 320x265 mm	65 100 150 200	3 6 8 11	14565-06 14565-10 14565-15 14565-20	14575-00	14585-00	14595-00
	<b>1/3</b> 325x180 mm	65 100 150 200	2,0 3,5 5,0 6,5	14567-06 14567-10 14567-15 14567-20	14577-00		14597-00
	<b>1/4</b> 265x160 mm	65 100 150 200	1,5 2,5 3,5 4,5	14568-06 14568-10 14568-15 14568-20	14578-00		14598-00
	<b>1/6</b> 176x160 mm	65 100 150 200	0,7 1,2 2,0 2,5	14569-06 14569-10 14569-15 14569-20	14579-00		14599-00
	<b>1/9</b> 176x110 mm	65 100	0,5 0,7	14570-06 14570-10	14580-00		



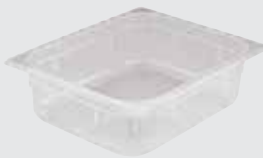

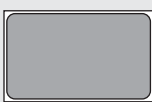




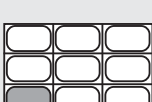
**BACINELLE GASTRONORM, TRITAN - GN FOOD PANS, TRITAN COPOLIMERO - COPOLYMER - BPA FREE -40°C+90°C**






	Serie Size	Profondità Depth mm.	lt.	Bacinella Pan	Coperchio Lid	Coperchio ermetico Hermetic lid	Falso fondo Drainer
	<b>2/1</b> 650x530 mm	200	55,5	14661-20	14671-00		14691-00
	<b>1/1</b> 530x325 mm	65 100 150 200	9,0 13,3 20,0 26,4	14662-06 14662-10 14662-15 14662-20	14672-00	14682-00	14692-00
	<b>1/2</b> 325x265 mm	65 100 150 200	4,0 6,1 9,0 11,9	14665-06 14665-10 14665-15 14665-20	14675-00	14685-00	14695-00
	<b>1/3</b> 325x175 mm	65 100 150 200	2,5 3,8 5,5 7,1	14667-06 14667-10 14667-15 14667-20	14677-00	14687-00	
	<b>1/4</b> 264x162 mm	65 100 150 200	1,7 2,6 3,8 4,8	14668-06 14668-10 14668-15 14668-20	14678-00	14688-00	
	<b>1/6</b> 176x162 mm	65 100 150 200	1,0 1,6 2,3 2,8	14669-06 14669-10 14669-15 14669-20	14679-00	14689-00	
	<b>1/9</b> 176x108 mm	65 100	0,6 0,9	14670-06 14670-10	14680-00	14690-00	



Traslucide e resistenti, impilabili, leggere e maneggevoli. Realizzate in polipropilene alimentare, conformi alle normative alimentari internazionali. Non si impregnano di odori e sapori. Lavabili a mano o in lavastoviglie con normali detersivi. Non utilizzare pagliette d'acciaio o ruvide, evitare l'uso di sostanze abrasive. Termoresistenti da -40°C a +100°C. Scala di graduazione in litri per un controllo istantaneo della quantità. Coperchio resistente per una perfetta chiusura stagna. Utilizzabili per la refrigerazione, lo stoccaggio, trasporto, esposizione e distribuzione di tutti i tipi di alimenti.

*Made in polypropylene, full compliance with food contact sanitation requirements, light, odourless, transparent, dish-washer safe, unbreakable. Cold resistant up to -40°C - Heat resistant up to +100°C. Easily cleanable, designed to allow for nesting empty containers within one another and stacking bottoms a top of lids. Provided with metric graduation. Lids tightly fitting. Ideal for commercial food processing and handling facilities. Can be used in all public places where food is prepared, hot/cold stored or served, for holding and display.*

<b>BACINELLE GASTRONORM</b> <b>FOOD PANS</b>					
	Serie Size	Profondità Depth mm.	lt.	Bacinella Pan	Griglia Grid
	<b>1/1</b> 530x325 mm	65 100 150 200	8 12 18 24	14702-06 14702-10 14702-15 14702-20	14712-00
	<b>1/2</b> 320x265 mm	65 100 150 200	3 6 8 11	14705-06 14705-10 14705-15 14705-20	14715-00
	<b>1/3</b> 325x180 mm	65 100 150 200	2,0 3,5 5,0 6,5	14707-06 14707-10 14707-15 14707-20	14717-00
	<b>1/4</b> 265x160 mm	65 100 150	1,5 2,5 3,5	14708-06 14708-10 14708-15	14718-00
	<b>1/6</b> 176x160 mm	65 100 150	0,7 1,2 2,0	14709-06 14709-10 14709-15	14719-00
	<b>1/9</b> 176x110 mm	65 100	0,5 0,7	14710-06 14710-10	

COPERCHI PP PP LIDS					
	Serie Size	Neutro Clear	Blu Blue	Rosso Red	Giallo Yellow
1/1 530x325 mm	14722-99	14722-00	14722-11	14722-22	14722-33
1/2 320x265 mm	14725-99	14725-00	14725-11	14725-22	14725-33
1/3 325x180 mm	14727-99	14727-00	14727-11	14727-22	14727-33
1/4 265x160 mm	14728-99	14728-00	14728-11	14728-22	14728-33
1/6 176x160 mm	14729-99	14729-00	14729-11	14729-22	14729-33
1/9 176x110 mm	14730-99	14730-00	14730-11	14730-22	14730-33



Cesta per friggere, inox  
Fry basket, stainless steel  
Frittier-Korb, Edelstahl Rostfrei  
Panier à frire, inox  
Cesta escurrefrito, inox

art. mod./size dim. cm. h.  
11750-11 1/1 53x32,5 6

Cesta per friggere da forno, consente di cuocere in pochi minuti e senza grassi grandi quantità di cibi prefritti. La costruzione in filo consente al calore di cuocere facilmente garantendo una doratura uniforme. Una soluzione salutare che permette di eliminare i costi d'acquisto, conservazione e smaltimento degli oli e dei grassi.

*This stainless steel oven fry basket is primarily used for cooking fried products in a convection oven. The wire construction allows the oven's dry heat to cook food easily and provides an evenly-browned and crispy finish to foods such as French fries. The basket's size makes it easy to cook large quantities at a time. This healthy alternative to deep-frying also saves space and costs, as it eliminates the need to purchase, store and dispose of oils.*



Griglia smaltata  
Grid enamelled  
Roste, emalliert  
Grille émaillé  
Rejilla esmaltada

art. mod./size dim. cm.  
11760-11 1/1 53x32,5

La grigliatura degli alimenti è uno dei metodi di cottura più antichi: è semplice, veloce e dona alle pietanze un sapore caratteristico, ottimale per tutte le preparazioni, carne, pesce e verdure. Ideale per le preparazioni in grande quantità per catering e nella banchettistica, party/feste open-air. Quando la carne viene posta sulla griglia, il calore accumulato fa sì che i pori si chiudano immediatamente, garantendo così una perdita di succhi e peso molto limitati.

*Grilling food is one of the oldest methods of cooking, simple and fast it gives a distinctive flavor to dishes, suitable for all preparations, whether meat, fish or vegetables. Ideal for preparation in large quantities for catering and banquets, meals/open-air festivals. When the meat is placed on the grid, the heat stored immediately closes the pores, thus guaranteeing a very poor loss of juice and weight.*





<b>GN PORCELLANA</b> PORCELAIN FOOD PANS	Serie Size	Profondità Depth mm.	Bacinella bianca White pan		Bacinella nera Black pan
	<b>1/1</b> 530x325 mm	20 65	44332-03 44332-06		44332B06
	<b>2/3</b> 353x320 mm	20 65	44333-03 44333-06		44333B06
	<b>2/4</b> 162x530 mm	20 65	44334-03 44334-06		
	<b>1/2</b> 320x265 mm	20 65	44335-03 44335-06		44335B06
	<b>1/3</b> 325x180 mm	20 65	44337-03 44337-06		44337B06
	<b>1/4</b> 265x160 mm	20 65	44338-03 44338-06		
	<b>1/6</b> 176x160 mm	20 65	44339-03 44339-06		




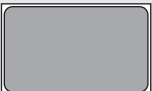



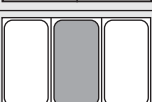

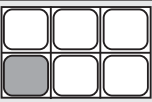
Per i professionisti del settore. Teglie gastronomiche in porcellana con sistema induzione adatte per l'utilizzo su ogni generatore, per il mantenimento del caldo. L'induzione offre un preciso controllo della temperatura con minori consumi energetici e tempi di esercizio. La potenza consigliata per un perfetto utilizzo è di 800W.








*For professionals. Porcelain hotel food pans with induction system are designed for use on each generator to maintain the heat. The induction provides precise temperature control with lower energy consumption and cooking times. The recommended power for a perfect use is 800W.*

**GN PORCELLANA INDUZIONE**  
PORCELAIN FOOD PANS INDUCTION READY

	Serie Size	Profondità Depth mm.	Bacinella Pan
	1/1 530x325 mm	65	44342-06
	2/3 353x320 mm	65	44343-06
	2/4 162x530 mm	65	44344-06
	1/2 320x265 mm	65	44345-06
	1/3 325x180 mm	65	44347-06



 <b>BACINELLE GN - FOOD PANS</b>	Serie Size	Profondità Depth mm.	lt.	Bacinella Pan
	1/1 530x325 mm	65 100	7,10 11,00	44883-11 44879-11
	2/3 350x325 mm	65	4,60	44883-23
	2/4 160x530 mm	65	3,00	44883-24
	1/2 325x265 mm	65 100	3,40 5,50	44883-12 44879-12
	1/3 325x175 mm	65 100	2,00 3,15	44883-13 44879-13
	1/4 265x160 mm	65 100	1,35 2,20	44883-14 44879-14
	1/6 175x160 mm	65 100	0,80 1,25	44883-16 44879-16

 <b>BACINELLE GN - FOOD PANS</b>	Serie Size	Profondità Depth mm.	lt.	Bacinella Pan
	1/1 530x325 mm	65	7,10	44878-11
	2/4 160x530 mm	65	3,00	44878-24
	1/2 325x265 mm	65	3,40	44878-12
	1/3 325x175 mm	65	2,00	44878-13
	1/4 265x160 mm	65	1,35	44878-14
	1/6 175x160 mm	65	0,80	44878-16





**Utensili da cucina**  
**Kitchen utensils**  
**Küchenzubehöre**  
**Ustensiles de cuisine**  
**Utensilios de cocina**

**P** SERIE 12900 PA<sup>+</sup>  
plus

Un'ampia gamma di utensili professionali per la cucina in materiale composito, poliammide (nylon 6.6) con fibra di vetro. Lavabili in lavastoviglie, sterilizzabili, resistenti fino a 220°C. Ideali per l'uso con antiaderenti.

*A wide range of professional kitchen utensils in composite material, polyamide (nylon 6.6) with fiberglass. Dishwasher safe, can be sterilized, heat resistant up to 220°C. Safe for non-stick cookware.*



Cucchiaione  
Spoon  
Löffel  
Mouvette  
Cuchara

**PA+**  
*plus*

art.	l. cm.
12903-30	30
12903-40	38
12903-45	45



Spatola  
Spatula  
Teigschäber  
Spatule  
Espátula

**PA+**  
*plus*

art.	l. cm.
12905-25	25
12905-30	30
12905-35	35
12905-40	40
12905-45	45
12905-50	50



Spatola per stemperare  
Stirring ladle  
Rühr-u. Temperierlöffel  
Spatule à délayer  
Espátula para diluir

**PA+**  
*plus*

art.	l. cm.
12907-07	35
12907-08	35



Spatola  
Spatula  
Stielschäber  
Spatule  
Espátula

**PA+**  
*plus*

art.	l. cm.
12915-25	25
12915-26	28
12915-35	35
12915-45	45



Spatola  
Spatula  
Teigschäber  
Spatule  
Espátula

**PA+**  
*plus*

art.	l. cm.
12916-25	25
12916-33	33



Spatola triangolare  
Spatula  
Dreieck-Stielschäber  
Spatule trilon  
Espátula triangular

**PA+**  
*plus*

art.	l. cm.
12917-25	25



Spatola smussata  
Bevelled spatula  
Teigschäber  
Spatule plate biseauté  
Espátula blanda

**PA+**  
*plus*

art.	l. cm.
12906-35	35



Spatola  
Spatula  
Teigschäber  
Spatule  
Espátula

**PA+**  
*plus*

art.	l. cm.
12908-30	30
12908-35	35
12908-40	40



Paletta angolare  
Angular spatula  
Winkelpalette  
Spatule angulaire  
Espátula

**PA+**  
*plus*

art.	l. cm.
12909-12	12
12909-23	23



Paletta forata  
Spatula, perforated  
Teigschäber, perforiert  
Spatule ajourée  
Espátula perforada

**PA+**  
*plus*

art.	l. cm.
12921-01	30



Paletta forata  
Spatula, perforated  
Teigschäber, perforiert  
Spatule ajourée  
Espátula perforada

**PA+**  
*plus*

art.	l. cm.
12921-05	30



Paletta  
Spatula  
Teigschäber  
Spatule  
Espátula

**PA+**  
*plus*

art.	l. cm.
12921-10	32

UTENSILI KITCHEN UTENSILS



Paletta fritti  
Fish & chips spatula  
Fischheber  
Pelle à friture  
Espátula fritura

**PA+**  
*plus*

art. l. cm.  
12921-15 35



Mestolo  
Ladle  
Schöpföffel  
Louche  
Cacillo

**PA+**  
*plus*

art. ø cm. l.  
12920-01 9 31



Schiumarola  
Skimmer  
Schaumlöffel  
Ecumoire  
Espumadera

**PA+**  
*plus*

art. ø cm. l.  
12920-05 11 35



Paletta  
Spatula  
Teigschäber  
Spatule  
Espátula

**PA+**  
*plus*

art. dim. cm. l.  
12920-10 9x10 35



Paletta fritti  
Fish & chips spatula  
Fischheber  
Pelle à friture  
Espátula fritura

**PA+**  
*plus*

art. dim. cm. l.  
12920-11 9x10 35



Cucchiaione  
Spoon  
Gießlöffel  
Cuillère  
Cucharón

**PA+**  
*plus*

art. l. cm.  
12920-15 35



Cucchiaione forato  
Perforated spoon  
Gießlöffel, perforiert  
Cuillère perforée  
Cucharón perforado

**PA+**  
*plus*

art. l. cm.  
12920-16 35



Molla insalata  
Salad tong  
Salatzange  
Pince à salade  
Pinza ensalada

**PA+**  
*plus*

art. l. cm.  
12930-51 25  
12930-52 32



Molla per pane e pasticceria  
Bread and pastry tong  
Brot-/Gebäckzange  
Pince à pain et pâtisserie  
Pinza para pan y pastelería

**PA+**  
*plus*

art. l. cm.  
12930-62 18  
12930-63 23



Molla tutto servire  
Serving tong  
Servierzange  
Pince à servir  
Pinza servir

**PA+**  
*plus*

art. l. cm.  
12930-68 20  
12930-69 25



Molla spaghetti  
Spaghetti tong  
Spaghetizange  
Pince à spaghetti  
Pinza espagueti

**PA+**  
*plus*

art. l. cm.  
12930-74 24



Molla per toast e dolci  
Toast and pastry tong  
Toast-/Gebäckzange  
Pince à toast et tarte  
Pinza para tostadas y dulces

**PA+**  
*plus*

art. l. cm.  
12930-77 21  
12930-78 25





UTENSILI KITCHEN UTENSILS



Forbice per polpette  
Meat ball plier  
Fleischkugelzange  
Pince à boulettes  
Pinza albóndigas

PA+  
plus

art.	l. cm.
12931-51	17



Forbice per chenelle  
Quenelle plier  
Quenellezange  
Pince à quenelles  
Pinza quenelles

PA+  
plus

art.	l. cm.
12931-53	19



Mestolo forato  
Perforated ladle  
Schöpflöffel, gelocht  
Louche perforée  
Cacillo perforado

PA+  
plus

art.	cm.	l.
12967-06	6,5	30,0
12967-10	10,0	37,5



PAT. pend.

Mestolo  
Ladle  
Schöpflöffel  
Louche  
Cacillo

PA+  
plus

art.	ø cm.	l.
12970-06*	6,5	30
12970-08	8,0	33,5
12970-10	10,0	37,5
12970-12	12,0	40,0

\*Con becco. - With spout.



Mestolo pizza, fondo piatto  
Pizza ladle, flat bottom  
Schöpflöffel  
Louche  
Cacillo

PA+  
plus

art.	ø cm.	l.
12968-10	10	27

Il fondo piatto distribuisce uniformemente la salsa di pomodoro senza lasciare scie.  
The flat bottom evenly distributes tomato sauce without leaving streaks.



Mestolo, manico corto  
Ladle, short handle  
Schöpflöffel mit kurzen Stiel  
Louche, manche court  
Cacillo, mango corto

PA+  
plus

art.	ø cm.	l.
12969-10	10,0	27



Mestolo, manico corto  
Ladle, short handle  
Schöpflöffel mit kurzen Stiel  
Louche, manche court  
Cacillo, mango corto

PA+  
plus

art.	ø cm.	l.
12969-06	6,5	24



Cucchiaione  
Spoon  
Löffel  
Cuillère  
Cuchara

PA+  
plus

art.	l. cm.
12982-38	37,5



Cucchiaione  
Spoon  
Löffel  
Cuillère  
Cuchara

PA+  
plus

art.	l. cm.
12986-38	37,5



Cucchiaione, manico corto  
Spoon, short handle  
Löffel mit kurzen Stiel  
Cuillère, manche court  
Cuchara, mango corto

PA+  
plus

art.	l. cm.
12982-01	23



Cucchiaione, manico corto  
Spoon, short handle  
Löffel mit kurzen Stiel  
Cuillère, manche court  
Cuchara, mango corto

PA+  
plus

art.	l. cm.
12986-01	23



Schiumarola  
Skimmer  
Schaumlöffel  
Ecumoire  
Espumadera

PA+  
plus

art.	ø cm.	l.
12971-10	10	31
12971-12	12	37



Paletta liscia  
Spatula  
Backschaufel  
Spatule  
Espátula lisa

PA+  
plus

art.	cm.	l.
12972-10	10	36,5
12972-12	12	38,0



Paletta forata  
Perforated spatula  
Backschaufel, perforiert  
Spatule perforée  
Espátula perforada

PA+  
plus

art.	cm.	l.
12973-10	10	36,5
12973-12	12	38,0



Colatutto, inox  
Strainer, s/s  
Sieb, Edelstahl Rostfrei  
Passoire, inox  
Colador multiuso, inox

PA+  
plus

art.	dim. cm.	l.
12932-22	22x18,5	44
12932-26	26x21	47



Colino a rete, inox  
Soup strainer, s/s  
Suppensieb, Edelstahl Rostfrei  
Passe-bouillon, inox  
Colador a red, inox

PA+  
plus

art.	ø cm.	l.
12941-07	7	12
12941-10	10	12
12941-12	12	17
12941-14	14	17
12941-16	16	17
12941-18	18	17
12941-20	20	17
12941-23	23	27
12941-26	26	27



Colatutto tronco conico  
Conical colander  
Gemüsesieher  
Passoire à légumes  
Colador cónico

PA+  
plus

art.	ø cm.	h.	lt.
12950-32	32	16	8
12950-40	40	20	12



Frusta, 8 fili silicone  
Wire whip, 8 Silicon wires  
Rührbesen, 8 Drähte aus Silikon  
Fouet, 8 fils en silicone  
Batidor, 8 varillas de silicona

PA+  
plus

art.	l. cm.
12926-35	35

La forma tonda progettata per incorporare più aria possibile nelle miscele, è perfetta per sbattere più rapidamente ed efficientemente i bianchi d'uovo per soufflé eterei e meringhe, per panna montata e per creare ripieni e guarnizioni soffici. - Balloon shape accomplishes tasks from beating eggs to blending sauces quickly and efficiently. Its shape is designed to incorporate as much air as possible into your mixture. Sturdy and versatile, perfect for beating egg whites for ethereal soufflés and meringues. Or use it for whipping cream to create light, fluffy fillings and toppings.



PA+  
plus

Frusta, 8 fili, inox  
Wire whip, 8 wires, s/s  
Rührbesen, 8 Drähte, Edelstahl Rostfrei  
Fouet, 8 fils, inox  
Batidor, 8 varillas, inox

art.	l. cm.
12928-25	25
12928-30	30
12928-35	35
12928-40	40
12928-45	45
12928-50	50
12928-55	55
12928-60	60

Perfetta tenuta stagna, lavabile in lavastoviglie. - Water-tight, dishwasher safe.

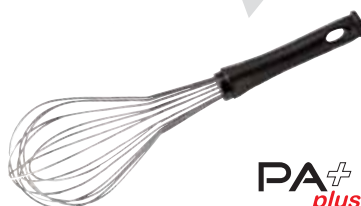


PA+  
plus

Frusta media, 11 fili, inox  
Egg whisk, 11 wires, s/s  
Schneebeisen, 11 Drähte, Edelstahl  
Fouet, 11 fils, inox  
Batidor, 11 varillas, inox

art.	l. cm.
12929-25	25
12929-30	30
12929-35	35
12929-40	40
12929-45	45

Perfetta tenuta stagna, lavabile in lavastoviglie. - Water-tight, dishwasher safe.



PA+  
plus

Frusta balloon, inox  
Balloon whisk, s/s  
Schneebeisen, Edelstahl Rostfrei  
Fouet à blancs, inox  
Batidor tipo globo, inox

art.	l. cm.
12927-35	35
12927-45	45

Perfetta tenuta stagna, lavabile in lavastoviglie. - Water-tight, dishwasher safe.

# POLICARBONATO - POLYCARBONATE



Mestolo per sangria  
Sangria ladle  
Sangrialöffel  
Louche à sangria  
Cucharón para sangría

art.	ø cm.	l.
44929-02	6,5	29



Cucchiaine  
Spoon  
Löffel  
Cuillère  
Cuchara

art.	l. cm.
44929-03	35



Cucchiaine forato  
Perforated spoon  
Löffel, gelocht  
Cuillère percée  
Cuchara perforada

art.	l. cm.
44929-04	35



Molla concava  
Utility tong  
Servierzange  
Pince à servir  
Pinza para servir

art.	l. cm.
44929-05	23
44929-06	30



Molla ghiaccio  
Ice tong  
Eiszange  
Pince à glace  
Pinza para hielo

art.	l. cm.
44929-09	16



Molla a servire  
Serving tong  
Servierzange  
Pince à servir  
Pinza para servir

art.	l. cm.
44929-07	20,5



Forbice per pane e dolci  
Bread and pastry plier  
Brot u. Gebäckzange  
Pince à pain et pâtisserie  
Pinza pan y pasteles

art.	l. cm.
44929-11	22



Molla spaghetti  
Spaghetti tong  
Spaghettizange  
Pince à spaghetti  
Pinza espagueti

art.	l. cm.
44929-08	23,5



Sessola  
Flour scoop  
Mehlschaufel  
Pelle à farine  
Pala para harina

art.	lt.
14959-01	0,10
14959-02	0,25
14959-05	0,50
14959-10	1,00
14959-20	2,00



# SPATOLE - TURNERS



Spatole in acciaio inox con manico in polipropilene.

*Stainless steel turners with polypropylene handle.*



Paletta forata  
Perforated spatula  
Kuchenpalette, geschlitzt  
Palette perforée  
Paleta perforada

art. dim. cm.  
18510-07 13,5x7



Spatola forata  
Perforated spatula  
Kuchenpalette, geschlitzt  
Palette perforée  
Paleta perforada

art. dim. cm.  
18509-01 16x7,5  
18509-02 15,6x5



Paletta forata, flessibile  
Perforated spatula, flexible  
Palette, geschlitzt, flexibel  
Palette perforée, flexible  
Paleta perforada, flexible

art. dim. cm.  
18509-03 15,6x8,7

## UTENSILI KITCHEN UTENSILS



Spatola per pasticcio e pizza  
Pizza turner  
Pizzawender  
Palette à pizza  
Espátula pizza

art. dim. cm.  
18511-15 15,5x8,7



Spatola hamburger  
Hamburger turner  
Hamburgerspachtel  
Palette à hamburger  
Espátula hamburger

art. dim. cm.  
18512-15 19x13,8



Spatola lasagne  
Lasagne spatula  
Lasagneheber  
Palette à lasagne  
Espátula lasagna

art. dim. cm.  
18515-16 16,8x7,2



Spatola triangolare  
Cleaning spatula  
Bratenspachtel  
Spatule  
Espátula triangular

art. dim. cm.  
18520-04 12x4  
18520-06 12x6  
18520-08 12x8  
18520-10 12x10  
18520-12 12x12



Spatola hamburger  
Hamburger turner  
Bratenwender  
Grand palette  
Espátula hamburger

art. dim. cm.  
18516-24 24x7,2



Spatola hamburger, forata  
Perforated hamburger turner  
Bratenspachtel, gelocht,  
Grand palette perforée  
Espátula hamburger, perforada

art. dim. cm.  
18517-24 24x7,2



Spatola cuoco con scalino  
Angular spatula  
Confiseriepalette  
Palette coudée  
Espátula chef angular

art. dim. cm.  
18518-22 22x3,4  
18518-26 25x3,7  
18518-30 30x4,3



Spatola cuoco  
Spatula  
Palette  
Palette  
Espátula chef

art. dim. cm.  
18519-15 15,5x3  
18519-22 22x3,4  
18519-26 26x3,7  
18519-30 31x4,3  
18519-35 36x5



Paletta dolci  
Pastry spatula  
Gebäckpalette  
Palette à gâteau  
Pala dulces

art. dim. cm.  
18513-14 14,5x6,5



Spatola dolce  
Pastry spatula  
Kuchenpalette  
Palette à pâtissier  
Espátula dulces

art. dim. cm.  
18514-17 16,3x5,8



Cottello torta  
Pie knife  
Tortenmesser  
Couteau à gâteau  
Cuchillo pasteles

art. dim. cm.  
18514-18 17,3x5,8



Cottello lasagne  
Lasagne knife  
Lasagnemesser  
Couteau à lasagne  
Cuchillo lasagna

art. l. cm.  
18216-22 22

# MESTOLI - LADLES



Il mestolo PADERNO.  
Accoppiamento manico-coppa (mestolo unipezzo). Manico con spessore maggiorato con bordi arrotondati. Indicazione sul manico del diametro e della capacità.

*The PADERNO ladle.  
Handle-cup connection (one piece ladle). Thicker handle with rounded border. Diameter and capacity stamped on the handle.*

## UTENSILI KITCHEN UTENSILS



NSF

Mestolo unipezzo, inox  
One piece ladle, s/s  
Schöpflöffel, fugenlos, Edelstahl Rostfrei  
Louche monobloc, inox  
Cacillo monobloc, acero inox

art.	ø cm.	l.	lt.
11970-06	6,5	30	0,07
11970-08	8,0	32	0,12
11970-09	9,0	33	0,20
11970-10	10,0	37	0,25
11970-11	11,0	38	0,33
11970-12	12,0	40	0,50
11970-14	14,0	44	0,75
11970-16	16,0	47	1,00



NSF

Mestolo con manico a tubo, inox  
Ladle, tube handle, s/s  
Schöpflöffel mit Rohrstiel, Edelstahl  
Louche avec manche tubulaire, inox  
Cacillo con mango tubolar, acero inox

art.	ø cm.	l.	lt.
11968-18	18	75	1,5
11968-20	20	75	2,0
11968-24	24	75	4,0



NSF

Mestolo forato unipezzo, inox  
One piece perforated ladle, s/s  
Gelochter Schöpflöffel, fugenlos, E. R.  
Louche monobloc perforée, inox  
Cacillo monobloc perforado, inox

art.	ø cm.	l.	lt.
11967-06	6,5	30	0,07
11967-08	8,0	32	0,12
11967-09	9,0	33	0,20
11967-10	10,0	37	0,25
11967-12	12,0	40	0,50
11967-14	14,0	44	0,75
11967-16	16,0	47	1,00



NSF

Mestolo forato con manico a tubo, inox  
Perforated ladle, tube handle, s/s  
Schöpflöffel, gelocht mit Rohrstiel, E. R.  
Louche perforée, manche tubulaire, inox  
Cacillo perforado mango tubolar, inox

art.	ø cm.	l.	lt.
11967-18	18	75	1,5
11967-20	20	75	2,0
11967-24	24	75	4,0



NSF

Mestolo becco a versare unipezzo, inox  
One piece side basting spoon, s/s  
Saucenkelle quer, fugenlos, Edelstahl  
Cuillère à arroser monobloc, inox  
Cacillo monobloc para versar, inox

art.	ø cm.	l.	lt.
11969-06	6,5	30	0,07



NSF

Mestolo per mancini, inox  
Side basting spoon, left handed, s/s  
Saucenkelle für Linkshänder, Edelstahl  
Cuillère à arroser, gaucher, inox  
Cacillo para zurdos, inox

art.	ø cm.	l.	lt.
11969-37	6,5	30	0,07



NSF

Cucchiaione unipezzo, inox  
One piece basting spoon, s/s  
Giesslöffel, fugenlos, Edelstahl Rostfrei  
Cuillère monobloc, inox  
Cucharón monobloc, inox

art.	l. cm.
11982-38	38



NSF

Cucchiaione forato unipezzo, inox  
One piece perforated spoon, s/s  
Giesslöffel perforiert, fugenlos, Edelstahl  
Cuillère perforée monobloc, inox  
Cucharón perforado, monobloc, inox

art.	l. cm.
11984-38	38



NSF

Cucchiaione obliquo unipezzo, inox  
One piece spoon, crosswise, s/s  
Giesslöffel quer, fugenlos, Edelstahl  
Cuillère oblique monobloc, inox  
Cucharón obliquo monobloc, inox

art.	l. cm.
11983-38	38





Cucchiaione per mancini, inox  
Spoon, left handed, s/s  
Giesslöffel für Linkshänder, Edelstahl  
Cuillère gaucher, inox  
Cucharón para zurdos, inox

art.	l. cm.
11983-37	38



Forchettone 3 denti unipezzo, inox  
One piece meat fork, 3 prongs, s/s  
Fleischgabel 3 Zacken, fugenlos, E. R.  
Fourchette 3 dents, monobloc, inox  
Tenedor 3 dientes, monobloc, inox

art.	l. cm.
11974-50	50
11974-70	70



Forchettone 2 denti unipezzo, inox  
One piece meat fork, 2 prongs, s/s  
Fleischgabel 2 Zacken, fugenlos, E. R.  
Fourchette 2 dents, monobloc, inox  
Tenedor 2 dientes, monobloc, inox

art.	l. cm.
11975-50	50
11975-99	100



Paletta liscia unipezzo, inox  
One piece spatula, s/s  
Backschaufel, fugenlos, Edelstahl  
Spatule monobloc, inox  
Espátula lisa monobloc, inox

art.	cm.	l.
11972-10	10	36
11972-12	12	39



Paletta forata unipezzo, inox  
One piece perforated spatula, s/s  
Backschaufel perforiert, fugenlos, E. R.  
Spatule perforée monobloc, inox  
Espátula perforada monobloc, inox

art.	cm.	l.
11973-10	10	36
11973-12	12	39



Pala a ridurre, inox  
Perforated slice, s/s  
Reduzierspatel, Edelstahl Rostfrei  
Spatule à réduire, inox  
Espátula para reducir, inox

art.	cm.	l.
11976-50	12x15	50
11976-99	12x15	100



Paletta pesce unipezzo, forata, inox  
One piece fish spatula, s/s  
Fischheber, fugenlos, Edelstahl Rostfrei  
Pelle à poisson monobloc, inox  
Espátula para pescado, monobloc, inox

art.	l. cm.
11985-34	34



Schiumarola unipezzo, inox  
One piece skimmer, s/s  
Schaumlöffel, fugenlos, Edelstahl  
Ecumoire monobloc, inox  
Espumadera monobloc, inox

art.	ø cm.	l.
11971-08	8	29,0
11971-10	10	32,0
11971-12	12	35,0
11971-14	14	38,0
11971-16	16	41,0
11971-18	18	42,5
11971-20	20	44,5
11971-25*	25	75,0

\*Manico a tubo. - Tube handle.



Mestolo unipezzo, inox  
One piece ladle, s/s  
Schöpföffel, fugenlos, Edelstahl Rostfrei  
Louche monobloc, inox  
Cacillo monobloc, acero inox

art.	ø cm.	l.	lt.
11970-01	8	23	0,12

Manico corto. - Short handle.



Mestolo con becco a versare, inox  
Side basting spoon, s/s  
Saucenkelle mit seitlichem Ausguß, E. R.  
Cuillère à arroser, inox  
Cacillo para versar, inox

art.	ø cm.	l.	lt.
11969-02	6,5	23	0,07



Cucchiaione unipezzo, inox  
One piece spoon, s/s  
Giesslöffel, fugenlos, Edelstahl Rostfrei  
Cuillère monobloc, inox  
Cuchara monobloc, inox

art.	l. cm.
11982-01	23,5



Forchettone unipezzo, inox  
One piece meat fork, s/s  
Fleischgabel, fugenlos, Edelstahl  
Fourchette monobloc, inox  
Tenedor monobloc, inox

art.	l. cm.
11975-01	26

Manico corto. - Short handle.



Paletta forata unipezzo, inox  
One piece perforated spatula, s/s  
Backschaufel perforiert, fugentos, E. R.  
Spatule perforée monobloc, inox  
Espátula perforada monobloc, inox

art.	cm.	l.
11973-01	8x9,5	24



Schiumarola unipezzo, inox  
One piece skimmer, s/s  
Schaumlöffel, fugentos, Edelstahl  
Ecuimoiere monobloc, inox  
Espumadera monobloc, inox

art.	ø cm.	l.
11971-01	9	26

Manico corto. - Short handle.



Asta, inox  
Wall rack, stainless steel  
Aufhängungstange, Edelstahl Rostfrei  
Tringle de cuisine, inox  
Asta para utensilios, inox

art.	l. cm.
41670-AA	40
41670-AB	60



Mestolo, inox  
Ladle, stainless steel  
Schöpföffel, Edelstahl Rostfrei  
Louche, inox  
Cacillo, inox

art.	ø cm.	l.	lt.
41670-06	6	30	0,03
41670-09	9	32	0,13



Schiumarola, inox  
Skimmer, stainless steel  
Schaumlöffel, Edelstahl Rostfrei  
Ecuimoiere, inox  
Espumadera, inox

art.	ø cm.	l.
41671-11	11	32



Paletta forata, inox  
Slotted turner, stainless steel  
Küchenwender, geschlitzt, Edelstahl  
Pelle ajourée, inox  
Espátula perforada, inox

art.	l. cm.
41672-00	32



Cucchiaio per spaghetti, inox  
Spaghetti spoon, stainless steel  
Spaghettilöffel, Edelstahl Rostfrei  
Cuillère à spaghetti, inox  
Tenedor espaguetis, inox

art.	l. cm.
41673-00	32



Forchettone, inox  
Meat fork, stainless steel  
Fleischgabel, Edelstahl Rostfrei  
Fourchette, inox  
Tenedor, inox

art.	l. cm.
41674-00	32



Cucchiaione, inox  
Basting spoon, stainless steel  
Gießlöffel, Edelstahl Rostfrei  
Cuillère, inox  
Cuchara, inox

art.	l. cm.
41675-00	32



Cucchiaione forato, inox  
Perforated spoon, stainless steel  
Schöpfkelle, gelocht, Edelstahl Rostfrei  
Cuillère percée, inox  
Cuchara perforada, inox

art.	l. cm.
41676-00	32



Cucchiaione salse, inox  
Sauce ladle, stainless steel  
Saucenkelle, Edelstahl Rostfrei  
Cuillère à sauce, inox  
Cuchara salsas, inox

art.	l. cm.
41677-00	32



Frusta, inox  
Whisk, stainless steel  
Schneebeesen, Edelstahl Rostfrei  
Fouet, inox  
Batidor, inox

art.	l. cm.
41678-00	30



Schiumarola a rete stirata, inox  
Mesh skimmer, s/s  
Schaumlöffel, Edelstahl Rostfrei  
Ecumoire, inox  
Espumadera, inox

art.	ø cm.	l.
11990-16	16	40



Schiumarola a rete passabrodo, inox  
Mesh skimmer, s/s  
Schaumlöffel, Edelstahl Rostfrei  
Ecumoire, inox  
Espumadera, inox

art.	ø cm.	l.
11991-16	16	40



Colafritto, inox  
Bird nest fryer, s/s  
Nestbacklöffel, Edelstahl Rostfrei  
Nid à friture, inox  
Colador para fritura, inox

art.	ø cm.	l.
42623-10	10	26



Schiumarola a filo inox  
Skimmer, stainless steel  
Drahtlöffel, Edelstahl Rostfrei  
Ecumoire, inox  
Espumadera a filo, inox

art.	ø cm.	l.
12640-14	14	40
12640-16	16	40
12640-18	18	40
12640-20	20	50
12640-24	24	50
12640-28	28	50



Schiumarola a filo inox  
Skimmer, stainless steel  
Drahtlöffel, Edelstahl Rostfrei  
Ecumoire, inox  
Espumadera a filo, inox

art.	ø cm.	l.
12641-14	14	40
12641-16	16	40
12641-18	18	40
12641-20	20	50
12641-24	24	50
12641-28	28	50



Schiumarola fish & chips, inox  
Skimmer fish & chips, s/s  
Fritierschaumlöffel, Edelstahl Rostfrei  
Ecumoire, inox  
Espumadera para pescado, inox

art.	ø cm.	l.
12642-28	28	85



Paletta patatine, inox  
Chips shovel, stainless steel  
Nestbackschaufel, Edelstahl Rostfrei  
Pelle à pommes-frites, inox  
Pala para patatas fritas, inox

art.	dim. cm.	l.
42642-20	21x17	21



Pala per patate fritte, inox  
French fry scoop, s/s  
Pommes-Frites-Schaufel, 18-10 Rostfrei  
Pelle à frites, inox  
Pala para patatas fritas, inox

art.	dim. cm.
41929-00	20x23



Spatola legno  
Wood spatula  
Holzschäber  
Spatule en bois  
Espátula de madera

art.	l. cm.
42907-30	30
42907-35	35
42907-40	40

## UTENSILI KITCHEN UTENSILS



Spatola legno  
Wood spatula  
Holzschäber  
Spatule en bois  
Espátula de madera

art.	l. cm.
42907-01	25
42907-02	30
42907-03	35
42907-04	40
42907-06	50
42907-07	60
42907-08	80
42907-09	100
42907-10	120



Cucchiaione legno  
Wood mixing spoon  
Holzlöffel  
Cuillère en bois  
Cuchara de madera

art.	l. cm.
42901-20	20
42901-25	25
42901-30	30
42901-35	35
42901-40	40



Pompetta per sugo, inox  
Baster tube, s/s  
Saft-Spritze, Edelstahl Rostfrei  
Pompe à jus, inox  
Bomba para jugo, inox

art.	l. cm.
42863-00	20



Spatole crêpes, legno  
Crepe spreader, beachwood  
Crêpe-Paletten, Holz  
Rateau à crêpes/raclettes, hêtre  
Espátula crêpes, madera

art.	dim. cm.	u.pack
42900-15	18x18	5



Spatola crêpes, legno  
Crepe spreader, beachwood  
Crêpe-Paletten, Holz  
Rateau à crêpes/raclettes, hêtre  
Espátula crêpes, madera

art.	dim. cm.	u.pack
42900-24	18x24	5



Pinza togli lische, inox  
Fish-bone remover, s/s  
Grätenentkerner, Edelstahl Rostfrei  
Pince à arêtes, inox  
Pinza para espinas

art.	lische fini/thin bones	lische grosse/thick bones
42592-01		
42592-02		



Molla per grill, inox  
Grill tweezer, stainless steel  
Grillzange, Edelstahl Rostfrei  
Pince à grille, inox  
Pinza para barbacoa, inox

art.	l. cm.
41698-22	22,5
41698-30	30,0
41698-40	40,0



Pinza per grill, inox  
Sausage tongs, stainless steel  
Grill-und Wurstzange, Edelstahl Rostfrei  
Pince à saucisses, inox  
Pinza para barbacoa, inox

art.	l. cm.
41697-00	38



Pinza, inox  
Cooking tong, s/s  
Kochzange, Edelstahl Rostfrei  
Pince, inox  
Pinza, inox

art.	l. cm.
42902-31	30



Pinza, inox  
Cooking tong, s/s  
Kochzange, Edelstahl Rostfrei  
Pince, inox  
Pinza, inox

art.	l. cm.
42902-30	30



Molla unipezzo, inox  
Heavy duty one piece tong, s/s  
Zange, fugenlos, Edelstahl Rostfrei  
Pince monobloc, inox  
Pinza monobloc, inox

art.	l. cm.
42854C25	25,5
42854C30	30,5
42854C40	40,6





Molla unipezzo, inox  
Heavy duty one piece tong, s/s  
Zange, fugenlos, Edelstahl Rostfrei  
Pince monobloc, inox  
Pinza monobloc, inox

art.	l. cm.
42854B25	25,5
42854B30	30,5
42854B40	40,6



Molla unipezzo, inox  
Heavy duty one piece tong, s/s  
Zange, fugenlos, Edelstahl Rostfrei  
Pince monobloc, inox  
Pinza monobloc, inox

art.	l. cm.
42854Y25	25,5
42854Y30	30,5
42854Y40	40,6



Molla unipezzo, inox  
Heavy duty one piece tong, s/s  
Zange, fugenlos, Edelstahl Rostfrei  
Pince monobloc, inox  
Pinza monobloc, inox

art.	l. cm.
42854K25	25,5
42854K30	30,5
42854K40	40,6



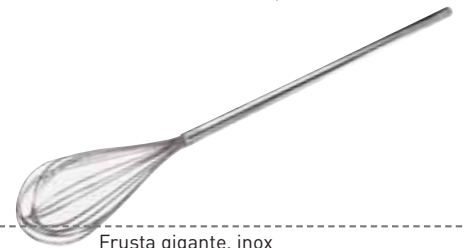
Molla unipezzo, inox  
Heavy duty one piece tong, s/s  
Zange, fugenlos, Edelstahl Rostfrei  
Pince monobloc, inox  
Pinza monobloc, inox

art.	l. cm.
42854R25	25,5
42854R30	30,5
42854R40	40,6



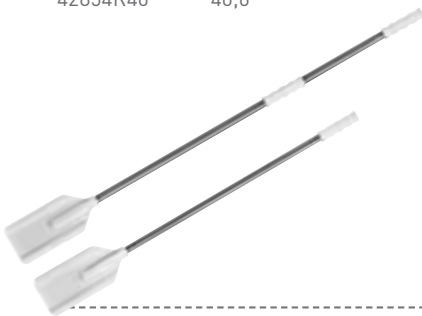
Molla unipezzo, inox  
Heavy duty one piece tong, s/s  
Zange, fugenlos, Edelstahl Rostfrei  
Pince monobloc, inox  
Pinza monobloc, inox

art.	l. cm.
42854G25	25,5
42854G30	30,5
42854G40	40,6



Frusta gigante, inox  
Whisk for basin, s/s  
Kesselbesen, Edelstahl Rostfrei  
Fouet à bassine, inox  
Batidor gigante, inox

art.	l. cm.
41980-99	125



Spatola in resina alimentare  
Food spatula  
Rührspatzen für Speisenzubereitung  
Spatule pour aliments  
Espátula

art.	dim. cm.	l.
44061-08	15,7x10,8	80
44061-09	23,5x10,8	90
44061-12	23,5x10,8	117
44061-14	23,5x10,8	137



Pinza, silicone  
Cooking tong, silicon  
Kochzange aus Silikon  
Pince en silicone  
Pinza de silicona

art.	l. cm.
42903-29	29



Spazzola grill  
Barbecue brush  
Grill-Bürste  
Brosse à grille  
Cepillo para barbacoa

art.	dim. cm.	l.
41773-00	5,5x11	27



Rastrelliera, inox  
Speed rack, s/s  
Flaschenregal, Edelstahl Rostfrei  
Rack à bouteilles, inox  
Rack de botellas, inox

art.	dim. cm.	h.	bot.
44060-50	56x10,5	15,5	6
44060-80	81x10,5	15,5	8

## UTENSILI KITCHEN UTENSILS



Spillone portascontrini, inox  
Hat pin for tickets, s/s  
Kassenscheine-Aufstecknadel, Edelstahl  
Epingle porte-tickets, inox  
Bastón porta ticket, inox

art.	ø cm.	h.
12504-20	9	20



Asta portascontrini, inox  
Tickets-holder, s/s  
Bons-halter, Edelstahl Rostfrei  
Porte-fiches à billes, inox  
Asta porta ticket, inox

art.	l. cm.
42509-25	25
42509-50	50



Asta porta scontrini, inox  
Tab-grabber, s/s  
Bons-Halter, Edelstahl Rostfrei  
Porte-fiches, inox  
Asta porta ticket, inox

art.	l. cm.
42509-60	60
42509-99	100



Porta rotolo, inox  
Roll holder, s/s  
Rollenhalter, Edelstahl Rostfrei  
Dérouleur papier, inox  
Portarollos, inox

art.	l. cm.
42512-35	30



Supporto murale, porta pellicola, inox  
Film box, s/s  
Folien-Abreißgerät, 18-10 Rostfrei  
Dérouleur de film, inox  
Soporte de muro para film, inox

art.	l. cm.
42513-30	30
42513-45	45



Pellicola per microonde  
Transparent film for microwave ovens  
Folie für Mikrowelle  
Film transparent pour four à micro-ondes  
Film transparente para microonda

art.	mt.
47683-30	300



**FORNI MICROONDE**  
Microwave ovens  
PAGINA - Page: 155



Piatto pizza, cordierite  
Pizza dish, cordierite  
Pizza Teller, Cordierit  
Plat à pizza, cordierite  
Plato pizza, cordierita

art.	ø cm.
44310-33	33

Speciale pietra per cucinare pizze (anche surgelate) con il microonde. - *Special stone to cook pizzas in microwave oven.*



Piatto pesce, cordierite ceramicata  
Fish dish, ceramic cordierite  
Fisch-Teller  
Plate à poisson  
Plato pescado

art.	dim. cm.	h.
44311-37	37x16	2,5

Per cucinare il pesce in microonde e su altre fonti di calore. - *To cook fish in microwave oven and on other heat sources.*



Piatto grigliante, antiaderente  
Non-stick grilling plate  
Grill-Teller  
Plat à grillage  
Plato parrilla

art.	ø cm.	h.
47602-25	25	2,0
47602-27	27	3,5
47602-31	31	3,5

Per forno microonde. Cuoce e dora carni, verdure, pizze, etc. Lavabile in lavastoviglie. - *For microwave oven. To cook and brown meat, vegetables, pizza, etc. Dishwasher safe.*



Cuoci uovo singolo, PP  
Single egg cooker, PP  
Eierkocher, PP  
Cuiseur à oeuf, PP  
Caldera para huevo, PP

art.	ø cm.	h.
47602-01	7	9

Per forno microonde. Minicoperchio con 4 fori per la fuoriuscita del vapore. Lavabile in lavastoviglie. - *For microwave oven. Mini lid with 4 holes. Dishwasher safe.*



Cuoci uovo doppio, PC  
Double egg cooker, PC  
Eierkocher, PC  
Cuiseur à oeufs, PC  
Caldera para huevos, PC

art.	dim. cm.	h.
47602-02	20,5x12	4

Per forno microonde. 2 scomparti per la cottura di uova in camicia. Lavabile in lavastoviglie. - *For microwave oven. Dishwasher safe.*



Cuoci omelette, PP  
Omelette cooking dish, PP  
Omelette Backform, PP  
Cuiseur à omelettes, PP  
Plato para cocinar tortillas, PP

art.	dim. cm.	h.
47602-04	22,5x15	5,5

Per cucinare l'omelette in microonde, lavabile in lavastoviglie. - For cooking omelettes in microwave oven. Dishwasher safe.



Cuocivapore set 3 pz, PC  
Steamer 3 pcs set, PC  
Dampf-Koch-Satz, PC  
Kit cuisson à vapeur, PC  
Juego para cocción al vapor, PC

art.	ø cm.	h.
47602-03	25	8

Per microonde, lavabile in lavastoviglie. For microwave oven. Dishwasher safe.



Anello distanziatore, PP  
Additional plate stand, PP  
Gestell für Zusatzteller, PP  
Support assiette supplémentaire, PP  
Soporte distanciador, PP

art.	Ø cm.	h.
47605-23	19-21	6

Per microonde. - Microwave safe.



Copripiatto per microonde, PP  
Microwave plate cover, PP  
Tellerglocke für Mikrowelle, PP  
Cloche pour four à micro-ondes, PP  
Cubreplatos para microonda, PP

art.	ø cm.
47603-27	27

Impilabile, lavabile in lavastoviglie. Stackable, dishwasher safe.



Copripiatto per microonde, PP  
Microwave plate cover, PP  
Tellerglocke für Mikrowelle, PP  
Cloche pour four à micro-ondes, PP  
Cubreplatos para microonda, PP

art.	ø cm.	h.
47601-26	27	6



Copripiatto per microonde, PP  
Microwave plate cover, PP  
Tellerglocke für Mikrowelle, PP  
Cloche pour four à micro-ondes, PP  
Cubreplatos para microonda, PP

art.	ø cm.	h.
44998-31	31	6,5

Impilabile, lavabile in lavastoviglie. Stackable, dishwasher safe.



Copripiatto, policarbonato  
Plate cover, polycarbonate  
Tellerglocke, Polykarbonat  
Cloche, polycarbonate  
Cubreplatos, PC

art.	Ø cm.	h.
44997-22	22	6,8
44997-24	24	6,8
44997-26	26	6,8
44997-28	28	6,8



Copripiatto, inox  
Plate cover, stainless steel  
Tellerglocke, Edelstahl Rostfrei  
Cloche, inox  
Cubreplatos, inox

art.	Ø cm.	h.
41683-26	26,5	4,3



Imbuto, polipropilene  
Funnel, PP  
Trichter, PP  
Entonnoir, PP  
Embudo, PP

art.	ø cm.
47604-08	8
47604-10	10
47604-12	12
47604-15	15
47604-18	18
47604-20	20
47604-24	24
47604-30	30



Imbuto, inox  
Funnel, s/s  
Trichter, Edelstahl Rostfrei  
Entonnoir, inox  
Embudo, inox

art.	ø cm.
42562-12	12
42562-14	14
42562-16	16
42562-18	18
42562-20	20
42562-25	25
42562-30	30



Caraffa graduata, PP  
Measuring jug, PP  
Messbecher, PP  
Récipient-mesure, PP  
Jarra graduada, PP

art.	ø cm.	h.	lt.
47606-02	8,5	10,0	0,25
47606-05	10,5	10,5	0,50
47606-10	12,5	14,5	1,00
47606-20	13,5	17,0	2,00
47606-30	15,5	21,0	3,00
47606-50	19,0	24,0	5,00



Caraffa graduata, impilabile, PP  
Measuring jug, stackable, PP  
Messbecher, stapelbar, PP  
Récipient-mesure, empilable, PP  
Jarra graduada apilable, PP

art.	ø cm.	h.	lt.
47607-10	12,5	14,5	1
47607-20	13,5	17,0	2



Pala dosatrice, copolimero BPA free  
Measuring scoop, copolymer BPA free  
Maß-Schaufel  
Pelle-mesure  
Pala dosadora

art.	ml.
47613-05	500/50 min.
47613-07	750/50 min.
47613-10	1000/50 min.
47613-20	2000/100 min.



Misurino graduato, impilabile, inox  
Graduated measure jug, stackable, s/s  
Messbecher, graduiert, stapelbar, E. R.  
Mesure graduée, empilable, inox  
Jarra medidora graduada apilable, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
42581-01	7,5	5	0,1
42581-03	10,0	7	0,3
42581-05	11,5	11	0,5
42581-10	15,0	13	1,0
42581-15	15,5	15	1,5
42581-20	17,0	19	2,0



Misurini, inox  
Measuring cups/spoons, s/s  
Maßbecher-/löffel, Edelstahl Rostfrei  
Mesures, inox  
Medidores, inox

art.	ml.
42616-04	60-80-125-250



Misurini, inox  
Measuring cups/spoons, s/s  
Maßbecher-/löffel, Edelstahl Rostfrei  
Mesures, inox  
Medidores, inox

art.	ml.
42615-04	1-2,5-5-15



Sessola tonda, inox  
Flour scoop, s/s  
Mehlschaufel, Edelstahl Rostfrei  
Pelle à farine, inox  
Pala para harina, inox

art.	lt.
42609-10	0,1
42609-15	0,4
42609-20	1,0
42609-23	1,7
42609-25	2,8





P

Sessola, PC  
Flour scoop, PC  
Mehlschaufel, PC  
Pelle à farine, PC  
Pala para harina, PC

art.	dim. cm.	lt.
14959-01	20x7	0,10
14959-02	27,5x9,5	0,25
14959-05	32,5x12	0,50
14959-10	39x15	1,00
14959-20	48x18	2,00



P

Sessola, PP  
Flour scoop, PP  
Mehlschaufel, PP  
Pelle à farine, PP  
Pala para harina, PP

art.	dim. cm.	lt.
17610-01	20x7	0,10
17610-02	27,5x9,5	0,25
17610-05	32,5x12	0,50
17610-10	39x15	1,00



P

Sessola  
Flour scoop  
Mehlschaufel  
Pelle à farine  
Pala para harina

PA+  
plus

art.	dim. cm.	lt.
12940-02	27,5x9,5	0,25
12940-05	32,5x12	0,50
12940-10	39x15	1,00
12940-20	48x18	2,00
12940-25	50x19,5	2,50



N

Setaccio rete intercambiabile, inox  
Sieve with spare gauzes, s/s  
Sieb mit auswechselbarem Siebeinsatz  
Tamis avec toiles de rechange, inox  
Cernidor con red intercambiabile, inox

art.	ø cm.	rete/mesh
42590-01	30	1,4 mm
42590-02	30	1,1 mm
42590-03	30	0,9 mm
42591-02	40	1,1 mm
42591-03	40	0,9 mm



N

Rete intercambiabile, inox  
Spare gauzes, s/s  
Auswechselbarem Siebeinsatz  
Toiles de rechange, inox  
Red intercambiabile, inox

art.	ø cm.	rete/mesh
42590R01	30	1,4 mm
42590R02	30	1,1 mm
42590R03	30	0,9 mm
42591R02	40	1,1 mm
42591R03	40	0,9 mm



Setaccio pane, inox  
Bread sieve, s/s  
Brotsieb, Edelstahl Rostfrei  
Tamis à pain, inox  
Cernidor para pan, inox

art.	ø cm.	h.
12604-22	22	8
12604-30	30	8
12604-34	34	8
12604-40	40	8

6

Numero dei fori per 2,5 cm<sup>2</sup>.  
 Eye per inch.



Setaccio farina, inox  
Flour sieve, s/s  
Mehlsieb, Edelstahl Rostfrei  
Tamis à farine, inox  
Cernidor para harina, inox

art.	ø cm.	h.
12605-22	22	8
12605-30	30	8
12605-34	34	8
12605-40	40	8

20

Numero dei fori per 2,5 cm<sup>2</sup>.  
 Eye per inch.



Setaccio infarina pesce, inox  
Sieve, stainless steel  
Sieb, Edelstahl Rostfrei  
Tamis, inox  
Cernidor, inox

art.	ø cm.	h.
12606-30	30	8
12606-34	34	8

4

Numero dei fori per 2,5 cm<sup>2</sup>.  
 Eye per inch.



Setaccio rete pasticcere, inox  
Sieve, stainless steel  
Sieb, Edelstahl Rostfrei  
Tamis, inox  
Cernidor, inox

art.	ø cm.	h.
12607-22	22	8
12607-30	30	8
12607-34	34	8

10

Numero dei fori per 2,5 cm<sup>2</sup>.  
 Eye per inch.

## UTENSILI KITCHEN UTENSILS



Bacinella conica con maniglie, inox  
Kitchenbowl, with handles, s/s  
Schüssel mit Griffen, Edelstahl Rostfrei  
Bassine conique avec anses, inox  
Caldero cónico con asas, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
11955-32	32	16,0	8,8
11955-36	36	18,5	12,8
11955-40	40	20,0	17,0
11955-45	45	22,5	24,5
11955-50	50	24,0	32,5



Colapasta tronco conico, inox  
Conical colander, stainless steel  
Gemüsesieher, Edelstahl Rostfrei  
Passoire à légumes, inox  
Colador cónico, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
11930-24	24	12,0	3,5
11930-28	28	14,0	5,5
11930-32	32	16,0	8,8
11930-36	36	18,5	12,8
11930-40	40	20,0	17,0
11930-45	45	22,5	24,5
11930-50	50	24,0	32,5



Colapasta tronco conico, inox  
Conical colander, stainless steel  
Gemüsesieher, Edelstahl Rostfrei  
Passoire à légumes, inox  
Colador cónico, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
11927-24	24	12,0	3,5
11927-28	28	14,0	5,5
11927-32	32	16,0	8,8
11927-36	36	18,5	12,8
11927-40	40	20,0	17,0
11927-45	45	22,5	24,5
11927-50	50	24,0	32,5



Bacinella semisferica, inox  
Hemispherical mixing bowl, s/s  
Schüssel, Edelstahl Rostfrei  
Bassine demi-ronde, inox  
Caldero semiesférico, inox

art.	ø cm.	lt.
11957-20	20	2,0
11957-25	25	3,7
11957-30	30	7,2
11957-35	35	10,5
11957-40	40	15,6



Bacinella conica bassa, inox  
Kitchenbowl low, stainless steel  
Schüssel, flach, Edelstahl Rostfrei  
Bassine, inox  
Caldero cónico, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
12582-13	13,2	6,0	0,5
12582-17	16,5	7,5	1,0
12582-22	22,0	7,5	2,0
12582-24	24,0	9,5	3,0
12582-32	30,5	11,5	6,0
12582-34	32,5	14,0	8,0
12582-38	38,0	13,5	11,0
12582-40	40,0	15,0	14,0



Bacinella conica alta, inox  
Kitchenbowl high, stainless steel  
Tiefe Schüssel, Edelstahl Rostfrei  
Bassine haute, inox  
Caldero cónico alto, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
12580-11	11,7	7,0	0,5
12580-17	15,5	9,0	1,0
12580-21	19,0	11,5	2,0
12580-24	22,0	12,0	3,0
12580-29	27,0	13,5	5,0
12580-30	29,0	15,0	6,0
12580-31	30,5	17,0	8,0
12580-36	35,5	18,5	11,0
12580-40	40,0	20,0	17,0
12580-45	45,0	22,0	25,0
12580-50	50,0	24,0	33,0



Colatutto tronco conico  
Conical colander  
Gemüsesieher  
Passoire à légumes  
Colador cónico

**PA+**  
plus

art.	ø cm.	h.	lt.
12950-32	32	16	8
12950-40	40	20	12



Colapasta tronco conico, alluminio  
Conical colander, aluminium  
Gemüsesieher, Aluminium  
Passoire à légumes, alu  
Colador cónico, aluminio

art.	ø cm.	h.	lt.
16927-32	32	16,0	8,8
16927-36	36	18,5	12,8
16927-40	40	20,0	17,0
16927-45	45	22,5	24,5
16927-50	50	24,0	32,5



Colapasta con cerchio, inox  
Colander, stainless steel  
Gemüsesieher, Edelstahl Rostfrei  
Passoire à légumes, inox  
Colador con base, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
11928-32	32	18	9,5
11928-36	36	19	12,0
11928-40	40	21	14,5



Colapasta semisferico, inox  
Strainer, stainless steel  
Stielsieb, Edelstahl Rostfrei  
Passoire hémisphérique, inox  
Colador semiesférico, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
11926-22	22	12	2,7
11926-26	26	14	4,0



Colapasta, inox  
Strainer, stainless steel  
Stielsieb, Edelstahl Rostfrei  
Passoire, inox  
Colador, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
11924-18	18	11	2,8
11924-20	20	12	3,6
11924-22	22	13	5,0
11924-24	24	14	6,5
11924-28	28	15	9,3



Colapasta, alluminio  
Strainer, aluminium  
Stielsieb, Aluminium  
Passoire, alu  
Colador, aluminio

art.	ø cm.	h.	lt.
16924-20	20	11	3,2
16924-24	24	13	6,0
16924-28	28	15	9,3



**N**

Colapasta, PP  
Strainer, PP  
Stielsieb, PP  
Passoire, PP  
Colador, PP

art.	ø cm.
47610-22	22
47610-26	26
47610-30	30



**N**

Colapasta, PP  
Strainer, PP  
Stielsieb, PP  
Passoire, PP  
Colador, PP

art.	ø cm.
47610-18	18



Secchio graduato, plastica  
Graduated bucket, plastic  
Eimer mit Skala, Plastik  
Seau gradué, plastique  
Cubo plástico

art.	ø cm.	lt.
49889-15*	32	15
49889-18*	33	18
49889-21*	35	21
49889-30	39	30

\* Con becco. - With spout.



Secchiello graduato, inox  
Graduated bucket, stainless steel  
Eimer mit Skala, Edelstahl Rostfrei  
Seau gradué, inox  
Cubo con medidas, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
41960-08	28,5	20,5	8
41960-10	30,0	25,0	10
41960-12	31,0	27,0	12
41960-15	32,5	31,0	15



Secchiello graduato con base, inox  
Graduated bucket with bottom ring, s/s  
Eimer mit Fuss u. Skala, Edelstahl  
Seau gradué avec base, inox  
Cubo con medidas y base, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
41961-10	30,0	26,5	10
41961-12	31,0	28,5	12
41961-15	32,5	32,5	15



Coperchio per secchiello, inox  
Lid for bucket, s/s  
Deckel für Eimer, Edelstahl Rostfrei  
Couvercle pour seau, inox  
Tapa para cubo, inox

art.	ø cm.
41962-10	30,0
41962-12	31,0
41962-15	32,5

## UTENSILI KITCHEN UTENSILS



Bacinella tonda, PE  
Mixing bowl, PE  
Schüssel, PE  
Bassine ronde, PE  
Caldero semiesférico, PE

art.	ø cm.	h.	lt.
47600-16	16	7,0	0,9
47600-20	20	8,5	1,6
47600-24	24	10,0	2,8
47600-28	28	11,0	4,5
47600-32	32	12,5	6,5
47600-36	36	14,0	10,0
47600-40	40	15,5	13,5



Bacinella tonda, PP  
Mixing bowl, polypropylene  
Schüssel, Polypropylen  
Bassine ronde, polypropylène  
Caldero semiesférico, PP

art.	ø cm.	h.	lt.
47611-01	19,0	7,9	1,0
47611-03	24,0	11,5	2,5
47611-05	28,0	13,5	4,5
47611-06	32,5	14,7	6,0
47611-09	36,0	16,5	9,0
47611-13	40,0	18,5	13,0



Bastardella senza maniglie, inox  
Mixing bowl without handles, s/s  
Schneeschlagkessel ohne Griffe, E. R.  
Bassine hémisphérique sans anses, inox  
Caldero sin asas, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
11951-22	22	12,0	2,7
11951-26	26	14,0	4,0
11951-32	32	18,0	9,5
11951-36	36	20,5	14,0
11951-40	40	21,5	18,0



Bastardella semisferica, inox  
Mixing bowl, stainless steel  
Schneeschlagkessel, Edelstahl Rostfrei  
Bassine hémisphérique, inox  
Caldero con asas, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
11952-22	22	12,0	2,7
11952-26	26	14,0	4,0
11952-32	32	18,0	9,5
11952-36	36	20,5	14,0
11952-40	40	21,5	18,0



Base per bastardella, inox  
Foot for mixing bowl, s/s  
Fuss für Schneeschlagkessel, Edelstahl  
Base pour bassine hémisphérique, inox  
Base para caldero, inox

art.	ø cm.	per/for ø
11953-16	16	22-26
11953-22	22	32-36-40



Bacinella per planetaria, inox  
Kettle for mixing machines, s/s  
Schlagmaschinenkessel, Edelstahl  
Bol pour mélangeurs, inox  
Caldero para batidera, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
11954-26	26	20,0	10
11954-30	30	25,0	16
11954-32	32	30,0	20
11954-36	36	28,5	25
11954-37	36	35,0	32
11954-40	40	35,5	40



Tazzone con manico e gancio, inox  
Kitchenbowl with handle and hook, s/s  
Schlagschüssel mit Rohrstiel u. Haken  
Bol avec manche et crochet, inox  
Cazo bombeado con gancho, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
41916-10	15	8	1,0
41916-15	17	9	1,2
41916-20	19	10	2,0



Centrifuga manuale per verdura  
Manual salad spinner  
Salatschleuder  
Essoreuse manuelle à salade  
Secador manual para verduras

art.	ø cm.	h.	lt.
49888-10	33	43	12
49888-20	43	52	25



Centrifuga per insalata  
Salad spinner  
Salatschleuder  
Essoreuse manuelle à salade  
Secador manual para verduras

art.	ø cm.
48295-04	26





Colino a rete, inox  
Soup strainer, s/s  
Suppensieb, Edelstahl Rostfrei  
Passe-bouillon, inox  
Colador a red, inox

art.	ø cm.	l.
12622-07	7	12
12622-10	10	12
12622-12	12	17
12622-14	14	17
12622-16	16	17
12622-18	18	17
12622-20	20	17
12622-23	23	27
12622-26	26	27



Colapasta doppia rete, inox  
Strainer, double mesh, s/s  
Passiersieb, doppelnetz, Edelstahl  
Passoire, maille double, inox  
Colador doble red inox

art.	ø cm.	l.
12633-16	16	17
12633-18	18	17
12633-20	20	17
12633-23	23	27
12633-26	26	27



Colatutto, inox  
Strainer, s/s  
Sieb, Edelstahl Rostfrei  
Passoire, inox  
Colador multiuso, inox

art.	dim. cm.	l.
12630-22	22x18	19



Colapasta rinforzato, inox  
Strainer, reinforced, s/s  
Grossküchensieb mit Verstärkung, E. R.  
Passoire renforcé, inox  
Colador reforzado, red inox

art.	ø cm.	l.
12635-23	23	27
12635-26	26	27
12635-30	30	44
12635-35	35	44



Passaverdura, inox  
Vegetable sieve, stainless steel  
Passiergerät, Edelstahl Rostfrei  
Mini hache-tout, inox  
Pasa verdura, inox

art.	ø cm.
12638-20	20



Colatutto gigante, inox  
Strainer, stainless steel  
Grossküchensieb, Edelstahl Rostfrei  
Passoire étamé, inox  
Colador multiuso gigante, inox

art.	ø cm.	l.
12636-32	32	60



Cornetto cinese, inox  
Chinese colander, s/s  
Spitzsieb, Edelstahl Rostfrei  
Passoire chinois, inox  
Colador chino, inox

art.	ø cm.
41925-14	14
41925-16	16
41925-18	18
41925-20	20
41925-22	22
41925-24	24
41925-26	26



Supporto per cornetto cinese, inox  
Chinese colander stand, s/s  
Träger für Spitzsieb, Edelstahl Rostfrei  
Support chinois, inox  
Soporte para colador chino, inox

art.	ø cm.	h.
41933-18	18	28



Cornetto cinese a rete, inox  
Colander with wire gauze, s/s  
Gazensieb, Edelstahl Rostfrei  
Chinois à gaze, inox  
Colador chino a red, inox

art.	ø cm.
11929-20	20
11929-24	24

UTENSILI KITCHEN UTENSILS



Cornetto c/protezione, inox  
Chinese colander with wire protection, s/s  
Spitzsieb mit Verstärkung, Edelstahl  
Chinois à gaze avec renfort, inox  
Colador chino con protección, inox

art.	Ø cm.
11932-20	20
11932-24	24



Colino conico a rete, inox  
Chinese soup strainer, s/s  
Suppen-Spitzsieb, Edelstahl Rostfrei  
Passe-bouillon chinois, inox  
Colador cónico a red, inox

art.	Ø cm.
41931-08	8
41931-14	14
41931-16	16
41931-18	18



Panno passabrodo  
Bouillon cloth  
Bouillonstoffsieb  
Etamine passe-bouillon  
Paño para pasar caldo

art.	dim. cm.	u.pack
41932-05	87x70	5

Tela di cotone ritorto, orlata. - Twisted cotton cloth with seam.



Porzionatore, ABS  
Rice scoop, ABS  
Reis-Portionierer, ABS  
Portionneur, ABS  
Porcionador de arroz, ABS

art.	gr.	h.
42653-04	120-130	4,5



Presse canard, bronzo  
Presse canard, bronze  
Presse canard, Bronze  
Presse à canard, bronze  
Presador para canard, bronce

art.	h. cm.	kg.
49845-01	52	16

Le parti in contatto con gli alimenti sono stagnate. - Parts in contact with food are tinned.

Laccetto da cucina in alternativa allo spago da cucina. Realizzato in silicone alimentare al 100%, resiste a temperature comprese tra -60°C e +230°C, adattandosi pertanto al freezer, al forno tradizionale, al microonde come all'immersione in acqua bollente. Per preparare involtini di verdure o di carne da cucinare direttamente in padella. Facile da usare, resistente ed igienico. Non trasmette né assorbe odori e si lava comodamente anche in lavastoviglie. Il laccetto in silicone platinico alimentare al 100% è conforme alle normative FDA e CE, H.A.C.C.P. Ideali anche per chiudere i sacchetti alimentari!

Kitchen strings an innovative way instead of using twine or wrap fish, roasts, omelets, rolls of meat or vegetables. Made of 100% food-grade silicone, withstands temperatures from -60 °C to +230 °C, thus adapting to the freezer, traditional oven, microwave as well as to immersion in boiling water. To prepare rolls of vegetables or meat to be cooked directly in the pan. Easy to use, durable and hygienic. It does not transmit or absorb odors and is easily washed in the dishwasher. The platinum silicone string 100% food complies with FDA and CE, HACCP. Also ideal to close food bags!



Laccetti da cucina, set 3 pezzi  
Kitchen strings, 3 pcs set  
Küche-Gurte, Satz 3 Stk.  
Sangles, set 3 pcs.  
Correas, juego 3 pz.

art.	Ø mm.	l.
42580-03	20-160	550



Laccetti da cucina, set 6 pezzi  
Kitchen strings, 6 pcs set  
Küche-Gurte, Satz 6 Stk.  
Sangles, set 6 pcs.  
Correas, juego 6 pz.

art.	Ø mm.	l.
42580-06	10-65	250



Pressapolipo, inox  
 Octopus-press, stainless steel  
 Krake-Press, Edelstahl Rostfrei  
 Presse à poulpe, inox  
 Prensador para pulpo, inox

art.	ø cm.	h.
49760-00	10,5	20,5



Inserendo la polpa di polipo nel Pressapolipo si otterrà un composto uniforme e compatto. Pratico e facilmente affettabile per poter inventare gustosi piatti e decorazioni uniche.

*Octopus-press to obtain a compact and uniform compound. Pratical and easy to slice to invent tasty plates and sole decoration.*

**Dotazione:** A - 1 vite con volantino B - 2 chiavi fermadischi C - 2 tubi inox D - 2 dischi inox E - 2 dischi inox con foro.

**Equipment:** A - 1 screw with handwheel B - 2 spanners to lock the discs C - 2 stainless steel cylinders D - 2 stainless steel discs E - 2 stainless steel discs with hole.



1 - Inserire un dischetto inferiore (non forato) all'interno del cilindro. - Put a lower disc (without hole) in the cylinder.



2 - Inserire all'interno del cilindro la polpa di polipo bollito. - Put some boiled octopus in the cylinder.



3 - Inserire il dischetto inferiore forato sopra la polpa di polipo. - Put the upper disc with hole on top of the octopus.

4 - Inserire la vite facendola combaciare con il foro del dischetto superiore. Pressare la polpa di polipo ruotando in senso orario il volantino. Insert the screw matching it with the hole of the upper disc. Then press the octopus by rotating in a clockwise direction the handwheel.

5 - Inserire la chiave fermadischi negli appositi fori. Il composto di polipo è così bloccato tra i due dischetti. Riporre il cilindro nel frigorifero per circa due ore. - Insert the spanner to lock the disc in the appropriate discs. Now the octopus is locked between the two discs. Put the cylinder in the fridge for about two hours.

6 - Estrarre il composto ottenuto dal cilindro e affettare a piacimento per gradevoli decorazioni. Extract the compound obtained by the cylinder and slice as you like to create pleasant decorations.







Stampi con coperchio, inox  
 Yule log moulds with cover, s/s  
 Pasteten-Formen mit Deckel, Edelstahl Rostfrei  
 Gouttières avec couvercle, inox  
 Moldes para crema con tapa, inox



Stampo in acciaio inox finitura lucida, per terrine e dolci. - *Stainless steel mirror polished finish for pastries and terrines.*

	art. item	dim. cm.	l. cm.	lt.
	49762-01	7,5x7	18,0	0,80
	49762-02	7,5x7	23,0	1,00
	49762-03	7,5x7	28,0	1,25
	49762-04	7,5x7	38,0	1,75
	49762-06	5,5x5	27,5	0,50
	49762-10	10x9	50,0	3,50
	49762-05	7-8	30	1,60
	49762-07	8x7,5	26	0,70
	49762-09	10x9	50	2,00
	49762-08	8x7,5	26	0,70



Affetta frutta/verdura, manuale, inox  
 Manual fruit/vegetable slicer, s/s  
 Obst/Gemüsehobel  
 Trancheuse pour fruits /légumes, manuelle  
 Máquina para cortar fruta/verdura, manual



Interamente in acciaio inox. Lavabile in lavastoviglie. Kit di taglio facilmente removibile senza ausilio di attrezzi. Una guardia inox di protezione protegge l'operatore dai tagli durante le operazioni di pulizia o sostituzione. Design ergonomico, leva con presa a due mani per affettare più facilmente. Carico frontale, si possono utilizzare bacinelle GN da 1/2 e 1/1 di altezza fino a 10 cm. Spessore taglio 5 mm. - *All stainless steel construction. Dishwasher safe. Stainless steel blade cartridge is easily removed without tools and the stainless wash guard protects the operator from the sharp blades during cleaning or replacement. Ergonomic two handed design for easier slicing. Front load design accepts 1/2 and full pans up to 4" high. Slice thickness 5 mm.*

art.	dim. cm.	h.	kg.
49751-10	41,3x44,8	26,7	13





Mini-chitarra, inox  
Mini-guitare, stainless steel  
Mini-Guitare, Edelstahl Rostfrei  
Mini-guitare, inox  
Mini guitarra, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49839-00	45x23	15	4,9

Per prodotti teneri ma di consistenza omogenea. Larghezza taglio 14,5 cm, spessore 5 mm. Lavabile in lavastoviglie. *For products with tender and homogenous consistency. Cut width 14,5 cm, thickness 5 mm. Dishwasher safe.*



Taglia cubi, inox  
Cube cutter, s/s  
Würfel-Schneidergerät, Edelstahl Rostfrei  
Coupe-cubes, inox  
Cortador en dados, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49821-08	39x31	38	4

Spessore taglio 8 mm, disponibile kit da taglio 10 mm. - *Dice thickness 8 mm, available blade assembly dice thickness 10 mm.*



Affetta pomodori, inox  
Tomato cutter, s/s  
Tomatenschneidergerät, Edelstahl Rostfrei  
Coupe-tomates, inox  
Corta tomates, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49837-05	30x14	18	2

Spessore taglio 5,5 mm, lavabile in lavastoviglie. - *Slice thickness 5,5 mm, dishwasher proof.*



Affetta pomodori, ABS - inox  
Tomato cutter, ABS - s/s  
Tomatenschneidergerät, ABS - E. R.  
Coupe-tomates, ABS - inox  
Corta tomates, ABS - inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49837-01	28,5x13	16	0,8

Spessore taglio 5,5 mm, lavabile in lavastoviglie. - *Slice thickness 5,5 mm, dishwasher proof.*



Taglia verdure manuale, inox  
Manual vegetable cutter, s/s  
Gemüseschneider, Edelstahl Rostfrei  
Machine à tourner les légumes, inox  
Máquina corta-verduras manual, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49842-00	21x17,5	19	3,2

Per ottenere patate chateau, cotte e fondenti di lunghezza da cm. 4 a 8 con 7 facce regolari. Lama con 3 regolazioni di taglio. Posizione supporto regolabile. La macchina può essere utilizzata da personale non qualificato. Costruzione in acciaio inox, facile da pulire. Base stabile con 4 piedini a ventosa.

*To make easily chateau potatoes, cocottes and fondants with a lenght from 4 to 8 cm. having 7 regular faces. 3 position adjustable blade. Adjustable position of the carriage support. Can be used by a non qualified personal. Made in stainless steel, easy cleaning. Stability base with 4 suction feet.*



Trancia spicchi, inox  
Fruit cutter, s/s  
Früchteschneider, Edelstahl Rostfrei  
Coupe-fruits, inox  
Corta tomates, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49838-08	38x26	58	3,3

8 spicchi, per ortaggi e frutta senza nocciolo. Lavabile in lavastoviglie. *8 wedges, for vegetables and fruits without stone. Dishwasher proof.*



Set lame levator solo e trancia spicchi  
Apple corer/wedger set of blades  
Apfelentkerner-/Schneidmesser  
Lames évider/coupe-pommes  
Saca corazón y cortador para manzanas

art.
49838-98



Fornito con testata pela carote  
Equipped with carrots peeling-head.



Pela carote/verdure  
Long/thin vegetable-peeler  
Gemüseschäler  
Eplucheur à légumes  
Pelador sobre base

art.	dim. cm.	h.	kg.
49819-00	14x17	50	1,9

Accessori opzionali per pela verdure  
Additional peelingheads  
Schälkopf-Zusatzteile  
Têtes supplémentaires pour eplucheur  
Cabezas suplementarios para pelador

art.	
49819-01	carote/carrots
49819-02	carote grosse/big carrots
49819-03	cetrioli/cucumbers
49819-04	asparagi/asparagus

Pela/svuota ananas, inox  
Pineapple-peeler/corer, s/s  
Ananasschälmaschine, Edelstahl  
Epluche-ananas, inox  
Pelador de piña, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49818-00	45x39	72	18



P

Taglia ananas, inox  
Pineapple slicer, s/s  
Ananasteiler, Edelstahl Rostfrei  
Coupe-ananas en rondelle, inox  
Cortador de piña en rondajas, inox

art.	l. cm.	ø mm.
48218-00	24	25

Svuota ananas, inox  
Pineapple coring tool, s/s  
Ananasausstecher, Edelstahl Rostfrei  
Vide ananas, inox  
Saca corazón de piña, inox

art.	ø mm.	l. cm.
48280-10	25	24

Lama e pressatore in dotazione ø 89 mm.  
Equipped with blade and pusher ø 89 mm.



Pressatori e lame opzionali  
Additional pushers and blades  
Zusätzliche Presse und Messer  
Poussoirs et couteaux supplémentaires  
Empujador y cuchilla suplementarios

art.	ø mm.	
49818-AC	74	lama/blade
49818-AD	74	pressatore/pusher
49818-AE	102	lama/blade
49818-AF	102	pressatore/pusher



Svuota cavolfiore, inox  
Cauliflower corer, stainless steel  
Blumenkohl Entkerner, E.R.  
Etrogneur choux-fleurs, inox  
Saca corazon para coliflor, inox

art.	ø cm.	h.	kg.
48219-06	6,5	11	0,5



Tagliaverdure ghirlanda, inox  
Potato twist cutter, stainless steel  
Kartoffeln-Spiralschneider, E.R.  
Machine à brochette, inox  
Coratador de verduras, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49843-00	33x13	45	3,4



Spessore taglio 2,5 mm. - Slice thickness 2,5 mm.



Pelatrice elettrica  
Electric peeler  
Elektr. Schälmaschine  
Eplucheur électrique  
Pelador eléctrico

art.	dim. cm.	h.	kg.
49750-00	25x16	21,5	2

Ideale per arance, limoni, pompelmi, kiwi, pomodori, pesche, ecc. 230 V. - *To peel citrus, kiwis, tomatoes, peaches, grape-fruits, etc. 230 V.*



Pela mele professionale  
Professional apple peeler  
Profi-Apfelschäler  
Pèle-pommes, professionnel  
Pelador de manzanas, profesional

art.	dim. cm.	h.	kg.
49834-00	32x14	10	1,9

Per pelare e tagliare mele e agrumi.  
*To peel and slice apples and citrus fruits.*



Motore per pela mele art. 49834  
Apple peeler motor for item 49834  
Motor für Apfelschäler Art.-Nr. 49834  
Moteur pour pèle-pommes réf. 49834  
Motorización para artículo 49834

art.	V
49834-10	3,6



Pela arance con morsetto  
Orange peeler with screw  
Orangenschäler, Tischklemme  
Pèle-orange, socle serre-joint  
Pelador de naranjas, fijación brida

art.	dim. cm.	h.
49817-00	30x10	15



Pela mele con morsetto  
Apple peeler with screw  
Apfelschäler, Tischklemme  
Pèle-pommes, socle serre-joint  
Pelador de manzanas, fijación brida

art.	dim. cm.	h.
49835-00	30x10	17

Per pelare e tagliare. - *To peel and slice.*



Pela mele con ventosa  
Apple peeler, vacuum-power base  
Apfelschäler, Vakuum-Fuss  
Pèle-pommes, socle vacuum  
Pelador de manzanas, fijación ventosa

art.	dim. cm.	h.
49836-00	30x10	13



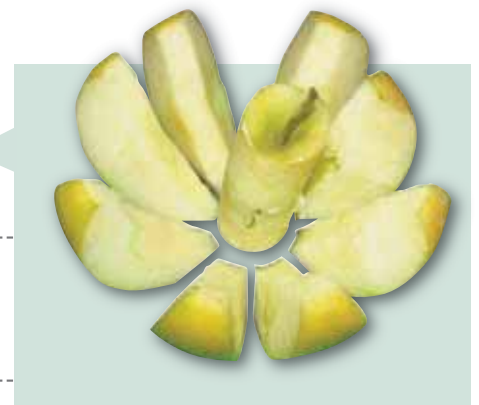
Pela mele, ABS  
Apple peeler, ABS  
Apfelschäler, ABS  
Pèle-pommes, ABS  
Pelador de manzanas, ABS

art.	dim. cm.	h.
48295-07	24x11	17,5



Trancia spicchi per mela, inox  
Apple corer/wedger, s/s  
Apfelentkerner-/Schneider, Edelstahl  
Lames évideur/coupe-pommes, inox  
Cortador de manzanas, inox

art.	ø cm.
48289-10	10





P

Taglia uova, inox  
Egg wedger, s/s  
Eierteiler, Edelstahl Rostfrei  
Tranche-oeufs, inox  
Cortador de huevos, inox

art.	ø cm.	l.
42597-00	6,5	21



Apriuovo, inox  
Egg knocker, s/s  
Eierschneider, Edelstahl Rostfrei  
Cut-oeufs, inox  
Abre huevos, inox

art.	ø cm.	l.
42595-01	3,2	11



P

Taglia uova  
Egg-slicer  
Eierteiler  
Tranche-oeufs  
Cortador de huevos

art.	dim. cm.	h.
42588-00	21x8	4,5



Taglia uova, alluminio  
Egg-slicer, aluminum  
Eierteiler, Aluminium  
Tranche-oeufs rondelle, aluminium  
Cortador de huevos, aluminio

art.	dim. cm.	h.
42588-01	13,5x8	4,5



Contenitore per uova  
Egg container  
Eier-Behälter  
Porte-oeufs  
Conetnedor para huevos

art.	dim. cm.	h.
47093-24	30x21,5	6,5



P

Contenitore per uova, acrilico  
Egg container, acrylic  
Eier-Behälter, Acryl  
Porte-oeufs, acrilique  
Conetnedor para huevos, acrilico

art.	dim. cm.	h.
44947-07	15x20	5



P

Anelli per uova, inox  
Egg rings, s/s  
Eierringe, Edelstahl Rostfrei  
Ronds à oeufs, inox  
Anillos para huevos, inox

art.	ø cm.	u.pack
42596-02	8	2



Anello per uova, antiaderente  
Egg ring, non stick  
Eierring, beschichtet  
Rond à oeufs, anti-adhésif  
Anillo para huevos, antiadherente

art.	ø cm.	h.
42650-10	10	1,5



P

Anelli per uova, set 4 pz., inox  
Egg rings, set 4 pcs., s/s  
Eierringe, Satz 4 Stk., Edelstahl Rostfrei  
Ronds à oeufs, set 4 pcs., inox  
Anillos para huevos, 4 piezas, inox

art.	ø cm.
42651-10	10





Anello per uova, antiaderente  
Egg ring, non stick  
Eierring, beschichtet  
Rond à oeufs, anti-adhésif  
Anillo para huevos, antiadherente

art.	ø cm.	h.
42650-11	11	1,5



Taglia funghi, inox  
Mushroom cutter, s/s  
Pilze-Teiler, Edelstahl Rostfrei  
Tranche-champignons, inox  
Cortador de hongos, inox

art.	ø cm.	l.
42598-00	7,6	20,7



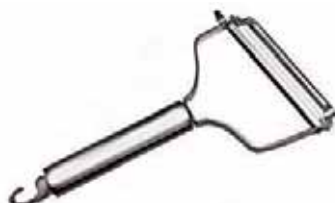
Pela/taglia avocado, inox  
Avocado peeler and slicer, s/s  
Avocadoschäler-/teiler, Edelstahl  
Pèle et tranche avocat, inox  
Pelador y cortador de aguacete, inox

art.	l. cm.
48286-62	18,5



Pela anguria /zucca, inox  
Watermelon/pumpkin peeler, s/s  
Wassermelone u. Kürbis-Schäler, E. R.  
Eplucheur pastèque/potiron, inox  
Pelador de sandía y calabaza, inox

art.	dim. cm.
48286-63	16x10



Pelaverdure, inox  
Large vegetable slicer, s/s  
Gemüeschäler, Edelstahl Rostfrei  
Eplucheur à légumes, inox  
Pelador de verduras, inox

art.	dim. cm.
48286-64	22x10



Pelapatate  
Potato peeler  
Sparschäler  
Eplucheur  
Pelador de patatas

art.	dim. cm.
42589-00	5x4



Schiacciapatate 3 griglie, inox  
Potato ricer with 3 discs, s/s  
Kartoffelpresse, 3 Roste, Edelstahl  
Presse-purée 3 grilles, inox  
Amasador de patatas, 3 discos, inox

art.	ø cm.	ø mm.
42566-03	8,5	2,4-4,4-6,5



Taglia patate, inox  
French fry cutter, stainless steel  
Kartoffelschneidergerät, Edelstahl Rostfrei  
Coupe-frites, inox  
Corta patatas, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49832-10	24x44	34	11

Fornito con quadro di taglio 10 mm, disponibili su richiesta da 8 e 6 mm.  
Equipped with 10 mm cutting knife, available upon request 8 & 6 mm. spare assemblies.



Taglia patate, inox  
French fry cutter, stainless steel  
Kartoffelschneidergerät, Edelstahl Rostfrei  
Coupe-frites, inox  
Corta patatas, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49832-02	26x9	12,5	1,2

Fornito con 2 quadri di taglio da 9x9 mm e 12x12 mm. - Equipped with 2 cutting knives of 9x9 mm & 12x12 mm.



Taglia cipolle, inox  
Onion cutter, s/s  
Zwiebelschneider, Edelstahl Rostfrei  
Coupe-oignon, inox  
Cortador de cebolla, inox

art.	ø cm.	h.
48216-09	9	22,5



Forbice per erbe, 5 lame  
Herb scissors  
Kräuterschere  
Ciseaux à herbes  
Tijeras hierbas

art.	l. cm.
18277-00	10



Grattugia formaggio rotatoria  
Cheese rotary grater  
Drehe-Käse-Raffel  
Frisette à fromage  
Ralladora giratoria para queso

art.	ø cm.	h.	gr.
48281-22	22	16	250

Base legno. - Wood base.



Cloche per girolla  
Rotary grater cover  
Käse-Raffel-Deckel  
Cloche à frissette  
Tapa para ralladora

art.	ø cm.	h.
48281-23	15,5	11



Taglia mango  
Mango cutter  
Mango Messer  
Coupe mangue  
Cuchillo par mango

art.	dim. cm.	gr.
48286-65	21,5x13,5	105



Taglia mango  
Mango cutter  
Mango Messer  
Coupe mangue  
Cuchillo par mango

art.	dim. cm.	h.	gr.
48286-66	10,5x10	17,5	470



Grattugia automatica  
Grater, automatic  
Raffel, automatisch  
Râpe automatique  
Rallador automático

art.	dim. cm.	gr.
48295-10	20x5,4	360



Dotazione: recipiente ermetico, contenitore removibile con coperchio, 2 lame. Ideale per formaggio, noci, cioccolato, ecc. Funzionamento con 4 pile alcaline LR6 AA. - Equipment: hermetic container, removable container with lid, 2 blades. Ideal for cheese, nuts, chocolate. etc. Powered by 4 alkaline batteries LR6.



Taglia tortillas, inox  
Tortillas wedger, stainless steel  
Tortillasteiler, Edelstahl Rostfrei  
Coupe-tortillas, inox  
Corta tortillas, inox

art.	ø cm.	
42599-06	25	6 parti/wedges
42599-08	25	8 parti/wedges



Lira per formaggi, inox  
Cheese wire cutter, stainless steel  
Käse Drahtschneider, Edelstahl Rostfrei  
Lyre à fromage, inox  
Lira para quesos, inox

art.	dim. cm.
48282-21	20,5x26,7



Spremiaglio, inox  
Garlic press, s/s  
Knoblauchpresse, Edelstahl Rostfrei  
Presse-ail, inox  
Prensador de ajo, inox

art.	ø cm.
42565-00	2,7



Snocciolatore, cromato  
Olive seed remover, chromed  
Olivenentsteiner, verchromt  
Dénoyauteur, chromé  
Quita pepa/hueso, cromado

art.	l. cm.
42563-00	17



Snocciolatore  
Cherry core stripper  
Kirschenentsteiner  
Dénoyauteur de cerises  
Quita pepa/hueso

art.	ø cm.	h.
42563-44	10	34



Mandolino, inox  
Mandoline, s/s  
Gemüsehobel Mandoline, Edelstahl  
Mandoline, inox  
Mandolina, inox

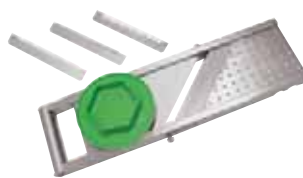
art.	dim. cm.	h.	kg.
49829-11	39x12,5	5,5	1,7



Mandolino Grand Gourmet, inox  
Slicer Mandoline, Grand Gourmet, s/s  
Gemüsehobel Grand Gourmet, Edelstahl  
Mandoline Grand Gourmet, inox  
Mandolina Grand Gourmet, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49830-60	40x12	28	1,6

Dotato di 38 lame, 10 mm, su richiesta kit di taglio da 4,5 e 7 mm. - Equipped with 38 blades, 10 mm, available upon request 4,5 & 7 mm. spare assemblies.

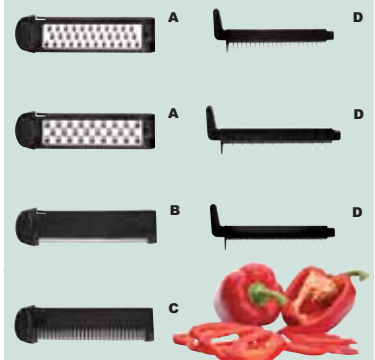


Mandolino, inox  
Mandoline, s/s  
Gemüsehobel Mandoline, Edelstahl  
Mandoline, inox  
Mandolina, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49752-00	33,5x11	2,3	0,6

Dotato di 3 lame intercambiabili da 2-3-6 mm. - Equipped with 3 interchangeable blades, 2-3-6 mm.

Dotato di 7 lame intercambiabili.  
Equipped with 7 interchangeable blades.



Il set di lame include due lame a grattugia (A), una lama a filo dritto (B), una lama a filo ondulato (C) e 3 lame da julienne con diverso spessore (D).  
The blade set includes two grating blades (A), a straight edge master blade (B), a "crinkle" edge master blade (C) and 3 different width julienne blades (D).

## UTENSILI KITCHEN UTENSILS



Mandolino giapponese, ABS  
Japanese Mandoline slicer, ABS  
Japanese Gemüsehobel, ABS  
Mandoline japonaise, ABS  
Mandolina japonés, ABS

art.	dim. cm.	h.	kg.
49753-06	11x31,5	3,0	0,3
49753-09	15x35	3,3	0,5

Dotato di 1 lama liscia e 3 lame da 1-2-3 mm. - Equipped with 1 plain blade and 3 blades of 1-2-3 mm.



P

Mandolino  
Mandoline  
Gemüsehobel Mandoline  
Mandoline  
Mandolina

art.	dim. cm.	h.
48295-01	31,5x12	9



P

Mandolino  
Mandoline  
Gemüsehobel Mandoline  
Mandoline  
Mandolina

art.	dim. cm.	h.
48295-02	18x5	7



N

Mandolino automatico  
Mandoline, automatic  
Gemüsehobel Mandoline, automatisch  
Mandoline automatique  
Manbdolina automática

art.	dim. cm.	h	gr.
48295-11	28,4x10,2	19,4	660

Dotato di 1 lama Julienne e 3 lame lisce. - Equipped with 1 julienne and 3 plain blades.



P

Mixer  
Mixer  
Mixer  
Mixer  
Mixer

art.	ø cm.
48295-05	16



P

Mini tritatutto  
Mini chopper  
Mini chopper  
Mini-Zwiebel-Schneider  
Mini cortador

art.	ø cm.	h.
48295-08	12	10



N

Intaglia verdure, inox  
Cutter/corer, stainless steel  
Ausstechforme, Edelstahl Rostfrei  
Découpoir, inox  
Sacabocados, inox

art.	dim. cm.	h.
48286-70	3,7x8,5	9

Diametro di taglio 3,4 cm.  
Cutting diameter 3,4 cm.





Turn'up, inox  
Cutter, s/s  
Ausstechforme, Edelstahl Rostfrei  
Découpoir, inox  
Sacabocados, inox

art.	ø cm.	h.
48285-04	4	14,5
48285-05	5	14,5



Set decoro 8 pezzi, inox  
Decoration kit, 8 tools, s/s  
Dekoriersatz, 8-Tlg.  
Kit 5 tubes découpoirs + 3 poussoirs, inox  
Juego 8 herramientas de decoración, inox

art.	ø mm.
48286-71	5-10-15-20-25



Per creare combinazioni insolite di frutta, verdura, pane, formaggi... spiedini originali, dalla grafica colorata.  
*To create unusual combinations of fruits, vegetables, bread, cheese... original colorful skewers.*



Taglia verdure, inox  
Strip slicer, s/s  
Gemüseschneider, Edelstahl Rostfrei  
Coupe-lanières, inox  
Cortador de verduras japonés, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49823-00	20x20	20	1,9

Lavabile in lavastoviglie. Blocco di taglio da 1,5 mm. Lunghezza max verdura 11 cm. ø max 17 cm. - Dishwasher safe. Cutting block 1,5 mm. Max vegetables length 11 cm. Max ø 17 cm.



Taglia verdure giapponese 1 lama.  
Strip slicer, plastic  
Gemüseschneider, Kunststoff  
Coupe lanière, plastique  
Cortador de verduras, plástico

art.	dim. cm.	h.
49823-89	24x23	18

Taglia verdure giapponese 1 lama. Permette di tagliare in bande larghe e sottili le verdure (carote, patate, rape, radici, ecc.) come pure frutta (mele, pere, ecc.). Lama in acciaio inox. Larghezza del taglio 15 cm. - To cut vegetables in large and thin stripes (potatoes, carrots, roots, turnips, etc.) as well as fruit like apples and pears. Equipped with stainless steel blade. Width of cut 15 cm.



Taglia legumi, plastica  
Turning slicer, plastic  
Gemüseschneider, Kunststoff  
Coupe légumes, plastique  
Cortador de verduras, plástico

art.	dim. cm.	h.
49827-99	30x14	22

Dotato di tre lame intercambiabili in acciaio inox (3 mm, 6 mm e una lama dritta per taglio a nastro). Supporto dotato di rebbi per fissare al meglio verdura e frutta. Maneggevole nell'utilizzo e semplice da pulire. Ideale per realizzare julienne, chips, riccioli, anelli e fette sottili di verdura e frutta.  
*Equipped with three interchangeable blades made of stainless steel (3 mm, 6 mm and a straight blade for ribbon cuts). Wheel with prongs to easily secure vegetables and fruits. Versatile and easy to clean. Ideal for making julienne cuts, chips, spiral shapes, rings and plain slices of vegetables and fruits.*



**GRATTUGIARE** SHRED  
**FRAMMENTARE** CHIP  
**AFFETTARE** SLICE



Taglia legumi LE ROUET GOURMET  
Vegetable cutter  
Gemüseschneider  
Coupe légumes  
Cortador de verduras

art.	dim. cm.	h.	kg.
49827-03	13,5x36	24,3	2,4

Dotato di set di taglio da 1-2-4 mm. Disponibili set di taglio da 7 mm. Equipped with cutting blocks 1-2-4 mm. Available cutting block 7 mm.



Taglia verdure, plastica  
Strip & spaghetti slicer, plastic  
Gemüseschneider, Kunststoff  
Coupe lanière et spaghetti, plastique  
Cortador de verduras japonés, plástico

art.	dim. cm.	h.
49823-99	24x23	18

Taglia verdure giapponese lama reversibile. Permette di tagliare in bande larghe e sottili le verdure (carote, patate, rape, radici, ecc.) come pure frutta (mele, pere, ecc.). L'apparecchio è dotato di lame reversibili in acciaio inox per tagliare a bande o a spaghetti. Larghezza del taglio 10 cm. - To cut vegetables in large and thin stripes (potatoes, carrots, roots, turnips, etc.) as well as fruit like apples and pears. Equipped with reversible blades in stainless steel to cut stripes or spaghettis. Width of cut 10 cm.



Taglia cipolla a fiore  
Blossom onion cutter  
Zwiebel-blumenschneider  
Coupe-oignon en fleurs  
Cortador de cebollas en flores

art.	ø cm.
48216-10	9,5

## UTENSILI KITCHEN UTENSILS



Taglia in 6, inox  
Cut in six, s/s  
Schneidgerät, Edelstahl Rostfrei  
Coupe en six, inox  
Cortador en seis, inox

art.	ø cm.	h.
48286-60	8,5	9,5



Decora verdure, ghirlanda  
Vegetable decorating tool  
Dekoriergerät  
Decò guirlande  
Decorador guirlanda

art.	l. cm.
48284-00	15,5



Decora verdure, spirale  
Vegetable decorating tool  
Dekoriergerät  
Decò spirale  
Decorador espiral

art.	ø cm.	l.
48283-00	1,3	23,5
48283-01	1,0	23,5
48283-02	0,7	23,5



Decora verdure, quadro  
Vegetable decorating tool  
Dekoriergerät  
Decò spirale  
Decorador espiral

art.	l. cm.
48283-03	23,5



Decora verdure, rombo  
Vegetable decorating tool  
Dekoriergerät  
Decò spirale  
Decorador espiral

art.	l. cm.
48283-04	23,5



Decora verdure, doppio  
Vegetable decorating tool  
Dekoriergerät  
Decò spirale  
Decorador espiral

art.	l. cm.
48283-05	23,5



Libro 'Scolpire frutta e verdura'

art.	pages
48287-20	96 pages

Testo in italiano - Text in Italian only.



Stiletto thailandese  
Thai knife  
Thai-Messer  
Couteau stylet thai  
Cuchillo tailandés

art.	l. cm.
48286-08	17



Colla per decori (non commestibile)  
Vegetable glue (non-edible)  
Leim für dekorieren (nicht essbar)  
Colle pour décors (non comestible)  
Pegamento decoraciones (no comestible)

art.
48286-07



Kit 4 attrezzi decoro  
4 fluted chisel set  
Dekoriersatz, 4-Tlg.  
Lot 4 gouges cannelées  
Juego de 4 cinceladores estriados

art.
48286-05





Valigia attrezzi decoro, 36 pz.  
 Decoration case, 36 tools  
 Dekorierkoffer, 36-Tlg.  
 Mallette 36 outils décor  
 Maletín de 36 herramientas de decoración

art.	dim. cm.	kg.
48286-04	36,8x31x7,8	1,1



Valigia attrezzi decoro, 45 pz.  
 Decoration case, 45 tools  
 Dekorierkoffer, 45 -Tlg.  
 Mallette 45 outils décor  
 Maletín de 45 herramientas de decoración

art.	dim. cm.	kg.
48286-18	40x32x10,5	2,8





Pochette attrezzi decoro, 22 pezzi  
 Decoration case, 22 tools  
 Dekoriersatz, 22-Tlg.  
 Pochette 22 outils décor  
 Estuche de 22 herramientas decoración

art.  
 48286-13



Kit 18 attrezzi decoro  
 Kit of 18 decoration tools  
 Dekoriersatz, 18-Tlg.  
 Kit 18 outils de décor  
 Kit de 18 herramientas decoración

art.  
 48286-03



Valigia attrezzi decoro, 26 pezzi  
 Decoration case, 26 tools  
 Dekorierkoffer, 26-Tlg.  
 Mallette 26 outils décor  
 Maletín de 26 herramientas decoración

art.  
 48286-01



Set 3 foglie  
 Set of 3 leaves  
 art. dim. cm.  
 48286-47 6,4x3,3 - 8,7x4,5 - 10,6x6,1



Set 3 foglie  
 Set of 3 leaves  
 art. l. cm.  
 48286-46 6 - 8 - 11



Set 3 foglie  
 Set of 3 leaves  
 art. dim. cm.  
 48286-45 9x2,6 - 12x3,5 - 15x4,5





Set 3 fiori  
Set of 3 flowers

art.      ø cm.  
48286-48    4,7 - 7 - 9



Fiore susino  
Plum blossom

art.      dim. cm.  
48286-28    3,6x3,5



Mantecatore per maionese  
Mayomaker  
Mayonnaisefaß  
Baratte à mayonnaise  
Mantequera a mayonesa

art.      dim. cm.    kg.  
48294-12    13,5x17x37    1,3



Mantecatore per burro  
Butter churn  
Butterfaß  
Baratte à beurre  
Mantequera

art.      dim. cm.      lt.  
48294-01    11,5x11,5x40    1,6



Stampo per burro  
Butter mold  
Butterform  
Moule à beurre  
Molde para mantequilla

art.      dim. cm.    h.    gr.  
48294-02    12,2x6,6    4,3    80



Stampo per burro  
Butter mold  
Butterform  
Moule à beurre  
Molde para mantequilla

art.      dim. cm.    h.    gr.  
48294-03    15,8x9      5,0    125



Stampo per burro  
Butter mold  
Butterform  
Moule à beurre  
Molde para mantequilla

art.      dim. cm.    h.    gr.  
48294-04    21x9,4      5,8    250



# P GRATTUGIE - GRATERS

GRATERS / **PRO**



Formaggi teneri e stagionati.  
Soft & hard cheese.



Agrumi.  
Citrus, lemon.



Verdure cipolla e aglio.  
Vegetables, onion & garlic.



Cioccolato.  
Chocolate.



Frutta secca, peperoncino e aglio.  
Nuts, pepper & garlic.

**UTENSILI KITCHEN UTENSILS**  
**GRATTUGIE GRATERS**



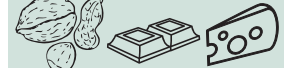
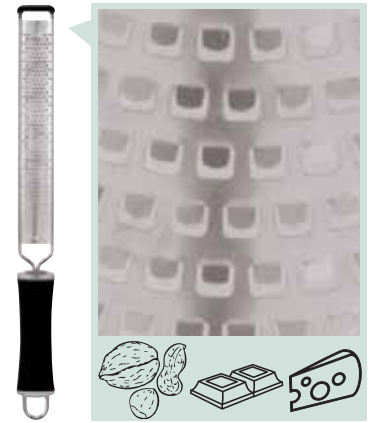
Grattugia inox, manico antiscivolo  
Grater, stainless steel, non-slip handle  
Raffel, Edelstahl Rostfrei, Rutschfestes Griff  
Râpe inox, queue antidérapant  
Rallador inox, mango antiderrapante

art. dim. cm. l.  
42560-01 4x22 38,5



Grattugia inox, manico antiscivolo  
Grater, stainless steel, non-slip handle  
Raffel, Edelstahl Rostfrei, Rutschfestes Griff  
Râpe inox, queue antidérapant  
Rallador inox, mango antiderrapante

art. dim. cm. l.  
42560-02 4x22 38,5



Grattugia inox, manico antiscivolo  
Grater, stainless steel, non-slip handle  
Raffel, Edelstahl Rostfrei, Rutschfestes Griff  
Râpe inox, queue antidérapant  
Rallador inox, mango antiderrapante

art. dim. cm. l.  
42560-03 4x22 38,5



Grattugia inox, manico antiscivolo  
Grater, stainless steel, non-slip handle  
Raffel, Edelstahl Rostfrei, Rutschfestes Griff  
Râpe inox, queue antidérapant  
Rallador inox, mango antiderrapante

art. dim. cm. l.  
42560-04 7,7x13,3 30



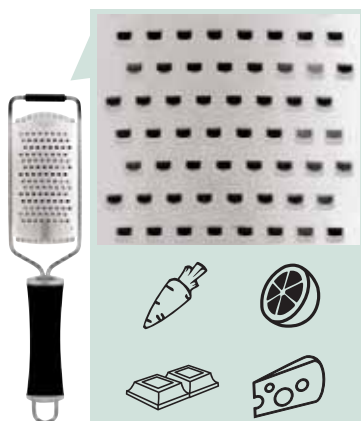
Grattugia inox, manico antiscivolo  
Grater, stainless steel, non-slip handle  
Raffel, Edelstahl Rostfrei, Rutschfestes Griff  
Râpe inox, queue antidérapant  
Rallador inox, mango antiderrapante

art. dim. cm. l.  
42560-05 7,7x13,3 30



Grattugia inox, manico antiscivolo  
Grater, stainless steel, non-slip handle  
Raffel, Edelstahl Rostfrei, Rutschfestes Griff  
Râpe inox, queue antidérapant  
Rallador inox, mango antiderrapante

art. dim. cm. l.  
42560-06 7,7x13,3 30



Grattugia inox, manico antiscivolo  
Grater, stainless steel, non-slip handle  
Raffel, Edelstahl Rostfrei, Rutschfestes Griff  
Râpe inox, queue antidérapant  
Rallador inox, mango antiderrapante

art. dim. cm. l.  
42560-07 7,7x13,3 30



Grattugia inox, manico antiscivolo  
Grater, stainless steel, non-slip handle  
Raffel, Edelstahl Rostfrei, Rutschfestes Griff  
Râpe inox, queue antidérapant  
Rallador inox, mango antiderrapante

art. dim. cm. l.  
42560-08 7,7x13,3 30



Grattugia inox, manico antiscivolo  
Grater, stainless steel, non-slip handle  
Raffel, Edelstahl Rostfrei, Rutschfestes Griff  
Râpe inox, queue antidérapant  
Rallador inox, mango antiderrapante

art. dim. cm. l.  
42560-09 7,7x13,3 30



## UTENSILI KITCHEN UTENSILS



Grattugia per spatzle, inox  
Spatzle sieve, s/s  
Spätzle-Raffel, Edelstahl Rostfrei  
Grille à spatzle, inox  
Rallador para spatzle, inox

art.	dim. cm.	h.
49844-01	31x10,5	6



Grattugia noce moscata, inox  
Nutmeg grater, s/s  
Muskatrafel, Edelstahl Rostfrei  
Râpe à muscade, inox  
Rallador nuez moscada, inox

art.	dim. cm.
42556-00	4,5x14



Grattugia noce moscata, inox  
Triangle shaped nutmeg grater, s/s  
Muskatrafel, Edelstahl Rostfrei  
Râpe à muscade, inox  
Rallador nuez moscada, inox

art.	dim. cm.
42557-00	5,5x15,5

Gli Spätzle sono una preparazione tipica della Germania meridionale. Si tratta di gnocchetti a base di farina di grano tenero, uova e acqua. Gli Spätzle hanno una caratteristica forma a goccia che si ottiene con un apposito attrezzo chiamato spätzlehobel: una grattugia formata da una base bucherellata sulla quale scorre un recipiente contenente l'impasto che viene fatto scorrere avanti e indietro. L'impasto cola attraverso i buchi e viene tagliato dal carrellino, le gocce cadono nell'acqua bollente e riemergono in superficie quando sono cotte. Dopo essere stati lessati, gli Spätzle vengono ripassati nel burro e serviti come primo piatto o come contorno. - Spätzle are a typical preparation of southern Germany. These are dumplings made from wheat flour, eggs and water. Spätzle have a characteristic shape of a drop which is obtained with a special tool called spätzlehobel: a grater formed by a perforated base on which slides a basin containing the mixture. The mixture drips through the holes, the drops fall into the boiling water and re-emerge to the surface when they are cooked. After being boiled, the Spätzle are heated up in butter and served as a first course or as side dish.



P

Grattugia 4 tagli, inox  
4-ways grater, s/s  
Raffel, Edelstahl Rostfrei  
Râpe, inox  
Rallador, inox

art.	dim. cm.	h.
42569-04	10x8	23



Grattugia a tamburo  
Rotary grater  
Trommelreibe  
Râpe rotative  
Rallador rotativo

art.	dim. cm.	h.	kg.
49756-00	16x22	45	2,4

Dotata di 3 tamburi: verdure, parmigiano e gruyère. - Equipped with 3 drums: vegetables, parmesan, gruyère cheese.



Sfogliatrice manuale  
Noodle machine  
Nudelschneidmaschine  
Coupe-nouilles  
Máquina de pasta

art.	dim. cm.	h.	kg.
49840-00	30x22	25	9,8

Tagliasfoglia da ordinarsi separatamente. Cutting rollers to be ordered separately.



Sfogliatrice elettronica  
Electronic pasta machine  
Elektrischer Teigausroller  
Machine à abaisse électronique  
Máquina para hojaldrar electrónica

art.	dim. cm.	h.	kg.
49841-00	31x26	29,5	18,3

230V/50Hz 290W - Velocità di rotazione rulli da 5 a 100 giri/max. Campo di regolazione 0-5 mm. Produzione sfoglia 12 kg/h. Larghezza sfoglia 210 mm. Tagliasfoglia da ordinarsi separatamente. Rotational speed of the rollers from 5 to 100 max. Rollers setting range 0-5 mm. Pasta output 12kg/h. Pasta sheet width 210 mm. Cutting rollers to be ordered separately.



Sfogliatrice elettrica  
Electric pasta machine  
Elektrischer Teigausroller  
Machine à abaisse électrique  
Máquina para hojaldrar eléctrica

art.	dim. cm.	h.	kg.
49849-00	30x22	25	14,8

230V/50Hz 290W - Velocità di rotazione rulli 45 giri/min. Campo di regolazione 0-5 mm. Produzione sfoglia 12 kg/h. Larghezza sfoglia 210 mm. Tagliasfoglia da ordinarsi separatamente. - Rotational speed of the rollers 45 per min. Rollers setting range 0-5 mm. Pasta output 12kg/h. Pasta sheet width 210 mm. Cutting rollers to be ordered separately.



Tagliasfoglia  
Cutting roller  
Schneidewalzen  
Cylindres de coupe  
Cortador de pasta

art.	mm.
49840-01	12 lasagnette





Tagliasfoglia  
Cutting roller  
Schneidewalzen  
Cylindres de coupe  
Cortador de pasta

art. mm.  
49840-02 2 tagliatelle



Tagliasfoglia  
Cutting roller  
Schneidewalzen  
Cylindres de coupe  
Cortador de pasta

art. mm.  
49840-03 1,5 capelli d'angelo



Tagliasfoglia  
Cutting roller  
Schneidewalzen  
Cylindres de coupe  
Cortador de pasta

art. mm.  
49840-04 4 trenette



Tagliasfoglia  
Cutting roller  
Schneidewalzen  
Cylindres de coupe  
Cortador de pasta

art. ø mm.  
49840-05 2 spaghetti



Tagliasfoglia  
Cutting roller  
Schneidewalzen  
Cylindres de coupe  
Cortador de pasta

art. mm.  
49840-06 6,5 fettuccine



Tagliasfoglia  
Cutting roller  
Schneidewalzen  
Cylindres de coupe  
Cortador de pasta

art. mm.  
49840-07 12 reginette



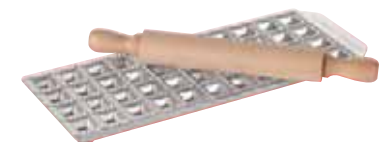
**RAVIOLI** Stampo, alluminio  
Mould, aluminum  
Formen, Aluminium  
Moule, aluminium  
Molde, aluminio

art. dim. mm. pz/pcs  
49840-30 34x34 24



**RAVIOLI** Stampo, alluminio  
Mould, aluminum  
Formen, Aluminium  
Moule, aluminium  
Molde, aluminio

art. dim. mm. pz/pcs  
49840-31 34x34 36



**RAVIOLI da BRODO** Stampo, alluminio  
Mould, aluminum  
Formen, Aluminium  
Moule, aluminium  
Molde, aluminio

art. dim. mm. pz/pcs  
49840-32 25x25 44



**TORTELLI** Stampo, alluminio  
Mould, aluminum  
Formen, Aluminium  
Moule, aluminium  
Molde, aluminio

art. dim. mm. pz/pcs  
49840-33 60x60x60 18



**RAVIOLI CHEF** Stampo, alluminio  
Mould, aluminum  
Formen, Aluminium  
Moule, aluminium  
Molde, aluminio

art. dim. mm. pz/pcs  
49840-34 52x52 12



## UTENSILI KITCHEN UTENSILS



Stampo panzerotti  
Dumplin maker  
Knödel-Form  
Moule à chausson  
Molde para empanadillas

art. tagli/cuts mm.  
49843-05 62 - 82 - 104 - 177

Stendipasta è pratico e robusto, risolve ogni problema di spazio. Consente di stendere più di 1 kg di pasta ed è un prodotto naturale costruito in faggio evaporato. - *Stendipasta is practical, sturdy and solves all problems of space. On this pasta drying rack you can hang over 1 kg of pasta and it is a natural product made of evaporated beechwood.*



Stendipasta  
Pasta drying rack  
Nudel-Trockner  
Séchoir à pâtes  
Tendedero para pasta

art. dim. cm.  
49840-20 33x37x37



**N**

Compatta-bottiglie  
Bottle-crasher  
Flaschen-Zerquetscher  
Presse-bouteilles  
Compactador para botellas

art. dim. cm. h. kg.  
48221-00 38x18 37 1,4



Pratico ed ecologico. Questo dispositivo permette di compattare tutte le bottiglie di plastica in un'unica e semplice operazione. Diametro del nucleo 5,5 cm adatto a tutti i tipi di collo. Costruzione in materiale composito e acciaio inox. - *Practical and environmentally friendly. This device allows you to compact all plastic bottles in one easy step. Core diameter 5,5 cm suitable for all types of neck. Construction in composite material and stainless steel.*



Apriscatole sicuro  
Safety can opener  
Sicherheitsdosenöffner  
Ouvre-boîte de sûreté  
Abrelatas de seguridad

art. dim. cm.  
48222-01 12,5x8



Apriscatole professionale  
Professional can opener  
Profi-Dosenöffner  
Ouvre-boîte, professionnel  
Abrelatas profesional

art. dim. cm.  
48220-00 8x7



Apriscatole, impugnatura PP  
Can opener, PP handle  
Dosenöffner, Griffe aus PP  
Ouvre-boîte, poignées PP  
Abrelatas, mango PP

art. l. cm.  
48280-03 21



Passaverdura elettrico, inox  
Electric sieve, s/s  
Elektropassiergerät, Edelstahl Rostfrei  
Moulin électrique, inox  
Molino eléctrico, inox

art.	ø cm.	h.	kg.
49879-37	37	108	35

Motore trifase 380V. Griglia in dotazione 3 mm. - *Threephase motor 380V. Equipped with 3 mm disc.*



Passaverdura stagnato con supporto  
Sieve on tripod, tinned  
Passiergerät, verzinkt, mit Träger  
Moulin étamé sur pied  
Molino estañado sobre pie

art.	ø cm.	h.	kg.
42577-39	39	80	14

Griglia in dotazione 3 mm.  
*Equipped with 3 mm disc.*



Passapomodori, professionale  
Tomato juicer sieve  
Profi-Tomatenpassiergerät  
Moulin à tomates professionnel  
Molino para tomates, profesional

art.	ø cm.	h.
42576-00	21	50

Griglia in dotazione 1 mm.  
*Equipped with 1 mm disc.*

UTENSILI KITCHEN UTENSILS



Macinaerbe, inox  
Herb mill, s/s  
Kräutermühle, Edelstahl Rostfrei  
Moulin fines herbes, inox  
Molino de hierbas finas, inox

art. dim. cm.  
42558-00 7x22



Passaverdura inox, 3 griglie  
Sieve, stainless steel, 3 discs  
Passiergerät, Edelstahl Rostfrei, 3 Roste  
Moulin inox, 3 grilles  
Molino inox, 3 rejillas

art. ø cm. h. kg.  
42571-20 19 16,5 0,46



Passaverdura inox, 3 griglie  
Sieve, stainless steel, 3 discs  
Passiergerät, Edelstahl Rostfrei, 3 Roste  
Moulin inox, 3 grilles  
Molino inox, 3 rejillas

art. ø cm. h. kg.  
42572-24 24 16,5 0,82

Griglie/Discs: 1,5 - 2 - 4 mm.



Passaverdura inox, 3 griglie  
Sieve, stainless steel, 3 discs  
Passiergerät, Edelstahl Rostfrei, 3 Roste  
Moulin inox, 3 grilles  
Molino inox, 3 rejillas

art. ø cm. h. kg.  
42570-32 32 25 1,4



Passaverdura stagnato, 3 griglie  
Sieve, tinned, 3 discs  
Passiergerät, verzinkt, 3 Roste  
Moulin étamé, 3 grilles  
Molino estañado, 3 rejillas

art. ø cm. h. kg.  
42573-31 32 25 1,4

Griglie/Discs: 1,5 - 2,5 - 4 mm.



Passaverdura inox, 1 griglia  
Sieve, stainless steel, 1 disc  
Passiergerät, Edelstahl Rostfrei, 1 Rost  
Moulin inox, 1 grille  
Molino inox, 1 rejilla

art. ø cm. h. kg.  
42574-37 37 32 3,5

Griglia/Disc: 3 mm.



Passaverdura stagnato, 1 griglia  
Sieve, tinned, 1 disc  
Passiergerät, verzinkt, 1 Rost  
Moulin étamé, 1 grille  
Molino estañado, 1 rejilla

art. ø cm. h. kg.  
42575-37 37 32 3,5

Griglia/Disc: 3 mm.



Griglie per art.  
Discs for item  
Roste für Art.-Nr.  
Grilles pour réf. 42577 - 49879  
Rejillas para art. 42574 - 42575

art. mm.  
-90 1,0  
-91 1,5  
-92 2,0  
-93 3,0  
-94 4,0



Griglie per art.  
Discs for item  
Roste für Art.-Nr.  
Grilles pour réf.  
Rejillas para art. 42570 - 42573

art. mm.  
-91 1,5  
-92 2,5  
-94 4,0





Apriscatole  
Table top can opener  
Tisch-Dosenöffner  
Ouvre-boîte  
Abrelatas

art. l. cm.  
19811-00 50

Corpo in alluminio pressofuso, testa in acciaio, fissaggio a viti o morsetto. - *Clamp base and bar in cast iron, stainless steel head. Table fixing either with screws or clamp.*



Apriscatole  
Table top can opener  
Tisch-Dosenöffner  
Ouvre-boîte  
Abrelatas

art. l. cm.  
19810-00 56



Apriscatole da banco, acciaio  
Table top can opener, steel  
Tisch-Dosenöffner, Edelstahl  
Ouvre-boîte, acier  
Abrelatas, acero

art. l. cm.  
49811-00 40

Testa in materiale composito epossidico, fissaggio a morsetto, base 18x8 cm. Lama inox reversibile. - *Composite material head. Table fixing either with clamp, base 18x8 cm. Stainless steel reversible blade.*



Apriscatole da banco, inox  
Table top can opener, stainless steel  
Tisch-Dosenöffner, Edelstahl Rostfrei  
Ouvre-boîte, inox  
Abrelatas, inox

art. l. cm.  
49861-10 55

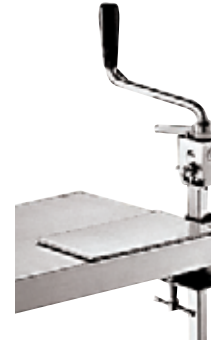
Lavabile in lavastoviglie, cambio rapido lama e sistema ingranaggi, modello con morsetto. Ideale per 15-20 lattine al giorno di h. 43 cm max. - *Dishwasher safe, features quick change knife and gear system, clamp model. For uses up to 15-20 cans per day, max height 43 cm.*



Apriscatole da banco  
Table top can opener  
Tisch-Dosenöffner  
Ouvre-boîte  
Abrelatas

art. l. cm.  
49861-00 56

Corpo e asta in acciaio inox, testa in acciaio, fissaggio con morsetto. *Clamp base and bar in stainless steel, cast iron head. Table fixing with clamp.*



Apriscatole da banco, inox  
Table top can opener, stainless steel  
Tisch-Dosenöffner, Edelstahl Rostfrei  
Ouvre-boîte, inox  
Abrelatas, inox

art. l. cm.  
49812-00 55

Fissaggio a morsetto, base 22x12 cm. Lama inox reversibile. - *Table fixing with clamp, base 22x12 cm. Stainless steel reversible blade.*



Spazzola di pulizia  
Cleaning brush  
Reinigungsbürste  
Brosse de nettoyage  
Cepillo para limpieza

art.  
49861-01



Apriscatole elettrico, inox  
Electric can opener, s/s  
Elektrodosenöffner, Edelstahl Rostfrei  
Ouvre-boîte électrique, inox  
Abrelatas eléctrico, inox

art. dim. cm. h. kg.  
49814-00 44x25 75 13

230V - 75W. Motore a 2 velocità. Per tutti i formati di scatola da 50 a 270 mm di altezza. - *Dual speed motor. Opens all can shapes from 50 to 270 mm height.*



Apriscatole elettrico, inox  
Electric can opener, s/s  
Elektrodosenöffner, Edelstahl Rostfrei  
Ouvre-boîte électrique, inox  
Abrelatas eléctrico, inox

art. dim. cm. h. kg.  
49862-00 11x16 28 6,5

Motore a 2 velocità. Altezza max scatole 17 cm. - *Dual speed heavy motor. Cans max height 17 cm.*

# TERMOMETRI - THERMOMETERS



**UTENSILI KITCHEN UTENSILS**  
**TERMOMETRI THERMOMETERS**



P

Termometro arrosti  
Meat roasting thermometer  
Braten-Thermometer  
Thermomètre à rôtir  
Termometro para asado

art. ø cm. scala range  
49705-00 5 1°C 0+120°C



P

Termometro arrosti  
Meat roasting thermometer  
Braten-Thermometer  
Thermomètre à rôtir  
Termometro para asado

art. ø cm. scala range  
19705-00 5 +54+88°C



P

Termometro fritti  
Cooking & frying thermometer  
Back-Thermometer  
Thermomètre à friture  
Termometro para frituras

art. ø cm. scala range  
49706-00 5 10°C 0+300°C



P

Termometro fritti  
Cooking & frying thermometer  
Back-Thermometer  
Thermomètre à friture  
Termometro para frituras

art. ø cm. scala range  
19706-00 5 10°C +38+205°C



P

Mini-termometri cucina, set 4 pz.  
Cooking thermometers, 4-pcs set  
Kochthermometer, Satz 4 Stk.  
Thermomètres de cuisson, set 4 pcs  
Termometro de cocina, juego 4 pcs

art. ø cm. l.  
19710-04 2,6 6



Termometro per zucchero  
Sugar thermometer  
Zuckerthermometer  
Thermomètre à sucre  
Termometro para azúcar

art. l. cm. scala range  
47843-00 30 1°C +80+200°C  
Guaina inox. - Stainless steel housing.



N

Termometro per panettiere  
Baker's thermometer  
Bäckerthermometer  
Thermomètre boulanger  
Termometro para panadero

art. l. cm. scala range  
49712-00 30 1°C -10+60°C

Guaina plastica. - Plastic housing.



P

Termometro per forno, inox  
Oven thermometer, s/s  
Ofenthermometer, 18-10 Edelstahl  
Thermomètre à four, inox  
Termometro para horno, inox

art. ø cm. scala range  
19709-00 7 10°C +38+316°C



Termometro frigo/freezer, ABS  
Fridge/freezer thermometer, ABS  
Kühlschrankthermometer, ABS  
Thermomètre à réfrigérateur, ABS  
Termometro para congelador, ABS

art. ø cm. scala range  
49885-02 5,2 1°C -30+30°C



P

Termometro frigo/freezer, inox  
Fridge/freezer thermometer, s/s  
Kühlschrankthermometer, Edelstahl  
Thermomètre à réfrigérateur, inox  
Termometro para congelador, inox

art. ø cm. scala range  
19702-00 6 1°C -29+27°C



Termometro digitale, ABS  
Digital thermometer, ABS  
Digitalthermometer, ABS  
Thermomètre digitale, ABS  
Termometro digital, ABS

art. dim. cm. scala range  
49887-00 1,5x5x7 0,1°C -50+70°C



Termometro da muro  
Room/wall thermometer  
Wandthermometer  
Thermomètre à mur  
Termometro de pared

art. l. cm. scala range  
49702-00 17,5 1°C -30+50°C



## UTENSILI KITCHEN UTENSILS



Termometro da tasca  
Pocket thermometer  
Taschenthermometer  
Thermomètre à poche  
Termometro digital

art.	l. cm.	scala	range
49701-00	15	0,1°C	-50+150°C



Termometro digitale  
Digital thermometer  
Digitalthermometer  
Thermomètre digitale  
Termometro digital

art.	l. cm.	scala	range
49710-00	22,5	1°C	-50+300°C



P

Termometro da tasca  
Pocket thermometer  
Taschenthermometer  
Thermomètre à poche  
Termometro digital

art.	l. cm.	scala	range
49701-00	19	0,1°C	-50+150°C



N

Termometro a infrarossi/sonda  
Infrared thermometer with probe  
Infrarot u. Sonde Thermometer  
Thermomètre infrarouge à sonde intégrée  
Termometro infrarrojo con sonda integrada

art.	dim. cm.	scala	range
49985-00	2,5x4x15,6	0,1°C	-32,9+219,9°C IR -54,9+329,9°C TC

Sonda pieghevole inox ø 3,3 x 120 mm.  
Stainless steel penetration probe ø 3,3 x 120 mm.



N

Termometro a infrarossi  
Infrared thermometer  
Infrarot-Thermometer  
Thermomètre infrarouge  
Termometro infrarrojo

art.	dim. cm.	scala	range
49986-00	1,8x5x10	0,1°C	-32,9+249,9°C



Termometro digitale  
Digital thermometer  
Elektronisches Thermometer  
Thermomètre digital  
Termometro digital

art.	dim. cm.	scala	range
49715-00	15,5x4	1°C	-50+300°C



Termometro digitale  
Digital thermometer  
Elektronisches Thermometer  
Thermomètre digital  
Termometro digital

art.	dim. cm.	scala	range	col.
49880-10	15x5x2	0,1 or 1°C	-49,9+299,9°C	●
49880-11	15x5x2	0,1 or 1°C	-49,9+299,9°C	●
49880-12	15x5x2	0,1 or 1°C	-49,9+299,9°C	●
49880-13	15x5x2	0,1 or 1°C	-49,9+299,9°C	●
49880-14	15x5x2	0,1 or 1°C	-49,9+299,9°C	●
49880-15	15x5x2	0,1 or 1°C	-49,9+299,9°C	○



Termometro digitale  
Digital thermometer  
Elektronisches Thermometer  
Thermomètre digital  
Termometro digital

art.	dim. cm.	scala	range
49716-00	6,5x9,5	1°C	-50+200°C





Termometro a infrarossi  
Infrared probe thermometer  
Infrarot-Thermometer  
Thermomètre infrarouge  
Termometro infrarrojo

art.	dim. cm.	scala	range
49884-08	4x7	0,1°C	-60+500°C



Sonda per art. 49884-08  
Probe for item 49884-08  
Sonde für Art.-Nr. 49884-08  
Sonde pour réf. 49884-08  
Sonda para art. 49884-08

art.	ø mm.	l.	max
49882-01	3,3	130	+250°C

Ideale per liquidi e cibi semisolidi.  
*Suitable for liquids and semisolid foods.*



Sonda per art. 49884-08  
Probe for item 49884-08  
Sonde für Art.-Nr. 49884-08  
Sonde pour réf. 49884-08  
Sonda para art. 49884-08

art.	ø mm.	l.	max
49882-02	1,8	130	+250°C

Ideale per pesce, gamberoni e altri cibi delicati. - *Suitable for fish, prawns and other soft delicate foods.*



Termometro digitale  
Digital thermometer  
Digitalthermometer  
Thermomètre digital  
Termometro digital

art.	dim. cm.	scala	range
49883-00	13x5,5x2,5	0,1°C	-50+300°C

Involucro ABS con additivi "Biomaster" che aiutano a ridurre la crescita batterica. Sonda alimentare permanente da 13 cm ed 1 mt di cavo PU a spirale. - *ABS case that contains "Biomaster", additive to reduce bacterial growth. Supplied with a permanently attached food penetration probe with a 13 cm pointed s/s stem and 1 mt coiled PU lead.*



Termometro a infrarossi  
Infrared probe thermometer  
Infrarot-Thermometer  
Thermomètre infrarouge  
Termometro infrarrojo

art.	dim. cm.	scala	range
49717-00	17,5x4x7,2	1°C	-50+400°C



Termometro digitale, waterproof  
Waterproof digital thermometer  
Waterproof-Digitalthermometer  
Thermomètre digital, waterproof  
Termometro digital, impermeabile

art.	dim. cm.	scala	range
49989-00	3,2x7,1x14,1	0,1/1°C	-100+1.372°C

Con sonda intercambiabile, NON fornita. Corpo in ABS nero impermeabile protezione IP66/67. *With interchangeable probe, NOT included. Housed in a robust waterproof black ABS case which offers IP66/67 protection.*



Termometro multifunzione  
Multi-function thermometer  
Multifunktions-Thermometer  
Thermomètre multifonction  
Termometro multifunción

art.	dim. cm.	scala	range
49988-00	3,2x8,6x11,6	0,1°C	-49,9+149,9°C

Visualizza sia le temperature che gli allarmi impostati. Sonda di penetrazione per cibi, in acciaio inox (Ø 3.5 x 125 mm) con cavo PVC da 1 mt e cappuccio sonda. - *LCD displays both the temperature and the alarm set temperatures. Each unit is supplied with a pointed, S/S, food penetration probe (Ø 3.5 x 125 mm) with a 1 mt PVC connecting lead and probe cover.*



Termometro a infrarossi  
IR-Chill infrared thermometer  
Infrarot-Thermometer  
Thermomètre infrarouge  
Termometro infrarrojo

art.	dim. cm.	scala	range
49987-00	3,7x4x11,3	0,1/1°C	-55+220°C

Letture istantanea della temperatura di cibi refrigerati e surgelati. - *Instant reading of chilled or frozen food.*



Guscio protettivo in silicone  
Protective silicone boot  
Silikon-Schutzhülle  
coque de protection en silicone  
Concha de silicona

art.
49989-01

**N**

**N**

**N**

**N**

UTENSILI KITCHEN UTENSILS



Timer/termometro da forno  
Oven timer/cooking thermometer  
Digitalkochalarm  
Minuterie digitale  
Timer digital

art. dim. cm. scala range  
49718-00 13x7,5x2 1°C 0+300°C

Timer 23h 59min 59sec. Allarme acustico. Sonda ad alta temperatura e 2 m. di cavo. Penetrazione sonda 15 cm (ø4 mm). - *Count down/up from/to 23h 59m 59 sec. With audible high alarm. Supplied with a high temperature probe and a 2 mt s/s braided lead. Probe insertion 15 cm.*



Timer digitale, COUNT DOWN/UP  
Digital timer  
Digitalkochalarm  
Minuterie digitale  
Timer digital

art. dim. cm.  
49720-00 6,5x6,5

Allarme acustico. Timer max di 99 minuti, 59 secondi oppure 19 ore, 59 min. Da appoggio, con magnete sul retro. Audible high alarm. Programmable up to 99 minutes and 59 seconds or 19 hours and 59 minutes. Designed to sit on a worktop or be attached to an appliance via the magnetic pad.



Misuratore di salinità  
Salt tester  
Salzhalt-Messer  
Testeur de salinité  
Salinometro

art. l. cm. range  
49730-00 22,5 0+100°C

Misura il tenore di sale nell'acqua di cottura/sughi. - *For measuring salt content in cooking water/sauces, etc.*

Il software è fornito con ogni unità USB. ATTENZIONE: acquistando per la prima volta dei data logger è necessario ordinare almeno un dispositivo USB. *The ThermaData logger software is supplied with each USB cradle. Please note: when initially ordering loggers it is necessary to order at least one ThermaData logger cradle.*



ThermaData logger  
ThermaData logger  
ThermaData logger  
ThermaData logger  
ThermaData logger

art.  
49886-01

LCD con sensore interno, intervallo di misurazione -30 +85°C, può registrare fino a 4000 letture. - *LCD with an internal sensor that measures over the range of -30 to 85 °C and can record up to 4000 readings.*



ThermaData logger  
ThermaData logger  
ThermaData logger  
ThermaData logger  
ThermaData logger

art.  
49886-02

LCD con sonda esterna fissa con cavo in PVC/PFA da 1 mt., intervallo di misurazione -40 +125°C, può registrare fino a 4000 letture. - *LCD with an external fixed probe with a one metre PVC/PFA lead that measures over the range of -40 to 125°C and can record up to 4000 readings.*



Culla USB  
USB cradle  
USB-Gerät  
Périphérique USB  
Dispositivo USB

art.  
49886-03

Culla di alloggiamento USB e software. Fornito con cavo PVC da 1 mt. - *USB cradle supplied with a one metre PVC lead, software & start magnet.*



**ORION** Orologio da parete  
Wall clock  
Wanduhr  
Horloge à paroi  
Reloj de pared

art. ø cm.  
41380-01 29

Metallo satinato, pila alcalina inclusa. *Satin alloy, battery included.*



**SILENT** Orologio da parete  
Wall clock  
Wanduhr  
Horloge à paroi  
Reloj de pared

art. ø cm.  
41380-02 30,5

ABS, pila alcalina inclusa. Movimento silenzioso. - *ABS, battery included. Silent clock.*





**N**

Kit termometro per sottovuoto  
Sous vide cooking thermometer kit  
Vakuum-Kochen Thermometer-Satz  
Kit thermomètre pour cuisson sous vide  
Juego termometro para cocción al vacío

art. dim. cm.  
49881-01 2,5x5,6x12,8

Un kit per sottovuoto custodito in una valigetta in ABS, costituito da un termometro dal design leggero e compatto, di elevata precisione e con certificato di calibrazione tracciabile, due sonde ago per sottovuoto (da 60 e 120 mm), un timer countdown impermeabile, un metro di nastro adesivo, una confezione di 70 salviettine per sonda. Il Therma 1 è un termometro digitale robusto e facile da utilizzare. Opera in un intervallo da -99,9 a 1.372°C con una risoluzione di 0,1°C oppure di 1°C. Il termometro è alloggiato in una robusta scocca in ABS che contiene additivo 'Biomaster' che aiuta a ridurre la crescita batterica. Dispone di un ampio e facile da leggere, display LCD con circuito aperto 'Err' e indicazione di batteria scarica. E' alimentato da 3 batterie AAA da 1,5 volt, dalla durata minima di 5 anni. L'unità si spegne automaticamente dopo dieci minuti. Questa funzione può essere disattivata dall'utente, se necessario. Le sonde ago in acciaio inossidabile sono fornite con un cavo PTFE da un metro. Tempo di risposta della sonda, meno di un secondo. Temperatura massima 250°C.

*A Sous Vide kit supplied in an ABS carrying case that contains a high accuracy Therma 1 thermometer, simple, affordable & easy to use (traceable certificate of calibration included), two Sous Vide needle probes (60 and 120 mm), a waterproof countdown timer, one meter Sous Vide foam/tape and a mini tub of 70 ProbeWipes. The Therma 1 digital thermometer is a rugged and easy to use instrument that operates through the range of -99.9 to 1.372 °C with a 0.1 °C or 1 °C resolution. The thermometer is housed in a robust ABS case that contains 'Biomaster' additive that helps to reduce bacterial growth. The Therma 1 features a large, easy to read, LCD display with open circuit 'Err' and low battery indication and is powered by three 1.5 volt AAA batteries that give a minimum of five years battery life. The unit will power off automatically after ten minutes, maximizing battery life. This feature can be disabled by the user, if required. These miniature stainless steel needle probes are supplied with a one metre PTFE lead. Response time less than one second. Maximum probe temperature 250 °C.*



**N**

Tester per oli di frittura  
Cooking oils tester  
Kontrollsystem für Bratenöle  
Test des huiles  
Controlador de aceite de frituras

art. dim. cm. h.  
49731-00 24x21 6,5



Sistema per l'autocontrollo dello stato di degradazione degli oli di frittura, attraverso metodo colorimetrico, basato sulla verifica della percentuale dei composti polari.

Il kit è sufficiente per effettuare circa 30 controlli. Tempo di risposta 3 minuti circa. Kit fornito in comoda valigetta con foglio istruzioni.

*Self-test system for evaluating the degree of deterioration of heated oils and grases by a colorimetric method based on the percentage of ionic compounds.*

*Around 30 applications per kit. Response time about 3 minutes. Each kit is supplied with carrying case and instructions.*



**N**

Spatola con termometro  
Spatula with thermometer  
Rührspaten mit Thermometer  
Spatule avec thermomètre  
Espátula con termometro

art. dim. cm. range  
49729-00 26x4x1,8 -50+300°C





# BILANCE - SCALES







Bilancia digitale  
Digital scale  
Präzisionswaage  
Balance digitale  
Bilancia digital

art.	dim. cm.	scala	kg.
49865-06	21,6x17,1x6,3	1g	6

Protezione antimicrobica. Conteggio porzioni. Ampia piattaforma cm 14,6x16,5. Schermo angolare LCD. Adattatore AC o batterie. Costruzione in ABS/acciaio inox. - *Antimicrobial protection. Portion count. Large and removable platform cm 14,6x16,5. AC adapter or batteries supply. ABS/stainless steel construction.*



Bilancia digitale  
Digital scale  
Präzisionswaage  
Balance digitale  
Bilancia digital

art.	dim. cm.	scala	kg.
49865-70	30,5x31,8x5,7	100g	68

Piattaforma cm 30,5x30,5. Indicatore batteria scarica. Supporto schermo LCD da 2,5 cm rimovibile per montaggio a parete. Piedini antiscivolo. Alimentazione a corrente o a batterie. - *Platform cm 30,5x30,5. Low battery indicator. Remote LCD wall mount display. Non-slip feet. Electric or batteries supply.*

-03 -05



-20

Bilancia meccanica, inox  
Mechanical scale, stainless steel  
Waage, Edelstahl Rostfrei  
Balance, inox  
Bilancia, inox

art.	Ø cm.	scala	kg.
49864-03	20	10g	3
49864-05	20	20g	5
49864-20	25	100g	20



Etlund

Bilancia meccanica, inox  
Mechanical scale, stainless steel  
Automatische Waage, Edelstahl Rostfrei  
Balance automatique, inox  
Bilancia, inox

art.	dim. cm.	scala	kg.
49866-01	18x22	5g	1
49866-02	18x22	10g	2
49866-05	18x22	20g	5



Bilancia digitale  
Digital scale  
Präzisionswaage  
Balance digitale  
Bilancia digital

art.	Ø cm.	scala	kg.
49853-01	13	0,5g	1
49853-03	13	1,0g	3

2 batterie tipo AA (non incl.). - *2 batteries type AA (not included).*



Etlund

Bilancia digitale  
Digital scale  
Präzisionswaage  
Balance digitale  
Bilancia digital

art.	dim. cm.	scala	kg.
49863-10	24x18	1,0g	10

3 batterie tipo R14 1,5V (non incluse).  
Alimentatore tipo DC 6V 300mA a richiesta.  
*3 batteries type AA 1,5V (not included). Adapter DC 6V 300mA upon request.*

## UTENSILI KITCHEN UTENSILS



Bilancia digitale  
Digital scale  
Präzisionswaage  
Balance digitale  
Balanza digital

art.	dim. cm.	scala	kg.
49863-30	23,5x30	2g	30
49863-50	23,5x30	5g	50



Bilancia digitale  
Digital scale  
Präzisionswaage  
Balance digitale  
Balanza digital

art.	dim. cm.	scala	kg.
49863-15	23x29,5x12,5	2g	15

4 batterie tipo LR20 1,5V (non incl.) - 4 batteries type LR20 1,5V (not included).



Bilancia digitale  
Digital scale  
Präzisionswaage  
Balance digitale  
Balanza digital

art.	dim. cm.	scala	kg.
49868-05	18x22	1g	5

Costruzione in acciaio inox. Impermeabile, per una facile pulizia. Taratura automatica. Auto calibrazione. Dual Housing Technology™ per prevenire la corrosione. Opera sia a corrente, sia con 4 batterie AA (non incluse). Dotata di piattaforma supplementare maggiorata da mm 165x254. - All stainless steel body. Submersible, for easy cleaning. Self-calibrating. Dual Housing Technology™ to prevent corrosion. Dual voltage AC power supply included; also operates on 4 AA batteries (not included). With additional oversize platform 165x254 mm.



Etlund



Etlund

Bilancia digitale  
Digital scale  
Präzisionswaage  
Balance digitale  
Balanza digital

art.	dim. cm.	scala	kg.
49869-60	30,5x32	20g	75

Leggera e completamente portatile, può essere impiegata da muro, pavimento o su tavolo. Display LCD completo di braccio per fissaggio a muro. Tasto di taratura automatica. Alimentazione con batteria incorporata ricaricabile NICAD, durata 8 ore, incluso adattatore. Lightweight and fully-portable; può essere impiegata da muro, pavimento o su tavolo. Display LCD completo di braccio per fissaggio a muro. Tasto di taratura automatica. Alimentazione con batteria incorporata ricaricabile NICAD, durata 8 ore, incluso adattatore. Bright, large LCD display comes complete with wall mounting bracket. Touch pad controls include automatic push button tare. Rechargeable built-in NICAD battery pack lasts up to 8 hours between charges. Adapter included, serves as both power supply and battery charger.



N

Bilancia da tasca  
Pocket scale  
Rollenhalter  
Balance de poche  
Balanza de bolsillo

art.	dim. cm.	scala	g.
49852-20	10,6x6,4x4	0,01g	200

Funziona con 2 pile tipo AAA. - Powered by 2 batteries type AAA.



N

Bilancia digitale  
Digital scale  
Präzisionswaage  
Balance digitale  
Balanza digital

art.	dim. cm.	scala	kg.
49863-95	57x32x61	20g	150
49863-99	67,5x42x88	50g	300

IP 51. Funziona con una batteria ricaricabile 6V. - Powered by 6V rechargeable battery.

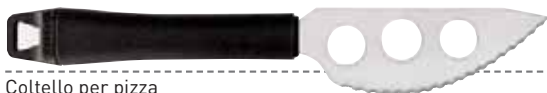




**SERIE 48280** **P****MANICO POLIPROPILENE**  
POLYPROPYLENE HANDLE

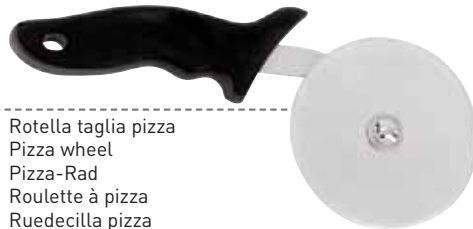
Un'ampia gamma di utensili professionali per la cucina, indispensabili per creare decorazioni originali e fantasiose, ma utili anche per svolgere le più semplici operazioni in modo preciso e veloce. Tutti i pezzi sono realizzati in acciaio inox 18/10, mentre la manichatura ergonomica è prevista nella versione acciaio inox o polipropilene. Tutti gli articoli sono dotati di un foro sul manico per essere appesi. Lavabili in lavastoviglie. Il design è moderno e funzionale per il massimo comfort d'utilizzo.

*A wide range of professional kitchen utensils. These are essential tools to make original decorations as well as to ease the preparation of your recipes. All items are made of 18/10 stainless steel while their ergonomic handles are available both in stainless steel and Polypropylene. They are all hangable and can be cleaned in dishwasher. They boast a modern, functional design and are very easy to use.*



Coltello per pizza  
Pizza knife  
Pizza-Messer  
Couteau à pizza  
Cuchillo pizza

art.	l. cm.
48280-45	23,5



Rotella taglia pizza  
Pizza wheel  
Pizza-Rad  
Roulette à pizza  
Ruedecilla pizza

art.	l. cm.	ø
18324-10	24	10



-39



-32

Rotella taglia pasta  
Pastry wheel  
Teig-Rad  
Roulette à pâte  
Ruedecilla pasta

art.	l. cm.	ø
48280-32	18	4
48280-39	18	4



Spelucchino  
Paring knife  
Spickmesser  
Couteau d'office  
Cuchillo puntilla

art.	l. cm.
48280-55	21



Coltello verdure  
Vegetables knife  
Gemüsemesser  
Couteau à crudités  
Cuchillo verduras

art.	l. cm.
48280-48	19



Coltello bistecca/verdure  
Steak/vegetables knife  
Steack-/ Gemüsemesser  
Couteau à steak/crudités  
Cuchillo bisteck/verduras

art.	l. cm.
48280-51	24



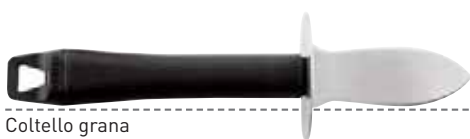
Coltello pomodori/limoni  
Tomato/lemon knife  
Tomaten-/Zitronenmesser  
Couteau à tomates/citrons  
Cuchillo tomate/limón

art.	l. cm.
48280-58	23,5



Falcetta prezzemolo  
Parsley knife  
Petersilie-Wiegemesser  
Hachinette persil  
Cuchillo perejil

art.	l. cm.	ø
48280-20	17	10,5



Coltello grana  
Cheese knife  
Käsemesser  
Couteau à fromage  
Cuchillo queso

art.	l. cm.
48280-04	20



Coltello apriostriche/cozze  
Oyster knife  
Austernmesser  
Couteau à huîtres  
Cuchillo ostras

art.	l. cm.
48280-05	20,5







Cottello castagne  
Chesnut knife  
Kastanienmesser  
Couteau à marrons  
Cuchillo castañas

art. l. cm.  
48280-21 16



Squamapesce  
Fish scaler  
Fischentschupper  
Ecailleur à poisson  
Cuchillo quito escamas

art. l. cm.  
48280-38 24



Squamapesce doppio  
Double fish scaler  
Fischentschupper, doppel  
Ecailleur à poisson double  
Cuchillo quito escamas doble

art. l. cm.  
48280-37 22,5



Affettaformaggio  
Cheese slicer  
Käsemesser  
Couteau à fromage  
Cuchillo para cortar queso

art. l. cm.  
48280-41 25



Affettaformaggio tenero  
Cheese slicer  
Käsemesser  
Couteau à fromage  
Cuchillo para queso suave

art. l. cm.  
48280-42 20,5



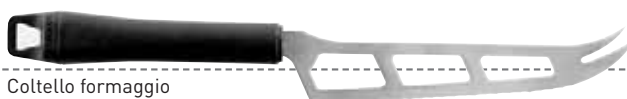
Mannaietta per formaggio  
Cheese cleaver  
Käsemesser  
Couteau à fromage  
Hacha para queso

art. l. cm.  
48280-49 23,5



Cottello formaggi duri  
Cheese knife  
Käsemesser  
Couteau à fromage  
Cuchillo para queso duro

art. l. cm.  
48280-56 23,5



Cottello formaggio  
Cheese knife  
Käsemesser  
Couteau à fromage  
Cuchillo para queso

art. l. cm.  
48280-59 29



Cottello formaggi duri  
Parmesan knife  
Käsemesser  
Couteau à fromage  
Cuchillo para queso parmesano

art. l. cm.  
48280-46 24



Cottello paté  
Foie gras knife  
Pastetenmesser  
Couteau à foie gras  
Cuchillo para paté

art. l. cm.  
48280-43 25,5



Cottello tortiera  
Pie pan knife  
Tortenring-Messer  
Couteau à manqué  
Cuchillo para tartas

art. l. cm.  
48280-22 21



Spalmaburro  
Butter spreader  
Butterstreicher  
Couteau à tartiner  
Cuchillo mantequilla

art. l. cm.  
48280-75 21,5

## UTENSILI KITCHEN UTENSILS



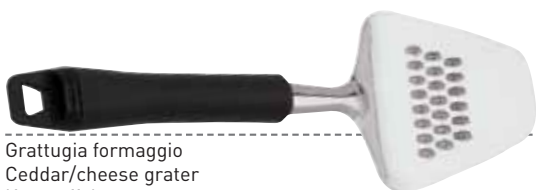
Pennello  
Pastry brush  
Kuchenpinsel  
Pinceau  
Pincel pastelería

art.	l. cm.
48280-09	20



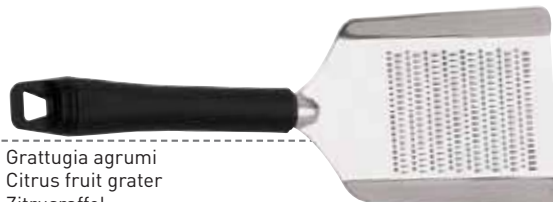
Pennello  
Pastry brush  
Kuchenpinsel  
Pinceau  
Pincel pastelería

art.	l. cm.
48280-94	20



Grattugia formaggio  
Ceddar/cheese grater  
Käseraffel  
Râpe à fromage  
Rallador queso

art.	l. cm.
48280-06	24



Grattugia agrumi  
Citrus fruit grater  
Zitrusraffel  
Râpe à agrumes  
Rallador cítricos

art.	l. cm.
48280-07	24



Apribottiglie  
Bottle opener  
Flaschenöffner  
Décapsuleur  
Abrebotellas

art.	l. cm.
48280-02	20



Apriscatole  
Can opener  
Dosenöffner  
Ouvre boîtes  
Abrelatas

art.	l. cm.
48280-03	21



Tagliacetrioli  
Cucumber knife  
Gurkenmesser  
Couteau à cornichons  
Cortador de pepinillos

art.	l. cm.
48280-57	22,5



Temperino per verdure  
Vegetable sharpener  
Gemüsefedermesser  
Taille crayon légumes  
Afilador para vegetales

art.	ø cm.
48280-12	4,5
48280-13	7,0



Scavino  
Melon baller  
Kugelausstecher  
Moule à pomme  
Vaciador

art.	l. cm.	ø
48280-24	19,0	1,0
48280-30	19,0	1,5
48280-31	19,0	2,0
48280-35	19,5	2,5
48280-36	19,5	3,0



Scavino doppio  
Double melon baller  
Kugelausstecher, doppel  
Moule à pomme, double  
Vaciador doble

art.	l. cm.	ø
48280-29	17	1,2-1,8
48280-28	19	2,2-2,8



Scavino ovale  
Oval melon baller  
Kugelausstecher, oval  
Moule à pommes, ovale  
Vaciador oval

art. l. cm.  
48280-26 20



Scavino ovale festonato  
Oval melon baller, fluted  
Kugelausstecher, oval, gerippt  
Moule à pommes, ovale, cannelée  
Vaciador ovalado

art. l. cm.  
48280-27 20



Scavino pomodori  
Tomato corer  
Tomatenentkerner  
Vide-tomates  
Vaciador de tomates

art. l. cm.  
48280-80 18



Scavazucchine, seghettato  
Zucchini corer, dented  
Gemüseausstecher  
Vide-courgettes  
Vaciador de zucchini

art. l. cm.  
48280-54 24



Scavino cuore  
Heart-shaped melon baller  
Kugelausstecher, herz  
Moule à pommes, coeur  
Vaciador forma corazón

art. l. cm.  
48280-70 19,5



Levatorsoli a cuore SMALL  
Heart-shaped apple corer  
Entkerner, herz  
Vide-pommes, coeur  
Descorazonador forma corazón

art. ø cm. l.  
48280-18 2 24



Levatorsoli a cuore LARGE  
Heart-shaped apple corer  
Entkerner, herz  
Vide-pommes, coeur  
Descorazonador forma corazón

art. ø cm. l.  
48280-19 3 24



Svuota ananas  
Pineapple coring tool  
Ananasausstecher  
Vide ananas  
Vacia corazón piña

art. l. cm.  
48280-10 25



Pelaspargari  
Asparagus peeler  
Spargelschäler  
Eplucheur à asperges  
Pelador de espárrago

art. l. cm.  
48280-85 24



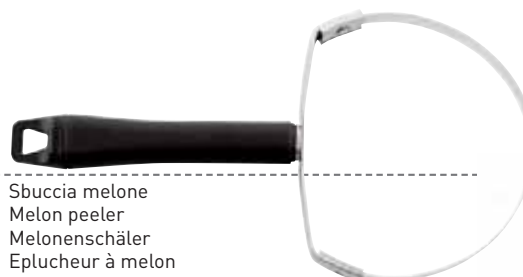
Pelapomodori  
Tomato peeler  
Tomatenschäler  
Eplucheur à tomates  
Pelador de tomates

art. l. cm.  
48280-08 18,5



Sbucciatore a lama mobile  
Swivel peeler  
Pendelschäler  
Eplucheur, lame mobile  
Pelador con cuchilla mobil

art. l. cm.  
48280-52 21



Sbuccia melone  
Melon peeler  
Melonenschäler  
Eplucheur à melon  
Pelador de melon

art. l. cm. ø  
48280-60 20 8,0  
48280-61 21 9,0  
48280-62 22 10,5  
48280-63 23 12,0





Pelapatate  
Potato peeler  
Sparschäler  
Eplucheur  
Pelador de patatas

art. l. cm.  
48280-34 20



Sbucciatore a Y  
Y-shaped swivel peeler  
Pendelschäler  
Eplucheur  
Pelador forma Y

art. l. cm.  
48280-53 18,5



Pelarance  
Orange peeler  
Orangenschäler  
Eplucheur à oranges  
Pelador de naranjas

art. l. cm.  
48280-96 20



Coltello per pompelmo  
Grapefruit knife  
Grapefruitmesser  
Couteau à pamplemousse  
Cuchillo para pomelo

art. l. cm.  
48280-47 23



Porzionatore macedonia  
Fruit scoop  
Fruchtportionierer  
Cuiller à fruits  
Porcionador de ensalada de frutas

art. l. cm.  
48280-15 20



Coltello bar  
Citrus knife  
Zitrus-Messer  
Couteau à agrumes  
Cuchillo para cítricos

art. l. cm.  
48280-97 23,5



Cucchiaio per pompelmo  
Grapefruit spoon  
Grapefruitlöffel  
Cuiller à pamplemousse  
Cuchillo para pomelo

art. l. cm.  
48280-16 21



Coltello decora frutta  
Fruit decorating knife  
Dekoriermesser  
Couteau à décorer  
Cuchillo para decorar fruta

art. l. cm.  
48280-91 23



Arricciaburro  
Butter curler  
Buttermesser  
Couteau à beurre  
Ruzador de mantequilla

art. l. cm.  
48280-11 21,5



Coltello decorare  
Decorating knife  
Dekoriermesser  
Couteau à décorer  
Cuchillo para decorar

art. l. cm.  
48280-44 22,5



Decoratore  
Decorator  
Ziseliermesser  
Canneur  
Decorador

art. l. cm.  
48280-95 16,5



Decoratore per mancini  
Decorator, left handed  
Ziseliermesser für Linkshänder  
Canneur gaucher  
Decorador para zurdos

art. l. cm.  
48280-93 16,5





Rigalimoni  
Lemon striper  
Zesteur  
Canneleur  
Acanalar de limones

art.	l. cm.
48280-90	17



Decoratore triangolo  
Lemon striper  
Zesteur  
Canneleur  
Acanalar de limones

art.	ø cm.	l.
48280-50	2	16



Decora limoni  
Lemon striper  
Zesteur  
Canneleur  
Decorador de limones

art.	l. cm.
48280-92	17



Tagliaverdure ondulato  
Vegetable cutter  
Wellenschneider  
Coupe légumes, cannelé  
Cortador de verduras ondulado

art.	l. cm.
48280-23	11,5



Levatorsoli  
Apple corer  
Entkerner  
Vide-pommes  
Descorazonador

art.	l. cm.
48280-25	23



Taglia juliennes  
Julienne cutting knife  
Julienneschneidmesser  
Couteau à juliennes  
Cuchillo para juliennes

art.	l. cm.
48286-61	18,5



Busta porta utensili, 6 posti  
Utensil bag, 6 compartments  
Rolltasche, 6 Plätze  
Pochette, 6 compartements  
Estuche para utensilios, 6 compartimientos

art.	dim. cm.
48278-AB	36x30 / 36x12



Fornita vuota - Supplied empty

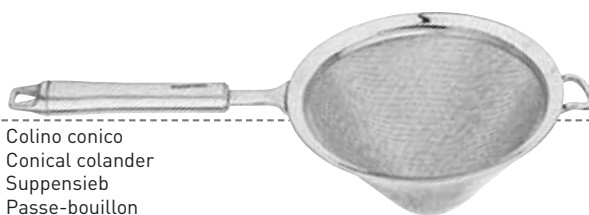
**P SERIE 48278**

**MANICO INOX**  
STAINLESS STEEL HANDLE



Frusta  
Whisk  
Rührbesen  
Fouet  
Batidor

art.	l. cm.	∅
48278-24	27,5	5



Colino conico  
Conical colander  
Suppensieb  
Passe-bouillon  
Colador cónico

art.	l. cm.	∅
48278-13	33	15





Rotella taglia pizza  
Pizza wheel  
Pizza-Rad  
Roulette à pizza  
Ruedecilla pizza

art.	l. cm.	Ø
48278-33	21	6,7



Rotella taglia pasta  
Pastry wheel  
Teig-Rad  
Roulette à pâte  
Ruedecilla para pasta

art.	l. cm.	Ø
48278-32	19,5	4



Rotella taglia pasta doppia  
Double pastry wheel  
Teig-Rad, doppel  
Roulette a pâte double  
Ruedecilla para pasta, doble

art.	l. cm.	Ø
48278-39	18,5	4



Affettaformaggio a filo  
Wire cheese slicer  
Käse-Drahtschneider  
Coupe fromage à fil  
Cortador de queso a hilo

art.	l. cm.
48278-43	25



Affettaformaggio tenero  
Cheese slicer  
Käsemesser  
Couteau à fromage  
Cortador de queso suave

art.	l. cm.
48278-42	21



Cottello verdure  
Vegetables knife  
Gemüsemesser  
Couteau à crudités  
Cuchillo de verduras

art.	l. cm.
48278-48	19,5



Squamapesce  
Fish scaler  
Fischentschupper  
Ecailleur à poisson  
Quita escamas

art.	l. cm.
48278-38	22



Mannaietta per formaggio  
Cheese cleaver  
Käsemesser  
Coutau à fromage  
Hachita para queso

art.	l. cm.
48278-49	23,5



Spelucchino  
Paring knife  
Spickmesser  
Couteau d'office  
Cuchillo moldeador

art.	l. cm.
48278-55	20,5



Cottello parmigiano  
Cheese knife  
Käsemesser  
Coutau à fromage  
Cuchillo para queso

art.	l. cm.
48278-46	24



Forca per cipolle  
Onion fork  
Zwiebelgabel  
Fourchette à oignons  
Tenedor para cebollas

art.	l. cm.
48278-90	23



Cottello apriostriche/grana  
Oyster/cheese knife  
Austern-/Käsemesser  
Couteau à huîtres/fromage  
Cuchillo para ostras/queso

art.	l. cm.
48278-45	20,5

## UTENSILI KITCHEN UTENSILS



Affettaformaggio  
Cheese slicer  
Käseraffel  
Couteau à fromage  
Cortador de queso

art. l. cm.  
48278-41 25



Pressapatate  
Potato masher  
Kartoffelpresse  
Presse-purée  
Prensador de patatas

art. l. cm.  
48278-87 26



Pressapatate  
Potato masher  
Kartoffelpresse  
Presse-purée  
Prensador de patatas

art. l. cm.  
48278-31 27



Spatola per glassa  
Spatula  
Palette  
Spatule  
Espátula

art. l. cm.  
48278-77 32,5



Spalmaburro  
Butter spreader  
Buttermesser  
Couteau à beurre  
Cuchillo mantequilla

art. l. cm.  
48278-75 21



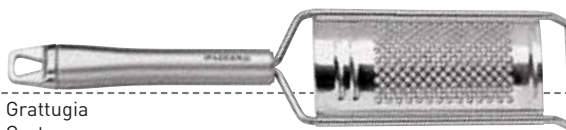
Pennello pasticceria  
Pastry brush  
Kuchenpinsel  
Pinceau à cuisine  
Pincel pastelería

art. l. cm.  
48278-94 20



Grattugia  
Grater  
Raffel  
Râpe  
Rallador

art. l. cm.  
48278-20 28,5



Grattugia  
Grater  
Raffel  
Râpe  
Rallador

art. l. cm.  
48278-21 20



Spremiaglio  
Garlic press  
Knoblauchpresse  
Presse-ail  
Prensador de ajo

art. l. cm.  
48278-37 19,5



Apribottiglie  
Bottle opener  
Flaschenöffner  
Ouvre-bouteilles  
Abrebotellas

art. l. cm.  
48278-02 20,5



Apribarattoli  
Can opener  
Dosenöffner  
Ouvre-boîtes  
Abrelatas

art. l. cm.  
48278-01 25



Apriscatole  
Can opener  
Dosenöffner  
Ouvre-boîtes  
Abrelatas

art. l. cm.  
48278-03 21





Scavazucchine, seghettato  
Zucchini corer, dented  
Gemüseausstecher  
Vide-courgettes  
Vaciador de zucchini, dentado

art. l. cm.  
48278-54 24



Pelapatate  
Potato peeler  
Kartoffelschäler  
Eplucheur  
Pelador de patatas

art. l. cm.  
48278-34 19,5



Sbucciatore a lama mobile  
Swivel peeler  
Pendelschäler  
Eplucheur  
Pelador a cuchilla mobile

art. l. cm.  
48278-52 21



Scavino sferico  
Melon baller  
Kugelausstecher  
Moule à pommes  
Vaciador

art. l. cm. ø  
48278-35 18 2,5



Sbucciatore a Y  
Y-shaped swivel peeler  
Pendelschäler  
Eplucheur  
Pelador forma Y

art. l. cm.  
48278-53 18



Pelarance  
Orange peeler  
Orangenschäler  
Eplucheur à pamplemousse  
Pelador de naranja

art. l. cm.  
48278-96 20



Levatorisoli  
Apple corer  
Entkerner  
Vide-pomme  
Descorazonador

art. l. cm.  
48278-25 23



Cottello per pompelmo  
Grapefruit knife  
Orangenschäler  
Couteau à pamplemousse  
Cuchillo para pomelo

art. l. cm.  
48278-47 24



Forchettina 3 punte  
Potato fork  
Gabelchän  
Petite fourchette  
Tenedor tre puntas

art. l. cm.  
48278-17 17



Porzionatore gelato  
Ice cream scoop  
Eisportionierer  
Cuillère à glace  
Porcionador para helado

art. l. cm. ø  
48278-95 22 4



Dosa caffè  
Coffee measuring spoon  
Maßlöffel  
Cuillère à mesure  
Porcionador de café

art. l. cm. ø  
48278-16 20 3,5



Separauova  
Egg separator  
Eier-Trenner  
Sépare oeufs  
Separador de huevos

art. l. cm.  
48278-36 22,5



Coltello decora frutta  
Decorating knife  
Dekoriermesser  
Couteau à décorer  
Cuchillo para decorar frutas

art.	l. cm.
48278-91	22,5



Cucchiaio cocktail  
Cocktail spoon  
Cocktaillöffel  
Cuiller à cocktail  
Cuchara cóctel

art.	l. cm.	Ø
48278-15	24	5



Colino  
Soup strainer  
Suppensieb  
Passe-bouillon  
Colador

art.	l. cm.	Ø
48278-12	23	7



Decora limoni  
Lemon striper  
Zesteur  
Canneleur  
Decorador de limones

art.	l. cm.
48278-92	16,5



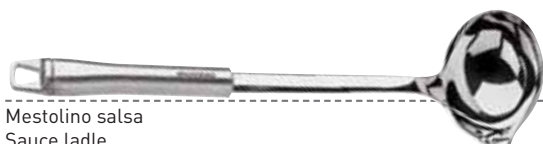
Arricciaburro  
Butter curler  
Buttermesser  
Couteau à beurre  
Ruzador de mantequilla

art.	l. cm.
48278-11	21,5



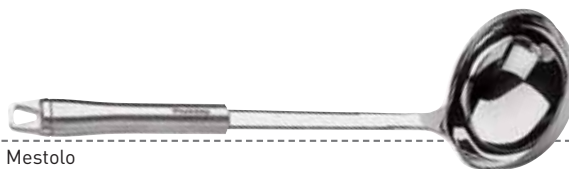
Saponetta toglia odori  
Smell-remover soap  
geruchentferner-Seife  
Savonette enlève odeurs  
Jabon quita olores

art.	l. cm.
48278-99	8



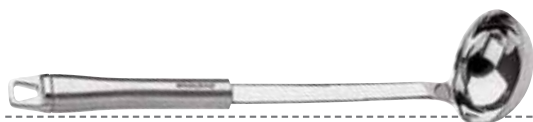
Mestolino salsa  
Sauce ladle  
Saucenlöffel  
Louche à sauce  
Cacillo salsa

art.	l. cm.	Ø
48278-68	30	7



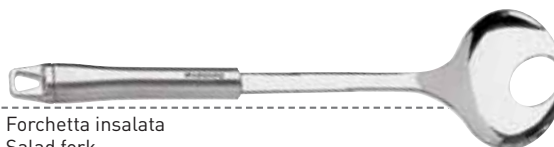
Mestolo  
Ladle  
Schöpflöffel  
Louche  
Cazo

art.	l. cm.	Ø
48278-69	32	9



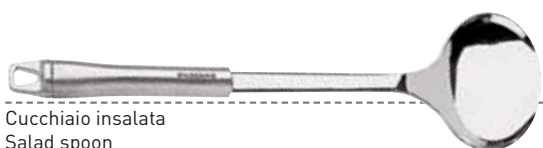
Mestolino  
Small ladle  
Schöpflöffel, klein  
Petite louche  
Cacillo

art.	l. cm.	Ø
48278-66	29,5	6,5



Forchetta insalata  
Salad fork  
Saltgabel  
Fourchette à salade  
Tenedor para ensaladas

art.	l. cm.
48278-64	31



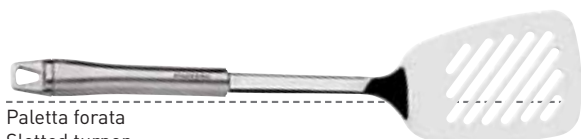
Cucchiaio insalata  
Salad spoon  
Salatlöffel  
Cuiller à salade  
Cuchara para ensaladas

art.	l. cm.
48278-62	30,5



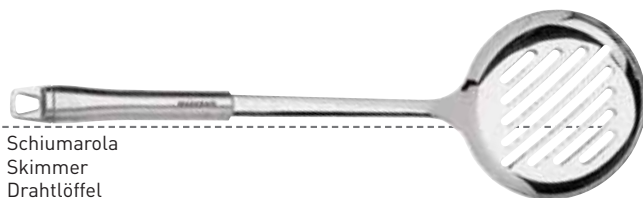
Paletta flessibile  
Flexible turner  
Küchenwender  
Pelle  
Espátula flexible

art.	l. cm.
48278-70	34



Paletta forata  
Slotted turner  
Küchenwender  
Pelle ajourée  
Espátula perforada

art. l. cm.  
48278-71 33,5



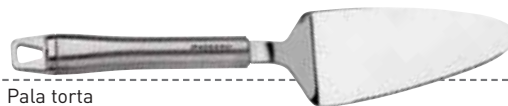
Schiumarola  
Skimmer  
Drahtlöffel  
Ecumoir  
Espumadera

art. l. cm. ø  
48278-73 36 11



Spatola  
Spatula  
Palette  
Spatule  
Espátula

art. l. cm.  
48278-76 30



Pala torta  
Pie server  
Tortenheber  
Pelle à gâteau  
Paleta para tartas

art. l. cm.  
48278-93 27



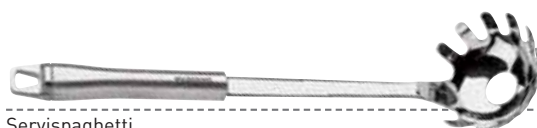
Paletta pesce/asparagi  
Fish/asparagus turner  
Palette für Fisch u. Spargeln  
Pelle à poisson/asperges  
Pala pescado/espárragos

art. l. cm. dim.  
48278-72 31,5 20x7,5



Cucchiaio forato  
Perforated spoon  
Gieslöffel, perforiert  
Cuiller perforé  
Cuchara perforada

art. l. cm.  
48278-61 34,5



Servispaghetti  
Spaghetti server  
Spaghettilöffel  
Cuiller à spaghetti  
Servidor para espagueti

art. l. cm.  
48278-74 31,5



Forchettone  
Fork  
Gabel  
Fourchette  
Tenedor

art. l. cm.  
48278-65 33,5



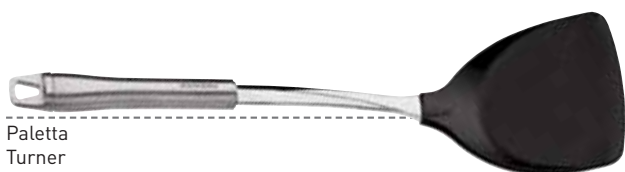
Cucchiaio risotto  
Rice spoon  
Reislöffel  
Rice spoon  
Cuchara para risotto

art. l. cm.  
48278-63 26



Pala pasticcio  
Lasagne spatula  
Palette  
Pelle  
Pala para pastel

art. l. cm.  
48278-27 28



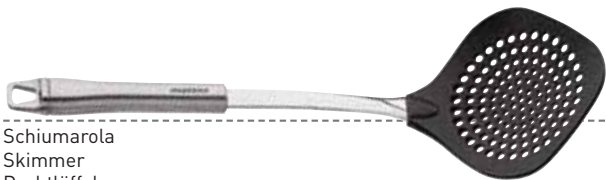
Paletta  
Turner  
Palette  
Pelle  
Paleta

art. l. cm.  
48278-86 35



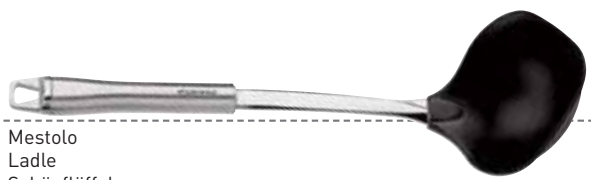
Paletta forata  
Perforated turner  
Küchenwender, perforiert  
Pelle ajourée  
Pala perforada

art. l. cm.  
48278-85 36



Schiumarola  
Skimmer  
Drahtlöffel  
Ecumoir  
Espumadera

art. l. cm.  
48278-88 35,5



Mestolo  
Ladle  
Schöpflöffel  
Louche  
Cazo

art. l. cm.  
48278-84 32



Cucchiaio riso  
Rice spoon  
Giesslöffel  
Cuiller  
Cuchara

art. l. cm.  
48278-82 34,5



Cucchiaio forato  
Perforated spoon  
Giesslöffel, perforiert  
Cuiller ajouré  
Cuchara perforada

art. l. cm.  
48278-81 34,5



Servispaghetti  
Spaghetti server  
Spaghettillöffel  
Cuiller à spaghetti  
Servidor para espagueti

art. l. cm.  
48278-89 34,5



Forchettone  
Meat fork  
Gabel  
Fourchette  
Tenedor

art. l. cm.  
48278-83 34



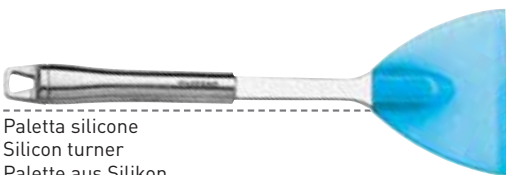
Cucchiaio silicone  
Silicon spoon  
Löffel aus Silikon  
Cuiller en silicone  
Cucharón de silicona

art. l. cm. dim.  
48278-14 29,5 5,5x8



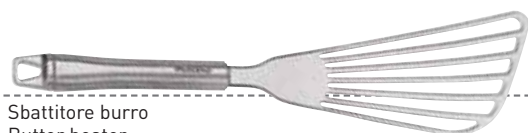
Paletta silicone  
Silicon turner  
Palette aus Silikon  
Pelle en silicone  
Paleta de silicona

art. l. cm. dim.  
48278-29 25,5 3,5x5,5  
48278-28 30,0 5x9



Paletta silicone  
Silicon turner  
Palette aus Silikon  
Pelle en silicone  
Paleta de silicona

art. l. cm. dim.  
48278-30 27,5 9x7



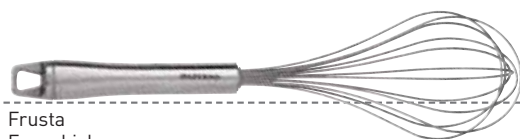
Sbattitore burro  
Butter beater  
Schäber  
Spatule  
Batidor para mantequilla

art. l. cm.  
48278-26 31



Frusta per uova  
Egg whisk  
Rührbesen  
Fouet  
Batidor

art. l. cm.  
48278-18 21



Frusta  
Egg whisk  
Rührbesen  
Fouet  
Batidor

art. l. cm.  
48278-19 28,5



# CUCINA ETNICA ETHNIC CUISINE



**ZEN**

Una serie di ciotole dal chiaro design orientaleggiate create per servire dalla colazione alla cena. Una varietà di gusci funzionali e versatili, perfetti per presentare i più diversi alimenti alla moda, monoporzioni, fingerfood e specialità asiatiche, in puro gusto estetico.

A series of bowls in clear oriental design perfect for serving from breakfast through dinner. A variety of functional and versatile items which enable to serve any types of cuisine and can be mixed with plain white items of other shapes. Any fashion food served in a simple and pure aesthetic style.



Ciotola, melamina  
Bowl, melamine  
Schüssel, Melamin  
Bol, melamine  
Bol, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44450-21	21x21	11	○
44450B21	21x21	11	●

Ciotola, melamina  
Bowl, melamine  
Schüssel, Melamin  
Bol, melamine  
Bol, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44450-12	12x12	4	○
44450B12	12x12	4	●

Ciotola, melamina  
Bowl, melamine  
Schüssel, Melamin  
Bol, melamine  
Bol, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44450-17	17,5x17,5	7	○
44450B17	17,5x17,5	7	●



Ciotola, melamina  
Bowl, melamine  
Schüssel, Melamin  
Bol, melamine  
Bol, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44450-11	11x10	3	○
44450B11	11x10	3	●

Ciotola, melamina  
Bowl, melamine  
Schüssel, Melamin  
Bol, melamine  
Bol, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44450-13	13x11	3,5	○
44450B13	13x11	3,5	●

Ciotola, melamina  
Bowl, melamine  
Schüssel, Melamin  
Bol, melamine  
Bol, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44450-15	17,5x15,5	5,5	○
44450B15	17,5x15,5	5,5	●



Piatto, melamina  
Dish, melamine  
Platte, Melamin  
Plat, melamine  
Bandeja, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44450-23	22x23,5	5,5	○
44450B23	22x23,5	5,5	●

Vassoio, melamina  
Tray, melamine  
Tablett, Melamin  
Plateau, melamine  
Bandeja, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44451-23	22,5x9,5	3	○
44451B23	22,5x9,5	3	●

Vassoio, melamina  
Tray, melamine  
Tablett, Melamin  
Plateau, melamine  
Bandeja, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44451-22	22x12	3	○
44451B22	22x12	3	●



**N**

Ciotola, melamina  
Bowl, melamine  
Schüssel, Melamin  
Bol, melamine  
Bol, melamine

art.	ø cm.	h.	col.
44452-31	31	8,5	○
44452B31	31	8,5	●



**N**

Ciotola, melamina  
Bowl, melamine  
Schüssel, Melamin  
Bol, melamine  
Bol, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44453-14	14,5x12	5,5	○
44453B14	14,5x12	5,5	●



**N**

Ciotola, melamina  
Bowl, melamine  
Schüssel, Melamin  
Bol, melamine  
Bol, melamine

art.	ø cm.	h.	col.
44454-11	11,5	4	○
44454B11	11,5	4	●



**N**

Ciotola, melamina  
Bowl, melamine  
Schüssel, Melamin  
Bol, melamine  
Bol, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44455-09	9x7	2,5	○
44455B09	9x7	2,5	●



**N**

Ciotola, melamina  
Bowl, melamine  
Schüssel, Melamin  
Bol, melamine  
Bol, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44456-14	14x9	2,5	○
44456B14	14x9	2,5	●



**N**

Ciotola, melamina  
Bowl, melamine  
Schüssel, Melamin  
Bol, melamine  
Bol, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44457-32	32,5x14	4	○
44457B32	32,5x14	4	●



**N**

Ciotola, melamina  
Bowl, melamine  
Schüssel, Melamin  
Bol, melamine  
Bol, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44458-30	30x30	7	○
44458B30	30x30	7	●



**N**

Piatto tondo, melamina  
Round dish, melamine  
Platte, rund, Melamin  
Plat rond, melamine  
Bandeja redonda, melamine

art.	ø cm.	h.	col.
44459-28	28	3	○
44459B28	28	3	●



**N**

Vassoio, melamina  
Tray, melamine  
Tablett, Melamin  
Plateau, melamine  
Bandeja, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44461-20	20x20	4,5	○
44461B20	20x20	4,5	●



**N**

Vassoio, melamina  
Tray, melamine  
Tablett, Melamin  
Plateau, melamine  
Bandeja, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44462-25	25x25	5,5	○
44462B25	25x25	5,5	●



**N**

Vassoio, melamina  
Tray, melamine  
Tablett, Melamin  
Plateau, melamine  
Bandeja, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44460-24	24x12,5	2	○
44460B24	24x12,5	2	●





Ciotola brodo, melamina  
Soup bowl, melamine  
Suppentasse, Melamin  
Bol à soup, melamine  
Bol sopa, melamina

art. ø cm.  
49640-09 9



Coppa riso, melamina  
Rice bowl, melamine  
Reistasse, Melamin  
Bol à riz, melamine  
Copa arroz, melamina

art. ø cm.  
49641-12 11



Cucchiaio, melamina  
Spoon, melamine  
Löffel, Melamin  
Cuiller, melamine  
Cucharita, melamina

art. l. cm.  
49644-00 13



N

Zuppiera con coperchio, melamina  
Soup bowl with cover, melamine  
Suppenterrine mit Deckel, Melamin  
Soupière avec couvercle, melamine  
Sopera con tapa, melamina

art. ø cm.  
49645-25 25,4



N

Cucchiaione a servire, melamina  
Serving spoon, melamine  
Servierlöffel, Melamin  
Cuillère à servir, melamine  
Cuchara para servir, melamina

art. l. cm.  
49644-22 22



N

Zuppiera, melamina  
Soup bowl, melamine  
Suppenterrine, Melamin  
Soupière, melamine  
Sopera, melamina

art. ø cm.  
49647-15 15,2  
49647-18 18,0  
49647-20 20,3  
49647-23 23,0  
49647-25 25,4



N

Piatto tondo, melamina  
Round dish, melamine  
Runde Schale, Melamin  
Plat rond, melamine  
Plato redondo, melamina

art. ø cm.  
49648-15 15,2  
49648-18 18,0  
49648-20 20,3  
49648-23 23,0  
49648-25 25,4  
49648-36 35,5  
49648-40 40,6



N

Piatto ovale, melamina  
Oval dish, melamine  
Platte, oval, Melamin  
Plat oval, melamine  
Plato oval, melamina

art. ø cm.  
49649-20 20,3  
49649-23 23,0  
49649-25 25,4  
49649-30 30,5  
49649-36 35,5  
49649-40 40,6



Piatino salsa, melamina  
Sauce dish, melamine  
Saucenteller, Melamin  
Assiette à sauce, melamine  
Platillo para salsa, melamina

art. ø cm.  
49642-07 7  
49642-09 9



Piatino 2 scomparti, melamina  
Double dish, melamine  
Doppel-Schale, Melamin  
Plat double, melamine  
Platillo doble, melamina

art. dim. cm.  
49643-02 8,5x7



N

Cucchiaio brodo  
Soup spoon  
Suppenlöffel  
Cuiller à soupe  
Cuchara sopa

art. l. cm.  
49655-35 14



N

Ciotola brodo/riso  
Soup/rice bowl  
Suppentasse-/Reisschüssel  
Bol à soupe/riz  
Bol sopa/arroz

art. ø cm.  
49655-34 11

Zuppa di miso è una zuppa tradizionale giapponese, ci sono molti modi per prepararla, la versione base è costituita da un brodo chiamato "dashi" in cui viene ammorbidita la pasta di miso, alga Wakame, zenzero e erba cipollina. Molti ingredienti vengono aggiunti in base alle ricette regionali e stagionali e le preferenze personali. - *Miso soup is a traditional Japanese soup consisting of a stock called "dashi" into which softened miso paste is mixed. Many ingredients are added depending on regional and seasonal recipes, and personal preferences.*





N

Dosatore salsa di soia, porcellana  
Soy sauce pouring pot, porcelain  
Sojasauekännchen, Porzellan  
Doseur pour sauce de soja, porcelaine  
Dispensador para salsa de soja, porcelana

art.	dim. cm.	ml.
49655-33	7x6,5	150



N

Piatto a servire  
Sushi serving dish  
Sushi-Servierteller  
Plat à sushi  
Plato para sushi

art.	ø cm.
49655-21	22
49655-22	25
49655-23	28

Perfetto per servire sushi o cirashi, una delle preparazioni tradizionali del sushi giapponese. La base è sempre il classico riso cotto che si sposa a meraviglia con il pesce crudo. Nel cirashi solitamente si utilizzano pesci carnosi come tonno, salmone, sgombrò, spada, ricciola e gamberi che si servono sopra il riso. - *This sushi oke dish offers the perfect presentation for chirashi recipes. Cirashi is one of the traditional dishes of the Japanese sushi. The base is always the classic cooked rice perfect with the raw fish such as tuna, salmon, mackerel, sword, yellowtail and shrimps.*



N

Vassoio bento  
Bento tray  
Bento-Platte  
Plateau à bento  
Bandeja bento

art.	dim. cm.	h.
49655-36	22x15	3



N

Scatola bento  
Bento box  
Bento-Box  
Boîte à bento  
Caja bento

art.	dim. cm.	h.
49655-37	25x25	5



N

Piatto presentazione sushi boat  
Sushi Boat presentation platter  
Sushi-Boat  
Plat de présentation sushi boat  
Plato de presentación sushi boat

art.	dim. cm.	h.
49655-29	13x28	3,5



N

Tagliere sushi, PP  
Sushi Board, PP  
Sushibrett, PP  
Planche à sushi, PP  
Plancha para sushi, PP

art.	dim. cm.
49655-13	18x11,5



N

Vassoio reversibile  
Double Sided Tray  
Platte  
Plateau  
Bandeja

art.	dim. cm.
49655-20	35x31

Vassoio nero/rosso, mezzaluna, reversibile. Perfetto come segnaposto, come tovaglietta, per servire zuppe, insalate o in combinazione con piatti più piccoli per servire sushi o antipasti. - *Black and red reversible "half moon" tray. Perfect for place setting as a placemat, to serve soup, salad, or an entire meal, or in conjunction with smaller plates to serve sushi or appetisers.*

Pezzo a servire noto come geta per la sua somiglianza agli elevati sandali giapponesi in legno, un perfetto complemento sushi bar, e anche una bella base per aperitivi o dessert. - *Service piece known as geta for its resemblance to the elevated wooden Japanese sandals, a perfect addition to the sushi bar service, also creates a beautiful canvas for tapas and desserts.*



N

Tagliere sushi, bamboo  
Bamboo Sushi Board Geta  
Bambus-Sushibrett,  
Planche à sushi en bambou  
Plancha para sushi de bambù

art.	dim. cm.	h.
49655-24	24x15	3



N

Supporto per temaki, legno  
Wooden hand roll stand  
Temaki-Ständer, Holz  
Support pour temaki, bois  
Soporte para temaki, madera

art. dim. cm. h.  
49655-31 18x9 8,5



N

Supporto per temaki, laccato  
Hand roll stand, laquered  
Temaki-Ständer  
Support pour temaki  
Soporte para temaki

art. dim. cm. h.  
49655-32 18x9,5 8



Perfetto per la presentazione del temaki. Contiene fino a tre pezzi. Temaki sushi è un tipo di sushi arrotolato a forma di cono. Il temaki è diverso dal sushi maki in quanto non si taglia a pezzi. La traduzione di "temaki" è arrotolato a mano. - Holds up to three pieces. Temaki sushi is a form of rolled sushi, created in a cone. Temaki is different from maki sushi, as you do not cut it into pieces. "Temaki" means hand roll.



N

Caraffa sake, porcellana  
Sake jug, porcelain  
Sakekrug, Porzellan  
Carafe à sake, porcelaine  
Jarra sake, porcelana

art. ø cm. h. ml.  
49655-25 5,5 17,5 230



N

Coppetta sake, porcellana  
Sake cup, porcelain  
Sakebecher, Porzellan  
Coupe à sake, porcelaine  
Copa sake, porcelana

art. ml.  
49655-26 40



N

Supporto bacchette cinesi, porcellana  
Chopstick rest, porcelain  
Stäbchen-Aufsteller, Porzellan  
Support à baguettes, porcelaine  
Soporte para palillos, porcelana

art. dim. cm.  
49655-28 4,5x3



N

Supporto bacchette cinesi, porcellana  
Chopstick rest, porcelain  
Stäbchen-Aufsteller, Porzellan  
Support à baguettes, porcelaine  
Soporte para palillos, porcelana

art. dim. cm.  
49655-27 4,5x3



N

Bacchette, melamina  
Chopsticks, melamine  
Essstäbchen, Melamin  
Baguettes, melamine  
Palillos, melamina

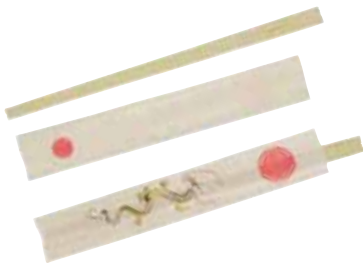
art. l. cm. paia/pairs  
49658-01 27 10



N

Bacchette, melamina  
Chopsticks, melamine  
Essstäbchen, Melamin  
Baguettes, melamine  
Palillos, melamina

art. l. cm. paia/pairs  
49658-02 27 10



Bacchette, bamboo, monouso  
Bamboo chopsticks, disposable  
Bambus Essstäbchen  
Baguettes en bambou  
Palillos de bambú

art.	l. cm.	paia/pairs
48300-29	21	100



Bacchette, bamboo, monouso  
Bamboo chopsticks, disposable  
Bambus Essstäbchen  
Baguettes en bambou  
Palillos de bambú

art.	l. cm.	paia/pairs
48300-30	24	50



Bacchette, bamboo, monouso  
Bamboo chopsticks, disposable  
Bambus Essstäbchen  
Baguettes en bambou  
Palillos de bambú

art.	l. cm.	paia/pairs
49627-24	22	100



Bacchette, bamboo, monouso  
Bamboo chopsticks, disposable  
Bambus Essstäbchen  
Baguettes en bambou  
Palillos de bambú

art.	l. cm.	paia/pairs
49627-22	24	100

Fornite a coppie unite, in un sacchetto di carta. - Supplied in pairs, attached together, in a paper packet.



Spiedini bamboo, monouso  
Bamboo skewers, disposable  
Bambus-Fleischspieß  
Brochettes en bambou  
Palillos de bambú

art.	l. cm.	u. pack
48300-31	10,5	200



Spiedini bamboo, monouso  
Bamboo skewers, disposable  
Bambus-Fleischspieß  
Brochettes en bambou  
Palillos de bambú

art.	l. cm.	u. pack
48300-32	10,5	200
48300-33	15,0	100



Bacchette giapponesi, colori assortiti  
Japanese chopsticks, assorted colors  
Japanische-Esstäbchen  
Baguettes japonaises  
Palillos japoneses

art.	l. cm.
49628-00	24



Bacchette giapponesi, inox  
Japanese chopsticks (hashi), s/s  
Japanische-Esstäbchen, E.R.  
Baguettes japonaises, inox  
Palillos japoneses, inox

art.	l. cm.
49655-30	23

La parola giapponese per le bacchette "Hashi" significa "ponte". A differenza delle bacchette cinesi, che sono squadrate e nella parte terminale smussate, quelle giapponesi sono arrotondate e rastremate all'estremità (molto più difficili da usare). Questo sembra per facilitare la rimozione delle lisce dal pesce alla base della dieta giapponese. - The Japanese word for chopsticks "Hashi" means "bridge". Unlike Chinese chopsticks, which are squared-off and blunt at the end, these Japanese utensils are rounded and tapered to a point at the end (much more difficult to use). It has been suggested that this is in order to facilitate the removal of bones from fish, which makes up a great part of the Japanese diet.



CUCINA ETNICA ETHNIC CUISINE



N

Costruzione in acciaio inox e finitura in alluminio anodizzato. Porte posteriori scorrevoli in plexi, rimovibili, vetro frontale curvo, sollevabile. Dispositivo di scarico, interruttore on/off, interruttore LED, compressore, condensatore ed evaporatore, termostato elettronico, gas T134 privo di CFC. Temperatura: +1°C/+5°C. Dotazione: 6/8 contenitori GN 1/3 altezza 40 mm. - *Stainless steel construction and finishing in anodized aluminum. Removable rear sliding doors in plexi, liftable curved front glass. Draining device, on/off switch, LED switch, compressor, condenser and evaporator, electronic thermostat, gas T134 CFC free. Temperature: +1°C/+5°C. Delivered with 6/8 GN 1/3 containers, height 40 mm.*



Vetrina antipasti  
Tapas display  
Vorspeisen-Schauenster  
Vitrine tapas  
Vitrina para tapas

art.	dim. cm.	h.	temp.	V	W	kg
49630-06	145x40	26	+2/+5°C	230	160	33
49630-08	180x40	26	+2/+5°C	230	160	40



N

Stuoietta bamboo  
Bamboo sushi mat  
Bambus-Sushi-Matte  
Tapis à sushi, bambou  
Mantelín de bambù para sushi

art.	dim. cm.
49626-00	24x24

Stuoietta bamboo  
Bamboo sushi mat  
Bambus-Sushi-Matte  
Tapis à sushi, bambou  
Mantelín de bambù para sushi

art.	dim. cm.
49626-02	27x27



N

Tappetino per sushi, silicone  
Sushi mat, silicone  
Sushi-Rollen Matte, Silikon  
Natte à rouler le sushis, silicône  
Mantelín para sushi, silicóna

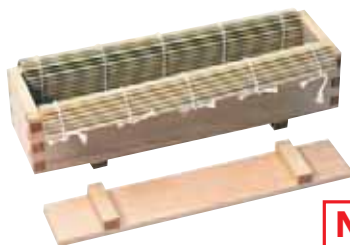
art.	dim. cm.
49655-11	25x26



N

Kit per sushi-maki  
Sushi maki set  
Sushi-Maki-Satz  
Utensile pour sushis-maki  
Juego para sushi-maki

art.	ø cm.	l.
49655-01	6	30



N

Kit 3 pz per sushi-maki  
Sushi-maki set 3 pcs  
Sushi-Maki-Satz 3 Stk  
Kit 3 pcs pour réaliser les sushi-maki  
Juego 3 pz para sushi-maki

art.	dim. cm.	h.
49655-02	26x7,5	5,5



N

Stampo per sushi  
Sushi roll mould  
Sushi-Ausstechform  
Moule à sushi  
Molde para sushi

art.	sushi dim. cm.	pcs
49655-08	5x2,5	10



N

Stampo per onigiri  
Onigiri mould  
Onigiri-Ausstechform  
Moule à onigiri  
Molde para onigiri

art.	dim. cm.
49655-06	7x5,5x4

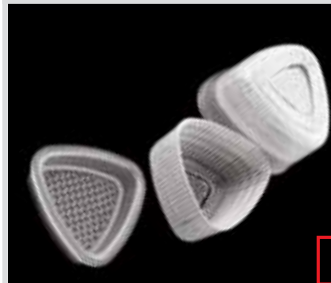


N

Stampo per onigiri  
Onigiri mould  
Onigiri-Ausstechform  
Moule à onigiri  
Molde para onigiri

art.	dim. cm.
49655-07	15x15x8,5

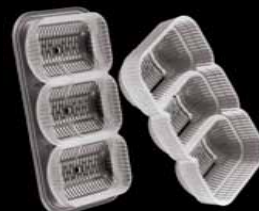




**N**



**N**



**N**

Stampo per onigiri  
Onigiri mould  
Onigiri-Ausstechform  
Moule à onigiri  
Molde para onigiri

art. dim. cm.  
49655-14 6x7

Stampo per sushi  
Sushi roll mould  
Sushi-Ausstechform  
Moule à sushi  
Molde para sushi

art. dim. cm. h.  
49655-09 20x5 5  
49655-10 20x3 3

Stampo per onigiri  
Onigiri mould  
Onigiri-Ausstechform  
Moule à onigiri  
Molde para onigiri

art. dim. cm.  
49655-15 5,5x3



**N**



**N**



**N**

Set 3 utensili decoro per sushi  
Set 3 pcs sushi tools  
Sushi Dekoriersatz, 3-Tlg.  
Jeu de 3 outils pour décoration des sushis  
Juego de 3 herramientas decoración para sushi

art.  
49655-04

Brocca lava/centrifuga riso  
Rice spinner  
Reisschleuder  
Pichet pour laver et rincez le riz  
Secador manual para arroz

art. dim. cm. h.  
49655-12 20x13,5 23

Cucchiaio riso  
Rice spoon  
Reislöffel  
Cuiller à riz  
Cuchara arroz

art. dim. cm.  
49655-03 15x5,3



**N**



Cuocivapore, bamboo  
Bamboo steamer  
Dampf-Kocher, Bambus  
Cuiseur à vapeur, bambou  
Cuscusera, bambù

art. ø cm.  
49603-15 16  
49603-20 20  
49603-25 25  
49603-30 30  
49603-40 40  
49603-50 50

Cuocivapore quadrato, bamboo  
Square bamboo steamer  
Dampf-Kocher, Bambus  
Cuiseur à vapeur carré, bambou  
Cuscusera, bambù

art. dim. cm.  
49656-15 15,2x15,2  
49656-16 16,5x16,5  
49656-20 20,3x20,3

2 ceste + 1 coperchio. - 2 bodies + 1 cover.



Cuoci riso a vapore  
Rice steamer  
Reiskocher  
Cuit riz  
Olla para riz

art.	ø cm.	h.	lt.	V	W	Kg riso/rice
49954-21	50	35	21	220	3000	10



Vaporiera, inox  
Steamer, stainless steel  
Dampfer, Edelstahl Rostfrei  
Cuit vapeur, inox  
Olla para cocinar al vapor, inox

art.	ø cm.	h.	kg.	V	W	lt.
49954-18	38	46	7	230	2000	15



Wok c/griglia e coperchio, 3-ply  
Wok with grid and cover, 3-ply  
Wok mit Rost und Deckel, 3-ply  
Wok avec grille et couvercle, 3-ply  
Wok con rejilla y tapa, 3-ply

art.	ø cm.	h.
12529-32	32	8



Wok, ferro  
Steel wok pan  
Wok-Eisenpfanne  
Poêle chinoise, acier  
Wok, hierro

art.	ø cm.	h.
11713-32	32	10
11713-40	40	11



Wok, ferro  
Steel wok pan  
Wok-Eisenpfanne  
Poêle chinoise, acier  
Wok, hierro

art.	ø cm.	h.
49604-31	30,5	9
49604-36	35,5	11
49604-41	40,5	12



Wok antiaderente  
Non stick wok  
Wok-Pfanne, nichtaftend  
Poêle chinoise, anti-adhérente  
Wok, antiadherente

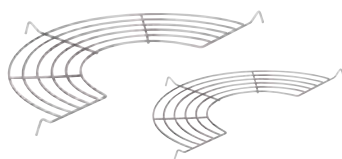
art.	ø cm.
49612-30	30,5
49612-33	33,0

Wok a fondo piano, antiaderenti, che formano a poco a poco sulla superficie una pellicola antiaderente. Manico legno.  
*Flat bottom non-stick woks, which gradually builds up a non-stick surface. Wooden handle.*



Base per wok, cromata  
Wok stand, chromed  
Fuss für Wokpfanne, verchromt  
Base pour wok, chromée  
Base para Wok, cromada

art.	ø cm.	h.
49600-00	20-25	5,5



Griglia per tempura, cromata  
Tempura rack, chromed  
Tempura-Rost, verchromt  
Grille à tempura, chromée  
Rejilla para tempura, cromada

art.	ø cm.
49613-30	30,5
49613-33	33,0
49613-35	35,5

La griglia sul wok mantiene in caldo il cibo che ha terminato la cottura, mentre l'olio cola nel wok. - *The tempura rack attached to the wok holds food that has finished cooking, so that it stays warm while oil drains back into the wok.*



La tempura è un piatto tipico della cucina giapponese che consiste in un fritto croccante e leggero, fatto di verdure e pesce. Il nome deriva dal termine latino "tempora" che indica quattro periodi dell'anno corrispondenti alle quattro stagioni; in questi frangenti di tempo i cristiani evitavano di mangiare carne, nutrendosi solo di pesce e verdure. Si narra che, durante il XVI secolo, alcuni missionari portoghesi giunsero sino in Giappone e qui fecero conoscere al popolo del Sol Levante la tradizione dei tempura; consuetudine che fu poi personalizzata dai giapponesi che iniziarono a friggere verdure e pesce con una pastella leggera. - *The tempura is a typical Japanese dish consisting in fried vegetables and fish, crispy and light. The name of this food comes from the Latin term "tempora" indicating four periods of the year corresponding to the four seasons during which Christians abstain from eating meat, eating only fish and vegetables. The story goes that during the sixteenth century, Portuguese missionaries arrived in Japan and taught the people of the Rising Sun the tradition of tempura. Later on this dish has been customized by the Japanese who began to fry vegetables and fish with a light batter.*



Wok, ferro  
Steel wok pan  
Wok-Eisenpfanne  
Poêle chinoise, alier  
Wok, hierro

art.	Ø cm.	h.
49605-46	45,5	14,0
49605-61	61,0	18,5
49605-71	71,0	22,0



Coperchio per wok, alluminio  
Wok lid, aluminum  
Wok-Deckel, Aluminium  
Couvercle pour poêle chinoise, alu  
Tapa para wok, aluminio

art.	Ø cm.
49602-25	25
49602-30	29
49602-33	31
49602-35	34



Base per wok, inox  
Wok stand, stainless steel  
Fuss für Wokpfanne, Edelstahl Rostfrei  
Base pour wok, inox  
Base para Wok, inox

art.	Ø cm.
11953-22	22

Un elemento fondamentale nella cucina cinese, il coperchio del wok è usato per i piatti cotti al vapore, stufati o affumicati. - A vital piece of equipment in the Chinese kitchen, the wok lid is used when dishes are being steamed, simmered or smoked.



**N**

Padella balti/karahi  
Balti pan  
Balti-Pfanne  
Poêle balti  
Sartén balti

art.	Ø cm.
49657-15	15,2
49657-20	20,3
49657-25	25,4



Balti e karahi sono lo stesso stile di cucina, originario del Kashmir, dove le pietanze al curry sono realizzate in una padella in ghisa con fondo arrotondato e due maniglie, simile ad un wok cinese. Spezie tipiche utilizzate sono: anice, cardamomo, corteccia di cassia, chiodi di garofano, coriandolo, cumino, finocchio, zenzero e una miscela di spezie chiamata garam masala. Spesso questi pasti vengono consumati senza riso o posate, utilizzando un pane indiano detto naan. *Balti and karahi are the same style of cooking, originating in Kashmir, where the curries are made in a cast-iron pan with a rounded bottom and two handles, rather like a Chinese wok. Typical spices used in balti curries are aniseed, cardamom, cassia bark, cloves, coriander, cumin, fennel, ginger and the spice blend called garam masala. Balti curries are often eaten without rice or cutlery, using large, flat breads such as naan.*



**N**

Padella balti base legno  
Balti pan with wood base  
Balti-Pfanne mit Holz-Basis  
Poêle balti avec base en bois  
Sartén balti base de madera

art.	Ø cm.
49656-02	15,2



Padella per friggere, ferro  
Steel fry pan  
Frittier-Eisenpfanne  
Tuile à frire, acier  
Sartén freidora, hierro

art.	Ø cm.	h.	lt.
41707-32	32	9,8	6,0
41707-36	36	11,0	8,8
41707-40	40	13,4	12,2
41707-45	45	15,0	17,3
41707-50	50	17,6	23,5



Cestello per friggere, stagnato  
Wire basket, tinned  
Frittier-Rost, verzinkt  
Grille à frire, étamée  
Cesta escurrefrito, estañada

art.	Ø cm.	h.
41708-32	32	11,0
41708-36	36	11,5
41708-40	40	12,4
41708-45	45	15,5
41708-50	50	16,5





**N**

Padella omelette, antiaderente  
Japanese omelettes pan, non-stick  
Japanische Omelette Pfanne mit Antihafbeschichtung  
Poêle à omelettes, revêtement anti-adhésif  
Sartén antiadherente para tortillas japonesas

art.	dim. cm.	h.
49655-38	22x21	3,5



Padella tawa, ferro  
Steel tawa pan  
Tawa-Eisenpfanne  
Poêle tawa, acier  
Sartén tawa, hierro

art.	ø cm.
49614-28	28

Queste padelle piane sono utilizzate nella cucina indiana, per focacce e tutto ciò che ha bisogno di cottura rapida ad alta temperatura. L'anatra di Bombay a volte viene cucinata su tawa. CURIOSITA': L'anatra Bombay o bummalò, nonostante il nome, non è una papera, ma bensì un pesce. È originario delle acque tra Mumbai (ex Bombay) e Kutch nel Mar Arabico. - These flat pans are used in Indian cooking, for chapattis and anything that needs quick cooking at high temperatures. Bombay duck is sometimes cooked on a tawa. The Bombay duck or bummalò is, despite its name, not a duck but a lizardfish. It is native to the waters between Mumbai (formerly Bombay) and Kutch in the Arabian Sea.



Chapattis



Cuocivapore, inox  
Steamer, stainless steel  
Dampf-Kocher, Edelstahl Rostfrei  
Cuseur à vapeur, inox  
Cuscusera, inox

art.	ø cm.	h.	
49606-51	51	14	base
49606-00	51	14	inserto - body
49606-01	51	20	coperchio - cover



Vengono utilizzati con la fonduta cinese per contenere gli alimenti durante la cottura nel brodo. - These mesh scoops are used with the Chinese hot pot, to hold food while it is cooking in the pot.



Porzionatore  
Scoop  
Portionierer  
Cuiller  
Porcionador

art.	
49616S01	inox - s/s
49616B01	ottone - brass



Pentola cinese, alluminio  
Chinese hot pot, aluminium  
Chinese- Suppentopf, Alu  
Marmite chinoise, alu  
Olla chino, aluminio

art.	ø. cm.	h.
49616-22	22	17
49616-24	24	20
49616-26	26	22
49616-28	28	23



Casseruola terracotta  
Clay pot  
Tontopf  
Pot d'argile  
Olla de barro

art.	ø cm.	h.	kg.
49632-24	20	10	1,5
49632-32	28	16	2,7



Casseruola terracotta  
Clay pot  
Tontopf  
Pot d'argile  
Olla de barro

art.	ø cm.	h.	kg.
49633-22	16,5	10	0,75
49633-24	19,0	12	1,35

Tecnica di cottura degli alimenti in una casseruola di terracotta che è stata prima immersa in acqua in modo da liberare il vapore durante il processo di cottura. Evitare sbalzi di temperatura, posizionare la casseruola con il suo contenuto in forno non preriscaldato. Tradizionalmente la casseruola viene utilizzata per servire direttamente dal forno alla tavola. Non mettere in lavastoviglie. - Clay pot cooking is a technique of cooking food in an unglazed clay pot which has been soaked in water so as to release steam during the cooking process. Avoid rapid temperature changes, place the pot with its content in a cold oven and set the temperature. Traditionally the clay pot is served right from oven onto the dinner table. Do not put in dishwasher.





Piatto ghisa con vassoio legno  
Sizzler platter, cast iron  
Gusseisenplatte  
Plat en fonte  
Fuente hierro fundido

art.	dim. cm.	dim. cm. ext.
49615-01	22x15	33,5x22



Piatto ghisa con vassoio legno  
Sizzler platter, cast iron  
Gusseisenplatte  
Plat en fonte  
Fuente hierro fundido

art.	dim. cm.	dim. cm. ext.
49615-03	27x17	32x20



Padella grill, alluminio antiaderente  
Grill pan, aluminum, non-stick coated  
Grill-Pfanne, Aluminium, nichthaftend  
Poêle à griller, alu, anti-adhérente  
Sartén grill, aluminio, antiadherente

art.	dim. cm.	h.
16971-36	36,5x22,5	3,5
16971-47	47x29	4,5



Mortaio e pestello  
Mortar and pestle  
Mörser und Stößel  
Mortier et pilon  
Mortero y pistilo

art.	ø cm.	h.	kg.
49618-12	9	10,5	2,6
49618-15	11	12,0	4,1
49618-18	14	13,5	5,8



Oliera, inox  
Soy/oil sauce pot, stainless steel  
Öelständer, Edelstahl Rostfrei  
Huilière, inox  
Aceitera, inox

art.	ø. cm.	h.
49631-08	7	11,5
49631-11	11	17,0



Colapasta  
Noodle strainer  
Nudeln-Sieb  
Passoire  
Colador

art.	ø. cm.	h.	l.
49601-14	14	13	22

Inox e legno naturale. - Stainless steel and natural wood.



Schiumarola fritto, rete grossa  
Fry basket, coarse mesh  
Frittierkorb  
Panier de friture  
Cesta para freír

art.	ø cm.
49607-15	15,0
49607-20	20,0
49607-25	25,5
49607-30	30,5



Schiumarola fritto, rete fine  
Fry basket, fine mesh  
Frittierkorb  
Panier de friture  
Cesta para freír

art.	ø cm.
49608-15	15,0
49608-20	20,0
49608-25	25,5
49608-30	30,5
49608-35	35,5

Manico bamboo, rete inox. - Bamboo handle, stainless steel mesh.



Schiumarola  
Skimmer  
Schaumlöffel  
Ecumoire  
Espumadera

art.	ø cm.	l.
49617-23	24	45
49617-25	26	46
49617-30	30	50

Inox. Usati per rimuovere cibi fritti o lessati dai wok. - Stainless steel. Used to remove deep fried or boiled foods from the wok.

CUCINA ETNICA ETHNIC CUISINE



Mestolo  
Ladle  
Schöpflöffel  
Louche  
Cacillo

art.	Ø cm.
49609-12	11,8
49609-14	13,8



Paletta  
Spatula  
Teigschäber  
Spatule  
Espátula

art.	dim. cm.
49610-11	11x10,2
49610-14	13,3x12

Inox e legno naturale. - *Stainless steel and natural wood.*



Bastoncini per cucinare, bamboo  
Bamboo cooking chopsticks  
Bambus Kochstäbchen  
Baguettes de cuisine en bambou  
Palillos para cocinar de bambú

art.	l. cm.	paia/pairs
49629-45	45	10

Monouso. Oltre a quelli classici per mangiare ne esistono di più lunghi, sempre in bambù, necessari per mescolare. - *Disposable. Large chopsticks used to manipulate food while it is being cooked.*



Forbice carni  
Meat scissors  
Fleischschere  
Ciseaux à viande  
Tijeras para carne

art.	l. cm.
49636-00	17



Pinza per anatra  
Duck fur pincer  
Ente Fell Zange  
Pince à canard  
Pinza pato

art.	l. cm.
49637-00	15



Squamapesce  
Fish scaler  
Fischentschupper  
Ecailleur à poisson  
Cuchillo quitto escamas

art.	l. cm.
49638-00	22



Grattugia per wasabi  
Wasabi grater  
Wasabi-Raffel  
Rape à wasabi  
Rallador para wasabi

art.	dim. cm.
42555-11	11x7,5



Pennello per wok, bamboo  
Bamboo wok brush  
Wok-Pinsel, Bambus  
Pinceaux à wok, bambou  
Pincel para wok, bambù

art.	l. cm.
49634-00	25,5



Spazzola per wok  
Wooden handled wok brush  
Wok-Bürste, Holzgriff  
Brosse à wok, manche bois  
Cepillo para wok, mango madera

art.	l. cm.
49635-00	27,5

L'originale spazzola cinese è fatta di strisce di bambù tenute insieme ad un'estremità ed usata per pulire il Wok sotto l'acqua corrente. - *The original Chinese wok cleaning brush is made of strips of Bamboo held together at the top and used to clean out the wok under running water.*

# COLTELLI SUSHI GIAPPONESI P

## JAPANESE SUSHI KNIVES



Una scelta eccellente per la preparazione di sushi e verdure. Lame in acciaio inox, molibdeno e vanadio, per un'ottimale tenuta del filo, affilatura a rasoio, manici in legno antiscivolo. Secondo la tradizione giapponese l'affilatura è unilaterale ed il filo è molto più sottile rispetto a quello della normale affilatura dei coltelli occidentali. Questo rende i tagli più nitidi ed evita di creare traumi alla trama delicata di carne e pesce crudo. Non utilizzare per il taglio di solidi incluse grosse lisce di pesce. Data la particolarità dell'affilatura e dell'acciaio impiegato si consiglia vivamente di lavare a mano ed asciugare immediatamente con cura le lame.

*Excellent choice when preparing sushi and vegetables. Molybdenum/Vanadium s/s blades for excellent edge retention, razor sharp edges, slip resistant wooden handles. The blades are sharpened with the traditional Japanese single bevel to improve sharpness. The large beveled one-sided edge is much thinner than a two-sided edge. This thinner, sharper edge makes for cleaner cuts through the soft flesh of fish, in particular. Using these knives will avoid bruising the delicate texture of raw fish and destroying the freshness of the fish. The thinner edge is more fragile than the edge on western knives. Do not use for cutting anything solid including larger fish bones. Due to the special blade sharpening and s/s used we highly recommend to only hand wash and dry the blades thoroughly immediately.*

## DEBA

art.	l. cm.
18280-22	22,5
18280-16	16,5
18280-10	10,5

Affilato e dalla lama pesante usato per disossare e tagliare il pesce utilizzato nel sushi. È simile ad un coltello da chef. - *The Deba is a powerful knife used for filleting fish and butchering meat without bones. Its weight and thickness can chop through fish bones and the sharp edge can fillet even the smallest of fish.*



## OROSHI

art.	l. cm.
18281-24	24

Per sfilettare il tonno e altri pesci di grandi dimensioni. - *An Oroshi Knife is a Japanese all-purpose cooking knife, but used particularly for fish.*



## USUBA

art.	l. cm.
18282-22	22,5
18282-18	18,0
18282-19*	18,0

\*doppia affilatura

\*double bevel

Coltello estremamente affilato con una punta quadrata. Questo coltello è usato per tagliare verdure e quando è tenuto ben affilato può tagliarle in fette sottili come un foglio di carta. - *The Usuba is the ultimate vegetable knife. Sharp and thin, it is used by chefs in Japan for katsuramuki, a traditional style of peeling vegetables into thin sheets.*



## TAKO SASHIMI

art.	l. cm.
18283-33	33
18283-27	27

Il coltello Tako Sashimi assomiglia di più ad un coltello occidentale ed è utilizzato per affettare tagli spessi di carne per sushi. Ha la lama senza punta, per evitare di rovinare i tentacoli del polpo. - *The Tako Sashimi is a variation of the Yanagi and is used to slice straight-cut sashimi. The blunt tip and balanced weight works well on difficult ingredients like octopus, from which it gets its name. Originated in Kanto (Tokyo) region.*



## YANAGI SASHIMI

art.	l. cm.
18284-21	21
18284-27	27
18284-30	30
18284-33	33

Viene utilizzato per tagliare sottili fette di verdure, carne o pesce, nonché per tagliare in generale a dadi o a fette. Grazie alla sua lama sottile ed affilata è utilizzato anche per creare guarnizioni o tagliare i rotoli di sushi. - *The Yanagi Sashimi is a slicing knife used to cut boneless fish fillets into sashimi and topping for sushi. The graceful, thin blade cuts beautiful slices in one long, drawing stroke. Originated in Kansai (Osaka) region.*





# APPARECCHI ELETTRICI

## ELECTRIC APPLIANCES



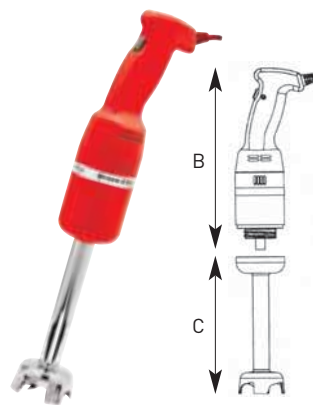
UTENSILI KITCHEN UTENSILS



Combi mixer/frusta  
Mixer/liquidiser combi unit  
Kombigerät  
Combiné mixeur-fouet  
Mezclador/batidor, unidad combinada

art.	rpm	max rpm	V	W	B	C	F	kg.
49907-01	2000-9000	15000	230	350	36	43	36	4,95

Idoneo per la lavorazione in contenitori fino a 100 litri di capacità.  
Suitable for food-processing in containers up to 100 liters capacity.



Mixer  
Liquidiser  
Stabmixer  
Mixeur  
Mezclador

art.	rpm	V	W	B	C	kg.
49907-06	15.000	230	250	28,5	27	1,45

Idoneo per la lavorazione in contenitori fino a 30 litri di capacità.  
Suitable for food-processing in containers up to 30 liters capacity.



Supporto murale  
Wall rack  
Wandständer  
Support mural  
Soporte mural

art.  
49907-AA



Supporto murale per art. 49907-06  
Wall rack for item 49907-06  
Wandständer für Art.-Nr. 49907-06  
Support mural pour réf. 49907-06  
Soporte mural para art. 49907-06

art.  
49907-AB



Mixer  
Liquidiser  
Stabmixer  
Mixeur  
Mezclador

art.	rpm	V	W	kg.	h. cm
49807-00	0-13000	230	200	1	39,5

Fornito con 2 coltelli, 2 dischi e 1 misurino graduato. - Equipped with 2 knives, (chopper and star), 2 discs (beater and emulsion) and a graduated pot.



Mixer, per piccole preparazioni  
Liquidiser, for small preparations  
Stabmixer, für kleine Vorbereitungen  
Mini mixer pour petites préparations  
Minibatidora, para pequeñas preparaciones

art.	rpm	V	W	kg.	h. cm
49808-00	12500-14000	220	450	0,82	40
49808-AC	frusta/whisk				
49808-AD	emulsionatore/emulsifier				





49911-24    49916-25    49916-35    49916-45    49916-55

Mixer  
 Liquidiser  
 Stabmixer  
 Mixeur  
 Mezclador



art.	rpm	V	W	kg.	lt.	h. cm
49911-24	2000>12500	230	270	1,4		24
49916-25	2300>9600	230	270	3,0	15	25
49916-35	2300>9600	230	350	3,3	45	35
49916-45	1500>9000	230	440	4,9	100	45
49916-55	9000	230	750	5,2	200	55



49911-19    49911-30    49911-35    49911-45

Combi mixer/frusta  
 Mixer/liquidiser combi unit  
 Kombigerät  
 Combiné mixeur-fouet  
 Mezclador/batidor, unidad combinada



art.	rpm	V	W	kg.	lt.	h. cm
49911-19	2000>12500 350>1560	230	250	1,9		19
49911-30	2300>9600 500>1800	230	300	3,1	30	30
49911-35	1500>9000 250>1500	230	440	5,9	50	35
49911-45	1500>9000 250>1500	230	500	6,1	100	45



robot coupe

Centrifuga J80 Ultra  
Juice extractor  
Fruchtpresse  
Centrifugeur-presse agrumes  
Centrifugadora/exprimidor jugos

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49949-20	3000	230	700	11	23,5x42	50,5

Per la lavorazione di frutta e verdura. Dotata di vasca per la raccolta dei rifiuti con capacità 6,5 lt, una tamoggia automatica con  $\varnothing 79$  mm che permette portate fino a 60kg/orari. Vasca in inox con beccuccio antigoccia. Motore industriale molto silenzioso che mantiene una velocità costante qualunque sia il carico. - Suitable for fruit and vegetables. Equipped with waste collector 6,5 lt, automatic hopper  $\varnothing 79$  mm. Output up to 60kg/h. Stainless steel bowl with non drip spout. Very silent industrial motor, keeps constant speed regardless of the workload.

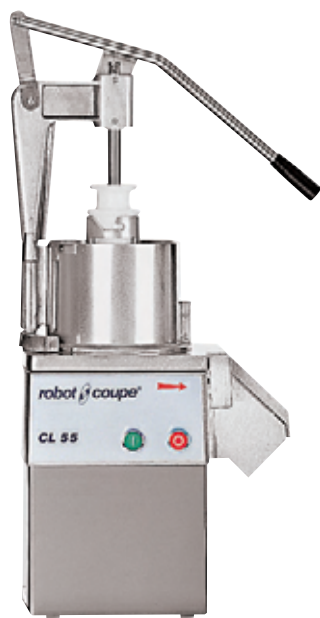


robot coupe

Tagliaverdure CL 50 Ultra  
Vegetable preparation machine  
Gemüseschneidmaschine  
Coupe-légumes  
Cortador verduras

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49940-01	375	230	550	15	30x36	55,5

Corpo in acciaio inox, dotato di due alimentatori. Produzione max 300 coperti. Può cubettare da 5 a 25 mm. Ideale anche per il taglio della mozzarella. Per utilizzare la macchina vedere pag. 145 per i dischi di taglio. - Stainless steel base with two sizes feed hoppers. Serving 300 covers max. Dicing from 5 to 25 mm. Suitable also for cutting mozzarella. To use the machine see page 145 for cutting discs.



robot coupe

Tagliaverdure CL 55  
Vegetable preparation machine  
Gemüseschneidmaschine  
Coupe-légumes  
Cortador verduras

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49940-03	375/750	400	1100	27	38x30	84

Motore trifase. Base in acciaio inox. Tramoggia intercambiabile. Produzione max 600 coperti. Può cubettare da 5 a 25 mm. La macchina per le caratteristiche tecniche è ideale anche per il taglio della mozzarella. Per utilizzare la macchina, vedere pag. 145 per i dischi da taglio. - Three phase motor. Stainless steel base. Changeable hopper. Serving 600 covers max. Dicing from 5 to 25 mm. Suitable for the mozzarella cheese cutting too. To use the machine, see page 145 for cutting discs.



robot coupe

Tagliaverdure CL 52  
Vegetable preparation machine  
Gemüseschneidmaschine  
Coupe-légumes  
Cortador verduras

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49940-02	375	400	750	21	30x36	64

Motore trifase. Versione da banco base in acciaio inox. Produzione max 500 coperti. Può cubettare da 5 a 25 mm. Modello ideale per lavorare tutte le verdure voluminose come cavoli e melanzane. Per utilizzare la macchina, vedere pag. 145 per i dischi da taglio. - Three phase motor. Table-top model, stainless steel base. Serving 500 covers max. Dicing from 5 to 25 mm. Ideal model to cut all the big vegetables as cabbage and aubergine. To use the machine, see page 145 for cutting discs.





Combinato cutter/tagliaverdure R301 Ultra  
Cutter & vegetable slicer  
Gemüseschneid/- u. Schälmaschine  
Cutter/Coupe-légumes  
Cortador verduras

robot coupe

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49942-01	1500	230	650	14	28,5x36	40

Comando ad impulsi. Vasca smontabile inox da 3,7 litri. Produzione max 70 coperti. Dotazione gruppo tagliaverdure in ABS, coltelli lisci. Possibilità di affettare, sfilacciare, listellare, grattugiare, granulare, non può cubettare. Dischi da taglio vedere pag. 145. - *Equipped with a pulse control for optimum cutting precision. Stainless steel bowl of 3,7 lt easy to dismantle. Serving 70 covers max. Equipped with a set of ABS slicers, straight knives. Suitable for slicing, scalop cutting, julienne ripple cut slicing and grating, not for dicing. Cutting discs see page 145.*



Combinato cutter/tagliaverdure R502  
Cutter & vegetable slicer  
Gemüseschneid/- u. Schälmaschine  
Cutter/Coupe-légumes  
Cortador verduras

robot coupe

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49942-02	750/1500	400	1000	30	35,5x30	65,5

Motore trifase. Comando ad impulsi. Vasca smontabile inox da 5,5 litri con coperchio a tenuta liquidi. Produzione max 300 coperti. Dotazione gruppo tagliaverdure in alluminio, coltelli lisci. Può cubettare da 5 a 25 mm. Dischi da taglio vedere pag. 145. - *Three phase motor. Equipped with pulse control. Stainless steel bowl of 5,5 lt easy to dismantle. Serving 300 covers max. Vegetable cutting unit in aluminium. Including a straight blade knife. Dicing from 5 to 25 mm. Cutting discs see page 145.*



Combinato cutter/tagliaverdure R502 VV  
Cutter & vegetable slicer  
Gemüseschneid/- u. Schälmaschine  
Cutter/Coupe-légumes  
Cortador verduras

robot coupe

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49942-03	300-3500	230	1300	30	35,5x30	65,5

Tagliaverdura variabile da 300 1000 giri/min. Vasca smontabile inox da 5,5 litri con coperchio a tenuta liquidi. Produzione max 300 coperti. Dotazione gruppo tagliaverdure in alluminio, coltelli lisci. Può cubettare da 5 a 25 mm. Dischi da taglio vedere pag. 145. - *When using the vegetable preparation function, speed range varies between 300 and 1.000 rpm. Equipped with pulse control. Stainless steel bowl of 5,5 lt easy to dismantle. Serving 300 covers max. Vegetable cutting unit in aluminium. Including a straight blade knife. Dicing from 5 to 25 mm. Cutting discs see page 145.*



Cutter da tavolo R4  
Table-top cutter  
Gemüseschneidmaschine  
Cutter à légumes  
Cortador verduras

robot coupe

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49943-01	1500/3000	400	900	17	21x32	43

Motore trifase. Comando ad impulsi. Vasca smontabile inox da 4,5 litri. Corpo in pressofusione. Dotazione coltelli lisci. Disponibili su richiesta coltelli dentati e coltelli dentati fini. - *Three phase motor. Equipped with pulse control. Stainless steel bowl of 4,5 lt. Diecast aluminium body. Including a straight blade knife. Available on demand serrated and slightly serrated blade knives.*



robot coupe

Cutter da tavolo R5 plus  
Table-top cutter  
Gemüseschneidmaschine  
Cutter à légumes  
Cortador verduras

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49943-02	1500/3000	400	1200	24	28x34	48

Motore trifase. Comando ad impulsi. Vasca smontabile inox da 5,5 litri con coperchio a tenuta di liquidi. Corpo in pressofusione. Dotazione coltelli lisci. Disponibili su richiesta coltelli dentati. - *Three phase motor. Equipped with pulse control. Stainless steel bowl of 5,5 lt. Automatic bowl locking. Diecast aluminium body. Including a straight blade knife. Available on demand serrated blade knife.*



robot coupe

Omogeneizzatore Blixer 4  
Emulsifier-mixer  
Mixergerät  
Emulsionneur-mixer  
Omogenizador/emulsificador

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49944-01	1500/3000	400	1000	18	46x22,5	30,5

Motore trifase. Comando ad impulsi. Vasca smontabile inox da 4,5 litri e capacità liquidi massima di 2,5 litri. Dotazione contropala raschiatrice, coltelli a tenuta di liquidi con speciale dentatura. Corpo in pressofusione. *Three phase motor. Equipped with pulse control. Stainless steel bowl of 4,5 lt. Maximum liquid capacity 2,5 lt. Including a scraper arm and special serrated blade knife. Diecast aluminium body.*



robot coupe

Omogeneizzatore Blixer 4 VV  
Emulsifier-mixer  
Mixergerät  
Emulsionneur-mixer  
Omogenizador/emulsificador

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49944-02	300>3500	230	1100	18	46x22,5	30,5

Comando ad impulsi. Vasca smontabile inox da 4,5 litri e capacità liquidi massima di 2,5 litri. Corpo macchina in pressofusione. Dotazione contropala raschiatrice, coltelli a tenuta di liquidi con speciale dentatura. *Equipped with pulse control. Stainless steel bowl of 4,5 lt. Maximum liquid capacity 2,5 lt. Including a scraper arm and a special serrated blade knife. Diecast aluminium body.*



robot coupe

Centrifuga C80  
Sieving juicer  
Passiermaschine  
Centrifugeuse  
Centrifugadora

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49946-01	1500	230	650	21	61x36	54

Produzione 50 kg/ora. Versione da banco. Dotazione cestello setaccio fori Ø 1 mm, disponibili su richiesta cestello setaccio con fori Ø 0,5 e 3 mm. *Hourly output: 50 kg. Table-top model. Including a standard 1 mm sieve, available on demand sieves Ø 0,5 and 3 mm.*

ALTRI PRODOTTI ROBOT COUPE DISPONIBILI SU RICHIESTA. - OTHER ROBOT COUPE PRODUCTS ARE AVAILABLE ON DEMAND.





Macchina per gelato, inox  
Ice cream maker, stainless steel  
Eismaschine, Edelstahl Rostfrei  
Machine à glace, inox  
Maquinas helado, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.	V	W	lt.	prod.
49949-19	51x31	35	30	220	400	1,5	3kg/h



Macchina per il ghiaccio  
Ice maker  
Eiswürfelmaschine  
Machine à glaçons  
Máquina de hielo

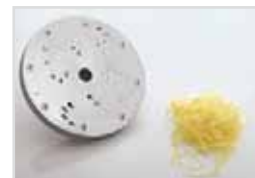
art.	resa	output	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49954-01	15kg/24h	15kg/h	220-240	200	21	43,5x38	43

Capacità serbatoio lt 4,5. Macchina dotata di rilevatore livello acqua e ghiaccio. - Tank 4,5 litres. Water and ice level detector device.



Impastatrice  
Professional stand mixer  
Profi Teigmachine  
Pétrin professionnel  
Amasadora profesional

art.	W	lt./kg.	dim. cm.	h.	Velocità/speeds
49939-05	1000	5/2	51x42	28	6



Grattugia formaggio, SANTOS  
Cheese grater  
Käse-Raffelmaschine  
Râpeur à fromage  
Ralladora para queso

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49922-14	1500-1800	220-240	600	14	25x42	35

Per formaggio, cioccolato, frutta secca, noccioline... Fornito con 1 disco standard per Gruyère con fori ø 3 mm. Su richiesta dischi con fori: ø 2, 4, 6, 8 mm. Corpo in alluminio pressofuso e acciaio verniciato. Produzione media 50 kg/h. Dotato di uno speciale contenitore in plastica (cassetto). Capacità 800 g. - For Cheese, chocolate, dried fruits, peanuts... Provided with 1 standard disc for Gruyere with ø 3 mm holes. On request: ø 2, 4, 6, 8 mm holes discs. Aluminum casting and painted steel housing. Average output 50 kg/hour. Provided with a special plastic container (drawer). Capacity 800 g.



Mini cantinetta  
Mini wine cellar  
Weinkeller  
Mini cave à vin  
Mini bigeda

art.	dim. cm.	h.	kg.	V	W	bot.
49954-16	43x52	49	14,5	220-240	70	16



Disidratatore per frutta e verdura  
Dehydrator for fruits and vegetables  
Dehydratisierapparat  
Déshydrateur fruits et légumes  
Deshidratador de frutas y verduras

art.	dim. cm.	h.	kg.	V	W
49953-02	43,5x29	21	3,6	220-240	530

Fornito con 6 vassoi reversibili. Temperatura regolabile da 30 a 80°C. Timer fino a 72 ore. Possibilità di utilizzare fino a 20 vassoi contemporaneamente. Supplied with 6 reversible trays. Adjustable temperature range from 30 to 80 °C. Timer up to 72 hours. Use up to 20 trays at a time.





Tutti i modelli sono dotati di un selettore meccanico di velocità sulla parte superiore della macchina. Pos. 1-3 uncino - Pos. 4-7 spatola - Pos. 7-10 frusta - All models are equipped with a mechanical speed selector on the top of the machine. Pos. 1-3 hook - Pos. 4-7 spatula - Pos. 7-10 whip.



Impastatrice planetaria  
 Kitchen planetary mixer  
 Knet- u. Schlagmaschine  
 Batteur mélangeur  
 Batidora mezcladora

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49945-05	40-260	230	750	15	38x31	45,5
10 velocità. Capacità vasca 5 lt. - 10 speeds. Bowl capacity 5 lt.						



Impastatrice planetaria  
 Planetary mixer  
 Knet- u. Schlagmaschine  
 Batteur-mélangeur  
 Batodira planetaria

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49947-08	1420	230	180	27	30x40	58

3 velocità planetaria 135-235-421 giri/min. Capacità vasca 7,6 lt. Timer 0-15 min. - 3 planetary speeds: 135-235-421 rpm. Bowl capacity 7,6 lt. Timer 0-15 min.



Impastatrice planetaria  
 Planetary mixer  
 Knet- u. Schlagmaschine  
 Batteur-mélangeur  
 Batodira planetaria

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49948-10	1420	400	250	90	41x45	73,5

Motore trifase. 3 velocità planetaria 104-194-353 giri/min. Capacità vasca 9,5 lt. Timer 0-15 min. - Three phase motor. 3 planetary speeds: 104-194-353 rpm. Bowl capacity 9,5 lt. Timer 0-15 min.



Spremiagrumi  
Citrus fruit squeezer  
Zitruspresse  
Presse agrumes  
Exprimidor cítricos

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49922-01	1500	220-240	130	5	20x30	35

Base in lega di alluminio, ogiva in policarbonato. Facile da pulire, ogiva, contenitore, griglia e filtro estraibili in un semplice movimento. Base uni-pezzo (blocco motore). Vassoio raccogli gocce in plastica, estraibile, 3 coni di spremitura (lime, limoni/arance, pompelmi). Altezza del becco 125 mm. Blocco motore resistente all'acqua. Elevata stabilità.

*Aluminum alloy base and polycarbonate bowl. The whole bowl assembly including bowl, pips, filter grid and squeezer, can easily be taken out from the base in a simple movement. One piece base (motor block). Removable plastic drip tray, 3 removable squeezers (limes, lemons and oranges, grapefruits). Height of the spout 125 mm. Waterproof motor block. High stability.*



Spremiagrumi  
Citrus fruit squeezer  
Zitruspresse  
Presse agrumes  
Exprimidor cítricos

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49922-02	1500-1800	220-240	230	10	20,5x30,5	49

In alluminio pressofuso e acciaio inox. Ogiva e griglia filtro in acciaio inox. Particolarmente adatto per produzione continua. Facile da pulire: rapida rimozione dell'ogiva, griglia del filtro, cupola e spremiagrumi. 3 coni di spremitura (lime, limoni/arance, pompelmi). Cupola in policarbonato nero anti-spruzzi. Corpo inclinato per un migliore rendimento. Altezza del becco 212 mm. Produzione massima, circa 200 arance/h, 20 litri/h. Tutte le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie.

*Aluminum casting and stainless steel construction. Stainless steel bowl and filter grid. Particularly adapted for continuous production. Easy to clean: quick removal of the bowl, filter grid, dome and squeezer. 3 removable squeezers (limes, lemons and oranges, grapefruits). Black polycarbonate anti-splash dome. Inclined body for a better output. Height of the spout 212 mm. Maximum output approximately 200 oranges/hour, 20 liters/hour. All removable parts are dishwasher safe.*



Spremiagrumi  
Citrus fruit squeezer  
Zitruspresse  
Presse agrumes  
Exprimidor cítricos

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49922-03	1500-1800	220-240	230	10	20x30	38

In alluminio pressofuso e acciaio inox. Per arance, limoni e pompelmi. Basta tagliare la frutta in 2 parti e spremere. Estrae il massimo di succo per azione centrifuga. Leva start e stop. Tutte le parti a contatto con la frutta sono in inox. Facile da pulire. Rimozione rapida del filtro. Tutte le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie.

*Aluminum casting and stainless steel construction. For oranges, lemons and grapefruits. Just cut the fruit into 2 parts and squeeze. Extracts the maximum of juice by centrifugal action. Lever action start and stop. All parts in contact with fruit are stainless steel. Easy to clean. Quick removal of the perforated strainer. All removable parts are dishwasher safe.*



Spremiagrumi  
Citrus fruit squeezer  
Zitruspresse  
Presse agrumes  
Exprimidor cítricos

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49922-04	1500-1800	220-240	275	10	24x40	49

In alluminio pressofuso e acciaio inox. Per arance, limoni e pompelmi. Basta tagliare la frutta in 2 parti e spremere. Estrae il massimo di succo per azione centrifuga. Leva start e stop. Tutte le parti a contatto con la frutta sono in inox. Facile da pulire. Rimozione rapida del filtro. Tutte le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie.

*Aluminum casting and stainless steel construction. For oranges, lemons and grapefruits. Just cut the fruit into 2 parts and squeeze. Extracts the maximum of juice by centrifugal action. Lever action start and stop. All parts in contact with fruit are stainless steel. Easy to clean. Quick removal of the perforated strainer. All removable parts are dishwasher safe.*



Centrifuga, spremisucchi  
Juice extractor  
Fruchtpresse  
Centrifugeur-presse agrumes  
Centrifugadora/exprimidor jugos

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49922-06	3000-3300	220-240	800	16	26x47	45

Paniere di filtraggio con fori  $\varnothing$  0,5 mm. Produzione continuata per azione centrifuga ed espulsione automatica della polpa. Altezza del becco 200 mm. Ad alto rendimento, più di 1 litro/minuto. Foro di carico circolare ( $\varnothing$  79 mm). Non è necessario tagliare frutta e verdura. Struttura in acciaio inox. Sistema brevettato di bloccaggio-sbloccaggio con leva speciale. Tutte le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie.

*Standard basket is provided with 0,5 mm  $\varnothing$  holes. Continuous juice production by centrifugal action and automatic pulp ejection. Height of the spout 200 mm. High output more than 1 liter/minute. Wide circular feeding hole ( $\varnothing$  79 mm) no need to cut fruits or vegetables. Stainless steel bowl and base. Patented locking-unlocking system with special lever. All removable parts are dishwasher safe.*



Centrifuga, spremisucchi  
Juice extractor  
Fruchtpresse  
Centrifugeur-presse agrumes  
Centrifugadora/exprimidor jugos

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49949-13	3000-3600	220-240	1300	24	48x32	58

Estremamente silenzioso. Paniere di filtraggio con fori  $\varnothing$  0,5 mm. Disponibile su richiesta con fori  $\varnothing$  0,8 mm. Produzione continuata per azione centrifuga ed espulsione automatica della polpa. Ad alto rendimento, più di 1 litro/minuto. Foro di carico circolare ( $\varnothing$  79 mm). Non è necessario tagliare frutta e verdura. Struttura in acciaio inox. Sistema brevettato di bloccaggio-sbloccaggio con leva speciale. Tutte le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie.

*Extremely silent. Standard basket is provided with 0,5 mm  $\varnothing$  holes. Available on request with 0.8 mm. Continuous juice production by centrifugal action and automatic pulp ejection. High output more than 1 liter/minute. Wide circular feeding hole ( $\varnothing$  79 mm) no need to cut fruits or vegetables. Stainless steel bowl and base. Patented locking-unlocking system with special lever. All removable parts are dishwasher safe.*



Spaccaghiaccio  
Ice crusher  
Eiszerstosser  
Broyeur à glace  
Triturador de hielo

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49922-08	73-89	220-240	130	10	24x35	47

Dotato di sicurezza elettrica, termica e meccanica. 2 misure di tritatura. Funzionamento sia manuale che automatico (timer). Base in robusto ABS, alta stabilità. Capacità massima della tramoggia 1,3 kg. Produzione massima 160 fino a 300kg/h. circa. Illuminazione del ghiaccio tritato. Tutte le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie.

*Electrical, thermal and mechanical safety. Choose coarse or fine ice, electronic control unit. Both manual and automatic (timer). Heavy duty ABS base - high stability. Ice basket max. capacity 1,3 kg. Maximum output approximately 160 to 300kg/hour. Crushed ice lighting. All removable parts are dishwasher safe.*



Frullino  
Mixer  
Quirl  
Batteur  
Mixer

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49949-09	8000-16000	220-240	120	6	18x18	53

Corpo in alluminio pressofuso e acciaio inox. 2 bicchieri in acciaio inox e policarbonato capacità = 675 ml. Agitatori facilmente smontabili, avvitando e svitando il mandrino. Tutte le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie.

*Aluminum casting and stainless steel construction. Stainless steel bowl and polycarbonate bowl capacity = 0,675 lt. Easy removable agitators (tools) by simple screwing/unscrewing on the spindle. All removable parts are dishwasher safe.*



Frullatore  
Blender  
Mixer  
Mixeur  
Mixer

Frullatore  
Blender  
Mixer  
Mixeur  
Mixer

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.	lt.
49922-22	500-15000	220-240	1200	11	30x22	56,6	2
49922-23	500-15000	220-240	1200	11	30x22	56,6	4

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.	lt.
49922-20	500-15000	220-240	1200	11	30x22	56,6	2
49922-21	500-15000	220-240	1200	11	30x22	56,6	4

Ideale per alberghi, bar, ristoranti, self-service, ospedali... Per miscelare, liquefare, emulsionare... tutti i tipi di alimenti e bevande. Trita rapidamente cubetti di ghiaccio. Velocità controllata da un processore elettronico che previene anche il surriscaldamento o il blocco dell'asse. Il contenitore può essere collocato in qualsiasi posizione. Lame in acciaio inox temperato. Sistema di bloccaggio-sboccaggio con leva speciale brevettato. Tutte le parti rimovibili possono essere lavate in lavastoviglie. - Heavy duty appliance for hotels, bars, restaurants, cafeterias, hospitals... For blending, mixing, liquefying, emulsifying... all types of preparations of food and drink. Quickly crushes ice cubes. Speed is controlled by an electronic processor. This module also prevents overheating or blocking of the axle. Completely safe: locking system for bowl and lid. The container can be placed in any position. High duty tempered stainless steel blades and drive shaft parts, easy to dismount without tool. Patented locking-unlocking system with special lever. All removable parts are dishwasher safe.



Frullatore  
Blender  
Mixer  
Mixeur  
Mixer

Tritaggiaccio automatico  
Automatic ice crusher  
Eiszerstosser  
Broyeur à glace  
Triturador de hielo automatico

art.	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49922-09	220-240	3000	9	20x47	44

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49960-00	1400	230	340	11	42x21	29

Blender ideale per la preparazione di qualsiasi tipo di cocktail, frullati, succhi di frutta, frappè, granite, caffè freddo, ecc., grazie alle sue 30 ricette pre-programmate. Per cubetti di ghiaccio, frutta, con o senza liquidi. Tutte le parti rimovibili possono essere lavate in lavastoviglie. Bicchiere senza BPA.

Blender for any kind of cocktails, smoothies, fruit juices, milkshakes, granitas, iced coffee, frappe, etc., thanks to its 30 pre-programmed recipes. Ergonomic sensitive glass control panel. For ice cubes, fruits, with or without liquid. All removable parts can be put in dishwasher or easily cleaned with hot soapy water. BPA-free jar.





Spremiagrumi  
 Citrus fruit squeezer  
 Zitruspresse mit Spritzschutz  
 Presse agrumes  
 Exprimidor cítricos

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49958-00	1400	230	300	8	31x22	34

Recipiente in acciaio inox. Ogiva unificata per arance, limoni, pompelmi.  
 Stainless steel container. Universal shape for oranges, lemons, grapefruits.



Spremiagrumi a leva  
 Lever citrus fruit squeezer  
 Zitruspresse mit Pressarm  
 Presse agrumes à levier  
 Exprimidor cítricos

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49959-00	1400	230	340	9	31x22	35

Messa in moto automatica a pressione. Apparato di spremitura in acciaio inox. Diametro filtro rotante: 110 mm. - Pressure sensitive automatic starter. Stainless steel squeezing set. Diameter of rotating filter: 110 mm.



Frullino  
 Mixer  
 Milch-Shaker  
 Batteur  
 Mixer

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49955-01	15000	230	120	2,8	20x22	50
49955-02	15000	230	240	5,1	33x22	50

Capacità bicchiere plastica 0,8 lt. Disponibile ricambio bicchiere plastica 0,8 lt. art. 49955-AA oppure in inox art. 49955-AB. - Plastic glass capacity 0,8 lt. Available spare plastic glass item 49955-AA or in stainless steel item 49955-AB.



Frullatore  
 Blender  
 Getränkemixer  
 Mixeur  
 Mixer

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.
49957-00	12000-22000	230	1000	5,5	23x23	52

Capacità bicchiere inox 3 lt. - Stainless steel glass capacity 3 lt.

## UTENSILI KITCHEN UTENSILS



Frullatore  
Blender  
Getränkemixer  
Mixeur  
Mixer

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.	
49956-01	10000	15000	230	400	4	20x20	46



Frullatore doppio  
Double blender  
Getränkemixer mit 2 Bechern  
Mixeur double  
Mixer doble

art.	rpm	V	W	kg.	dim. cm.	h.	
49956-02	10000	15000	230	800	8	35x20	46

Capacità bicchiere plastica 1,7 lt. Disponibile ricambio bicchiere plastica 1,7 lt art. 49956-AA oppure in inox art. 49956-AB.  
Plastic glass capacity 1,7 lt. Available spare plastic glass item 49956-AA or in stainless steel item 49956-AB.



Scaldapiatti, inox  
Dish-warmer, stainless steel  
Rechaud, Edelstahl Rostfrei  
Chauffe plats, inox  
Calentador de platos, inox

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-06	40x21,5	33,5	220	650	14
49850-10	40x21,5	47,5	220	1300	25

Preriscaldamento 15 minuti. Le placche conservano i piatti da portata a temperatura per 45 minuti. Termostato con interruttore bi-polare.  
Fifteen min. preheating. The panels keep dishes warm for 45 min.  
Regulating thermostat, double-pole pilot light.



Affumicatoio a 2 piani, HELIA  
Smoker, 2 levels  
Räucherofen  
Fumoir  
Ahumador

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-63	45x45	35	230	1500	25

Dotazione: vassoio raccogli liquidi cm 30x40 e teglia, griglia pesce e griglia piana cm 30x40, 1kg di segatura di faggio, spezie per pesce, libro di ricette con istruzioni d'uso. - Equipped: drip tray cm 30x40 and smoking pan, trout grill and flat grill cm 30x40, 1kg of sawdust beech, fish spices, recipe book with direction of use.



Crepiera tonda, ad alto rendimento 14 dz/h  
Crepe machine, high-capacity 14 dozens/hour  
Crêpes- Kochplatte  
Crêpière  
Máquina para crepes

art.	ø cm.	h.	V	W	kg.
49850-33	40	16	230	3600	14

Piastra in ghisa verniciata ø 40 cm. Potenza maggiorata per uso all'aperto. Elemento riscaldante a spirale, termostato regolabile da 0 a 300°C, spia di controllo. - Enamelled cast iron plate ø 40 cm. High power output for outdoor use. Spiral heating element, thermostat 0 to 300°C, pilot light.



Griglia in vetroceramica  
Glass ceramic grill  
Glaskermik-Grill  
Contact-grill vitrocéramique  
Plancha para parrilla, vitrocerámica

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-60	39x42	15	230	1500	7

Termostato regolabile 0-300°C, interruttore ON/OFF, spia di controllo, cassetto raccogli-liquidi removibile. - Thermostat 0-300°C, ON/OFF switch, pilot light, removable drip tray.



Piastra, doppia  
Contact-Grill, double  
Kontakt-Grill, doppelt  
Grill de contact, double  
Plancha, doble

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-23	60x38,5	22	380	4000	33,5



Doppia superficie di cottura: 2 x (360x240 mm). Piastre in ghisa. Piastra superiore autobilanciata regolabile. Termostato regolabile fino a 350°C, vassoio raccogli liquidi. - Double cooking surface: 2 x (mm 360x240). Fitted with upper and lower cast iron plates. The upper plate is self-balancing and the pressure spring is adjustable. Thermostat setting up to 350°C, juice tray.



Piastra  
Contact-Grill  
Kontakt-Grill  
Grill de contact  
Plancha

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-22	33x38,5	22	230	2000	18

Superficie di cottura 260x240 mm. Piastre in ghisa. Piastra superiore autobilanciata regolabile. Termostato regolabile fino a 350°C, vassoio raccogli liquidi. - Cooking surface mm 260x240. Fitted with upper and lower cast iron plates. The upper plate is self-balancing and the pressure spring is adjustable. Thermostat setting up to 350°C, juice tray.



Piastra per panini  
Contact-Grill sandwiches  
Kontakt-Grill für sandwicks  
Grill de contact pour sandwicks  
Plancha para sandwicks

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-21	43x38,5	22	230	3000	22,5

Superficie di cottura 360x240 mm. Piastre in ghisa. Piastra superiore autobilanciata regolabile. Termostato regolabile fino a 350°C, vassoio raccogli liquidi. - Cooking surface mm 360x240. Fitted with upper and lower cast iron plates. The upper plate is self-balancing and the pressure spring is adjustable. Thermostat setting up to 350°C, juice tray.



Ideali per intolleranze alimentari.  
Ideal for food intolerances.



Busta porta toast, 2 pz, icflon  
Bag for toaster, 2 pcs, icflon  
Toast-Tasche, icflon  
Sac à toast, icflon  
Bolsa para tostadas, icflon

art.	dim. cm.
41682-17	17x20

Riutilizzabili almeno 50 volte. Lavabili in lavastoviglie.  
Reusable over 50 times. Dishwasher proof.

Busta per hamburger, 2 pz, icflon  
Bag for grill, 2 pcs, icflon  
Hamburger-Tasche, icflon  
Sac à hamburger, icflon  
Bolsa para hamburger, icflon

art.	dim. cm.
41682-20	20x20



Macchina per hot-dog  
Hot-dog machine  
Hot-dog Gerät  
Machine à hot-dog  
Máquina para hot-dog

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-61	44x30	40	230	650	9

Con 3 tostapane in alluminio alimentare, contenitore teflon, controllo della potenza, spie di controllo. - 3 heating elements alimentary aluminium, teflon container, power control system, pilot lights.



Tostapane roller  
Conveyor toaster  
Durchlauf-toaster  
Toaster convoyeur  
Tostador de pan

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-20	45x53	34,5	230	2300	2

Resa: 300-540 pezzi/h media 15 secondi al pezzo, senza preriscaldamento. Velocità e tostatura regolabili. - Optimal output: 300-540 pieces/h, average 15 seconds per piece, with no preheating. Adjustable speed and toasting.



Tostapane  
Toaster  
Toaster  
Toaster  
Tostador de pan

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-65	45x28,5	30,5	230	2000	10

Resa: 150 pezzi/h. Timer 15' con blocco per utilizzo continuato, spia di controllo e maniglia removibile. Fornito con griglia di protezione per tubi al quarzo. - Optimal output: 150 pieces/h, quartz tubes selector, 15' timer with a lock position for non-stop use, pilot light and removable handle. Delivered with protection grid for quartz tubes.



Tostapane  
Toaster  
Toaster  
Toaster  
Tostador de pan

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-66	45x28,5	42	230	3000	12

Resa: 300 pezzi/h. Timer 15' con blocco per utilizzo continuato, spia di controllo e maniglia removibile. Fornito con griglia di protezione per tubi al quarzo. - Optimal output: 300 pieces/h, quartz tubes selector, 15' timer with a lock position for non-stop use, pilot light and removable handle. Delivered with protection grid for quartz tubes.



Bollitore uova  
Eggs boiler  
Eierkocher  
Cuiseur à oeuf  
Caldera para huevos

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-36	21,5x43	25,5	230	1200	4,5

Bollitore GN 1/3. Capacità 10 uova. Dotato di termostato, limitatore di temperatura, bottone ON/OFF. Fornito con 6 cestelli numerati. - Boiler GN 1/3. Capacity 10 eggs. Delivered with 6 numbered baskets. Equipped with thermostat, temperature limiter, ON/OFF press button.



Forno a convezione  
Convection oven  
Heißluftofen  
Fours à convection  
Horno de convección

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-62	55x47	33	230	2400	18

Termostato regolabile 0-250°C, ventola, timer 120 min., spie di controllo. Fornito con 3 griglie e 1 vassoio. Associa convezione, Turbo Quartz®, grill salamandra al quarzo, forno ventilato e scongelamento. - Thermostat 0-250°C, fan, 120 min. timer and pilot lights. Delivered with 3 cooking grids and 1 pastry tray. The multifunction oven associates convection, Turbo Quartz®, top quartz grill salamander, ventilated bakery oven and defrosting.





**N**

Forno microonde, inox  
Microwave oven, stainless steel  
Mikrowelle, Edelstahl Rostfrei  
Four à micro-ondes, inox  
Microonda, inox

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.	lt.
49997-12	54,2x46,1	32,9	230	1600	18	30

Timer digitale, 3 stadi di cottura, 5 livelli di potenza. - *Digital timer, 3 stages of cooking, 5 power levels.*



**N**

Forno microonde SELF, inox  
Microwave oven, stainless steel  
Mikrowelle, Edelstahl Rostfrei  
Four à micro-ondes, inox  
Microonda, inox

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.	lt.
49997-13	54,2x46,1	32,9	230	1600	18	30

Timer digitale, tasto START programmato 1 minuto a piena potenza. Parametri preimpostati personalizzabili. - *Digital timer, programmed START 1 minute at full power. Parameters customizable.*



Piastra ad induzione, inox  
Induction cooker, stainless steel  
Induktionsplatte, Edelstahl Rostfrei  
Plaque à induction, inox  
Placa a inducción, inox

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49998-03	48x58	13	230	2800	10,8

La zona di cottura si autoadatta e riconosce automaticamente il diametro dell'utensile (da 12 a 36 cm). Comandi digitali a 12 livelli di potenza. - *The cooking zone adapts itself and automatically recognizes the diameter of the pan (from 12 to 36 cm). Digital heat setting by 12 power levels.*



Piastra ad induzione  
Induction cooker  
Induktionsplatte  
Plaque à induction  
Placa a inducción

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
58162-RA	30X37	10	220-240	500-2700	6

Corpo inox, piano in vetroceramica Schott, display a led, timer 0-180 minuti, 1-10 livelli di potenza, temperatura 60-240°C. - *Stainless steel body, Schott ceran hob, led display, timer (0-180 min.), 1-10 power levels, temperature range 60°C-240°C.*



Piastra ad induzione, da incasso  
Induction cooker, to be built into counter  
Induktionsplatte, thekeneinbau  
Plaque à induction, montage an comptoir  
Placa a inducción para emportar

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
58162-RB	36X38	12,5	220-240	500-3500	5,7

Piano in vetroceramica Schott, timer 0-180 minuti, 1-10 livelli di potenza, temperatura 60-240°C. - *Schott ceran hob, timer (0-180 min.), 1-10 power levels, temperature range 60°C-240°C.*



Piastra ad induzione, da incasso  
Induction cooker, to be built into counter  
Induktionsplatte, thekeneinbau  
Plaque à induction, montage an comptoir  
Placa a inducción para emportar

art.	dim. cm.	h.	V	W
49998-20	35,5x35,5	6	230	2000

5 livelli di potenza, selezione temperatura da 60 a 240°C, piano in vetroceramica Schott. - *Digital heat setting by 5 power levels, temperature range from 60 to 240°C. Schott ceramic glass.*



Piano cottura induzione, inox  
 Induction cooker, stainless steel  
 Induktionsplatte, Edelstahl Rostfrei  
 Plaque à induction, inox  
 Placa a inducción, inox

art.	dim. cm.	h.	V	W	Hz
49998-02	39x45	7,2	230	3000	50-60

Corona induzione ø 220 mm. - Dimensioni vetroceramica mm 390x370x4 - Pannello digitale ON/OFF, impostazione manuale della potenza (+/-) 20 posizioni da 50W a 3000W. Timer 99 minuti. Filtro lavabile. Doppia ventilazione. - Induction crown ø 220 mm. - Ceramic dimension mm 390x370x4 - Digital panel ON/OFF, manual power setting (+/-) 20 positions from 50W to 3000W. Timer 99 minutes. Washable filter. Double ventilation.



Piano cottura induzione, inox  
 Induction cooker, stainless steel  
 Induktionsplatte, Edelstahl Rostfrei  
 Plaque à induction, inox  
 Placa a inducción, inox

art.	dim. cm.	h.	V	W	Hz
49998-04	53x45	7,5	230	3500	50-60

Due corone ø 210 mm. - Dimensioni vetroceramica mm 530x325x4 - Pannello digitale ON/OFF, impostazione manuale della potenza (+/-) 20 posizioni da 50W a 3500W. Timer. Filtro lavabile. Doppia ventilazione. Funzione "mantenitore temperatura" +/-70°C. - Two crowns ø10 mm. - ceramic dimension mm 530x325x4 - Digital panel ON/OFF, manual power setting (+/-) 20 positions from 50W to 3500W. Timer. Washable filter. Double ventilation. Function "temperature keeping" +/-70 °C.



Piano cottura induzione, inox  
 Induction cooker, stainless steel  
 Induktionsplatte, Edelstahl Rostfrei  
 Plaque à induction, inox  
 Placa a inducción, inox

art.	dim. cm.	h.	V	W	Hz
49998-05	39x42	16	230	3500	50-60

Corona induzione ø 280 mm. - Dimensioni vetroceramica ciotola wok dia. 310 mm. - Pannello digitale ON/OFF, impostazione manuale della potenza (+/-) 20 posizioni da 50W a 3500W. Timer 99 minuti. Filtro lavabile. Doppia ventilazione. - Induction crown ø 280 mm. - Ceramic wok bowl dia. 310 mm. - Digital control panel ON/OFF, manual power setting (+/-) 20 positions from 50W to 3500W. Timer 99 minutes. Washable filter. Double ventilation.



Piano caldo  
 Warming plate  
 Wärmeplatten  
 Plaque chauffante  
 Placa caliente platos

art.	dim. cm.	h.	V	W
49999-01	50x35	6	230	300
49999-02	90x45	6	230	350
49999-03	100x50	6	230	450

Struttura in acciaio AISI 304. Termostato regolabile da +30° C a 90° C. Spia assorbimento. Interruttore luminoso. - Stainless steel structure AISI 304. Adjustable thermostat for temperature setting from +30° C to 90° C. Pilot light. ON/OFF light switch.



Vetrina riscaldata  
 Warming display  
 Warmhalte-Vitrine  
 Vitrine chauffante  
 Vitrina caliente

art.	dim. cm.	h.	V
49850-46	70x40	38	220

Piano caldo in acciaio AISI 304. Termostato regolabile da +30°C a +90°C. Spia assorbimento, interruttore luminoso, cupola in plexiglass stondata, antine apribili fronte e retro, griglia di appoggio in acciaio inox, estraibile. - Stainless structure in stainless steel AISI 304. Adjustable thermostat from +30°C to +90°C. Pilot light. ON/OFF light switch. Plexiglass cover, front and back opening. Removable stainless steel tray.



Vetrina riscaldata  
 Warming display  
 Warmhalte-Vitrine  
 Vitrine chauffante  
 Vitrina caliente

art.	dim. cm.	h.	V
49850-45	70x40	27	220



Vetrina riscaldata  
Warming display  
Warmhalte-Vitrine  
Vitrine chauffante  
Vitrina caliente

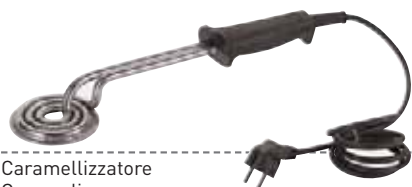
art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.	GN
49850-43	59x35	28,5	220	650	8,5	1/1



Vetrina riscaldata  
Warming display  
Warmhalte-Vitrine  
Vitrine chauffante  
Vitrina caliente

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.	GN
49850-44	59x35	39	220	650	12	2/1

Ventilata, un serbatoio permette di controllare l'umidità. Termostato di regolazione 0-95°C. Apertura sportelli fronte e retro.  
*Ventilated, a water tank enables to control humidity. Adjusting thermostat 0-95°C. Front and back openings.*



Caramellizzatore  
Caramelizer  
Caramelisier-Eisen  
Carameliseur  
Quemador eléctrico

art.	ø cm.	V	W
47847-10	10	230	650
47847-12	12	230	1000



Caramellizzatore  
Caramelizer  
Caramelisier-Eisen  
Carameliseur  
Quemador eléctrico

art.	l. cm.	V	W
47847-23	23	230	1500

Per qualsiasi tipo di prodotto da caramellare. Spolverare di zucchero semolato o zucchero a velo. Quando il caramellizzatore é incandescente, passare sul prodotto (creme, millefoglie, mousse, bavaresi, etc.). - For any product to be caramelized. Sprinkle with granulated sugar or icing sugar. When the caramelizer is white-hot pass it on the product (creams, puff pastries, mousses, Bavarians, etc.).



Friggitrice  
Fryer  
Friteusen  
Friteuse  
Freidora

art.	dim. cm.	h.	lt.	W
49850-37	22,5x42,5	29	5	3200
49850-38	31,5x42,5	29	8	3200



Friggitrice  
Fryer  
Friteusen  
Friteuse  
Freidora

art.	dim. cm.	h.	lt.	W
49850-41	26,5x48,5	34,5	8	3600



Friggitrice  
Fryer  
Friteusen  
Friteuse  
Freidora

art.	dim. cm.	h.	lt.	W
49850-42	59x48,5	34,5	2x8	2x3600

Filtraggio automatico dell'olio per decantazione. Dotate di termostato di regolazione a bulbo ed un termostato inox a doppia sicurezza in caso di surriscaldamento o olio insufficiente e micro-interruttore a contatto. I cestelli hanno manici termoresistenti. Facili da pulire: 5 pezzi completamente removibili, serbatoio dell'olio lavabile in lavastoviglie. Versione con rubinetto: il serbatoio unipezzo, inclinato, è stato studiato per permettere all'olio di confluire direttamente nel rubinetto senza dover manipolare la friggitrice.

Automatic oil filtering by decanting. Equipped with s/s bulb regulation thermostat, double safety thermostat which cuts out in case of overheating or lack of oil and microswitch. Baskets are fitted with thermoresistant handles. Easy cleaning: 5 completely removable parts, oil container dishwashersafe. Model with draining device: oil tank one piece made, leaning made for direct flow of the oil in the front tap without fryer further handling.



Macchina per cialde  
Waffle iron machine  
Waffleisen-Gerät  
Appareil à graufrier  
Plancha para waffles

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-24	30,5x44	23	230	1600	19
49850-25	30,5x44	23	230	1600	19
49850-26	30,5x44	23	230	1600	19
49850-27	30,5x44	23	230	1600	19



Macchina per cialde doppia  
Double waffle iron machine  
Doppel-Waffleisen-Gerät  
Appareil à graufrier double  
Plancha doble para waffles

art.	dim. cm.	h.	V	W	kg.
49850-28	55x44	23	230	3000	38
49850-29	55x44	23	230	3000	38
49850-30	55x44	23	230	3000	38
49850-31	55x44	23	230	3000	38

Piastra in ghisa. Vassoio di raccolta estraibile.  
Interruttore ON/OFF, termostato 0-300°C, luce spia, piedini regolabili. - Cast iron plates.  
Removable drip-tray. ON/OFF switch, thermostat 0-300°C, pilot lights, adjustable feet.



-24 / -28



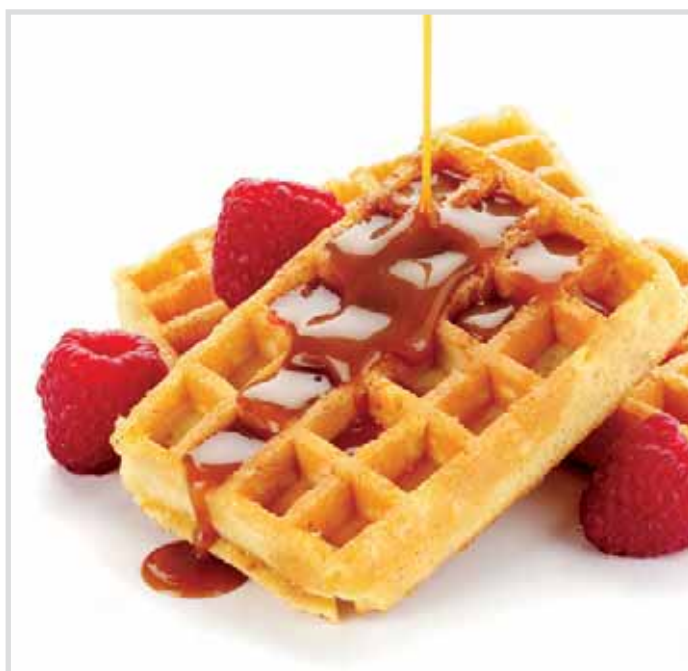
-25 / -29



-26 / -30



-27 / -31







**KIT TERMOMETRO PER SOTTOVUOTO**  
*Sous vide cooking thermometer kit*  
**PAGINA - Page: 105**



Apparecchio per cottura sottovuoto  
Soft cooker  
Tauch-Sieder  
Thermoplongeur  
Máquina para cocinar al vacío

art.	dim. cm.	h.	V	W	Kg
49851-10	16,4x22	22	230	200	7

Involucro completamente in acciaio inox, altezza minima del recipiente 167 mm, controllo elettronico della temperatura con precisione al 1/10°C (controllo a treno d'impulsi), temperatura regolabile da 0 a 99,9°C. Termostato di sicurezza, galleggiante di sicurezza per controllo acqua, altezza minima immersione resistenza 10 cm. Ideale per recipienti fino a 50 litri.

*Case completely made of stainless steel, min. height of the tank 167 mm, electronic temperature control with 1/10°C precision (pulse train control), adjustable temperature from 0 up to 99,9°C, safety thermostat, waterline safety float, min. heating element immersion height 10 cm. Suitable for containers up to 50 liters.*



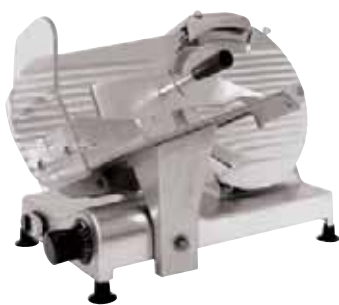
Cuoci riso a vapore  
Rice steamer  
Reiskocher  
Cuit riz  
Olla para riz

art.	ø cm.	h.	lt.	V	W	Kg riso/rice
49954-21	50	35	21	220	3000	10



Vaporiera, inox  
Steamer, stainless steel  
Dampfer, Edelstahl Rostfrei  
Cuit vapeur, inox  
Olla para cocinar al vapor, inox

art.	ø cm.	h.	kg.	V	W	lt.
49954-18	38	46	7	230	2000	15



Affettatrice elettrica  
Electric slicer  
Elektr. Aufschnitt-Maschine  
Trancheur électrique  
Cortador de jamón eléctrico

art.	ø cm.	dim.	h.	W	kg.
49850-53	25	53x42	35	154	16



Affettatrice elettrica  
Electric slicer  
Elektr. Aufschnitt-Maschine  
Trancheur électrique  
Cortador de jamón eléctrico

art.	ø cm.	dim.	h.	W	kg.
49850-54	27,5	63x49	41	176	20

Costruzione in lega speciale di alluminio anodizzata. Motore monofase ventilato. Affilatoio fisso. Regolazione spessore taglio da 0-15 mm.

*Construction in special aluminium alloy, anodized. Built-in grinding device. Ventilated single phase motor. Adjustable cutting thickness 0-15 mm.*

## UTENSILI KITCHEN UTENSILS



Affettatrice elettrica  
Electric slicer  
Elektr. Aufschnitt-Maschine  
Trancheur électrique  
Cortador de jamón eléctrico

art.	ø cm.	dim.	h.	W	kg.
49850-55	30	67x49	43	187	22,0
49850-56	35	73x48	53	220	28,5



Affettatrice elettrica  
Electric slicer  
Elektr. Aufschnitt-Maschine  
Trancheur électrique  
Cortador de jamón eléctrico

art.	ø cm.	dim.	h.	W	kg.
49850-57	30	63x48	51	220	25,5

Costruzione in lega speciale di alluminio anodizzata. Motore monofase ventilato. Affilatoio fisso. Regolazione spessore taglio da 0-15 mm.

Construction in special aluminium alloy, anodized. Built-in grinding device. Ventilated single phase motor. Adjustable cutting thickness 0-15 mm.



Macchina sottovuoto  
Vacuum machine  
Vakummiergerät  
Machine pour l'emballage sous-vide  
Máquina para el envasado al vacío

art.	dim. cm.	h.	kg.	V	W
49952-00	38x25	10,5	4	230	200
49952-AA	28x35	sacchetti/vacuum bags		pz/pcs 25	
49952-AB	13x55	sacchetti/vacuum bags		pz/pcs 30	
49952-AC	28x20	sacchetti/vacuum bags		pz/pcs 40	



Sterminatore elettrico murale  
Wall mounting electric insect killer  
Insektenvernichter  
Désinsectiseur électrique mural  
Exterminador de insectos

art.	dim. cm.	h.	kg.	V	W
49954-03	52,5x18,5	42	5,6	230	2x25

Raggio d'azione 180 mq. - Range 180 sq.m.

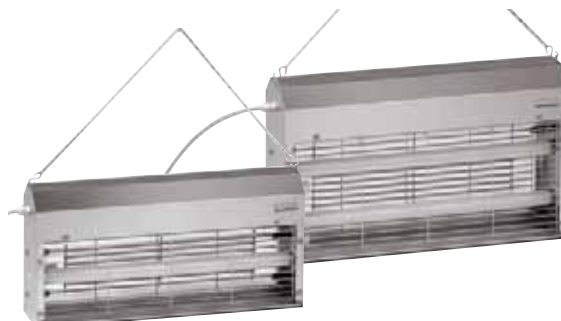
**Lampade insetticida.** Costruzione in acciaio inox. Tubi UV actinici a lunga durata (1 anno). Cavo d'alimentazione mt 1,20. 230 Volts, 50-60 Hz.

**Insect killer lamps.** Stainless steel construction. UV actinic tube, long lasting (1 year). Cable length 1,20 m. 230 Volts, 50-60 Hz.



Sterminatore elettrico murale  
Wall mounting electric insect killer  
Insektenvernichter  
Désinsectiseur électrique mural  
Exterminador de insectos

art.	dim. cm.	h.	W	m <sup>2</sup>
49791-50	61,5x14,2	28,5	40	50



Sterminatore elettrico sospeso  
Electric insect killer  
Insektenvernichter  
Désinsectiseur électrique suspendus  
Exterminador de insectos

art.	dim. cm.	h.	W	m <sup>2</sup>
49792-04	46x11	23,5	15	40
49792-08	46x11	28,5	2x15	80
49792-09	61,5x11	33,0	2x20	90
49792-18	61,5x11	33,0	2x40	180



Sterminatore murale a colla  
 Wall mounting glue insect killer  
 Insektenvernichter  
 Désinsectiseur mural à glu  
 Exterminador de insectos

art.	dim. cm.	h.	W	m <sup>2</sup>
49793-05	61,5x14,5	28,5	40	50
49793-18	61,5x9,7	28,5	2x40	180



Confezione da 6 pezzi placchette a colla  
 Glue boards, 6 pcs set  
 Klebe-Matten, Satz 6 Stk.  
 Plaquettes de glu, set 6 pcs.  
 Placas con cola, juego 6 pz.

art.	per/for:
49793-06	49793-05 - 49793-18



Lampada UV a lunga durata  
 UV tube, long lasting  
 UV-Rohr, langlebig  
 Tube U.V., efficacité longue durée  
 Tubo UV, de larga duración

art.	l. mm.	W
49791-AA	440	15
49791-AB	590	20
49791-AC	590	40



Tritacarne elettrico  
 Electric meat mincer  
 Elektr. Fleischwolf  
 Hachoir électrique  
 Tritador de carne, eléctrico

art.	dim. cm.	h.	kg.	V	W
49920-00	18x35	38	3,2	220-240	200

Dotazione: 2 griglie ø 5, 7 mm, 3 imbusti ø 12, 18, 21 mm, accessorio kébbé.  
 Equipment: 2 plates ø 5, 7 mm, 3 funnels ø 12, 18, 21 mm, kébbé unit.



Tritacarne elettrico  
 Electric meat mincer  
 Elektr. Fleischwolf  
 Hachoir électrique  
 Tritador de carne, eléctrico

art.	dim. cm.	h.	kg.	V	W
49921-00	18x42	43	6	220-240	350

Produzione 60-80 kg/h. Dotazione: 3 griglie ø 3, 5, 8 mm, 3 imbusti ø 12, 18, 21 mm, accessorio kébbé. - Output 60-80 kg/h. Equipment: 3 plates ø 3, 5, 8 mm, 3 funnels ø 12, 18, 21 mm, kébbé unit.



Accessorio grattugia  
 Grater accessory  
 Raffel für Fleischwolf  
 Accessoire bloc râpeur  
 Accesorio ralladora

art.	kg.
49921-10	1,6

Dotazione 3 cilindri: verdure, parmigiano, gruviera. - Equipment 3 drums: rawness, parmesan, gruyere.



# PIZZA E PANE

## PIZZA & BREAD







Oliera, inox  
Oil pourer, stainless steel  
Oelständer, Edelstahl Rostfrei  
Huilière, inox  
Aceitera, inox

art.	lt.
41780-07	0,75
41780-10	1,00
41780-15	1,50
41780-20	2,00



Oliera, rame  
Oil pourer, copper  
Oelständer, Kupfer  
Huilière, cuivre  
Aceitera, cobre

art.	lt.
41781-05	0,5
41781-10	1,0

Interno stagnato. - Tinned inside.



Oliera, rame  
Oil pourer, copper  
Oelständer, Kupfer  
Huilière, cuivre  
Aceitera, cobre

art.	lt.
41781-15	1,5

Interno stagnato. - Tinned inside.



Pala pizza, alluminio  
Pizza peel, aluminium  
Pizzaschaufel, Aluminium  
Pelle à pizza, aluminium  
Pala pizza, aluminio

art.	ø cm.	l.	gr.
11701-02	32	150	736
11701-06	37	150	870
11701-10	41	150	1226
11701-13	45	150	1460
11701-16	50	150	1604



Pala pizza, alluminio  
Pizza peel, aluminium  
Pizzaschaufel, Aluminium  
Pelle à pizza, aluminium  
Pala pizza, aluminio

art.	dim. cm.	l.	gr.
11702-02	32x32	150	784
11702-06	37x37	150	894
11702-10	41x41	150	1246
11702-16	50x50	150	1694



Pala pizza forata, alluminio  
Perforated pizza peel, aluminium  
Pizzaschaufel, gelocht, Aluminium  
Pelle à pizza perforée, aluminium  
Pala pizza perforada, aluminio

art.	dim. cm.	l.	gr.
11704-02	32x32	150	700
11704-06	37x37	150	816
11704-13	45x45	150	1250
11704-16	50x50	150	1409



Palettino, inox  
Pizza peel, small, stainless steel  
Pizzaschaufel, klein, Edelstahl Rostfrei  
Petite pelle à pizza, inox  
Pala pizza, pequeña, inox

art.	ø cm.	l.	gr.
11705-02	17	150	780
11705-06	20	150	846
11705-10	23	150	938
11705-14	26	150	984



Palettino forato, inox  
Perforated pizza peel, small, s/s  
Pizzaschaufel, gelocht, klein, Edelstahl  
Petite pelle à pizza perforée, inox  
Pala pizza perforada, pequeña, inox

art.	ø cm.	l.	gr.
11706-02	17	150	770
11706-06	20	150	830
11706-10	23	150	912
11706-14	26	150	954



Pala per infornare, alluminio  
Oven pizza peel, aluminium  
Back-Pizzaschaufel, Aluminium  
Pelle à enfourner, aluminium  
Pala para hornear, aluminio

art.	dim. cm.	l.	gr.
41765-32	32x32	150	1200
41765-37	37x37	150	1400
41765-41	41x41	150	1500
41765-45	45x45	150	1600
41765-50	50x50	150	1700



Pala per infornare, inox  
Oven pizza peel, stainless steel  
Back-Pizzaschaufel, Edelstahl  
Pelle à enfourner, inox  
Pala para hornear, inox

art.	ø cm.	l.	gr.
41735-29	29	150	870

Manico alluminio. - Aluminium handle.



Pala per infornare, alluminio  
Oven pizza peel, aluminium  
Back-Pizzaschaufel, Aluminium  
Pelle à enfourner, aluminium  
Pala para hornear, aluminio

art.	dim. cm.	l.	gr.
41736-32	32x30	150	954

## UTENSILI KITCHEN UTENSILS



Palettino forato, inox  
Perforated pizza peel, small, s/s  
Pizzaschaufel, gelocht, klein, Edelstahl  
Petite pelle à pizza perforée, inox  
Pala pizza perforada, pequeña, inox

art.	ø cm.	l.	gr.
41737-17	17	150	890
41737-20	20	150	910
41737-23	23	150	960



Palettino, inox  
Pizza peel, small, stainless steel  
Pizzaschaufel, klein, Edelstahl Rostfrei  
Petite pelle à pizza, inox  
Pala pizza, pequeña, inox

art.	ø cm.	l.	gr.
41738-17	17	150	905
41738-20	20	150	975
41738-23	23	150	1030



Palettino, alluminio  
Pizza peel, small, aluminium  
Pizzaschaufel, klein, Aluminium  
Petite pelle à pizza, aluminium  
Pala pizza, pequeña, aluminio

art.	ø cm.	l.	gr.
41735-20	20	150	800

Manico zincato. - Galvanized handle.



Pala pizza, legno  
Pizza peel, wood  
Pizzaschaufel, Holz  
Pelle à enfourner, bois  
Pala pizza, madera

art.	ø cm.	l.
41764-28	28	125
41764-33	33	200
41764-40	40	200



Paletta cenere, inox  
Ash shovel, stainless steel  
Asche-Schaufel, Edelstahl Rostfrei  
Pelle à cendres, inox  
Paleta recoger cenizas, inox

art.	dim. cm.	l.
41768-21	21x31	173



Rastrello, inox  
Rake, stainless steel  
Harke, Edelstahl Rostfrei  
Râteau, inox  
Rastrillo, inox

art.	dim. cm.	l.
41768-22	24x10	150



Spazzola orientabile  
Adjustable brush  
Drehbare Bürste  
Brosse orientable  
Cepillo orientable

art.	dim. cm.	l.
41767-20	20x6,5	155

Setole ottone. - Brass bristles.



Spazzola orientabile  
Adjustable brush  
Drehbare Bürste  
Brosse orientable  
Cepillo orientable

art.	dim. cm.	l.
41766-27	27x7	150

Setole ottone. - Brass bristles.



Spazzola orientabile  
Adjustable brush  
Drehbare Bürste  
Brosse orientable  
Cepillo orientable

art.	dim. cm.	l.
41766-16	16x5	110

Setole ottone. - Brass bristles.



Spazzola orientabile  
Adjustable brush  
Drehbare Bürste  
Brosse orientable  
Cepillo orientable

art.	dim. cm.	l.
41766-14	14x7	150

Setole ottone. - Brass bristles.



Spazzola orientabile  
Adjustable brush  
Drehbare Bürste  
Brosse orientable  
Cepillo orientable

art.	dim. cm.	l.
41739-20	20x6,6	150

Setole naturali. - Natural bristles.



Spazzola per griglia, setole in acciaio  
Stainless steel brush for grill cleaning  
Grillenbürste mit Stahlborsten  
Brosser pour grille avec soies en acier inox  
Cepillo para parrilla con cerdas de acero

art.	dim. cm.
41740-00	27x4x15

N



**P**

Pinza per teglie, inox  
Pizza-sheet tongs, s/s  
Pizzablech-Zange, Edelstahl Rostfrei  
Pince à plaques, inox  
Pinza para placas, inox

art. l. cm.  
18323-00 23



**P**

Pinza per teglie, inox  
Pizza-sheet tongs, s/s  
Pizzablech-Zange, Edelstahl Rostfrei  
Pince à plaques, inox  
Pinza para placas, inox

art. l. cm.  
42822-00 19



**P**

Tronchetto tagliapizza, inox  
Pizza cutter, s/s  
Pizzaschneider, Edelstahl Rostfrei  
Coupe-pizza, inox  
Cortador de pizza, inox

art. ø cm. l.  
18324-00 13,5 19



**N**

Poggia pala pizza, inox  
Support for peels, stainless steel  
Schaufelträger aus Edelstahl  
Support inox pour pelles à pizza  
Portapala para palas, inox

art. dim. cm. kg  
41769-36 41x16x39 3,0 fino/up to 36 cm  
41769-50 53x16x39 3,5 fino/up to 50 cm



Portapalletto da muro, alluminio  
Small pizza peel wall rack, aluminium  
Pizzaschaufel-Wandgestell, Aluminium  
Support mural petite pelle, aluminium  
Soporte mural de pala pizza, aluminio

art.  
41769-02



Appendi pala da muro, alluminio  
Pizza peel wall rack, aluminium  
Pizzaschaufel-Wandgestell, Aluminium  
Support mural pour pelle, aluminium  
Soporte mural de pala pizza, aluminio

art.  
41769-01



Porta pale, inox  
Pizza peel rack, stainless steel  
Ständer für Schaufeln, Edelstahl  
Support pour pelles, inox  
Soporte para pala, inox

art. h. cm. kg  
41769-00 172 14



Tagliapasta, PS  
Dough cutter, PS  
Teigschäber, PS  
Raclette, PS  
Rascador, PS

art. dim. cm.  
47621-11 10x24



Tagliapasta, PS  
Dough cutter, PS  
Teigschäber, PS  
Raclette, PS  
Rascador, PS

art. dim. cm.  
47621-12 13,5x14,5

Materiale antiurto e antigraffio. Non usare su fonti di calore.  
Shock and scatchproof material. Do not use on heat sources.



**N**

Vassoio con manici piegati, alluminio  
Round tray, folded handles, aluminium  
Pizza Brett mit gebogenen Handgriffen, Aluminium  
Plateau mache pliés, aluminium  
Bandeja con mangos doblados, aluminio

art. ø cm.  
42828-32 32  
42828-36 36  
42828-41 41  
42828-45 45  
42828-50 50



**N**

Vassoio con manici piegati  
Round tray, folded handles  
Pizza Brett mit gebogenen Handgriffen  
Plateau mache pliés  
Bandeja con mangos doblados

art. ø cm. pcs  
42829-45 45 6  
42829-50 50 8

## UTENSILI KITCHEN UTENSILS



**N**

Vassoio rotondo liscio, legno di faggio  
Round tray, benchwood  
Rindes Buchenholzbrett  
Plateau ronde plat, bois d'hêtre  
Bandeja redonda lisa, madera de haya

art.	ø cm.
41774-33	33
41774-40	40
41774-45	45
41774-50	50



**N**

Vassoio rotondo spicchiato, legno  
Round tray with guides, benchwood  
Hackbrett  
Plateau ronde avec glissières, bois d'hêtre  
Bandeja redonda con guías, madera de haya

art.	ø cm.	pcs
41775-45	45	6
41775-50	50	8



**N**

Tagliere monoporzione, faggio  
Cutting board for 1 portion, benchwood  
Einzelportion Tablett, Buche  
Planche mono-portion, d'hêtre  
Tajadera monoporción, haya

art.	dim. cm.
41775-34	34x20



Pala manicata, alluminio  
Peel with handle, aluminium  
Schaufel mit Griff, Aluminium  
Pelle avec manche, alu  
Pala con mango, aluminio

art.	ø cm.
42826-32	32
42826-37	37
42826-41	41
42826-45	45



Pala manicata, alluminio  
Peel with handle, aluminium  
Schaufel mit Griff, Aluminium  
Pelle avec manche, alu  
Pala con mango, aluminio

art.	ø cm.	pcs
42827-01	45	6
42827-02	45	8
42827-03	50	6
42827-04	50	8



**P**

Pala manicata, forata, inox  
Perforated peel with handle, s/s  
Schaufel mit Griff, gelocht, Edelstahl  
Pelle perforée avec manche, inox  
Pala con mango, perforada, inox

art.	dim. cm.
18302-01	22x18



**P**

Pala manicata, inox  
Peel with handle, s/s  
Schaufel mit Griff, Edelstahl Rostfrei  
Pelle avec manche, inox  
Pala con mango, inox

art.	dim. cm.
18302-02	22x18



**P**

Paletta triangolare, forata, inox  
Perforated spatula, s/s  
Palette, gelocht, Edelstahl Rostfrei  
Palette perforée, inox  
Pala triangular perforada, inox

art.	dim. cm.
18301-01	12x15



**P**

Paletta triangolare, inox  
Spatula, s/s  
Palette, Edelstahl Rostfrei  
Palette, inox  
Pala triangular, inox

art.	dim. cm.
18301-02	12x15



**P**

Forbice pizza smontabile, inox  
Divisible pizza scissors, s/s  
Pizzaschere, teilbar, Edelstahl Rostfrei  
Ciseaux à pizza, divisible, inox  
Tijeras para pizza desmontables, inox

art.	l. cm.
18276-00	25



**P**

Rotella taglia pizza, inox  
Pizza wheel, s/s  
Pizzaschneider, Edelstahl Rostfrei  
Roulette à pizza, inox  
Ruedecilla para pizza, inox

art.	ø cm.
18324-10	10



**P**

Coltello per pizzaiolo, inox  
Pizza knife, s/s  
Pizzamesser, Edelstahl Rostfrei  
Couteau à pizza, inox  
Cuchillo para pizza, inox

art.	l. cm.
48280-45	23





Mestolo pizza, fondo piatto  
Pizza ladle, flat bottom  
Schöpflöffel, flachboden  
Louche fond plat  
Cacillo fondo plano

**PA+**  
**plus**

art.      ø cm.      l.  
12968-10      10      27



Tagliapasta flessibile, inox  
Dough scraper, flexible, s/s  
Abstecher, flexibele, Edelstahl Rostfrei  
Raclette flexible, inox  
Cortador pasta flexible, inox

art.      dim. cm.  
18501-02      12x9,5



Tagliapasta, inox  
Dough scraper, s/s  
Abstecher, Edelstahl Rostfrei  
Raclette, inox  
Cortador pasta, inox

art.      dim. cm.  
18501-01      12x16  
18501-03      13,5x10  
18501-04      12x9,5

P



Raschia, inox  
Dough scraper, s/s  
Teigschäber, Edelstahl Rostfrei  
Raclette, inox  
Rascador, inox

art.      dim. cm.  
18501-05      11x19,5

P



Raschia, inox  
Dough scraper, s/s  
Teigschäber, Edelstahl Rostfrei  
Raclette, inox  
Rascador, inox

art.      dim. cm.  
18502-18      18x9



Raschia, inox  
Dough scraper, s/s  
Teigschäber, Edelstahl Rostfrei  
Raclette, inox  
Rascador, inox

art.      dim. cm.  
18503-12      12x10

P



Raschia, inox  
Dough scraper, s/s  
Teigschäber, Edelstahl Rostfrei  
Raclette, inox  
Rascador, inox

art.      dim. cm.  
18504-15      15x7,5

P



Raschia, inox  
Dough scraper, s/s  
Teigschäber, Edelstahl Rostfrei  
Raclette, inox  
Rascador, inox

art.      dim. cm.  
18520-15      15x6

P



Borsa termica  
Pizza delivery bag  
Thermischetasche  
Sac thermique  
Bolsa térmica

art.      dim. cm.  
44960-06      33x33

Per 5/6 pizze in cartone, in robusto tessuto lavabile. Imbottitura per il mantenimento della temperatura, anelli di sfiato per la condensa.  
Holds up to 5/6 pizza boxes. Made in heavy tissue, washable. Foam padding for insulation and holes for steam ventilation.



Contenitore per impasti, impilabile, PE  
Box for dough, stackable, PE  
Behälter für Pizzateig, stapelbar, PE  
Réceptient à pétrissage, empilable, PE  
Contenedor para masa de pizza, apilable

art.      dim. cm.      h.  
41762-07      60x40      7  
41762-09      60x40      9  
41762-13      60x40      13



Coperchio per contenitore, PE  
Cover for dough box, PE  
Deckel für Pizzateig-Behälter, PE  
Couvercle pour réceptient à pétrissage, PE  
Tapa para contenedor, PE

art.      dim. cm.  
41763-00      60x40



Retina pizza, alluminio  
Pizza screen, aluminium  
Pizzanetzscheibe, Aluminium  
Toile à pizza, aluminium  
Red para pizza, aluminio

art.      dim. cm.  
41734-60      40x60

# UTENSILI KITCHEN UTENSILS



**BASE E COPERCHIO**  
**BASE AND LID**  
44975-35



**ESTENSORE**  
**EXTENDER**  
44975H35



**BASE E COPERCHIO**  
**BASE AND LID**  
44975-50



**BASE E COPERCHIO**  
**BASE AND LID**  
44975-50



**ESTENSORE**  
**EXTENDER**  
44975H50



**BASE E COPERCHIO**  
**BASE AND LID**  
44975-50



Contenitore isotermico **PIZZA**  
Insulated container  
Thermobehälter  
Conteneur isotherme  
Contenedor isotérmico

art.	cm. ext.	cm. int.	
44975-35	41x41x7,5	35x35x7,5	Base e coperchio/Base and lid
44975H35	41x41x7,5	35x35x4,5	Estensore/Extender

Contenitore isotermico **PIZZA**  
Insulated container  
Thermobehälter  
Conteneur isotherme  
Contenedor isotérmico

art.	cm. ext.	cm. int.	
44975-50	57x57x10,5	51x51x10,5	Base e coperchio/Base and lid
44975H50	57x57x10,5	51x51x6,3	Estensore/Extender

Il sistema modulare dove base e coperchio sono lo stesso elemento e grazie all'inserto estensore è possibile aumentare la capacità.  
*The modular system where the base and lid are the same element and due to the extender insert it is possible to increase capacity.*

**PIZZA FAMILY**  
50 X 50 CM



**PIZZA SINGLE**  
35 X 35 CM





Retine pizza, alluminio  
Pizza screens, aluminium  
Pizzanetzscheiben, Aluminium  
Toiles à pizza, aluminium  
Red para pizza, aluminio

art.	ø cm.
41727-28	28
41727-30	30
41727-33	33
41727-36	36
41727-40	40
41727-45	45
41727-50	50
41727-55	55
41727-60	60

Senza giunzione. - Without seam.



Rastrelliera per retine, inox  
Pizza screen rack, stainless steel  
Pizzanetzscheiben-Träger, Edelstahl  
Étagère à toiles, inox  
Rack para red para pizza, inox

art.	dim. cm.
41771-96	23x35,6

Può contenere 96 retine.  
Suitable for 96 pizza screens.



Rastrelliera per teglie pizza, inox  
Pizza pan rack, stainless steel  
Pizzableche-Träger, Edelstahl  
Étagère pour plaques à pizza, inox  
Rack para placas pizza, inox

art.	dim. cm.	h.
41770-15	30,5x30,5	70

Distanza fra i piani cm 3,5, per teglie fino a ø 36 cm. - Height between rails cm 3,5, suitable for baking sheets up to ø 36 cm.



Teglia pizza, antiaderente a 2 strati  
Pizza sheet double non stick-coating  
Pizzablech mit Doppel-Beschichtung  
Plaque à pizza, double revêtement  
Placa pizza antiadherente, 2 capas

art.	ø cm.	h.	u.pack
11741-20	20	2,5	5
11741-24	24	2,5	5
11741-26	26	2,5	5
11741-28	28	2,5	5
11741-32	32	2,5	5

Teglia ad alta prestazione, resistente a 280 °C. - High performance sheet, heat resistant up to 280°C.



Teglia pizza, ferro blu  
Pizzasheet, blue steel  
Pizza-Blaublech  
Plaque à pizza, tôle bleuie  
Placa pizza, hierro

art.	ø cm.	h.	u.pack
11740-14	14	2,5	5
11740-16	16	2,5	5
11740-18	18	2,5	5
11740-20	20	2,5	5
11740-22	22	2,5	5
11740-24	24	2,5	5
11740-26	26	2,5	5
11740-28	28	2,5	5
11740-30	30	2,5	5
11740-32	32	2,5	5
11740-36	36	2,5	5
11740-40	40	2,5	5



Teglia pizza, ferro blu  
Pizzasheet, blue steel  
Pizza-Blaublech  
Plaque à pizza, tôle bleuie  
Placa pizza, hierro

art.	ø cm.	h.	u.pack
11742-16	16	3,5	
1011742-18	18	3,5	10
11742-20	20	3,5	10
11742-22	22	3,5	10
11742-24	24	3,5	10
11742-26	26	3,5	10
11742-28	28	3,5	10
11742-30	30	3,5	10
11742-32	32	3,5	5
11742-36	36	3,5	5
11742-40	40	3,5	5
11742-45	45	3,5	5
11742-50	50	3,5	5
11742-60	60	3,2	5



Teglia forno, acciaio alluminizzato  
Baking sheet, alusteel  
Stahlblech mit Aluminiumüberzug  
Plaque à pizza, tôle aluminite  
Placa pizza, acero aluminizado

art.	ø cm.	h.	u.pack
11739-20	20	2,5	5
11739-24	24	2,5	5
11739-28	28	2,5	5
11739-32	32	2,5	5



Teglia pizza, ferro blu pesante  
Heavy pizza blue steel sheet  
Pizzablech, Blaublech, Schwerausführung  
Plaque à pizza, tôle forte bleuie  
Placa pizza, hierro pesante

art.	ø cm.	h.	u.pack
11744-20	20	2,5	10
11744-24	24	2,5	10
11744-28	28	2,5	10
11744-32	32	2,5	10



Teglia pizza forata, antiaderente  
Perforated pizza sheet, non stick coated  
Pizza-Blech, gelocht, beschichtet  
Plaque à pizza perforée, anti-adhésive  
Placa pizza perforada, antiadherente

art.	ø cm.	h.
41729-30	30	1,3
41729-34	34	1,3



Teglia rettangolare, ferro blu  
Blue steel baking sheet, rectangular  
Rechteckiges Blaublech  
Plaque rectangulaire, tôle bleuie  
Placa rectangular, hierro

art.	dim. cm.	h.
41745-30	30x23	3
41745-35	35x28	3
41745-40	40x30	3
41745-50	50x35	3
41745-60	60x40	3
41745-65	65x45	3



Teglia, alluminata  
Baking sheet, alusteel  
Rechteckiges Blech, Aluminiumüberzug  
Plaque rectangulaire, tôle aluminitée  
Placa rectangular, acero aluminizado

art.	dim. cm.	h.
41746-60	60x40	2



Teglia, alluminata  
Baking pan, alusteel  
Backblech, Aluminiumüberzug  
Plaque, tôle aluminitée  
Placa, acero aluminizado

art.	dim. cm.	h.
41751-30	30x23	3
41751-35	35x28	3
41751-40	40x30	3
41751-50	50x35	3
41751-60	60x40	3
41751-65	65x45	3



Teglia forata, alluminio  
Perforated aluminium baking tray  
Aluminium Backbleche, gelocht  
Plaque à cuisson perforée, aluminium  
Placa pastelería perforada, aluminio

art.	dim. cm.	GN
41756-30	30x40	
41756-32	32,5x53	1/1
41756-53	53x65	2/1
41756-60	60x40	



Teglia rettangolare, antiaderente  
Baking sheet, non stick coated  
Blech mit Antihftbeschichtung  
Plaque avec revêtement anti-adhésif  
Placa pastelería anti-adherente

art.	dim. cm.	h.
41747-60	60x40	2



Teglia GN, antiaderente  
Baking pan, GN, non stick coated  
Backblech, GN, beschichtet  
Plaque GN, revêtement anti-adhésif  
Placa GN, antiadherente

art.	GN	ø cm.	pcs
41755-11	1/1	12,5	6



Teglia, alluminata  
Baking pan, alusteel  
Backblech, Aluminiumüberzug  
Plaque, tôle aluminitée  
Placa, acero aluminizado

art.	dim. cm.	ø	pcs
41752-08	60x40	14	8
41752-12	60x40	12	12
41752-24	60x80	12	24



Teglia GN, alluminio  
Baking pan, GN, aluminium  
Backblech, GN, Aluminium  
Plaque, GN, alu  
Placa GN, aluminio

art.	GN	ø cm.	pcs
41754-11	1/1	12,5	6



Bacinella carré, alluminata  
Bread mould, alusteel  
Brotform mit Aluminiumüberzug  
Pain de mie, tôle aluminitée  
Molde, acero aluminizado

art.	dim. cm.	h.
41750-20	20x10	10
41750-30	30x10	10
41750-40	35x10	10
41750-41	40x10	10
41750-50	50x10	10





Bacinella carré, ferro blu  
Blue steel bread mould  
Brotform, Blaublech  
Pain de mie, tôle bleue  
Molde, hierro

art.	dim. cm.	h.
41748-20	20x10	10
41748-30	30x10	10
41748-35	35x10	10
41748-40	40x10	10
41748-50	50x10	10



Teglia alluminio forato, siliconata  
Sheet for French loaves, perforated, silicone coated  
Pariserbrotblech, Silikon-beschichtet  
Plaque perforée à pain parisien, siliconée  
Placa perforada para pan, siliconada

art.	dim. cm.	canali/halfpipe
41758-53	53x32	4
41758-60	60x40	5
41758-65	65x43	6
41758-85	85x43	6



Supporti di cottura Silform® per pani tondi, hot dogs, panini al latte, per hamburger e baguettes. Si utilizzano indifferentemente su teglie in alluminio o griglie.

*Silform® baking sheets for round breads, hot dogs, baguettes, etc. Can be used indifferently on aluminium baking trays or grids.*



**Rotondi - Round**

art.	dim. cm.	ø mm.	h.	pcs
41759-01	60x40	67	15	28
41759-02	60x40	75	17	24
41759-03	60x40	79	15	24
41759-05	60x40	102	20	15
41759-09	60x40	125	16	11

**Ovali - Ovals**

art.	dim. cm.	mm.	h.	pcs
41760-02	60x40	95x40	30	24
41760-05	60x40	155x41	25	18
41760-06	60x40	169x64	30	12
41760-08	60x40	259x64	30	8
41760-09	60x40	299x60	30	6

**Supporto alveolare per cottura di filoni crudi surgelati.**

Queste griglie amovibili in fibra di vetro siliconata sono state appositamente progettate per la cottura di pasta cruda surgelata. La loro struttura particolare permette di evitare la penetrazione della pasta nelle maglie al momento dello scongelamento e della lievitazione. Gli alveoli si inseriscono facilmente nell'intelaiatura senza agganci. Sono, inoltre, leggere da maneggiare. Non si deformano nel tempo e permettono di ottenere delle baguettes ben tonde.

**Baking sheet for deep-frozen French loaves.**

*These flexible fluted trays of fiberglass and silicone are especially effective for baking frozen dough. Their particular structure prevents the dough from sticking to the fibers during defreezing and rising. The flutes naturally remain stable on the frames, without the need to be stapled onto them. The trays are light to handle. The flutes of the trays will not lose their shape over time, allowing you to always bake perfectly rounded baguettes.*



Fiberglass®

art.	dim. cm.
41733-60	60x40

Fiberglass® è rivestito in silicone rosso di qualità standard. Durata da 1400 a 1800 cotture. Utilizzabile a temperature da -40°C a +280°C. - *Fiberglass® is coated with a red standard quality silicone. It has a life of 1400 to 1800 cooking times. It can be used at temperatures from -40°C to +280°C.*



Siltray®

art.	dim. cm.
41732-60	60x40

Siltray® è rivestito con più strati di silicone rosso e nero di qualità superiore, che permette di ottenere performance migliori e una maggiore durata. Durata da 2000 a 2500 cotture. Utilizzabile a temperature da -40°C a +280°C. - *The Siltray® is coated with several layers of red and black high quality silicones. It provides better results and a longer life. It has a life of 2000 to 2500 cooking times. It can be used at temperatures from -40°C to +280°C.*

## UTENSILI KITCHEN UTENSILS



Stampo per pane  
Bread mould  
Brot-Ausstechforme  
Découpoir à pain  
Cortador para pan

art. dim. cm.  
47041-01 14x10



Stampo per pane  
Bread mould  
Brot-Ausstechforme  
Découpoir à pain  
Cortador para pan

art. dim. cm.  
47041-02 14x10



Stampo per pane  
Bread mould  
Brot-Ausstechforme  
Découpoir à pain  
Cortador para pan

art. Ø cm.  
47041-03 12,5



Stampo per pane  
Bread mould  
Brot-Ausstechforme  
Découpoir à pain  
Cortador para pan

art. dim. cm.  
47041-04 16,5x8,5



Stampo per pane  
Bread mould  
Brot-Ausstechforme  
Découpoir à pain  
Cortador para pan

art. Ø cm.  
47041-05 12,5



Stampo per pane  
Bread mould  
Brot-Ausstechforme  
Découpoir à pain  
Cortador para pan

art. Ø cm.  
47041-06 8



Stampo per pane  
Bread mould  
Brot-Ausstechforme  
Découpoir à pain  
Cortador para pan

art. Ø cm.  
47041-07 8



Stampo per pane  
Bread mould  
Brot-Ausstechforme  
Découpoir à pain  
Cortador para pan

art. Ø cm.  
47041-08 8



Stampo per pane  
Bread mould  
Brot-Ausstechforme  
Découpoir à pain  
Cortador para pan

art. Ø cm.  
47041-15 8



Marcatore girevole per pane Kaiser  
Kaiser bread marker  
Kaiserbrot Stempel  
Empreinte pour pain Kaiser  
Molde para pan Kaiser

art.  
47040-00



Tagliapasta per brezel, inox  
Brezel cutter, s/s  
Brezelausstecher, Edelstahl Rostfrei  
Découpoir à brezel, inox  
Cortador para brezel, inox

art. Ø cm.  
47808-07 7  
47808-10 10





Spazzola pane  
Bread brush  
Brot-Bürste  
Brosse à pain  
Cepillo para pan

art.	l. cm.	file/rows
42614-04	24,5	4
42614-05	32,0	5
42614-06	41,0	6
42614-07	46,0	7



Lame panettiere usa e getta, inox  
Disposable baker's blades, s/s  
Einweg-Bäcker-Klingen, Edelstahl  
Incisette boulanger jetables, inox  
Láminas del panadero un solo uso, inox

art.	l. cm.	pz/pcs
48290-10	12	10



Cesta pane impilabile, polietilene  
Bread basket, stackable, LLDPE  
Brot-Korb, stapelbar, LLDPE  
Corbeille à pain, empilable, LLDPE  
Cesta pan, apilable, LLDPE

art.	dim. cm.	h.	lt.
44982-04	57x36	34	40
44982-06	66x45	35	60
44982-10	78x52	40	100



Cestino impasto, PP  
Bread proofing basket, PP  
Brotformen, PP  
Banneton, PP  
Molde para pan, PP

art.	Ø cm.	gr.
47042-19 ●	19	500
47042-22 ●	22	1000
47042-25 ●	25	1500



Cestino impasto, PP  
Bread proofing basket, PP  
Brotformen, PP  
Banneton, PP  
Molde para pan, PP

art.	dim. cm.	gr.
47043-27 ●	27x12	500
47043-35 ●	35x13	1000
47043-42 ●	42x14	1500



## NORME D'USO E MANUTENZIONE DELLE TEGLIE

Importante: Indipendentemente dal tipo di materiale, tutte le teglie piane non vanno mai infornate vuote.

### Teglie in lamiera bluita (ferro blu)

I prodotti vengono forniti oleati in modo tale che in condizioni normali di imballaggio, trasporto, manipolazione e immagazzinaggio non presentino fenomeni di corrosione per un periodo non superiore a 3 mesi. Prima dell'uso vanno messi nel forno a 150°C per mezz'ora in modo tale da eliminare l'olio industriale di protezione. Dopo l'uso devono essere mantenuti sempre oleati e conservati in luoghi asciutti, soprattutto se utilizzati saltuariamente e deve essere evitato il contatto con sostanze acide. Sconsigliato l'uso in cella di lievitazione e surgelazione. Per la pulizia utilizzare un panno morbido oleato. Sconsigliato il lavaggio con acqua e soluzioni caustiche.

### Teglie in lamiera alluminata

Devono essere mantenute oleate ma essendo la lamiera trattata e rivestita di alluminio presentano una maggiore resistenza all'ossidazione. Prima dell'uso vanno messe nel forno a 150°C per mezz'ora in modo tale da eliminare l'olio industriale di protezione. Possono essere utilizzate in cella di lievitazione e surgelazione. Per la pulizia utilizzare un panno morbido oleato. Sconsigliato il lavaggio con acqua e soluzioni caustiche.

### Teglie in alluminio

Non presentano particolari problemi di mantenimento. Le caratteristiche meccaniche dell'alluminio possono alterarsi ad una temperatura superiore ai 300°C, solitamente non raggiunta dai forni. Per la pulizia utilizzare un panno morbido inumidito.

### Teglie antiaderenti

Per la pulizia utilizzare il getto d'aria o delle spazzole di nylon morbide. Non graffiare il rivestimento con attrezzi metallici o spazzole abrasive in quanto le incisioni possono dar luogo a permeazione ed in seguito a corrosione. Non mettere gli stampi vuoti nel forno di cottura a temperature superiori a 200°C. Questa temperatura rappresenta il limite di resistenza termica della resina. Oltre a tale temperatura il rivestimento rammollisce sensibilmente portando ad un decadimento rapido delle caratteristiche di antiaderenza. Non lavare le teglie con pulivapor ad alta pressione e non utilizzare soluzioni caustiche. Per la pulizia utilizzare panni morbidi inumiditi.

## BAKING SHEET USAGE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

Important: Quite apart from the material baking sheets are made of, never put them empty in the oven.

### Blue steel baking sheets

Blue steel baking sheets are supplied oiled, in order to prevent corrosion for a period of about 3 months under normal packing, transport, handling and stocking conditions. Before use, put them at 150°C in the oven for half an hour, in order to eliminate the protective industrial oil. After usage keep them oiled and dry-stored, mainly if sporadically used. Keep away from acid substances. We suggest not use them in leavening or freezing cells. Clean with an oiled soft cloth. Do not wash with water and caustic solutions.

### Alusteel baking sheets

Alusteel baking sheets should better kept oiled but, thanks to the special aluminium coating they show a higher resistance against oxidation. Before use, put them at 150°C in the oven for half an hour, in order to eliminate the protective industrial oil. They can be used both in leavening and freezing cells. Clean with an oiled soft cloth. Do not wash with water and caustic solutions.

### Aluminium baking sheets

Aluminium baking sheets do not need any special maintenance. Aluminium mechanical features can alter at a temperature above 300°C, which is usually not reached by common ovens. Clean with a moist soft cloth.

### Non-stick baking sheets

Clean with air-jet or soft nylon brushes. Do not scratch the coating with metallic utensils or abrasive brushes, because scratches can lead to permeation and subsequently corrosion. Do not put empty sheets in the oven at 200°C or more. This is the border-line temperature for the resin thermal resistance. Moreover, at such a temperature the coating softens and this causes a faster decline of non sticking features. Do not wash the baking sheets with high pressure pulivapor (steamer) and avoid contact with caustic solutions. Always clean them with a moist soft cloth.



# CESTI POLYRATTAN POLYRATTAN BREAD BASKETS



Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42973-30	30x40	16/27



Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42973-45	45x40	16/27



Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42973-60	60x40	16/27



Divisorio, PP  
Divider  
Trenner  
Séparateur  
Divisor

art.	cm.	h.
42973-61	38	15/26



Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42972-60	60x40	60



Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42972-40	40x30	48





**N**

Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42967-40	40x50	14/25



Cesta baguettes, PP  
Bread basket  
Brotkorb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	ø cm.	h.
42967-35	35	42



**N**

Cesta baguettes, PP  
Bread basket  
Brotkorb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	ø cm.	h.
42972-28	30	38



**N**

Cesta baguettes, PP  
Bread basket  
Brotkorb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	ø cm.	h.
42972-29	30	39



Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	ø cm.	h.
42968-38	38	10



**N**

Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	ø cm.	h.
42968-37	37	9



**N**

Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	ø cm.	h.
42968-42	42	12



**N**

Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	ø cm.	h.
42969-31	37	12



**N**

Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	ø cm.	h.
42969-36	36,5	12,0
42969-42	42,0	18,5
42969-46	46,0	18,5



Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42967-43	41x40	25

## UTENSILI KITCHEN UTENSILS



### BEIGE

Cesto pane, sistema GN  
Bread basket, GN system  
Brot-Korb, GN System  
Corbeille à pain, système GN  
Cesta pan, sistema GN

Cesto pane, sistema GN  
Bread basket, GN system  
Brot-Korb, GN System  
Corbeille à pain, système GN  
Cesta pan, sistema GN

art.	dim. cm.	h.	GN
42967-03	53x32,5	6,5	1/1
42967-04	32,5x26,5	6,5	1/2
42967-05	32,5x17,5	6,5	1/3
42967-06	26,4x16,2	6,5	1/4
42967-07	17,6x16,2	6,5	1/6
42967-08	32,5x35,4	6,5	2/3

art.	dim. cm.	h.	GN
42967-13	53x32,5	10	1/1
42967-14	32,5x26,5	10	1/2
42967-15	32,5x17,5	10	1/3
42967-16	26,4x16,2	10	1/4
42967-17	17,6x16,2	10	1/6
42967-18	32,5x35,4	10	2/3



### MORO - BROWN

Cesto pane, sistema GN  
Bread basket, GN system  
Brot-Korb, GN System  
Corbeille à pain, système GN  
Cesta pan, sistema GN



Cesto pane, sistema GN  
Bread basket, GN system  
Brot-Korb, GN System  
Corbeille à pain, système GN  
Cesta pan, sistema GN



art.	dim. cm.	h.	GN
42967-63	53x32,5	6,5	1/1
42967-64	32,5x26,5	6,5	1/2
42967-65	32,5x17,5	6,5	1/3
42967-66	26,4x16,2	6,5	1/4
42967-67	17,6x16,2	6,5	1/6
42967-68	32,5x35,4	6,5	2/3

art.	dim. cm.	h.	GN
42967-73	53x32,5	10	1/1
42967-74	32,5x26,5	10	1/2
42967-75	32,5x17,5	10	1/3
42967-76	26,4x16,2	10	1/4
42967-77	17,6x16,2	10	1/6
42967-78	32,5x35,4	10	2/3



**CESTI BUFFET SISTEMA GN, CON TELAIO IN FILO INOX PER STABILIZZARE IL CESTO.**  
BUFFET BASKETS GN SYSTEM, WITH STAINLESS STEEL WIRE FRAME TO STABILIZE THE BASKET.





Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42972-01	40x20	5
42972-02	40x30	5
42972-03	60x20	5
42972-04	60x40	5

Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42967-53	53x32,5	15,5

Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42968-26	26x26	20



Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42967-11	53x32,5	9,5

Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.	GN
42461-11	53x32,5	6,5	1/1

Fornito senza coperchio 42452-53.  
Roll-top 42452-53 not included.

Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	ø cm.	h.
42461-35	35	20

Fornito senza coperchio 42452-35.  
Roll-top 42452-35 not included.



Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	ø cm.	h.
42966-38	40	20

Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42936-23	23x19	9

Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42936-24	24x17	8,0
42936-28	28x16	8,5

UTENSILI KITCHEN UTENSILS



Supporto cromato, 2 piani  
Frame, chrome plated, 2 tiers  
Brotkorb-Gestell, Doppeldecker  
Support chomé, 2 étages  
Estructura cromada, 2 alturas

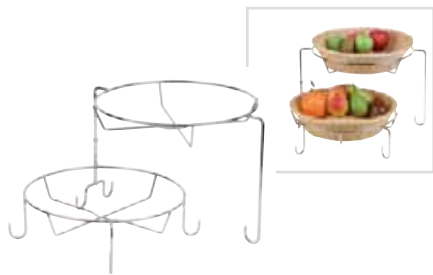
art.	dim. cm.	h.	GN
42965-AB	29x27	35,0	1/2
42965-AA	50x34	37,5	1/1

Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42965-12	32,5x26,5	8

Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42969-11	53,5x32,5	9,5



Alzata, cromata  
Buffet stand, chrome plated  
Buffet-Gestell, Metall hartverchromt  
Présentoir, chromé  
Soporte, cromado

art.	dim. cm.	Ø	h.
42871-02	92x47	36	30

Per cesto Polyrattan 42968-38 e cesto Rattan 42966-38. - Made for Polyrattan basket 42968-38 and Rattan basket 42966-38.

Alzata buffet, legno  
Buffet stand, wood  
Büffet-Gestell, Holz  
Étagère à buffet, bois  
Soporte buffet, madera

art.	dim. cm.
42870-59	59x30,5x2

Per cesto Polyrattan 42968-38 e 42967-13 GN 1/1. - Made for Polyrattan basket 42968-38 and 42967-13 GN 1/1.

Alzata, cromata  
Buffet stand, chrome plated  
Buffet-Gestell, Metall hartverchromt  
Présentoir, chromé  
Soporte, cromado

art.	dim. cm.	Ø	h.
42871-03	92x77	36	50

Per cesto Polyrattan 42968-38 e cesto Rattan 42966-38. - Made for Polyrattan basket 42968-38 and Rattan basket 42966-38.



Alzata, cromata  
Buffet stand, chrome plated  
Buffet-Gestell, Metall hartverchromt  
Présentoir, chromé  
Soporte, cromado

art.	dim. cm.	h.
42872-02	46x24	21

Per cesti Polyrattan 42965-12, 42967-04-14-64-74. - Made for Polyrattan baskets 42965-12, 42967-04-14-64-74.

Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42946-23	23x10	6
42946-37	37,5x15	7

Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42947-23	23x15	7
42947-30	30x22	7
42947-40	41x29	7





Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	ø cm.	h.
42944-23	23	7



Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42945-27	27x20	10



Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42945-18	18x13	6,5
42945-23	23x15	6,5



Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	ø cm.	h.
42948-18	18	7
42948-20	20	7
42948-25	25	7



Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42948-23	23x15	6,5



Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	ø cm.	h.
42935-19	19	9
42935-26	26	9



Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	ø cm.	h.
42990-16	16	8
42990-20	20	8
42990-29	29	7



Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	ø cm.	h.
42990M16	16	8
42990M20	20	8
42990M29	29	7



Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	ø cm.	h.
42990N16	16	8
42990N20	20	8
42990N29	29	7



Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42991-25	25x19	6,5
42991-32	32x23	7,0



Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42991M25	25x19	6,5
42991M32	32x23	7,0



Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42991N25	25x19	6,5
42991N32	32x23	7,0

## UTENSILI KITCHEN UTENSILS



**N**

Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42992-28	28x16	8
42992-40	40x16	8



**N**

Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42992M28	28x16	8
42992M40	40x16	8



**N**

Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42992N28	28x16	8
42992N40	40x16	8



**N**

Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42993-30	29,5x20,5	13



**N**

Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42993M30	29,5x20,5	13



**N**

Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42993N30	29,5x20,5	13



**N**

Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42994-26	26,5X19	7
42994-31	31X21	9



**N**

Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42994M26	26,5X19	7
42994M31	31X21	9



**N**

Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42994N26	26,5X19	7
42994N31	31X21	9



**N**

Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42993-40	40X30	10



**N**

Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42993M40	40X30	10



**N**

Cesto pane, PP  
Bread basket  
Brot-Korb  
Corbeille à pain  
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42993N40	40X30	10



**N**

Cesto cotone, rotondo  
Round canvas bag  
Brottasche, rund, Baumwolle  
Panier à pain rond, coton  
Cesta pan redonda, algodón

art.	ø cm.	h.
42875-17	17	8
42875-20	20	9



**N**

Cesto cotone, rotondo  
Round canvas bag  
Brottasche, rund, Baumwolle  
Panier à pain rond, coton  
Cesta pan redonda, algodón

art.	ø cm.	h.
42875B17	17	8
42875B20	20	9



**N**

Cesto cotone, ovale  
Oval canvas bag  
Brottasche, oval, Baumwolle  
Panier à pain ovale, coton  
Cesta pan , algodón

art.	dim. cm.	h.
42876-20	20x15	7
42876-25	25x18	9

Cotone, lavabile a macchina fino a 40° C. - Cotton, machine-washable up to 40° C.



**N**

Cesto cotone, ovale  
Oval canvas bag  
Brottasche, oval, Baumwolle  
Panier à pain ovale, coton  
Cesta pan , algodón

art.	dim. cm.	h.
42876B20	20x15	7
42876B25	25x18	9



**N**

Cesto cotone, rotondo  
Round canvas bag  
Brottasche inklusive Kirschkernkissen, Baumwolle  
Panier à pain, coton  
Cesta pan , algodón

art.	ø cm.	h.
42873-01	20	23,5

Cuscino in noccioli di ciliegio. Scaldare in microonde per 30 secondi a 300 Watt. - Cherry stone pillow included. Easy to heat up in microwavde for 30 sec. at 300 Watt.



**N**

Cesto cotone, ovale  
Oval canvas bag  
Brottasche, oval, Baumwolle  
Panier à pain ovale, coton  
Cesta pan , algodón

art.	ø cm.	h.
42873-02	20	23,5



**R**

Cesto uova, imbottito, RATTAN  
Egg basket, keeps warm  
Eier-Korb, hält warm  
Panier à oeufs, fourré  
Cesta para huevos

art.	ø cm.	h.
42949-26	26	17



**N**

Tagliere, faggio  
Beech wood bread cutting board  
Brottschneidbrett, Buche  
Planche à découper, hêtre  
Planch para cortar, madera

art.	dim. cm.	h.
42874-03	52x34	2



**N**

Vassoio, melamina  
Melamine tray  
Tablett, Melamin  
Plateau, melamine  
Bandeja, melamine

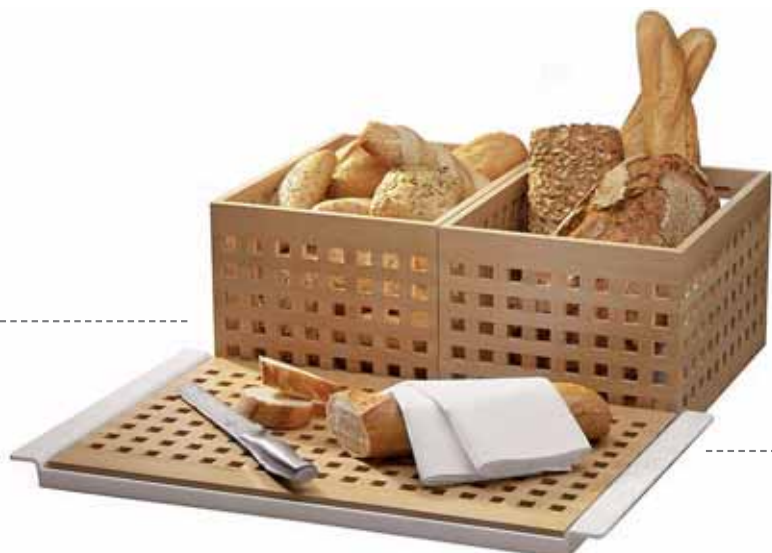
art.	dim. cm.	h.
42874-04	60x35,5	3,5



**N**

Cesta pane, faggio  
Beech wood bread box  
Holzkiste, Buche  
Panier à pain, hêtre  
Cesta pan, madera

art.	dim. cm.	h.
42874-01	34x26	12,5
42874-02	34x26	20,0









**Coltelleria**  
**Knives**  
**Kochmesser**  
**Coutellerie**  
**Cuchilleria**

**P SERIE 18100****COLTELLI FORGIATI**  
FORGED KNIVES

Uno studio approfondito e prove computerizzate di ergonomia, movimento e postura hanno permesso a Paderno di creare una linea di coltelli professionali, sintesi perfetta tra comfort e perfezione del taglio. Manico realizzato in speciale materiale plastico sviluppato per il settore alimentare, design ergonomico con bordi arrotondati, presa perfetta per garantire un taglio di precisione. Lama forgiata realizzata in lega di speciale acciaio, molibdeno e vanadio con particolare processo di tempra che garantisce al prodotto un ottimo taglio ed una perfetta e lunga tenuta di filo.

*A deep study and computerised tests of ergonomics, movement and posture have allowed Paderno to create a professional knives line, that is the synthesis of comfort and cutting precision. Handle made of plastic specially developed for the food processing sector, ergonomic design with soft edges, perfect grip to ensure precise guidance. The forged blade realised in special steel and molybdenum/vanadium, thanks to a peculiar hardening process, guarantees to the product a perfect cut and a long life of the blade's edge.*



Cottello cucina  
Cook's knife  
Kochmesser  
Couteau cuisine  
Cuchillo de cocinero

art.	dim. cm.
18100-16	16
18100-20	20
18100-24	24
18100-30	30
18100-36	36



Cottello francese  
Butcher's knife  
Kochmesser  
Couteau de chef  
Cuchillo de carnicero

art.	dim. cm.
18102-16	16
18102-20	20
18102-26	26
18102-30	30



Cottello cucina orientale  
Oriental cook's knife  
Japanisches Kochmesser  
Couteau de chef style japonais  
Cuchillo cocinero japoné

art.	dim. cm.
18103-18	18



Cottello cucina orientale, alveolato  
Oriental cook's knife, dimpled ground  
Japanisches Kochmesser mit Kullenschliff  
Couteau de chef style japonais alvéolé  
Cuchillo cocinero japonés, con alvéolos

art.	dim. cm.
18104-18	18



Cottello affettare  
Slicer  
Fleischmesser  
Tranchelard  
Cuchillo para filetear

art.	dim. cm.
18106-15	15
18106-20	20
18106-25	25
18106-30	30



Cottello prosciutto  
Ham knife  
Schinkenmesser  
Trancheur à rôti  
Cuchillo para jamón

art.	dim. cm.
18109-26	26
18109-30	30
18109-36	36



Cottello prosciutto, alveolato  
Ham knife, dimpled ground  
Schinkenmesser mit Kullenschliff  
Couteau à rôti alvéolé  
Cuchillo para jamón, con alvéolos

art.	dim. cm.
18110-26	26
18110-30	30
18110-36	36



Cottello salmone  
Salmon knife  
Lachsmesser  
Couteau à saumon  
Cuchillo para salmón

art.	dim. cm.
18111-30	30



Cottello salmone, alveolato  
Salmon knife, dimpled ground  
Lachsmesser mit Kullenschliff  
Couteau à saumon alvéolé  
Cuchillo para salmón, con alvéolos

art.	dim. cm.
18112-30	30



Cottello trinciante  
Carving knife  
Filiermesser  
Couteau à découper  
Cuchillo para trinchar

art.	dim. cm.
18114-20	20

## COLTELLERIA KNIVES



Coltello filettare, flessibile  
 Filletting, flexible  
 Filiermesser, flexibel  
 Filet de sole, flexible  
 Cuchillo para filetear, flexible

art.	dim. cm.
18115-20	20
18115-25	25



Coltello disosso  
 Boning knife  
 Ausbeinmesser  
 Couteau à désosser  
 Cuchillo para deshuesar

art.	dim. cm.
18116-14	14
18116-18	18



Coltello bistecca  
 Steak knife  
 Steakmesser  
 Couteau à steak  
 Cuchillo para steak

art.	dim. cm.
18122-12	12



Spelucchino  
 Paring knife  
 Spickmesser  
 Couteau d'office  
 Cuchillo mondador

art.	dim. cm.
18124-09	9



Spelucchino  
 Paring knife  
 Spickmesser  
 Couteau d'office  
 Cuchillo mondador

art.	dim. cm.
18125-07	7
18125-10	10



Coltello cuoco  
 Bent paring knife  
 Tourniermesser  
 Bec d'oiseau  
 Cuchillo verdura

art.	dim. cm.
18126-07	7



Coltello tavola  
 Table knife  
 Allzweckmesser  
 Couteau bout rond cranté  
 Cuchillo para mesa

art.	dim. cm.
18123-11	11



Coltello pane  
 Bread knife  
 Brotmesser mit Wellenschliff  
 Couteau à pain ondulé  
 Cuchillo para pan

art.	dim. cm.
18128-20	20
18128-24	24
18128-30	30



Forchettone  
 Meat fork  
 Fleischgabel  
 Fourchette diapason  
 Tenedor para carne

art.	dim. cm.
18230-13	13
18230-17	17



Forchettone curvo  
 Carving fork curved  
 Fleischgabel  
 Fourchette à viande  
 Tenedor curvo para carne

art.	dim. cm.
18231-13	13



# SERIE 18000 P

COLTELLI SERIE TRANCIATA  
SHEAR KNIVES



La linea di coltelleria professionale "CCS" – Color Coding System riduce i rischi di contaminazione incrociata grazie all'utilizzo di un Sistema di Codifica dei Colori che identifica ogni coltello per un uso specifico e permette di individuare facilmente le diverse aree di lavoro. Gli acciai utilizzati per questa linea di coltelleria presentano un'eccezionale durezza ed elevata resistenza alla corrosione, grazie all'uso del sistema ICE-HARDENING, processo speciale per temprare l'acciaio. Per ogni articolo sono riportati i colori del manico in cui si rende disponibile, nonché le dimensioni delle rispettive lame. Il codice indicato nelle tabelle (es. 18000-16) si riferisce al manico in colore nero. Il codice del manico colorato si ottiene sostituendo il trattino con la lettera corrispondente al colore, da ricercarsi nella legenda. Se ad esempio si vuole ordinare un coltello con il manico rosso, la lettera corrispondente è la "R" e il codice di riferimento il 18000R16.

*The professional cutlery line "Color-Line" helps to reduce the risk of cross contamination using a Color Coding System which identifies each knife with a specific task: different food processing areas are easily identified.*

*The steel used for this cutlery line has exceptional hardness and very high resistance to corrosion due to ICE-HARDENED system, a special process to harden the steel.*

*The colors of the handle for each article are indicated, as well as the dimensions of the respective blades.*

*The reference in the descriptions (ex. 18000-16) refers to the handle in black color.*

*The code of the colored handle is given by replacing the hyphen with the corresponding letter of the color, please see the key.*

*For instance if you would like to order a knife with the red handle, the corresponding letter is "R" and the reference is 18000R16.*

## COLTELLERIA KNIVES



R = ROSSO / RED  
Carni crude  
Raw meat

M = MARRONE / BROWN  
Verdure  
Vegetables

B = BLU / BLUE  
Pesce  
Raw fish

Y = GIALLO / YELLOW  
Carni cotte, polleria  
Cooked meat, poultry

G = VERDE / GREEN  
Insalate, frutta  
Salad, fruit

W = BIANCO / WHITE  
Latticini, pane  
Dairy products, bakery



Coltello cucina  
Cook's knife  
Kochmesser  
Couteau cuisine  
Cuchillo de cocinero

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18000-16	16	●●●●●●●●
18000-20	20	●○●●●●●●
18000-23	23	●●●●●●●●
18000-26	26	●○●●●●●●
18000-30	30	●○●●●●●●
18000-36	36	●



Coltello scimitarra  
Butcher's knife  
Blockmesser  
Couteau à découper  
Cuchillo de carnicero

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18005-22	22	●●●●●●●●
18005-27	27	●●●●●●●●
18005-32	32	●●●●●●●●



Coltello francese  
Butcher's knife  
Schlachtsmesser  
Couteau à découper  
Cuchillo carnicero francés

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18002-18	18	●●●●
18002-20	20	●●●●
18002-22	22	●●●●
18002-26	26	●●●●●●
18002-30	30	●●●●●●
18002-36	36	●●●●



Coltello affettare  
Slicer knife  
Wurstmesser  
Couteau à jambon  
Cuchillo para filetear

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18006-20	20	●●●●●●●●
18006-25	25	●●●●●●●●
18006-30	30	●●●●●●●●
18006-36	36	●



Coltello affettare, dentato  
Slicer knife, wavy blade  
Wurstmesser mit Wellenschliff  
Couteau à jambon ondulé  
Cuchillo para filetear, dentado

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18007-25	25	●
18007-30	30	●●
18007-36	36	●



Coltello cucina  
Cook's knife  
Kochmesser  
Couteau cuisine  
Cuchillo cocina

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18008-20	20	●
18008-26	26	●●
18008-30	30	●●●●●●
18008-36	36	●●



Cottello prosciutto  
Ham knife  
Schinkenmesser  
Trancheur à rôti  
Cuchillo para jamón

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18009-25	25	●○●●●●●●
18009-30	30	●○●●●●
18009-36	36	●



Cottello salmone  
Salmon knife  
Lachsmesser  
Couteau à saumon  
Cuchillo salmón

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18011-32	32	●



Cottello prosciutto, alveolato  
Ham knife, dimpled ground  
Schinkenmesser mit Kullenschliff  
Couteau à rôti alvéolé  
Cuchillo jamón con alvéolos

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18010-25	25	●
18010-30	30	●●
18010-36	36	●



Cottello salmone, alveolato  
Salmon knife, dimpled ground  
Lachsmesser mit Kullenschliff  
Couteau à saumon alvéolé  
Cuchillo salmón con alvéolos

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18012-32	32	●●



Cottello salati/Formaggio  
Cheese slicer  
Universalmesser  
Couteau universel  
Cuchillo universal/quesos

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18013-30	30	●○
18013-36	36	●○



Cottello per filettare  
Filleting knife  
Filiermesser  
Filet de sole  
Cuchillo para filetear

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18015-18	18	●●●●
18015-22	22	●●●
18015-27	27	●●



Cottello disosso  
Boning knife  
Ausbeinmesser  
Couteau à désosser  
Cuchillo para deshuesar

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18016-14	14	●●●●
18016-16	16	●○●●●●



Cottello disosso emilia  
Boning knife  
Ausbeinmesser  
Couteau à désosser  
Cuchillo para deshuesar

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18017-14	14	●
18017-16	16	●●●●
18017-18	18	●



Cottello scannapolli  
Poultry sticking knife  
Geflügelschlachtmesser  
Couteau à volaille  
Cuchillo para deshuesar

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18018-11	11	●●●



Cottello scannare  
Sticking knife  
Stechmesser  
Couteau à saigner  
Cuchillo para destrozor

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18019-12	12	●●
18019-14	14	●
18019-16	16	●●
18019-18	18	●●
18019-20	20	●●

## COLTELLERIA KNIVES



Coltello surgelati a doppia lama seghettata  
Froozen food, two serrated edges  
Tiefkühltruhenmesser, Gezahnter Schliff  
Couteau dentelé pour produits surgelés  
Cuchillo para congelados, hoja doble, dentada

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18020-23	23	●●●●



Coltello surgelati lama seghettata speciale  
Froozen food special serrated blade  
Tiefkühltruhenmesser, Gezahnter Schliff  
Couteau dentelé pour produits surgelés  
Cuchillo para congelados, dentado especial

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18021-18	18	●●●●



Coltello bistecca  
Steak knife  
Steakmesser  
Couteau à steak  
Cuchillo para steak

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18022-12	12	●



Coltello tavola, mezzo dentato  
Table knife, half-waved  
Allzweckmesser  
Couteau universel  
Cuchillo mesa, medio dentado

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18023-11	11	●



Spelucchino  
Paring knife  
Spickmesser  
Couteau d'office  
Cuchillo mondador

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18024-08	8	●○●●●●●●
18024-11	11	●○●●●●●●



Spelucchino  
Bent paring knife  
Tourniermesser  
Bec d'oiseau  
Cuchillo verdura

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18026-07	7	●●●●●



Coltello pasticceria  
Baker's knife  
Bächrmesser  
Couteau de pâtissier  
Cuchillo para pastelería

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18029-30	30	●○
18029-36	36	●○ seghettato - wavy



Coltello pane  
Bread knife  
Brotmesser  
Couteau à pain  
Cuchillo para pan

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18028-21	21	●○



Coltello pane  
Bread knife  
Brotmesser  
Couteau à pain  
Cuchillo para pan

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18028-25	25	●○●●
18028-30	30	●○●●●
18028-36	36	●○



Coltello dolce  
Cake knife  
Bächrmesser  
Couteau de pâtissier  
Cuchillo para pastelería

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18030-26	26	●○
18030-31	31	●○
18030-36	36	●○



# PEZZI SPECIALI P

## SPECIAL ITEMS



Coltello universale, seghettato  
 Universal knife, wavy edge  
 Universalmesser mit Wellenschliff  
 Couteau universel, lame dentelée  
 Cuchillo universal serrado

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18029-25	25	●○



Falcetta cinese  
 Slicer, chinese style  
 Kochmesser, chinesische Form  
 Couteau de cuisine, style chinois  
 Cuchillo cocina, estilo chino

art.	dim. cm.	colori disponibili / colors available
18221-17	17	●●●●●●●●
18221-19	19	●●●●●●●●
18221-21	21	●●●●●●●●



Falcetta macellaio  
 Meat cleaver  
 Hackmesser  
 Couperet  
 Hacha de carnicero

art.	dim. cm.	Kg.	colori disponibili / colors available
18220-18	18	0,55	●●●●



Falcetta macellaio  
 Meat cleaver  
 Hackmesser  
 Couperet  
 Hacha de carnicero

art.	dim. cm.	Kg.	colori disponibili / colors available
18220-20	20	1,1	●●●●
18220-22	22	1,3	●●●●



Falcetta macellaio  
 Meat cleaver  
 Hackmesser  
 Couperet  
 Hacha de carnicero

art.	dim. cm.	Kg.	colori disponibili / colors available
18220-26	26	1,3	●●●●



Mezzo colpo  
 Bone splitter  
 Kochschlagmesser  
 Couteau de cuisine lourd  
 Cuchillo cocina pesado

art.	dim. cm.	Kg.	colori disponibili / colors available
18224-28	28	0,75	●●●●

## COLTELLERIA KNIVES



Colpo  
Bone splitter  
Kochschlagmesser  
Couteau de cuisine lourd  
Cuchillo cocina pesado

art.	dim. cm.	Kg.	colori disponibili / colors available
18225-28	28	1	●●



Grana  
Parmesan knife  
Parmesanmesser  
Couteau à Parmesan  
Cuchillo para queso

art.	dim. cm.
18205-10	10



Grana  
Parmesan knife  
Parmesanmesser  
Couteau à Parmesan  
Cuchillo para queso

art.	dim. cm.
18205-12	12



Coltello segnaforme  
Cheese knife  
Käsemesser  
Couteau à fromage  
Cuchillo para queso

art.	dim. cm.
18206-09	9



Coltello lancia "Milano"  
Cheese knife  
Käsemesser  
Couteau à fromage  
Cuchillo para queso

art.	dim. cm.
18207-15	15



Coltello apriostriche  
Oyster knife  
Austernmesser  
Couteau à huîtres  
Cuchillo ostras

art.	dim. cm.
18209-06	15



Coltello formaggio  
Cheese knife  
Käsemesser  
Couteau à fromage  
Cuchillo queso

art.	dim. cm.
18201-36	36



Coltello verdure  
Vegetables knife  
Gemusemesser  
Couteau à crudités  
Cuchillo verduras

art.	dim. cm.
18222-18	18

Santoku è un coltello di origine giapponese tra il trinciante (coltello da cuoco) ed il coltello da verdure. La parola Santoku significa "tre virtù", infatti si adatta benissimo a tre tipi di alimenti da tagliare: carne, pesce e verdure, questa caratteristica lo rende in assoluto il coltello più universale in cucina. Le speciali scanalature e la dentellatura sottile sul retro della lama conferiscono al coltello una perfetta e più lunga tenuta di filo ed un'ottima ventilazione durante il taglio. La lama può essere riaffilata normalmente mantenendo le caratteristiche conferite dalle scanalature.

*The Santoku knife is a general-purpose kitchen knife originating in Japan. The word santoku loosely translates as 'three virtues' or 'three uses', a reference to the three cutting tasks the knife performs well: slicing, dicing, and mincing. The special grooves and slim serration on the back side of blade make this knife very sharp and easy to cut and allow good ventilation while slicing (non-stick). The knife can be sharpened on both sides, retaining serration and more efficient long lasting sharpness.*



Cannula disosso prosciutti  
Ham boner  
Schinkenauslöser  
Gouge à jambons  
Cuchillo deshuesar jamón

art.	dim. cm.
48021-21	21



Coltello formaggio  
Cheese knife  
Käsemesser  
Couteau à fromage  
Cuchillo para queso

art.	dim. cm.
18203-26	26



Coltello gastronomia  
Baking pan knife  
Winkelmesser  
Couteau à gastronomie  
Cuchillo gastronomia

art.	dim. cm.
18215-13	13,5



Coltello gastronomia  
Baking pan knife  
Winkelmesser  
Couteau à gastronomie  
Cuchillo gastronomia

art.	dim. cm.
18215-21	21,5



Coltello lasagne  
Lasagne knife  
Lasagnemesser  
Couteau à lasagne  
Cuchillo para lasagna

art.	dim. cm.
18216-22	22



Coltello torta  
Pie knife  
Tortmesser  
Couteau à gâteau  
Cuchillo para tartas

art.	dim. cm.
18514-18	18



Mezzaluna  
Mincing knife  
Wiegemesser  
Hachoir  
Media luna

art.	dim. cm.
48017-14	14
48017-25	26



Mezzaluna, lama doppia  
Double blade mincing knife  
Wiegemesser, Doppel-Klinge  
Hachoir double lame  
Media luna, doble

art.	dim. cm.
48215-14	14
48215-30	30



Coltello bistecca, manico PP  
Steak knife, PP handle  
Steakmesser, PP-Heft  
Couteau à steak, manche PP  
Cuchillo para steak, mango PP

art.	dim. cm.	u. pack
18217-12	12	6



Coltello bistecca/pizza  
Steak/pizza knife  
Steak-/Pizzamesser  
Couteau à steak/pizza  
Cuchillo para steak/pizza

art.	dim. cm.	u. pack
18218-12	12	6

## COLTELLERIA KNIVES



Forchettone  
Meat fork  
Fleischgabel  
Fourchette diapason  
Tenedor para carne

art. dim. cm. colori disponibili / colors available  
18226-17 17 ●●●●●



Affilatoio diamantato  
Diamond stone sharpener  
Profi-Schleifgerät mit diamantenstein  
Aiguiseur, pierre diamant  
Afilador piedra diamante

art.  
48286-09



Acciaino  
Sharpening steel  
Wetzstahl  
Fusil à affûter  
Afilador

art. dim. cm. colori disponibili / colors available  
18235-26 26 ●  
18235-30 30 ●●●●●



Acciaino ovale  
Oval sharpening steel  
Wetzstahl, oval  
Fusil à affûter, ovale  
Afilador ovalado

art. dim. cm.  
18236-30 30



Acciaino diamantato  
Diamond sharpening steel  
Diamant-Wetzstahl  
Fusil à affûter, diamant  
Afilador adiamantado

art. dim. cm.  
18237-26 26



Pietra per affilare  
Sharpening stone  
Abziehstein  
Pierre à aiguiser  
Piedra para afilar

art. dim. cm. h. grit  
18251-01 21x7 3 1000/240



Pietra per affilare  
Sharpening stone  
Abziehstein  
Pierre à aiguiser  
Piedra para afilar

art. dim. cm. h. grit  
18251-02 21x7 3 1000/600

## AFFILATURA

Acciaino e pietra per affilare, due utensili indispensabili per la buona manutenzione dei coltelli. Per ottenere una corretta affilatura, occorre mantenere un angolo costante di 15-20 gradi tra la lama e il mezzo affilante durante l'operazione.

## ACCIAINO

L'acciaino serve a correggere e mantenere l'affilatura dei coltelli. Esso riallinea le molecole che compongono il bordo tagliente, che sono state spostate dagli urti continui, "ripristinando" l'affilatura. L'acciaino tradizionale è di forma tonda, molti chefs usano però un acciaio ovale in quanto la forma più larga permette un movimento di affilatura più ampio ed efficiente. L'acciaino diamantato è invece particolarmente efficace per riaffilare coltelli a lama liscia e può ripristinare un filo di un buon coltello con 6 fino a max 10 movimenti.

## SHARPENING

Sharpening steel and stone, two indispensable utensils for the knives' good maintenance. To operate a correct sharpening a constant angle of 15°-20° must be kept between the blade and the sharpening utensils during the operation.

## SHARPENING STEEL

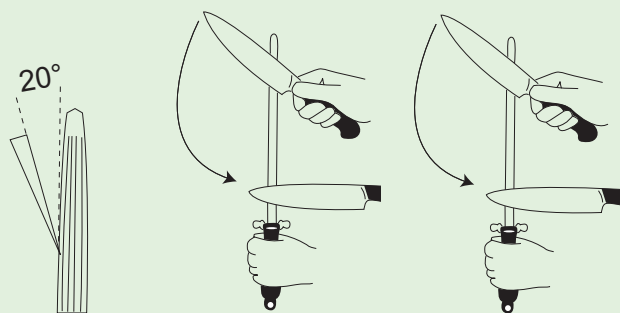
The sharpening steel is useful to correct and maintain the knives sharpening. It readjusts the molecules that are the basis of the cutting edge, that have been shifted by the usage. The traditional sharpening steel is round shaped, lots of chefs use anyway an oval shaped one, because the larger shape enables a wider and more efficient sharpening movement. The diamond sharpening steel is particularly indicated for knives with flat blade and can renew a good knife's edge with just 6 to a maximum of 10 movements.





**VALORI DI INCLINAZIONE**  
**INCLINATION VALUE**

Larghezza lama (l) Width (l)	Altezza inclinazione (h) Height of inclination (h)
2 cm	6 mm
4 cm	12 mm
6 cm	18 mm
8 cm	24 mm
10 cm	30 mm
12 cm	26 mm



**PIETRA ABRASIVA**

L'affilatura vera e propria si esegue con la pietra abrasiva, composta di solito da ossido di alluminio o da carburo di silicio e deve necessariamente essere immersa in acqua prima dell'utilizzo, per garantire la sua lubrificazione durante l'uso. Esistono differenti tipi di pietra, identificate da livelli di grana diversi (grossa, media, fine), da utilizzare in relazione allo stato della lama: una pietra con grana fine (1000 grit) si utilizzerà per perfezionare l'affilatura, la grana grossa (300 grit) per un coltello che abbia perduto completamente il filo.

**Procedimento di affilatura**

Posizionare la pietra abrasiva con il suo supporto in gomma antiscivolo sul piano di appoggio.

Scegliere l'angolo di affilatura (per i coltelli da cucina di uso comune 15-20°).

Applicare un movimento continuo, circolare o alternato alla lama sulla pietra, facendo attenzione a mantenere costante l'angolo di affilatura e a mantenere la lama sempre a contatto con la superficie della pietra.

**ABRASIVE STONE**

*The true sharpening is done using the abrasive stone, usually composed by aluminium oxide or by silicon carbide and must absolutely be rinsed in water before usage in order to guarantee its lubrication during work. There are several types of stone, identified by different grains (coarse, medium, fine) that have to be used according to the blade condition: a stone with fine grain (1000 grit) will be used to improve the sharpening, a coarse grain (300 grit) for a knife that has completely lost the cutting edge.*

**Sharpening procedure**

*Placing the abrasive stone with its no-sliding rubber support on the standing surface.*

*Choose the sharpening angle (for commonly used kitchen knives 15°-20°).*

*Move the stone on the blade with a continuous, circular or alternate movement, carefully maintaining the same sharpening angle and always keeping the blade in touch with the stone surface.*



Forbice per erbe, 5 lame  
Herb scissors  
Kräuterschere  
Ciseaux à herbes  
Tijeras hierbas

art.	dim. cm.
18277-00	10



Forbice da cucina, smontabile  
Divisible kitchen scissors  
Küchenschere, teilbar  
Ciseaux cuisine, divisible  
Tijeras de cocina, desmontables

art.	dim. cm.
18271-00	22,6



Forbice multiuso  
Kitchen scissors  
Küchenschere  
Ciseaux cuisine  
Tijeras de cocina, multiuso

art.	dim. cm.
18272-00	18,5



Forbice da cucina, smontabile  
Divisible kitchen scissors  
Universal-Küchenschere, teilbar  
Ciseaux cuisine, divisible  
Tijeras de cocina, desmontables

art.	dim. cm.
18273-00	18



Forbice da cucina, smontabile  
Divisible kitchen scissors  
Küchenschere, teilbar  
Ciseaux cuisine, divisible  
Tijeras de cocina, desmontables

art.	dim. cm.
18274-00	20



Forbice pizza, smontabile  
Divisible pizza scissors  
Pizzaschere, teilbar  
Ciseaux pizza, divisible  
Tijeras para pizza, desmontables

art.	dim. cm.
18276-00	25



Trincipollo, smontabile  
Divisible poultry shears  
Geflügelschere, teilbar  
Coupe volailles, divisible  
Tijeras para aves, desmontables

art.	dim. cm.
18261-00	24



Trincipollo  
Poultry shears  
Geflügelschere  
Coupe volailles  
Tijeras para ave

art.	dim. cm.
18263-00	25



Forbice pollame, smontabile  
Poultry scissors, divisible  
Geflügelschere, teilbar  
Ciseaux à volaille, divisible  
Tijeras para aves, desmontables

art.	dim. cm.
18275-00	26,5



Valigia cuoco, 15 pz.  
Chef's set, 15 pieces  
Kochkoffer, 15 Stk.  
Mallette de chef, 15 pièces  
Maleta del Chef, 15 piezas

18099-15:	comprendente/includes	dim. cm.
18000-26	cucina / cook's knife	26
18000-30	cucina / cook's knife	30
18002-18	francese / butcher's knife	18
18002-26	francese / butcher's knife	26
18009-30	prosciutto / ham knife	30
18016-16	disosso / boning knife	6
18024-11	spelucchino / paring knife	11
18026-07	spelucchino / paring knife	7
18028-30	pane / bread knife	30
18230-17	forchettone / chef's fork	17
18235-30	acciaino / sharpener	30
18519-26	spatola cuoco / cook's spatula	26
48280-28	scavino doppio / melon baller	mm 22-28
48280-34	pelapatate / potato peeler	
18276-00	forbice pizza / pizza scissors	

Valigia cuoco, 19 pz.  
Chef's set, 19 pcs  
Kochkoffer, 19 Stk.,  
Mallette de chef, 19 pcs  
Maleta del Chef, 19 piezas

18199-19:	comprendente/includes	dim. cm.
18100-24	cucina / cook's knife	24
18100-30	cucina / cook's knife	30
18112-30	salmon alveolato / salmon knife	30
18115-20	filettare / filleting knife	20
18116-14	disosso / boning knife	14
18125-10	spelucchino / paring knife	10
18126-07	spelucchino / bent paring knife	7
18128-30	pane / bread knife	30
18230-17	forchettone / chef's fork	17
18235-30	acciaino / sharpener	30
48280-28	scavino doppio / melon baller, double	mm 22-28
18276-00	forbice pizza / pizza scissors	
18255-00	affila coltelli / knife sharpener	
48280-25	levatorsoli / apple corer	
48280-44	coltello decorare / decorating knife	
48280-34	pelapatate / potato peeler	
48280-02	apribottiglie / can opener	
48280-27	scavino ovale / oval melon baller	
48280-92	decora limoni / lemon striper	



COLTELLERIA KNIVES



Rotolo portacoltelli, vuoto  
Knife roll-bag, empty  
Rolltasche, leer  
Rouleau à couteaux, vide  
Bolsa porta cuchillos, vacía

art.  
18190-AA

Rotolo portacoltelli, 9 pz. forgiati  
Knife roll-bag, 9 pieces forged  
Rolltasche, 9-teilig  
Rouleau à couteaux, 9 pièces  
Bolsa porta cuchillos, 9 piezas

art.  
18190-09

Barra magnetica  
Magnetic knife rack  
Magnet-Messerhalter  
Porte-couteaux magnetique  
Barra magnética portas cuchillos

art.	l. cm.
48032-30	30
48032-45	45
48032-60	60

Comprendente/Includes:  
cucina/cook's knife cm 24 - affettare/slicer cm 25 - prosciutto/ham knife cm 26 - disosso/boning knife cm 14 - spelucchino/paring knife cm 9 - pane/ bread knife cm 24 - forchettone/chef's fork - acciaino/sharpener - forbice cucina/kitchen scissors.



Ceppo porta coltelli, inox  
Knife block, stainless steel  
Messerblock, Edelstahl Rostfrei  
Bloc à couteaux, inox  
Bloc porta cuchillos, inox

art.	dim. cm.	h. cm.
49875-06	26x14	33

Ceppo porta coltelli, silicone  
Knife block, silicone  
Messerblock, Silikon  
Bloc à couteaux, silicone  
Bloc porta cuchillos, silicona

art.	ø cm.	h.
18191-22	10,5	22,5

Ceppo porta coltelli legno, set 9 pz  
Wood knife block, 9 pcs set  
Holz-Messerblock, 9-tlg.  
Bloc à couteaux en bois, set 9 pièces  
Bloc porta cuchillos de madera, 9 piezas

art.
18192-09

Comprendente/Includes:  
cucina/cook's knife cm 20 - affettare/slicer cm 20 - spelucchino/paring knife cm 9 - pane/ bread knife cm 20 - forchettone/chef's fork - acciaino/sharpener - forbice cucina/kitchen scissors - francese/butcher's knife cm 16 - cuoco/paring knife cm 7.



48040-AA



Porta coltelli, inox  
Knife rack, s/s  
Messeraufhänger, Edelstahl Rostfrei  
Support à couteaux, inox  
Porta cuchillos, inox

art.	dim. cm.	h.
48040-00	30,5x6,6	30,5
48040-AA	30,5x6,6	

Porta coltelli, inox  
Knife rack, s/s  
Messeraufhänger, Edelstahl Rostfrei  
Support à couteaux, inox  
Porta cuchillos, inox

art.	dim. cm.	h.
48040-10	30,5x6,6	35,6
48040-AA	30,5x6,6	

Porta coltelli, inox  
Knife rack, stainless steel  
Messeraufhänger, Edelstahl Rostfrei  
Support à couteaux, inox  
Porta cuchillos, inox

art.	dim. cm.	h.
48039-06	15,2x6,6	30,5





Affilacoltelli elettrico, inox  
Electric knife sharpener, s/s  
Elektro-Messerschleifapparat, Edelstahl Rostfrei  
Aiguiseur électrique, inox  
Afilador eléctrico, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49872-00	25x10	12	4

230V-172W, Rpm 1550 - Guida in ABS estraibile. Motore con dispositivo auto-bloccante. - ABS knife guide. Pressure sensitive motor shuts down automatically.



Affilacoltelli elettrico  
Electric knife sharpener  
Elektro-Messerschleifapparat  
Aiguiseur électrique  
Afilador eléctrico

art.	dim. cm.	h.	kg.	V
49741-07	23x16	16	4,6	220/240
49741-15	23x33	16	6,4	220/240



Affilacoltelli manuale  
Manual sharpener  
Messer Schleifapparat  
Affûteur manuel  
Afilador manual

art.  
49739-00

Il serbatoio permette la sterilizzazione ad immersione dell'intera lama. Fissaggio al muro stabile e sicuro. Inserti e serbatoio estraibili per una facile pulizia. - The liquid sanitizing tank allows for submersion of the entire blade. Secure wall mounting. Removable inserts and tank for easy cleaning.



**P**

Affilacoltelli manuale  
Manual sharpener  
Messer Schleifapparat  
Affûteur manuel  
Afilador manual

art.  
18255-00



**N**

Pulisci coltelli  
Knife cleaner  
Messerabstreicher  
Nettoyeur à couteaux  
Limpiador de cuchillos

art.  
18255-00



Sterilizzatore ad immersione  
Knife sanitizing system  
Messerentkeimer  
Stérilisateur à couteaux  
Esterilizador a inmersión

art.	dim. cm.	h.
48040-50	45,7x11,5	45,7



Sterilizzatore 20 coltelli ad 1 porta, inox  
Knife sterilizer for 20 pcs, s/s  
Elektro-Messerentkeimer, Edelstahl Rostfrei  
Armoire de stérilisation, inox  
Esterilizador para cuchillos, inox

art.	dim. cm.	h.	V	W
49871-10	57,5x17	60	230	15

Costruzione in acciaio inox, porta in plexiglas, chiusura magnetica. Pulsante posizionato sulla parte inferiore. Programmabile da 0 a 2 ore. Dispositivo d'arresto all'apertura porta. Indice di protezione IP 24. Stainless steel construction, plexiglas door, magnetic lock. Switch positioned on the lower part. Timer setting from 0 up to 2 hours. Door with stop device when opening. Protection IP 24.



**N**

Sterilizzatore 40 coltelli ad 1 porta, inox  
Knife sterilizer for 40 pcs, s/s  
Elektro-Messerentkeimer, Edelstahl Rostfrei  
Armoire de stérilisation, inox  
Esterilizador para cuchillos, inox

art.	dim. cm.	h.	V	W
49871-20	103x17	60	230	30



**N**

Lavamani autonomo, inox  
Autonomous hand wash basin, s/s  
Mobiles Handwaschbecken  
Lave-mains autonome, inox  
Lavamanos portátil autónomo

art.	dim. cm.	h.
49873-26	41,5x34,5	120

Costruzione in acciaio inox, 2 ruote fisse e impugnatura per il trasporto. Vasca profondità mm 115. Comando a pedale. Il vano posteriore accoglie 2 taniche da 13 lt (1 per l'acqua pulita, 1 per l'acqua sporca).

Completo di distributore sapone e getta-carte agganciabile. Funzionamento con pompa elettrica con 2 batterie da 6 V fornite. - Stainless steel construction, 2 fixed casters and carrying handle. Bath depth 115 mm. Pedal control. The rear compartment accommodates 2 tanks of 13 liters (1 for clean water, 1 for dirty water). Complete with soap dispenser and bin. Electric pump operated with 2 6V batteries.

## COLTELLERIA KNIVES



Pungisalame  
Salami pricker  
Salamistachel  
Pique saucisson  
Picadura pra embutido

art.  
42523-00



Ago lardellare, con becco, inox  
Larding needle, with flap, s/s  
Spicknadel, mit Klappe, E.R.  
Lardoire à clapet, inox  
Aguja con clip, inox

art. l. cm. Ø mm.  
42514-20 20 5



Ago da cucina, inox  
Lacing needle, straight, s/s  
Dressiernadel, gerade, E.R.  
Aiguille à brider, droite, inox  
Aguja de cocina, inox

art. l. cm.  
42515-18 18  
42515-20 20



Ago da cucina, curvo, inox  
Lacing needle, bent, s/s  
Dressiernadel, gebogen, E.R.  
Aiguille à brider, courbe, inox  
Aguja de cocina, inox

art. l. cm.  
42516-18 18  
42516-20 20



Set 5 aghi, inox  
Set 5 pcs needles, s/s  
Nadelsatz, 5 Stk., E.R.  
Set 5 aiguilles, inox  
Set 5 agujas, inox

art.  
42517-06



Gruppo sei spiedini, inox  
Set 6 spits, s/s  
Satz 6 Stk. Fleischspieß, E. R.  
Set 6 brochettes, inox  
Set 6 palos para asar, inox

art. l. cm.  
42529-06 30



Taglia spiedini, inox  
Kebaps preparation appliance, stainless steel  
Spiessbratenschneider, Edelstahl Rostfrei  
Coupe-brochettes rapides, inox  
Cortador para pinchos, inox

art. dim. cm. h. kg.  
49877-12 16,5x12 28,5 2,2

Fornito con 12 spiedini. - Supplied with 12 skewer picks.



Laccetti da cucina, set 3 pezzi  
Kitchen strings, 3 pcs set  
Küche-Gurte, Satz 3 Stk.  
Sangles, set 3 pcs.  
Correas, juego 3 pz.

art. Ø mm. l.  
42580-03 20-160 550

Laccetto da cucina in alternativa allo spago da cucina per chiudere o avvolgere pesce, arrostiti, omelette, rotoli di carne o verdure. Realizzato in silicone alimentare al 100%, resiste a temperature comprese tra -60°C e +230°C, adattandosi pertanto al freezer, al forno tradizionale, al microonde come all'immersione in acqua bollente. Per preparare involtini di verdure o di carne da cucinare direttamente in padella. Facile da usare, resistente ed igienico. Non trasmette né assorbe odori e si lava comodamente anche in lavastoviglie. Il laccetto in silicone platinico alimentare al 100% è conforme alle normative FDA e CE, H.A.C.C.P. Ideali anche per chiudere i sacchetti alimentari!  
*Kitchen strings an innovative way instead of using twine or wrap fish, roasts, omelets, rolls of meat or vegetables. Made of 100% food-grade silicone, withstands temperatures from -60 °C to +230 °C, thus adapting to the freezer, traditional oven, microwave as well as to immersion in boiling water. To prepare rolls of vegetables or meat to be cooked directly in the pan. Easy to use, durable and hygienic. It does not transmit or absorb odors and is easily washed in the dishwasher. The platinum silicone string 100% food complies with FDA and CE, HACCP. Also ideal to close food bags!*



Laccetti da cucina, set 6 pezzi  
Kitchen strings, 6 pcs set  
Küche-Gurte, Satz 6 Stk.  
Sangles, set 6 pcs.  
Correas, juego 6 pz.

art. Ø mm. l.  
42580-06 10-65 250



**N**

Spade, 18/8  
Swords, 18/8  
Schwerter, 18/8  
Epées, 18/8  
Espadas, 18/8

art.	dim. mm.
42511-60	600x15x3
42511-70	700x15x3



Spiedini piatti, 18/8  
Skewers, 18/8  
Fleischspieß, 18/8  
Brochettes, 18/8  
Palos para asar, 18/8

art.	dim. mm.
42511-20	200x3
42511-25	250x3
42511-30	300x3
42511-35	350x3
42511-40	400x3
42511-56	560x5



Gancio ad ancora, inox  
Anchor meat hook, s/s  
Anker Fleischhaken, Edelstahl Rostfrei  
Esse à ancre, inox  
Gancho forma ancla, inox

art.	Ø cm.	l.	u. pack
42507-12	0,7	13	10



Gancio girevole, inox  
Sliving meat hook, s/s  
Fleischdrehhaken, Edelstahl Rostfrei  
Esse-tournante, inox  
Gancho giratorio, inox

art.	Ø cm.	l.	u. pack
42525-27	1,2	27	10



Gancio fisso, 2 punte, inox  
Meat hook, 2 peacks, s/s  
Fleischhaken, 2 Spitze, E. R.  
Crochet esse, 2 pointes, inox  
Gancho 2 puntas, inox

art.	Ø cm.	l.	u. pack
42524-06	0,3	6	10
42524-08	0,4	8	10
42524-10	0,4	10	10
42524-12	0,5	12	10
42524-14	0,5	14	10
42524-16	0,6	16	10
42524-18	0,6	18	10
42524-20	0,9	20	10
42524-22	0,9	22	10
42524-30	1,2	30	10



Gancio fisso, 1 punta, inox  
Meat hook, 1 peack, s/s  
Fleischhaken, 1 Spitze, E. R.  
Crochet esse, 1 pointe, inox  
Gancho 1 punta, inox

art.	Ø cm.	l.	u. pack
42506-08	0,3	8	10
42506-10	0,4	10	10
42506-12	0,5	12	10
42506-14	0,5	14	10
42506-16	0,6	16	10
42506-18	0,6	18	10



Gancio girevole, inox  
Sliving meat hook, s/s  
Fleischdrehhaken, Edelstahl Rostfrei  
Esse-tournante, inox  
Gancho giratorio, inox

art.	Ø cm.	l.
42505-21	0,9	22
42505-24	1,0	26
42505-27	1,2	28
42505-50	1,2	50



Gancio scorrevole, inox  
Meat hook, s/s  
Fleischhaken, Edelstahl Rostfrei  
Crochet coulissant, inox  
Gancho, inox

art.	Ø cm.	l.	u. pack
42526-12	0,9	12	10
42526-14	1,2	14	10



Pinza per affettati, inox  
Ham-tong, s/s  
Schinkenzange, Edelstahl Rostfrei  
Pince à jambon, inox  
Pinza para jamón, inox

art.	cm.
42510-00	11x6



Batticarne a pugno, inox  
Meat tenderizer, s/s  
Kotelettklopfer, Edelstahl Rostfrei  
Aplatisseur, inox  
Ablandador de carne, inox

art.	Kg.
42501-15	1,5
42501-20	2,0



Batticarne a due tagli, inox  
Meat tenderizer, s/s  
Kotelettklopfer, Edelstahl Rostfrei  
Aplatisseur, inox  
Ablandador de carne, inox

art.	Kg.
42502-11	1,1



Batticarne a paletta, inox  
Meat tenderizer, s/s  
Kotelettklopfer, Edelstahl Rostfrei  
Aplatisseur, inox  
Ablandador de carne, inox

art.	Kg.
42503-10	1

COLTELLERIA KNIVES



Batticarne, alluminio  
Steak hammer, aluminium  
Aluminium-Fleischklopfen  
Aplatisseur, alu  
Ablandador de carne, aluminio

art.	l. cm.	Kg.
42508-00	32	0,6



Batticarne, alluminio  
Steak hammer, aluminium  
Aluminium-Fleischklopfen  
Aplatisseur, alu  
Ablandador de carne, aluminio

art.	l. cm.	Kg.
42508-01	25	0,41



Sega per ossa, inox  
Bone-saw, s/s  
Knochensäge, Edelstahl Rostfrei  
Scie à os, inox  
Serrucho para huesos, inox

art.	l. cm.
48231-40	40
48231-45	45
48231-50	50



Pressa-hamburger, inox  
Hamburger press, s/s  
Hamburgerpresse, Edelstahl Rostfrei  
Moule à steak, inox  
Prensa para hamburguesa, inox

art.	dim. cm.	l.	
42864-00	11x8	36	oval
42864-10	10	36	round



Portaspago, inox  
String holder, s/s  
Schnurrolle-Halter, Edelstahl Rostfrei  
Porte rolls sur socle, inox  
Porta cuerda, inox

art.	dim. cm.	h.
42579-00	19x12	17



Portaspago, inox  
String holder, s/s  
Schnurrolle-Halter, Edelstahl Rostfrei  
Porte rolls sur socle, inox  
Porta cuerda, inox

art.	dim. cm.	h.
42579-01	17x14,5	20



Ferma prosciutto base legno  
Ham stand on wood  
Schinkenhalter, Holzsockel  
Pince à jambon sur bois  
Sujeta jamones, base madera

art.	dim. cm.	h.	kg.
41582-00	24x45	16	4,5



Ferma prosciutto base marmo  
Ham stand on marble  
Schinkenhalter, Marmorsockel  
Pince à jambon sur marbre  
Sujeta jamones, base mármol

art.	dim. cm.	h.	kg.
41583-00	24x45	15	10,3



Vassoio espositore, inox  
Display tray, s/s  
Ausstellplateau, Edelstahl Rostfrei  
Plateau, inox  
Bandeja expositora, inox

art.	dim.cm.	h.
42532-29	29x21	2
42532-58	58x21	2



Vassoio rettangolare, inox  
Meat pan, s/s  
Fleischblech, Edelstahl Rostfrei  
Plat boucher, inox  
Bandeja rectangular, inox

art.	dim. cm.	h.
42534-26	26x23	2
42534-32	34x21	2
42534-41	45x25	2



Contenitore, inox  
Pan, s/s  
Plateau, Edelstahl Rostfrei  
Plat boucher, inox  
Contenedor, inox

art.	dim. cm.	h.
42530-26	24,4x21,6	5,5
42530-32	32x23	5,5
42530-41	41x31	5,5
42530-50	50x35	5,5





Contenitore con griglia, inox  
Pan with grid, s/s  
Plateau mit Siebeinsatz, E. R.  
Plat boucher avec grille, inox  
Contenedor con rejilla, inox

art.	dim.cm.	h.
42531-26	24,4x21,6	5,5
42531-32	32x23	5,5
42531-41	41x31	5,5
42531-50	50x35	5,5



Tritacarne elettrico  
Electric meat mincer  
Elektr. Fleischwolf  
Hachoir électrique  
Tritador de carne, eléctrico

art.	dim. cm.	h.	kg.
49920-00	18x35	38	3,2

220-240V, 200W. Dotazione: 2 griglie ø 5, 7 mm, 3 imbusti ø 12, 18, 21 mm, accessorio kébbé. - 220-240V, 200W.  
Equipment: 2 plates ø 5, 7 mm, 3 funnels ø 12, 18, 21 mm, kébbé unit.



Tritacarne elettrico  
Electric meat mincer  
Elektr. Fleischwolf  
Hachoir électrique  
Tritador de carne, eléctrico

art.	dim. cm.	h.	kg.
49921-00	18x42	43	6

220-240V, 350W. Produzione 60-80 kg/h. Dotazione: 3 griglie ø 3, 5, 8 mm, 3 imbusti ø 12, 18, 21 mm, accessorio kébbé. - 220-240V, 350W. Output 60-80 kg/h. Equipment: 3 plates ø 3, 5, 8 mm, 3 funnels ø 12, 18, 21 mm, kébbé unit.



Accessorio grattugia  
Grater accessory  
Raffel für Fleischwolf  
Accessoire bloc râpeur  
Accesorio ralladora

art.	kg.
49921-10	1,6

Dotazione 3 cilindri: verdure, parmigiano, gruviera. - Equipment 3 drums: rawness, parmesan, gruyere.



Insacatrice verticale  
Vertical manual sausage filler  
Wurstfüller  
Poussoir manuel vertical  
Ensadadora vertical

art.	dim. cm.	lt.	kg.
49876-03	30x22x47,5	3	6,2

Accessori: 3 imbusti.  
Equipment: 3 funnels.



42518-50

42519-01

Ceppa in polietilene  
PE butchers table  
Hackstock, PE  
Billot, PE  
Cepa en polietileno

art.	dim.cm.	h.	mm.*
42518-50	50x50	86	50
* Spessore. - Thickness.			
42519-01	50x50	4	40

Copriceppa/Table board



Spazzola per ceppa  
Block brush, plastic handle  
Blockbürste, Kunststoffgriff  
Brosse à billot, matière plastique  
Cepillo para cepa

art.	l. cm.
42518-01	20



Tagliere per GN 1/1, PE  
Cutting board for GN 1/1 pan, PE  
Tranchierbrett für GN 1/1-Blech, PE  
Planche à découper pour bac GN 1/1, PE  
Plancha para cortar para cubeta GN 1/1, PE

art.
42536-11



Tagliere bar, PE  
Cutting board, PE  
Tranchierbrett, PE  
Planche à découper, PE  
Plancha para cortar, PE

art.	dim. cm.	h.
42521-16	16x24,5	1
42521-24	24,5x32,5	1

UTENSILI KITCHEN UTENSILS



Tagliere tondo, PE  
Round cutting board, PE  
Tranchierbrett, rund, PE  
Planche à découper, ronde, PE  
Plancha para cortar redonda, PE

art.	ø cm.	h.
42535-24	24,0	1,0
42535-32	32,5	1,5
42535-49	49,0	1,5



Tagliere in polietilene HD  
Cutting board, HD polyethylene  
Tranchierbrett, PE HD  
Planche à découper, PE HD  
Plancha para cortar, PE HD

art.	dim. cm.	h.
42537-40	40x30	2
42537-50	50x30	2
42537-80	80x40	2



Tagliere in polietilene HD, con fermi  
Cutting board with stoppers, HD PE  
Tranchierbrett mit Stiften, PE HD  
Planche à découper avec arrêts, PE HD  
Plancha para cortar con bordes, PE HD

art.	dim. cm.	h.
42540-40	40x30	2
42540-50	50x30	2
42540-80	80x40	2



Tagliere pane, legno  
Bread cutting board, wood  
Brotschneidbrett, Naturholz  
Planche à découper en bois  
Plancha para cortar, madera

art.	dim. cm.	h.	GN
42964-53	53x32,5	2	1/1
42964-60	60x40	2	



Plancia salmone, legno  
Salmon cutting board, wood  
Lachsbrett, Holz  
Plaque à saumon, bois  
Plancha para salmón, madera

art.	dim. cm.	h.
41657-76	76x20	2



Tagliere in legno  
Cutting board, wood  
Schneidebrett, Naturholz  
Planche à découper en bois  
Plancha para cortar, madera

art.	Ø cm.	h.
41658-40	40	2



03 = ROSSO / RED	02 = MARRONE / BROWN	04 = BLU / BLUE	01 = GIALLO / YELLOW	05 = VERDE / GREEN	00 = BIANCO / WHITE
Carni crude	Verdure crude	Pesce	Carni cotte	Insalata e frutta	Pane e formaggi
Raw meat and poultry	Raw vegetables	Raw fish	Cooked meats	Salads and fruits	Bakery and dairy products
Rohes Fleisch	Rohes Gemüse	Fisch	Gekochtes Fleisch	Salat und Früchte	Brot und Käse
Viande crue	Crudités	Poisson	Viande cuite	Salade et fruits	Pain et fromages
Carne cruda	Verduras crudas	Pescado	Carne cocida	Ensalada y fruta	Pan y quesos



Tagliere in polietilene HD  
Cutting board, PE HD  
Tranchierbrett, PE HD  
Planche à découper, PE HD  
Plancha para cortar, PE HD

art.	dim. cm.	h.	GN
○42522-00	32x26,5	2	1/2
●42522-01	32x26,5	2	1/2
●42522-02	32x26,5	2	1/2
●42522-03	32x26,5	2	1/2
●42522-04	32x26,5	2	1/2
●42522-05	32x26,5	2	1/2
●42522-09	32x26,5	2	1/2



Tagliere in polietilene HD  
Cutting board, HD polyethylene  
Tranchierbrett, PE HD  
Planche à découper, PE HD  
Plancha para cortar, PE HD

art.	dim. cm.	h.	GN
○42538-00	53x32,5	2	1/1
●42538-01	53x32,5	2	1/1
●42538-02	53x32,5	2	1/1
●42538-03	53x32,5	2	1/1
●42538-04	53x32,5	2	1/1
●42538-05	53x32,5	2	1/1
●42538-09	53x32,5	2	1/1



Tagliere in polietilene HD  
Cutting board, HD polyethylene  
Tranchierbrett, PE HD  
Planche à découper, PE HD  
Plancha para cortar, PE HD

art.	dim. cm.	h.
○42539-00	60x40	2
●42539-01	60x40	2
●42539-02	60x40	2
●42539-03	60x40	2
●42539-04	60x40	2
●42539-05	60x40	2
●42539-09	60x40	2



Tagliere con canalina, PE  
Cutting board with groove, PE  
Tranchierbrett, PE  
Planche à découper, PE  
Plancha para cortar, PE

art.	dim. cm.	h.	GN
○42546-00	65x53	2	2/1
●42546-01	65x53	2	2/1
●42546-02	65x53	2	2/1
●42546-03	65x53	2	2/1
●42546-04	65x53	2	2/1
●42546-05	65x53	2	2/1



Tagliere in PE HD, con fermi  
Cutting board with stoppers, HD PE  
Tranchierbrett mit Stiften, PE HD  
Planche à découper avec arrêts, PE HD  
Plancha para cortar con bordes, PE HD

art.	dim. cm.	h.	GN
○42543-00	53x32,5	2	1/1
●42543-01	53x32,5	2	1/1
●42543-02	53x32,5	2	1/1
●42543-03	53x32,5	2	1/1
●42543-04	53x32,5	2	1/1
●42543-05	53x32,5	2	1/1



Tagliere in polietilene HD, con fermi  
Cutting board with stoppers, HD PE  
Tranchierbrett mit Stiften, PE HD  
Planche à découper avec arrêts, PE HD  
Plancha para cortar con bordes, PE HD

art.	dim. cm.	h.
○42544-00	60x40	2
●42544-01	60x40	2
●42544-02	60x40	2
●42544-03	60x40	2
●42544-04	60x40	2
●42544-05	60x40	2



Set 6 taglieri colorati, polietilene  
Set 6 coloured cutting boards, PE  
6 Stk. Tranchierbretter, Polyäthylen  
6 planches à découper, PE  
Juego 6 planchas para cortar, PE

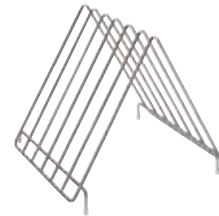
art.	dim. cm.	h.
42541-06	46x31	1,3



Raschietto, polietilene  
Board scraper, PE  
Blockschäber, PE  
Racloir à planches, PE  
Rascador, PE

art.	dim. cm.	h.
42520-00	17x6	9

Lama doppio taglio. - Double cut blade.



Portataglieri in filo, inox  
Cutting board rack, stainless steel  
Tranchierbretter-Träger, E. R.  
Sechoir à planches à découper, inox  
Porta planchas, inox

art.	dim. cm.	h.
42542-00	30x26	27,5



**ABBIGLIAMENTO PROFESSIONALE  
TESSILE, MONOUSO, PROTETTIVO  
PROFESSIONAL WORK CLOTHING  
TEXTILE, DISPOSABLE, PROTECTIVE**



Grebiule cuoco  
Chef apron  
Chef Schurz  
Tablier du chef  
Mandil chef



art. dim.cm  
48541-00 70x46 h.  
100% cotone. - Cotton. - 185 g/mq.



Grebiule barman  
Barman apron  
Barman Schurz  
Tablier barman  
Mandil barman



art. dim.cm  
48543-01 70x40 h.  
65% poliestere. - Polyester.  
35% cotone. - Cotton. - 195 g/mq.



Grebiule barman  
Barman apron  
Barman Schurz  
Tablier barman  
Mandil barman



art. dim.cm  
48543-02 70x40 h.  
65% poliestere. - Polyester.  
35% cotone. - Cotton. - 195 g/mq.





Giacca cuoco, maniche corte  
 Chef jacket, short sleeve  
 Chef Jacke, kurz Ärmel  
 Veste de chef, manche courte  
 Chaqueta chef, manga corta

art.	Taglia/Size
48530-01	S
48530-02	M
48530-03	L
48530-04	XL
48530-05	XXL

100% cotone. - Cotton. - 185 g/mq.



Giacca cuoco, maniche lunghe  
 Chef jacket, long sleeve  
 Chef Jacke, lange Ärmel  
 Veste de chef, manche longue  
 Chaqueta chef, manga larga

art.	Taglia/Size
48531-01	S
48531-02	M
48531-03	L
48531-04	XL
48531-05	XXL

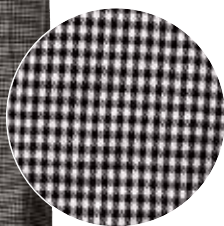
100% cotone. - Cotton. - 185 g/mq.  
 Incl. fazzolletto collo + set bottoni neri di ricambio. - With neckcloth + one set black spare knops.



Cappello cuoco  
 Chef hat  
 Chef-Kochmütze  
 Chapeau de chef  
 Gorro de papel pastel-cocinero

art.
48540-00

100% cotone. - Cotton. - 185 g/mq.



Pantaloni cuoco  
 Chef trousers  
 Chef Hosen  
 Pantalon du chef  
 Pantalones chef

art.	Taglia/Size
48536-01	42
48536-02	44
48536-03	46
48536-04	48
48536-05	50
48536-06	52
48536-07	54
48536-08	56
48536-09	58

100% cotone. - Cotton. - 185 g/mq.  
 Incl. torcione. - With dish cloth.



Grembiule sommelier  
 Sommelier apron  
 Sommelier Schurz  
 Tablier sommelier  
 Delantal sommelier

art.	dim.cm
48542-01	94x100 h.

65% poliestere. - Polyester.  
 35% cotone. - Cotton. - 195 g/mq.



Grembiule cameriere  
 Waiter apron  
 Ober Schurz  
 Tablier garçon  
 Delantal camarero

art.	dim.cm
48544-02	90x110 h.

100% cotone. - Cotton. - 140 g/mq.

## UTENSILI KITCHEN UTENSILS



Guanto in cotta di maglia  
Chainmail glove  
Fingerhandschuhe  
Gant en cotte de mailles  
Guante de malla

art.	taglia/size	Col.
48505-01	S	bianco/white
48505-02	M	rosso/red
48505-03	L	blu/blue

Ambidestro, in acciaio AISI 316 L, anelli saldati, ø esterno 4 mm - ø del filo 0,5 mm, cinturino nylon.  
*Fits either hands, made of stainless steel AISI 316 L, welded rings - external ø of the rings 4 mm - wire ø 0,5 mm, nylon strap.*



Guanto lungo in cotta di maglia  
Chainmail glove, long  
Fingerhandschuhe, lang  
Gant en cotte de mailles, manchette longue  
Guante largo de malla

art.	taglia/size	Col.
48506-01	S	bianco/white
48506-02	M	rosso/red
48506-03	L	blu/blue



Grembiule di protezione  
Protective apron  
Schutzschürze  
Tablier de protection  
Delantal de protección

art.	dim. cm.
48501-76	75x55

EN ISO 13998 - Livello/Level 2  
Costituito da piastrine in alluminio di dimensioni 20x19x0,8 mm collegate da anelli in acciaio inossidabile ø 1 mm. Dotato di bretelle regolabili e staccabili.  
*Made with aluminum plates dimensions 20x19x0,8 mm Stainless steel ring links ø 1 mm. Belt fastening with textile adjustable and detachable straps.*



**N**

Guanto anti taglio  
Cut resistant glove  
Schnittschutz-Handschuh  
Gant anti-coupures  
Guantes protectores

art.	taglia/size
48523-01	S
48523-02	M
48523-03	L
48523-04	XL

Guanto in fibra spectra in maglina a trama fine, resistenza al taglio livello massimo (EN388: livello 5), lavabile fino a 95°C, ambidestro. - *Spectra fiber glove, fine weave knit, cut resistance maximum level (EN388: level 5), washable up to 95 °C, ambidextrous.*



Guanti anticalore a 3 dita (paio)  
Oven mitts, 3 fingers  
Backhandschuhe, 3 Finger  
Moufles protection thermique, 3 doigts  
Guantes de protección

art.	l. cm.
48517-03	15

Resistente al calore per contatto per 4/5 minuti in continua a + 100°C e 20 secondi in continua a + 360°C. - *Contact heat resistant for 4/5 min. at +100°C and 20 sec. to a temperature of 360°C.*



Guanti da forno (paio)  
Oven mitts  
Backhandschuhe  
Moufles de défournement  
Guantes de protección

art.	dim. cm.	gr.
48513-02	26x14,5	170

Esecuzione normale, materiale speciale in cotone, senza amianto, colore panna, esecuzione rinforzata sulla parte interna e pollice. - *Standard execution, special cotton fabric, no asbestos, beige colour, reinforced palm and thumb.*



**P**

Guanto da forno, antiaderente (1 pz.)  
Oven mitt, non-stick coating  
Ofenhandschuh mit Antihafbeschichtung  
Moufle, revêtement anti-adhésif  
Manopla de protección, anti-adherente

art.	l. cm.
48510-00	27,5



Guanti da forno (paio)  
Oven mitts  
Backhandschuhe  
Moufles de défournement  
Guantes de protección

art.	dim. cm.	gr.
48511-02	31x14	330

Materiale speciale in cotone, senza amianto, colore panna, esecuzione multirinforzata sulla parte interna e pollice, testato con successo fino a 240°C. *Special cotton fabric, no asbestos, beige colour, multi reinforced palm and thumb, successfully tested up to 240°C.*



Guanti da forno (paio)  
Oven mitts  
Backhandschuhe  
Moufles de défournement  
Guantes de protección

art.	dim. cm.	gr.
48512-02	27x15	230

Esecuzione pesante, materiale speciale in cotone, senza amianto, colore panna, esecuzione rinforzata sulla parte interna e pollice. - *Reinforced execution, special cotton fabric, no asbestos, beige colour, reinforced palm and thumb.*



Guanto da forno, silicone (1 pz.)  
 Oven mitt, silicon  
 Backhandschuhe, Silikon  
 Gant de protection, silicone  
 Manopla de protecci3n, silicona

art.

48514-00

Ambidestro. Protegge le Vostre mani dal contatto con fiamme e teglie fino a 300°C, antiscivolo, stagno all'acqua e agli oli bollenti, lavabile in lavastoviglie.  
 Ambidextrous. Protects your hands from direct contact with flame and pans up to 300°C, non-slip, water and oil tight, dishwasher safe.



**PATATE:** Il guanto per patate è il piú popolare. In taglia unica è ideale per pulire, lavare le patate in genere, come pure molte altre verdure.

**VERDURE:** Il guanto per verdure è un guanto universale. In taglia unica è ideale per pulire, lavare patate, radici, bietole, funghi, zucche/zucchine, mais e quant'altro.

**PESCE:** Il guanto per pesce è un nuovo arrivato. E' ideale per impugnare saldamente, pulire e strofinare frutti di mare e pesce. Il guanto include un innovativo inserto desquamante.

**POTATO:** The potato glove is the most popular scrubbing glove. The glove is a one size fits all and ideal to scrub, rinse and clean new potatoes, baked potatoes and many other vegetables.

**VEGGIE:** The veggie glove is the universal vegetable glove. The glove is a one size fits all and ideal to scrub, rinse and clean potatoes, beet roots, radices, leaks, mushrooms, gourds, corn, and many more.

**FISH:** The fish glove is the new comer in the scrubbing glove family. This glove is the perfect aid to hold, clean and scrub seafood and fish without getting smelly fingers. The glove includes the new and innovative de-scaling patch.



**N**

Guanti scrub (1 paio)  
 Scrubbing gloves  
 Schrubben Handschuhe  
 Gants à scrubbing  
 Guantes para fregar

art. taglia/size  
 48518-01 unica/one size



**N**

Guanti scrub (1 paio)  
 Scrubbing gloves  
 Schrubben Handschuhe  
 Gants à scrubbing  
 Guantes para fregar

art. taglia/size  
 48518-02 unica/one size



**N**

Guanti scrub (1 paio)  
 Scrubbing gloves  
 Schrubben Handschuhe  
 Gants à scrubbing  
 Guantes para fregar

art. taglia/size  
 48518-03 unica/one size







Guanti in lattice (paio)  
Sugar gloves  
Zucker-Handschuhe  
Gants à tirer le sucre  
Guantes de látex

art.	T./size
48516-07	7 - 7 1/2
48516-08	8 - 8 1/2
48516-09	9 - 9 1/2



Guanti blu, nitrile  
Blue gloves, nitrile  
Blau-Handschuhe, Nitril  
Gants en nitrile, bleu  
Guantes azules, nitrile

art.	T./size	u. pack
48519-01	S	100
48519-02	M	100
48519-03	L	100
48519-04	XL	100

N



Guanti in polietilene HD  
Gloves, HD polyethylene  
HD Polyethylen Handschuhe  
Gants en polyéthylène HD  
Guantes de polietileno HD

art.	l. cm	u. pack
48522-24	24	500

Taglia unica, finitura palmo e dita microgrip. - One size, palm and fingers microgrip finishing.

N







Grembiule LDPE  
 Apron, LDPE  
 Schurz, LDPE  
 Tablier, LDPE  
 Delantal, LDPE

art.	dim. cm	u. pack
48524-75	75x120	50 15gr/m <sup>2</sup>



Cappello Grand Chef, carta  
 Paper Chef's hat  
 Kochmütze, Papier  
 Toque papier  
 Tocado, papel

art.	h. cm	u. pack
48520-20	20	20



Cappello Grand Chef, carta  
 Paper Chef's hat  
 Kochmütze, Papier  
 Toque papier  
 Tocado, papel

art.	h. cm	u. pack
48520-23	23	20

Carta crespata doppia lavorazione, fascia assorbi sudore, adesivo regolabile, areato. - *Double crepe paper processing, absorbent, adjustable size, ventilated.*



Cappello Grand Chef, carta  
 Paper Chef's hat  
 Kochmütze, Papier  
 Toque papier  
 Tocado, papel

art.	h. cm	u. pack
48520-30	30	20

Carta crespata doppia lavorazione, fascia assorbi sudore, adesivo regolabile, areato. - *Double crepe paper processing, absorbent, adjustable size, ventilated.*



Cappello Monsieur Chef, TNT  
 Chef's hat, TNT  
 Chef-Kochmütze, tnt  
 Toque plissée chef, TNT  
 Gorro Chef, TNT

art.	u. pack
48529-00	20

Plissettato, regolabile.  
*Pleated, adjustable size.*



Bustina carta  
 Paper cap  
 Papier-Mütze  
 Calot papier  
 Barco papel

art.	u. pack
48528-00	100

Carta doppia lavorazione, fascia assorbi sudore, adesivo regolabile, aerata.  
*Double paper processing, absorbent, adjustable size, ventilated.*



Cuffia, TNT  
 Cap, TNT  
 Haarkappe, TNT  
 Charlotte, TNT  
 Red cabelo, TNT

art.	u. pack
48527-00	100

Cuffia plissettata TNT 16gr/m<sup>2</sup>, molto leggera, morbido elastico, ø 50 cm.  
*Pleated cap, TNT 16gr/m<sup>2</sup>, very light, soft elastic, ø 50 cm.*



Kit visitatore, TNT  
 Visitor kit, TNT  
 Besucher-Kits, TNT  
 Kit visiteur, TNT  
 Conjunto visitador, TNT

art.
48525-03

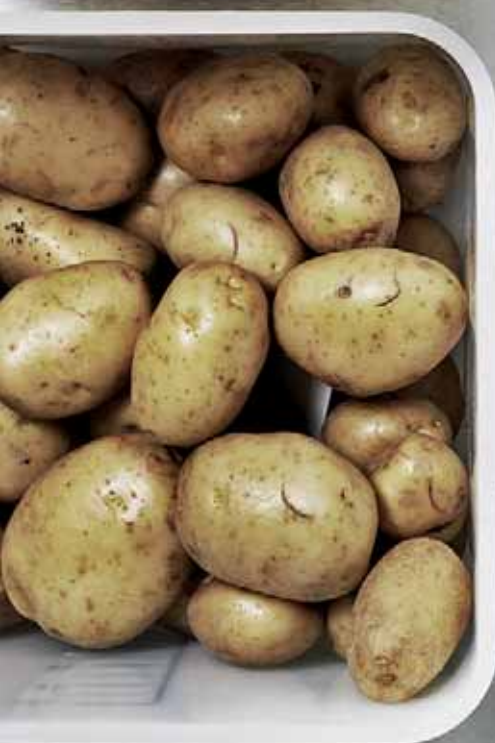
Composta da 1 camice e cuffia in TNT e 1 set copriscarpe CPE. - *Composed: 1 TNT overall and cap, 1 CPE overshoes.*



Copriscarpe, PE  
 Overshoes, PE  
 Überschuh, PE  
 Sur-chaussures, PE  
 Cubrezapatos, PE

art.	l. cm	u. pack
48526-44	44	110

PE doppio spessore, impermeabili, elastico alla caviglia, fondo gofrato.  
*PE double-thickness, waterproof, elastic ankle, embossed bottom.*

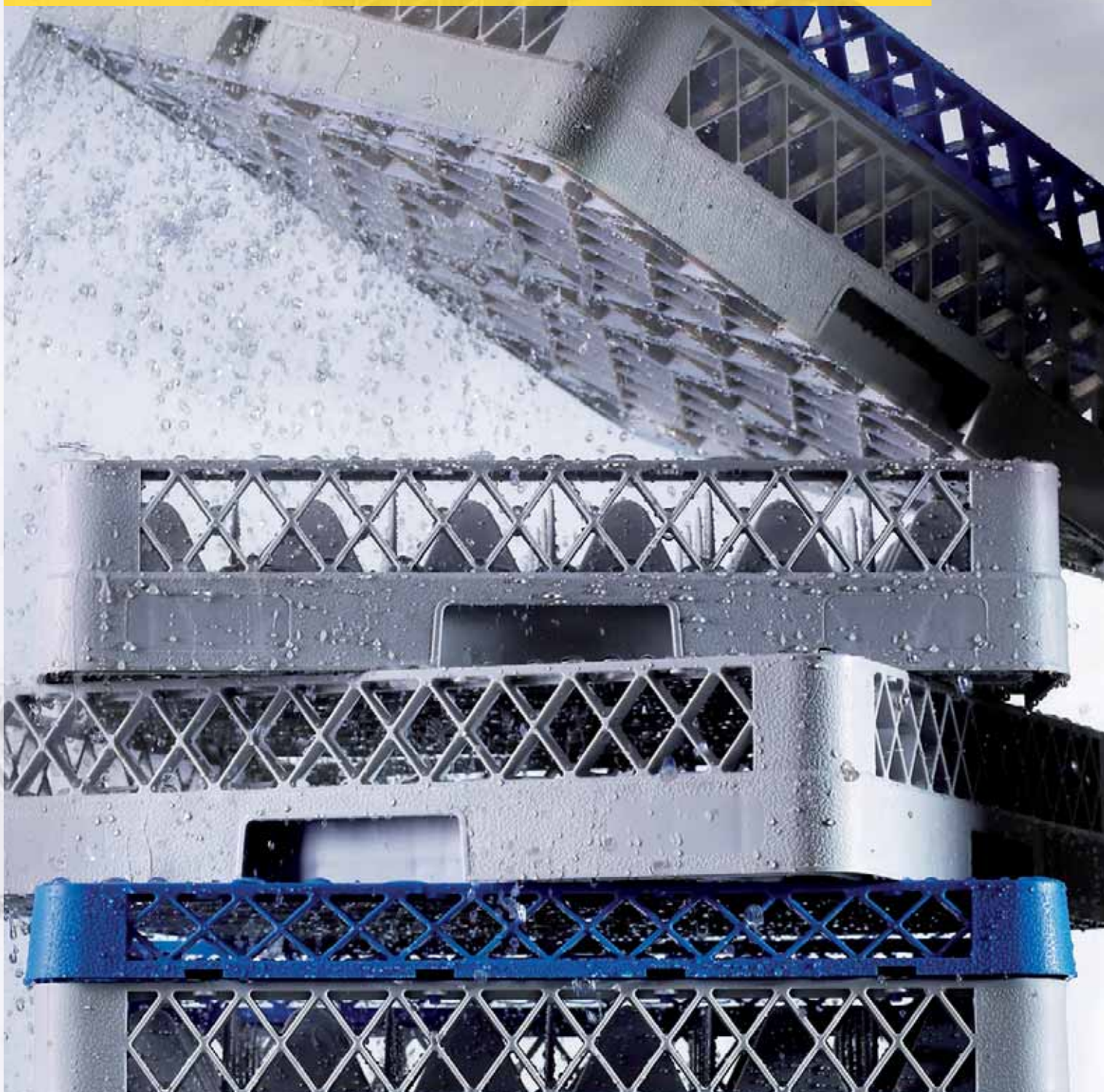


**Stoccaggio e trasporto**  
**Storage & transport**  
**Lager- u. Transportgeräte**  
**Stockage & transport**  
**Almacenamiento y transporte**



# SERIE 14000

CESTELLI  
WASHRACKS



Realizzati in polipropilene, stampati uniprezzo a doppio spessore. Resistenti agli urti ed alte temperature, agenti chimici e residui alimentari. Concepiti per assicurare una protezione ottimale a bicchieri e stoviglie, il loro design permette inoltre una perfetta circolazione dell'acqua di lavaggio ed una rapida e perfetta asciugatura. Facili e veloci da impilare. Leggeri e maneggevoli tutti i cestelli di base sono dotati di maniglie integrali su tutti i lati.

*Molded in one-piece with double-wall construction made of polypropylene. Resistant to shock, high temperatures and chemicals. Designed to give optimum protection to glass and chinaware as well as to maximise water circulation and drying in professional dishwasher. Easy and quickly stackable without tools or screws. Base racks have comfortable hand grips on all four sides facilitating handling.*





Cestello 9 bicchieri  
9-Compartment base  
Grundkorb für 9 Gläser  
Panier de base 9 verres  
Rack 9 compartimentos

art.	dim. mm.	h.
14001-09	500x500	103
Scomparti/Compartments 151x151x88 ø max 151 mm.		



Estensore per cestello 9 bicchieri  
9-Compartment extender  
Aufsatz zum Grundkorb für 9 Gläser  
Réhausse pour panier de base 9 verres  
Suplemento rack 9 compartimentos

art.	dim. mm.	h.
14003-09	500x500	45
Scomparti/Compartments 151x151x42 ø max 151 mm.		



Cestello 16 bicchieri  
16-Compartment base  
Grundkorb für 16 Gläser  
Panier de base 16 verres  
Rack 16 compartimentos

art.	dim. mm.	h.
14001-16	500x500	103
Scomparti/Compartments 112x112x88 ø max 112 mm.		



Estensore per cestello 16 bicchieri  
16-Compartment extender  
Aufsatz zum Grundkorb für 16 Gläser  
Réhausse pour panier de base 16 verres  
Suplemento rack 16 compartimentos

art.	dim. mm.	h.
14003-16	500x500	45
Scomparti/Compartments 112x112x42 ø max 112 mm.		



Cestello 25 bicchieri  
25-Compartment base  
Grundkorb für 25 Gläser  
Panier de base 25 verres  
Rack 25 compartimentos

art.	dim. mm.	h.
14001-25	500x500	103
Scomparti/Compartments 88x88x88 ø max 88 mm.		



Estensore per cestello 25 bicchieri  
25-Compartment extender  
Aufsatz zum Grundkorb für 25 Gläser  
Réhausse pour panier de base 25 verres  
Suplemento rack 25 compartimentos

art.	dim. mm.	h.
14003-25	500x500	45
Scomparti/Compartments 88x88x42 ø max 88 mm.		



Cestello 36 bicchieri  
36-Compartment base  
Grundkorb für 36 Gläser  
Panier de base 36 verres  
Rack 36 compartimentos

art.	dim. mm.	h.
14001-36	500x500	103
Scomparti/Compartments 73x73x88 ø max 73 mm.		



Estensore per cestello 36 bicchieri  
36-Compartment extender  
Aufsatz zum Grundkorb für 36 Gläser  
Réhausse pour panier de base 36 verres  
Suplemento rack 36 compartimentos

art.	dim. mm.	h.
14003-36	500x500	45
Scomparti/Compartments 73x73x42 ø max 73 mm.		



Cestello 49 bicchieri  
49-Compartment base  
Grundkorb für 49 Gläser  
Panier de base 49 verres  
Rack 49 compartimentos

art.	dim. mm.	h.
14001-49	500x500	103
Scomparti/Compartments 62x62x88 ø max 62 mm.		



Estensore per cestello 49 bicchieri  
49-Compartment extender  
Aufsatz zum Grundkorb für 49 Gläser  
Réhausse pour panier de base 49 verres  
Suplemento rack 49 compartimentos

art.	dim. mm.	h.
14003-49	500x500	45

Scomparti/Compartments 62x62x42  
ø max 62 mm.



Estensore aperto  
Open extender  
Universalrand ohne Einteilung  
Réhausse sans cloisons  
Suplemento abierto

art.	dim. mm.	h.
14004-00	500x500	42



Coperchio per cestelli  
Rack cover  
Deckel für Körbe  
Couverture à panier  
Tapa para racks

art.	dim. mm.	h.
14011-00	505x505	25



Cestello universale  
Open rack  
Universal-Korb  
Panier universel  
Rack universal

art.	dim. mm.	h.
14010-00	500x500	103



Cestello per posate  
Cutlery rack  
Besteckkorb  
Panier à couverts  
Rack para cubiertos

art.	dim. mm.	h.
14006-00	500x500	103



Cestello per piatti e vassoi  
Plates & trays rack  
Tablett- u. Tellerkorb mit Fingern  
Panier à plateaux et assiettes  
Rack para bandejas y platos

art.	dim. mm.	h.
14008-00	505x505	103

Per 18 piatti piani oppure 9 vassoi max.  
460 mm. - For 18 flat plates or 9 trays  
max. 460 mm.



Cestello per vassoi, aperto  
Tray rack, open  
Tablettkorb mit Fingern, offen  
Panier à plateaux, ouvert  
Rack abierto para bandejas

art.	dim. mm.	h.
14007-00	500x500	103

Per vassoi oltre 460 mm. Cap. 9 pezzi.  
For trays over 460 mm. Capacity 9 pieces.



Etichette di identificazione  
Clip tags  
Markierungsklipp  
Clips  
Etiquetas

art.	dim. mm.	pz. / pcs	col.
14013-01	80x40	10	○
14013-02	80x40	10	●
14013-03	80x40	10	●
14013-04	80x40	10	●
14013-05	80x40	10	●
14013-06	80x40	10	●



Cestello per posate 8 scomparti  
Cutlery holder 8 compartments  
Besteckkorb, 8 Unterteilungen  
Panier à couverts 8 compartiments  
Cesta para cubiertos

art.	dim. mm.	h.
14015-08	426x206	150

Per 200/250 posate.  
For 200/250 pcs cutlery.



Carrello con maniglione  
Dolly with handle  
Transportwagen mit Griff  
Chariot avec poignée  
Carretilla con manillar

art.	dim. cm.	h.	Kg.
44023-00	54x54	76	10

Base in PP. - Polypropylene base.



Carrello senza maniglione  
Dolly without handle  
Transportwagen ohne Griff  
Chariot sans poignée  
Carretilla sin manillar

art.	dim. cm.	Kg.
44024-00	54x54	8,5

Base in PP. - Polypropylene base.



Carrello con maniglione, inox  
Dolly with handle, s/s  
Transportwagen mit Griff, E. R.  
Chariot avec poignée, inox  
Carretilla con manillar, inox

art.	dim. cm.	carico/load
44025-50	55x55x9	kg 60

Manico estraibile, tappo di scarico.  
Removable handle, with drip and drain plug.



Copertura protettiva  
Dust cover  
Schutzhülle  
Housse de protection  
Cuberta protectora

art.	dim. cm.	h.
44009-00	55x55	122



Porta posate, polietilene  
Cutlery box, polyethylene  
Besteckbehälter, Polyäthylene  
Ramasse-couverts, polyéthylène  
Contenedor para cubiertos, PE

art.	dim. cm.	h.
42585-04	GN 1/1	10



Coperchio per porta posate, PP  
Cutlery box lid, PP  
Deckel für Besteckbehälter, PP  
Couvercle pour ramasse-couverts, PP  
Tapa para contenedor cubiertos, PP

art.	dim. cm.	h.
42585-00	32,5x53	2



Recipiente, polipropilene  
Multipurpose box, polypropylene  
Behälter, Polypropylen  
Conteneur multiservice, PP  
Contenedor, PP

art.	dim. cm.	h.
42585-06	54x33	13



Cestello porta posate, inox  
Cutlery holder, s/s  
Besteckbehälter, Edelstahl Rostfrei  
Récipient à couverts, inox  
Contenedor para cubiertos, inox

art.	Ø cm.	h.
42586-10	10	14



Cestello porta posate, polietilene  
Cutlery holder, polyethylene  
Besteckbehälter, Poliäthylene  
Récipient à couverts, polyéthylène  
Contenedor para cubiertos, PE

art.	Ø cm.	h.
42586-09	9,5	13,5

## STOCCAGGIO E TRASPORTO STORAGE & TRANSPORT



Porta posate, inox  
Cutlery dispenser, s/s  
Besteckbehälter, Edelstahl Rostfrei  
Récipient à couverts, inox  
Contenedor para cubiertos, inox

art.	dim. cm.	h.
42587-04	26x30	20



**N**

Carrello portapiatti, PE  
Dish dolly, PE  
Teller-Transportwagen, PE  
Chariot de stockage d'assiettes, PE  
Carro porta platos, PE

art.	dim. cm.	h.	Ø piatti/plates
49303-05	75x60	80	18-21
49303-06	75x60	80	21-24
49303-07	80x70	80	24-29
49303-08	80x70	80	29-32



**N**

Carrello portapiatti regolabile, PE  
Adjustable dish dolly, PE  
Teller-Transportwagen, einstellbar, PE  
Chariot de stockage d'assiettes réglable, PE  
Carro porta platos ajustables, PE

art.	dim. cm.	h.
49304-06	110x71	80

Ogni carrello è fornito con copertura vinilica e 6 divisori. - Each cart is delivered with dust cover and 6 dividers.



Recipiente, PP  
Multipurpose box, PP  
Behälter, PP  
Conteneur multiservice, PP  
Contenedor, PP

art.	dim. cm.	h.
44031-04	52x39	12,7
44031-05	52x39	17,7



Scolapiatti a muro, inox  
Wall draining rack, s/s  
Wand-Trockengestell, Edelstahl Rostfrei  
Egouttoir au mur, inox  
Escurreidor mural de platos, inox

art.	dim. cm.	carico/load
44029-00	87x30x20	kg 70



Porta piatti in filo metallo/rilsan  
Wire dish rack  
Tellergestell  
Porte-assiettes  
Porta platos

art.	Ø cm.	h.
44047-17	17	30
44047-19	19	30
44047-22	22	30
44047-25	25	30
44047-28	28	30



Carrello portapiatti, inox  
Dish dolly, stainless steel  
Teller-Transportwagen, E. R.  
Chariot porte-assiettes, inox  
Carro porta platos, inox

art.	dim. cm.	h.
44027-00	92x62	96

Struttura saldata e rinforzata, 4 ruote pivotanti, 2 con freno. Portata max. 250 kg. - Welded s/s, reinforced structure, 4 swivel casters, 2 with brakes. Max. load 250 kg.



Griglia per carrello portapiatti  
Dish dolly grid  
Teller-Transportwagen-Gitter  
Grille pour chariot porte-assiettes  
Reja para carro

art.
44027-AA



Vassoio isotermico, PP  
Isothermic tray, PP  
Thermo-Tablett, PP  
Plateau isotherme, PP  
Bandeja isotérmica, PP

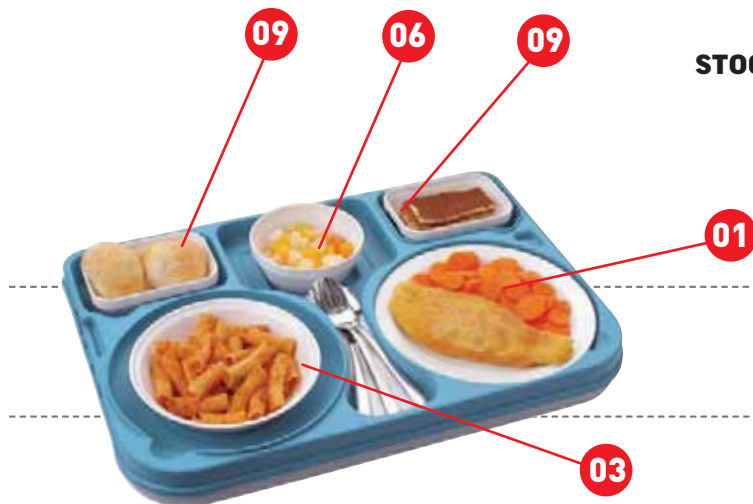
art.	dim. cm.	h.
44871-00	57x37	11

Stoviglie escluse, vedi pagina seguente.  
Dishes not included, see next page.

In polipropilene bordi rotondi ed angoli a norma, senza spigoli. Interno isolante in poliuretano. Può accogliere stoviglie in porcellana o in PC. Coperchio e vassoio sono tra loro impilabili. Incavo laterale per l'inserimento di una etichetta. - In polypropylene with rounded edges smooth form and non sharp corners with insulating polyurethane interior. Both polycarbonate and chinaware may be used with the tray. Both bases and covers are stackable. A card holder can be fixed to the side of the tray to indicate the username and their diet.



## STOCCAGGIO E TRASPORTO STORAGE & TRANSPORT



Porta scheda  
Card holder  
Tablett-Etikettenhalter  
Porte-carte  
Portatarjetas

art.  
44871-AA

### SCUOLE/SCHOOLS - OSPEDALI/HOSPITALS - RESIDENCE - CATERING

Vasellame in polycarbonato. Riduce considerevolmente il peso, è impilabile e infrangibile. Sopporta temperature tra i -30°C ed i +120°C. Adatto a lavastoviglie e microonde. - Polycarbonate holloware considerably reduces weight, is unbreakable and stackable. Can withstand temperatures between -30°C and +120°C. Dishwasher and microwave safe.



Piatto piano, PC  
Flat plate  
Teller, flach  
Assiette plate  
Plato llano

art.	Ø cm.
44871-01	23,3
44871-05	17,5



Piatto piano frutta, PC  
Flat plate  
Teller, flach  
Assiette plate  
Plato llano para fruta

art.	Ø cm.
44871-02	20,6



Piatto fondo, PC  
Soup plate  
Suppenteller  
Bol à soupe  
Plato hondo

art.	Ø cm.
44871-03	18,5



Coperchio ermetico PP  
Hermetic cover  
Hermetische Abdeckung für 44871-03  
Couvercle hermétique  
Tapa hermética

art.	Ø cm.	per/for art.
44871-04	19	44871-03



Bolo, PC  
Bowl  
Schüssel  
Bol  
Tazón

art.	Ø cm.
44871-06	12,5



Bolo isotermico, PC  
Insulated bowl  
Isolierschüssel  
Bol isotherme  
Tazón isotérmico

art.	Ø cm.
44871-07	12,5



Coperchio ermetico per bolo, PP  
Bowl hermetic lid  
Hermetische Deckel für Schüssel  
Couvercle hermétique pour bol  
Tapa hermética para tazón

art.	Ø cm.	per/for art.
44871-08	13	44871-06/-07



Terrina, PC  
Rectangular bowl  
Rechteckige Schüssel  
Ravier rectangulaire  
Fuente rectangular

art.	dim. cm.	h.
44871-09	13,8x9,5	4,5



Ciotola quadrata, PC  
Square bowl  
Rechteckige Schüssel  
Ravier carrée  
Fuente cuadrada

art.	dim. cm.	h.
44871-10	11,8x11,8	4,7



Tazza isotermica, PC  
Isothermic coffee cup  
Isolierkaffeetasse  
Tasse isotherme  
Taza isotérmica

art.	Ø cm.	h.
44871-11	8,4	7,5



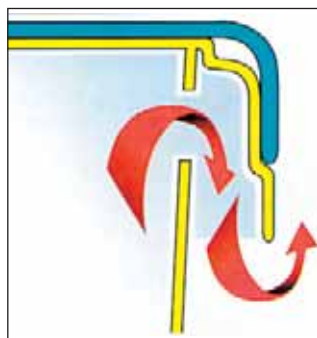
Coperchio per tazza, PP  
Cover for cup  
Deckel für Tasse  
Couvercle pour tasse  
Tapa para taza

art.	Ø cm.	per/for art.
44871-12	8,7	44871-11
44871-14	9,5	44871-13



Tazza caffè, PC  
Coffee cup  
Kaffeetasse  
Tasse à café  
Taza café

art.	Ø cm.	h.
44871-13	9,4	6,8



Contenitori in polipropilene trasparente per alimenti. Estremamente resistenti alle sollecitazioni, offrono protezione sicura nel trasporto. Dimensioni adatte a EURO-pallets. Adatti al lavaggio in lavastoviglie, design studiato per consentire il defluire dell'acqua. Coperchi di colore diverso facilitano l'individuazione del contenuto. Impilabili, a pieno la loro robustezza consente un'elevata capacità di sovrapposizione. Fessure di aerazione per un costante ricambio d'aria.

Clear polypropylene construction, full compliance with food contact requirements. A removable tower insert provides total flexibility. Strong, it prevents dish breakage in transport. Dimensions suitable to EURO-pallets. Lids are tightly fitting, hygienic, dish-washer safe. Covers available in different colours, assure easy and quick content identification. Stackable once empty, their strongness provides high loading density once full. Ventilation holes assure constant air circulation. Design studied to enable water flow while washing.



Contenitore, polipropilene  
Polypropylene box  
Korb, Polypropylen  
Panier en polypropylène  
Contenedor en polipropilene

Fondo piatto  
Base insert  
Flach-Einsatz  
Plateau double fond  
Base plana

Inserto croce  
Cross insert  
Kreutz-Einsatz  
Cloison à croix  
Separador a cruz

art. dim. cm. h. cm. lt.  
44040-40 40x40 31,5 32

art. dim. cm.  
44042-00 40x40

art. dim. cm.  
44043-00 40x40



Coperchio, polipropilene  
Polypropylene cover  
Deckel, Polypropylen  
Couvercle en polypropylène  
Tapa en polipropilene

Coperchio, polipropilene  
Polypropylene cover  
Deckel, Polypropylen  
Couvercle en polypropylène  
Tapa en polipropilene

Tubo fermapiatti  
Tower insert  
Rohr-Einsatz  
Tuyau  
Tubo

art. colore/color  
44041-00 trasparente/clear  
44041-01 giallo/yellow  
44041-03 rosso/red

art. colore/color  
44041-04 blu/blue  
44041-05 verde/green

art.  
44044-00

**N CONTENITORI QUADRATI - SQUARE CONTAINERS**



Contenitori impilabili per conservare quantità maggiori di alimenti in spazi ridotti. Disponibili in un copoliestere alternativo privo di bisfenolo A (BPA free) trasparente per identificare il contenuto o in resistente polietilene bianco. Con misurazioni graduate immediatamente leggibili: rosse per le misure USA e blu per i litri. Impugnature resistenti per un trasporto più pratico e fori di drenaggio per il lavaggio e un'asciugatura accurata. I contenitori in copoliestere resistono a temperature comprese fra i -40°C e i 100°C. I contenitori in polietilene resistono a temperature comprese fra i -28°C e i 65°C. Lavabili nelle comuni lavastoviglie. Coperchi con linguetta e a chiusura ermetica a pressione. Disponibili in due misure adattabili a tutti i contenitori: non è più necessario avere coperchi diversi!



*Square containers store up to 25% more on a shelf than round containers in the same space. Available in clear copolyester (BPA-free) for visibility or in white polyethylene. Smooth surfaces for easy cleaning. Dishwasher safe. Precise measurement gradations in red/blue. User-friendly, easy-grip handles with dishwasher drain hole. Nest for compact storage. Temperature range, copolyester containers: -40°C to 100°C. Temperature range, polyethylene containers: -28°C to 65°C. Dishwasher safe. Tight-fitting lids with flap. Available in two sizes to fit all containers: it is not necessary to have different covers!*



Contenitore per alimenti, copoliestere  
Food container, copolyester  
Nahrungsmittel-Behälter, Copoliéster  
Conteneur pour aliments, copolyester  
Contenedor para alimentos, copolyester

Contenitore per alimenti, PE  
Food container, PE  
Nahrungsmittel-Behälter  
Conteneur pour aliments  
Contenedor para alimentos

Coperchio, PE  
Lid, PE  
Deckel  
Couvercle  
Tapa

art.	dim. cm.	h.	lt.
44620-01	22,2x21,1	6,8	1,9
44620-02	22,2x21,1	12,1	3,8
44620-03	22,2x21,1	17,6	5,7
44620-04	22,2x21,1	22,2	7,6
44620-05	28,7x26,7	19,7	11,4
44620-06	28,7x26,7	30,3	17,0
44620-07	28,7x26,7	36,7	20,8

art.	dim. cm.	h.	lt.
44624-03	22,2x21,1	17,6	5,7
44624-04	22,2x21,1	22,2	7,6
44624-05	28,7x26,7	19,7	11,4
44624-06	28,7x26,7	30,3	17,0
44624-07	28,7x26,7	36,7	20,8

art.	dim. cm.
44620-14	22,2x21,1
44620-17	28,7x26,7



**N CONTENITORI TONDI - ROUND CONTAINERS**



HACCP



La forma tonda permette una migliore circolazione dell'aria per la conservazione in frigorifero o congelatore. Impilabili con maniglie, disponibili in polipropilene trasparente. Resistono a temperature comprese fra i -28°C e i 65°C. Lavabili nelle comuni lavastoviglie. I coperchi sono a chiusura ermetica con doppia barriera e linguetta di apertura nell'angolo. Consentono l'indicazione della data e del contenuto in un'apposita area di scrittura. Disponibili in due misure adattabili a tutti i contenitori.

*Available in clear polypropylene for greater visibility. Stackable in use. Nest for compact storage. Reinforced rim for added strength. User-friendly, easy-grip handles with dishwasher drain hole. Temperature range: -28°C to 65°C. Dishwasher safe. Tight-fitting lids with double barrier and opening flap in the corner. Writing area on the cover to specify date and content. Available in two sizes to fit all containers.*



Contenitore per alimenti, PP  
Food container, PP  
Nahrungsmittel-Behälter  
Conteneur pour aliments  
Contenedor para alimentos

art.	ø cm.	h.	lt.	
44625-04	25,4	27,0	7,6	
44625-05	33,3	20,6	11,4	
44625-06	33,3	30,2	17,0	
44625-07	33,3	35,6	20,8	
44625-08	33,3	35,6	20,8	Con manico / With handle

Coperchio, PE  
Lid, PE  
Deckel  
Couvercle  
Tapa

art.	ø cm.	h.
44625-26	26,0	2,5
44625-34	34,3	3,2





Contenitore per alimenti, PP  
Food container, PP  
Nahrungsmittel-Behälter, PP  
Conteneur pour aliments, PP  
Contenedor para alimentos, PP

Carrello per derrate alimentari, PP  
Storage container, PP  
Vorratsbehälter, PP  
Chariot mobile de stockage, PP  
Contenedor para hortalizas, PP

Carrello, inox  
Mobile rack, stainless steel  
Fahrbares Gestell, Edelstahl Rostfrei  
Chariot mobile, inox  
Carrito, inox

art.	dim. cm.	h.	lt.
49382-10	30x38	21,6	10
49382-23	60x29	43,0	23,5
49382-47	60x49	43,0	47,0

art.	dim. cm.	h.	lt.
49381-01	74x33,5	71	79,0
49381-02	75x39,5	71	97,5
49381-03	75,5x45,5	71	116,0

art.	dim. cm.	h.
49383-00	36x97	121,3

Carrello per stoccaggio dei contenitori per alimenti. Ogni ripiano può contenere un contenitore Maxi (49382-47 lt 47,0) o due contenitori Midi (49382-23 lt 23,5). *Cart and bins work together. Cart shelves have safety positioning locators to securely store and transport bins. Each shelf holds two 49382-23 or one 49382-47 bin.*



Contenitore per alimenti  
Food container  
Nahrungsmittel-Behälter  
Conteneur pour aliments  
Contenedor para alimentos

Fondo forato  
Drainer plate  
Abtropfplatte  
Plateau perforé  
Reja

Vasca di drenaggio  
Drain tray  
Abtropf-Behälter  
Conteneur perforé  
Contenedor papa colar

art.	dim. cm.	h.	lt.
49384-01	45,7x30	8,9	7,6
49384-02	45,7x30	15,0	13,2
49384-03	45,7x30	22,9	19,0
49384-04	45,7x66	8,9	19,0
49384-05	45,7x66	15,0	32,3
49384-06	45,7x66	23,0	47,0
49384-07	45,7x66	38,0	81,5

art.	dim. cm.
49384-10	45x30

art.	dim. cm.	h.
49384-11	45,7x66	12



Coperchio  
Lid  
Deckel  
Couvercle  
Tapa

Coperchio a doppio scorrimento  
Dual action lid  
Schiebedeckel  
Couvercle coulissant  
Tapa deslizando

Coperchio scorrevole  
Sliding lid  
Schiebedeckel  
Couvercle coulissant  
Tapa deslizando

art.	dim. cm.	da/a - from/to
49384-14	45,7x30	7,6 → 19 lt.
49384-15	45,7x66	32,2 → 81,5 lt.

art.	dim. cm.
49384-18	45,7x30
49384-19	45,7x66

art.	dim. cm.	per/for
49373-21	43x9	49373-01
49373-22	52x9	49373-02
49373-23	59x9	49373-03

## STOCCAGGIO E TRASPORTO STORAGE & TRANSPORT



Contenitore tondo, PE  
Container, round, PE  
Behälter, Rund, PE  
Conteneur, rond, PE  
Contenedor redondo, PE

art.	ø cm.	h.	lt.
49373-01	39,7	43,5	37,9
49373-02	49,5	58,1	75,7
49373-03	55,9	69,2	121,1
49373-04	67,3	83,8	208,2



Coperchio tondo, PE  
Lid, round, PE  
Deckel, Rund, PE  
Couvercle, rond, PE  
Tapa redonda, PE

art.	ø cm.	h.
49373-11	40,6	2,5
49373-12	50,5	3,2
49373-13	56,5	3,5
49373-14	67,9	5,1



Contenitore quadro, PE  
Container, square, PE  
Behälter, viereckig, PE  
Conteneur carré, PE  
Contenedor cuadrado, PE

art.	dim. cm.	h.	lt.
49374-01	54,6x54,6	57,2	106
49374-02	59,7x59,7	73,0	151,4



Coperchio quadro, PE  
Lid, square, PE  
Deckel, viereckig, PE  
Couvercle carré, PE  
Tapa cuadrada, PE

art.	dim. cm.	h.
49374-11	56x56	5,1
49374-12	61x61	5,1



Supporto mobile tondo, PE  
Dolly, round, PE  
Wagen, Rund, PE  
Chariot, rond, PE  
Soporte móvil redondo, PE

art.	ø cm.	h.	carico/load
49373-90	46,4	16,8	kg. 90



Supporto mobile quadro, PE  
Dolly, square, PE  
Wagen, viereckig, PE  
Chariot carré, PE  
Soporte móvil cuadrado, PE

art.	dim. cm.	h.	carico/load
49374-90	44x44	16	kg. 90



Carrello vasca, inox  
Sink trolley, s/s  
Gemüsewaschwagen, Edelstahl Rostfrei  
Chariot à évier, inox  
Carretilla para verduras, inox

art.	dim. cm.	h.
44028-00	86x66	100

Con 4 ruote pivotanti di cui 2 con freno.  
4 swivel casters, 2 with brakes.



Contenitore con coperchio  
Space saving box with cover  
Behälter mit Deckel  
Réceptier avec couvercle  
Contenedor con tapa

art.	dim. cm.	h.
44033-23	66x45	23
44033-38	67x46	38

Sovrapponibile e impilabile.  
Stackable and nestable.



Cesto gastronorm, PP  
Gastronorm basket, PP  
Gastronorm-Korb, PP  
Panier gastronorme, PP  
Cesta gastronorm, PP

art.	dim. cm.	h.
44034-11	59x39	19,5

Impilabile. - Stackable.



Cesta pane impilabile, polietilene  
Bread basket, stackable, LLDPE  
Brot-Korb, stapelbar, LLDPE  
Corbeille à pain, empilable, LLDPE  
Cesta pan, apilable, LLDPE

art.	dim. cm.	h.	lt.
44982-04	57x36	34	40
44982-06	66x45	35	60
44982-10	78x52	40	100



Cesta impilabile, polipropilene  
Basket, stackable, PP  
Korb, stapelbar, PP  
Panier, empilable, PP  
Contenedor apilable, PP

art.	dim. cm.	h.	lt.
41761-06	65x43	6,5	13
41761-07	65x43	8,0	20
41761-10	65x43	12,0	26



Coperchio, polipropilene  
PP lid  
Deckel, PP  
Couvercle en PP  
Tapa en PP

art.	dim. cm.	h.
41761-00	67x45	2



Contenitore sovrapponibile, HPDE  
Stackable container, HPDE  
Behälter, stapelbar, HPDE  
Conteneur empilable, HPDE  
Contenedor apilable, HPDE

art.	dim. cm.	h.	lt.
44511E21	60x40	10	21
44511E63	60x40	32	63
44511E90	60x40	45	90



Contenitore sovrapponibile, HPDE  
Stackable container, HPDE  
Behälter, stapelbar, HPDE  
Conteneur empilable, HPDE  
Contenedor apilable, HPDE

art.	dim. cm.	h.	lt.
44512E12	60x40	7	12
44512E21	60x40	10	21



Contenitore sovrapponibile, HPDE  
Stackable container, HPDE  
Behälter, stapelbar, HPDE  
Conteneur empilable, HPDE  
Contenedor apilable, HPDE

art.	dim. cm.	h.	lt.
44513E12	60x40	7	12
44513E21	60x40	10	21



Contenitore sovrapponibile, HPDE  
Stackable container, HPDE  
Behälter, stapelbar, HPDE  
Conteneur empilable, HPDE  
Contenedor apilable, HPDE

art.	dim. cm.	h.	lt.
44511-27	60x40	15	27
44511-34	60x40	17	34
44511-38	60x40	20	38
44511-42	60x40	22	42
44511-63	60x40	32	63
44511-90	60x40	45	90



Contenitore sovrapponibile, HPDE  
Stackable container, HPDE  
Behälter, stapelbar, HPDE  
Conteneur empilable, HPDE  
Contenedor apilable, HPDE

art.	dim. cm.	h.	lt.
44512-34	60x40	17	34
44512-42	60x40	22	42
44512-63	60x40	32	63
44512-90	60x40	45	90



Contenitore sovrapponibile, HPDE  
Stackable container, HPDE  
Behälter, stapelbar, HPDE  
Conteneur empilable, HPDE  
Contenedor apilable, HPDE

art.	dim. cm.	h.	lt.
44513-34	60x40	17	34
44513-38	60x40	20	38
44513-54	60x40	29	54
44513-63	60x40	32	63
44513-90	60x40	45	90



Coperchio, polipropilene  
Lid, PP  
Deckel, PP  
Couvercle, PP  
Tapa, PP

art.	dim. cm.	h.
41763-00	60x40	2



Coperchio, polipropilene  
Lid, PP  
Deckel, PP  
Couvercle, PP  
Tapa, PP

art.	dim. cm.	h.
41763-30	40x30	2



Contenitore sovrapponibile, HPDE  
Stackable container, HPDE  
Behälter, stapelbar, HPDE  
Conteneur empilable, HPDE  
Contenedor apilable, HPDE

art.	dim. cm.	h.	lt.
44521E10	40x30	12	10



Contenitore sovrapponibile, HPDE  
Stackable container, HPDE  
Behälter, stapelbar, HPDE  
Conteneur empilable, HPDE  
Contenedor apilable, HPDE

art.	dim. cm.	h.	lt.
44521-16	40x30	17	16
44521-21	40x30	22	21
44521-31	40x30	32	31



Contenitore sovrapponibile, HPDE  
Stackable container, HPDE  
Behälter, stapelbar, HPDE  
Conteneur empilable, HPDE  
Contenedor apilable, HPDE

art.	dim. cm.	h.	lt.
44522E10	40x30	12	10



Contenitore sovrapponibile, HPDE  
Stackable container, HPDE  
Behälter, stapelbar, HPDE  
Conteneur empilable, HPDE  
Contenedor apilable, HPDE

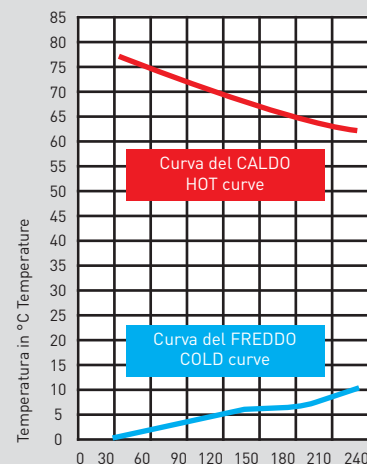
art.	dim. cm.	h.	lt.
44522-16	40x30	17	16
44522-21	40x30	22	21
44522-31	40x30	32	31

## STOCCAGGIO E TRASPORTO STORAGE & TRANSPORT

Il polipropilene è un materiale idoneo per il contatto con sostanze alimentari. Non cede odori e sapori anomali agli alimenti ed è facilmente lavabile e sanificabile dopo il suo utilizzo. I contenitori isotermitici sono ideali per proteggere gli alimenti da sollecitazioni di tipo meccanico grazie allo spessore ed alla struttura a cellula chiusa; sono leggeri e privi di sporgenze e spigoli vivi per tutelare la sicurezza degli operatori durante le operazioni di movimentazione e trasporto. Resistenti, igienici, ecologici e riciclabili al 100%, sono compatibili al lavaggio e alla disinfezione industriale con detergenti e disinfettanti, acqua calda e vapore umido fino alla temperatura di 110°C (HAACCP System). Sono idonei a proteggere gli alimenti da sollecitazioni termiche grazie alle proprietà coibenti del polimero espanso il quale possiede un coefficiente di resistività (Lambda) di 0,039 W/mk e garantisce una caduta termica di 1,5-2,5°C/H/contenitore.

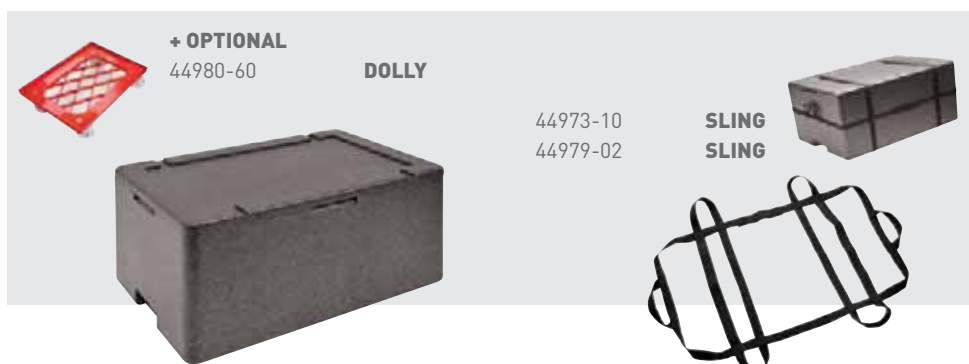
The polypropylene is certified as material suitable for contact with food. It does not hand over odours or flavours to foods and it is easy to wash and disinfect after use. The isothermal containers, entirely made of closed-cell expanded polypropylene, are ideal to protect food from mechanical stresses; they are light and free of protrusions and sharp edges in order to guarantee the operators' safety during handling and transport operations. They are resistant, hygienic, economic, 100% recyclable, suitable for industrial washing and disinfection with detergents and disinfectants, hot water, and wet vapour up to a temperature of 110°C (HAACCP System). These containers are suitable to protect food thermal stresses thanks to the insulating properties of the expanded polymer which has a resistivity coefficient (Lambda) of 0.039 W/mk and guarantees a thermal loss of 1.5-2.5°C/H/container.

**CURVA DELLA TEMPERATURA**  
TEMPERATURE CURVE



Contenitore isotermitico GN 1/2  
Insulated box 1/2 GN  
GN 1/2-Thermobehälter  
Conteneur isotherme GN 1/2  
Contenedor isotérmico GN 1/2

art.	cm. ext.	cm. int.
44972-20	41,5x32x28,5	35x27x21,5
44972-25	41,5x32x32	35x27x25
44972-33	41,5x32x40	35x27x33



Contenitore isotermitico GN 1/1  
Insulated box 1/1 GN  
GN 1/1-Thermobehälter  
Conteneur isotherme GN 1/1  
Contenedor isotérmico GN 1/1

art.	cm. ext.	cm. int.
44970-10	60x40x17	54x34x11
44970-15	60x40x23	54x34x17
44970-20	60x40x27	54x34x21
44970-34	60x40x34,5	54x34x28

Imbracatura elastica GN 1/1  
Resilient sling GN 1/1  
Gummi-Schleppgurt GN 1/1  
Elingue élastique GN 1/1  
Cinta elástica GN 1/1

art.	per articolo/for item
44973-10	44970-10/44970-15
44973-20	44970-20/44970-34



Contenitore isotermitico PLUS GN 1/1  
Insulated box  
Thermobehälter  
Conteneur isotherme  
Contenedor isotérmico

art.	cm. ext.	cm. int.
44978-10	68x44,5x20	56x37x12
44978-20	68x44,5x30	56x37x22



Contenitore isotermitico UNIVERSAL PN  
Insulated container  
Thermobehälter  
Conteneur isotherme  
Contenedor isotérmico

art.	cm. ext.	cm. int.
44986-12	61x43x20	54,5x36,5x12
44986-17	61x43x25	54,5x36,5x17
44986-21	61x43x29,5	54,5x36,5x21,5
44986-28	61x43x36,5	54,5x36,5x28,5



Contenitore isotermitico per pasticceria  
Insulated pastry box  
Konditorei-Thermobehälter  
Conteneur isotherme à pâtisserie  
Contenedor isotérmico

art.	cm. ext.	cm. int.
44974-21	68,5x48,5x27	62,5x42,2x21
44974-27	68,5x48,5x33	62,5x42,2x27
44974-31	68,5x48,5x37	62,5x42,2x31



## STOCCAGGIO E TRASPORTO STORAGE & TRANSPORT



**+ OPTIONAL**

44979-05

44979-02

44979-11

**COLD  
HOT  
GEL**

Contentitore isothermico CARGO-BOX  
Insulated container  
Thermobehälter  
Conteneur isotherme  
Contenedor isotérmico

art.	cm. ext.	cm. int.
44985-00	80x60x52	68x46,5x38

Il contenitore extra resistente conforme Europallet ed Euroroll. - *The extra strong box that complies with Europallet and Euroroll standards.*



**+ OPTIONAL**

44979-05

44979-02

**COLD  
HOT**

Contentitore isothermico PORTER MINI  
Insulated container  
Thermobehälter  
Conteneur isotherme  
Contenedor isotérmico

art.	cm. ext.	cm. int.
44969-00	60,5x40,6x37,6	54x34x26,7

Il contenitore isothermico leggero e funzionale ad apertura frontale. 1 guida. *The light and functional front loading isothermal box. 1 guide.*



Contentitore isothermico PORTER MINI ACTIV  
Insulated container  
Thermobehälter  
Conteneur isotherme  
Contenedor isotérmico

art.	cm. ext.	cm. int.
44969-01	60,5x40,6x37,6	54x34x26,7

Con sistema di riscaldamento elettrico per il mantenimento termico. 1 guida. *With electric heating system for heat-maintaining. 1 guide.*  
230V - 50/60HZ - 80W - IP64 - 90°C



**+ OPTIONAL**

44979-05

44979-02

44987C11

**COLD  
HOT  
DOLLY**

Contentitore isothermico PORTER GN 1/1  
Insulated box GN 1/1  
GN 1/1 Thermobehälter  
Conteneur isotherme GN 1/1  
Contenedor isotérmico GN 1/1

art.	cm. ext.	cm. int.
44987-11	65x50x61	54x33x48

Per GN 1/1 o sottomultipli. 12 guide. *For GN 1/1 or submultiples. 12 guides.*



Contentitore isothermico PORTER ACTIV  
Insulated container  
Thermobehälter  
Conteneur isotherme  
Contenedor isotérmico

art.	cm. ext.	cm. int.
44987-12	65x50x61	54x33x48

Con sistema di riscaldamento elettrico per il mantenimento termico. 12 guide. *With electric heating system for heat-maintaining. 12 guides.*  
230V - 50/60HZ - 110W - IP64 - 90°C



**+ OPTIONAL**

44979-06

44979-03

44987C60

**COLD  
HOT  
DOLLY**

Contentitore isothermico PORTER MAXI  
Insulated box  
Thermobehälter  
Conteneur isotherme  
Contenedor isotérmico

art.	cm. ext.	cm. int.
44987-60	72x60x63	60x40x50

9 guide. - 9 guides.



**N**

Contentitore isothermico GN CRYSTAL®  
Insulated container  
Thermobehälter  
Conteneur isotherme  
Contenedor isotérmico

art.	cm. ext.	cm. int.
44968-00	60x40x30	54x34x24

**+ OPTIONAL**

44979-02

44968-01

44968-02

44968-03

44968-04

44968C61

44967C62

**SLING  
ORANGE LID  
LEMON LID  
GREEN LID  
MAGENTA LID  
DOLLY  
DOLLY**



## STOCCAGGIO E TRASPORTO STORAGE & TRANSPORT



**N**

Eutettico HOT GN 1/2  
Eutectic pad  
Kühlakku  
Cartouche eutectique  
Placas eutécticas

art.	dim. cm.	°C
44979-01	32,5x26,5x3	0/+85



**N**

Eutettico COLD GN 1/2  
Eutectic pad  
Kühlakku  
Cartouche eutectique  
Placas eutécticas

art.	dim. cm.	°C
44979-04	32,5x26,5x3	0/-21



**N**

Eutettico HOT GN 1/1  
Eutectic pad  
Kühlakku  
Cartouche eutectique  
Placas eutécticas

art.	dim. cm.	°C
44979-02	53x32,5x3	0/+85



**N**

Eutettico COLD GN 1/1  
Eutectic pad  
Kühlakku  
Cartouche eutectique  
Placas eutécticas

art.	dim. cm.	°C
44979-05	53x32,5x3	0/-21



**N**

Eutettico HOT MAXI  
Eutectic pad  
Kühlakku  
Cartouche eutectique  
Placas eutécticas

art.	dim. cm.	°C
44979-03	60x40x3	0/+85



**N**

Eutettico COLD MAXI  
Eutectic pad  
Kühlakku  
Cartouche eutectique  
Placas eutécticas

art.	dim. cm.	°C
44979-06	60x40x3	0/-21



**N**

Inserto **HOT&COLD GN 1/2**  
Insert  
Einsatz  
Elément  
Elemento

art.	dim. cm.	h.
44971-01	42x33	8,5

Per/for art.: 44972-20-25-33.



**N**

Inserto **HOT&COLD GN 1/1**  
Insert  
Einsatz  
Elément  
Elemento

art.	dim. cm.	h.
44971-02	60,5x40,5	11

Per/for art.: 44970-10-20-15-34.



**N**

Inserto **HOT&COLD GN UNIVERSAL**  
Insert  
Einsatz  
Elément  
Elemento

art.	dim. cm.	h.
44971-03	61,5x43	11,5

Per/for art.: 44986-12-17-21-28.



**N**

Inserto **HOT&COLD PLUS**  
Insert  
Einsatz  
Elément  
Elemento

art.	dim. cm.	h.
44971-04	68,5x45	11

Per/for art.: 44978-10-20.



**N**

Inserto **HOT&COLD MAXI**  
Insert  
Einsatz  
Elément  
Elemento

art.	dim. cm.	h.
44971-05	69,5x49,5	10

Per/for art.: 44974-21-27-31.

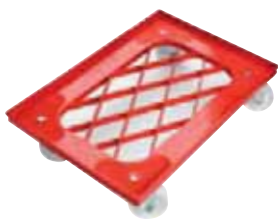


Range: -18°C / +75°C.

**N**

Gel per la termostatazione  
Heat temperature regulation gel  
Wärme Temperaturregelungs-Gel  
Gel pour le contrôle thermique  
Gel para la termostatación

art.	dim. cm.	h.	
44979-11	53x32,5	2,0	GN 1/1
44979-12	20x10	2,0	Kg. 1
44979-13	15x10	1,5	gr. 500
44979-14	10x10	1,0	gr. 250



Carrello, ABS  
Dolly, ABS  
Transportwagen, ABS  
Chariot, ABS  
Carretila, ABS

art.	dim. cm.	h.	carico/load
44980-60	61x41	12	kg. 180/200
per/for art.: 44970-10-15-20-34			



Carrello inox  
Dolly, stainless steel  
Transportwagen Edelstahl Rostfrei  
Chariot inox  
Carro inox

art.	dim. cm.	per/for
44987C11	61x51	44987-11
44987C60	69x59	44987-60



Carrello inox  
Dolly, stainless steel  
Transportwagen Edelstahl Rostfrei  
Chariot inox  
Carro inox

art.	dim. cm.
44975C50	51x51
per/for art.: 44975-50	



**BASE E COPERCHIO**  
**BASE AND LID**  
44975-35



**ESTENSORE**  
**EXTENDER**  
44975H35



**BASE E COPERCHIO**  
**BASE AND LID**  
44975-50



Contenitore isothermico **PIZZA**  
Insulated container  
Thermobehälter  
Conteneur isotherme  
Contenedor isotérmico

art.	cm. ext.	cm. int.	
44975-35	41x41x7,5	35x35x7,5	Base e coperchio/Base and lid
44975H35	41x41x7,5	35x35x4,5	Estensore/Extender



**BASE E COPERCHIO**  
**BASE AND LID**  
44975-50



**ESTENSORE**  
**EXTENDER**  
44975H50



**BASE E COPERCHIO**  
**BASE AND LID**  
44975-50

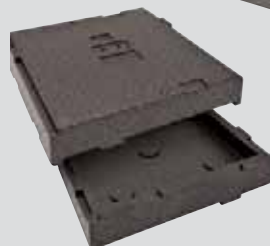


Contenitore isothermico **PIZZA**  
Insulated container  
Thermobehälter  
Conteneur isotherme  
Contenedor isotérmico

art.	cm. ext.	cm. int.	
44975-50	57x57x10,5	51x51x10,5	Base e coperchio/Base and lid
44975H50	57x57x10,5	51x51x6,3	Estensore/Extender

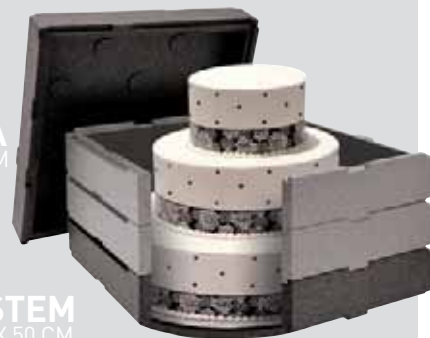
Il sistema modulare dove base e coperchio sono lo stesso elemento e grazie all'inserto estensore è possibile aumentare la capacità. - *The modular system where the base and lid are the same element and due to the extender insert it is possible to increase capacity.*

**PIZZA FAMILY**  
50 X 50 CM



**PIZZA SINGLE**  
35 X 35 CM

**DOLCISSIMA**  
35 X 35 CM - 50 X 50 CM



**FINGER FOOD SYSTEM**  
50 X 50 CM



**NO LIMITS**

Aumenta la capacità - sovrapposizione base/coperchio - con estensione.  
*Increases capacity - overlapping base/lid - with extender insert.*

## STOCCAGGIO E TRASPORTO STORAGE & TRANSPORT



Box isothermico 2 vani  
Insulated box, 2 compartments  
2-Abteilung-Thermobehälter  
Conteneur isotherme, 2 compartiments  
Contenedor individual isotérmico

art.	dim. cm.	dim. int.
44976-02	42,5x26,5x16,5	38x22x12

Monopasto, con due vani separati e indipendenti, per piattini in PP 18x18 cm. *Mono-meal box, with two separate sections for polypropylene dishes size 18x18 cm.*



Box isothermico Monoking  
Insulated Monoking box  
Monoking-Thermobehälter  
Conteneur isotherme Monoking  
Contenedor individual isotérmico

art.	dim. cm.	dim. int.
44976-01	42,5x35x16	42x29x12

Monopasto, con due vani coibentati per piattini in PP 18x18 cm. - *Mono-meal box, with two insulated sections for polypropylene dishes size 18x18 cm.*



Box isothermico Thermoking  
Insulated Thermoking box  
Thermoking-Thermobehälter  
Conteneur isotherme Thermoking  
Contenedor individual isotérmico

art.	dim. cm.	dim. int.
44976-03	47x37x18,5	40x30x11,5

Monopasto, con coperchio a incastro. L'altezza utile interna (11,5 cm) degli scomparti permette di alloggiare 3 piatti per vano. - *Mono-meal box, with release latch lid. Each section (h 11,5 cm) enables to storage 3 dishes.*



Box isothermico Domus  
Insulated Domus box  
Domus-Thermobehälter  
Conteneur isotherme Domus  
Contenedor individual isotérmico

art.	dim. cm.	dim. int.
44976-04	44x38x12	40x34x90

Monopasto, tre vani separati e indipendenti. Ogni vano può alloggiare piattini di ø 12 cm, h 6, o da 16x16 cm. Disponibile imbracatura elastica art. 44973-04. *Mono-meal box with three separate sections for dishes ø 12 cm h 6 or size 16x16 cm. Available sling item: 44973-04.*



Pietanziera, inox  
Food container, s/s  
Speisenbehälter, 18-10 Edelstahl  
Porte-manger, inox  
Contenedor comida, inox

art.	ø cm.	h.
44977-12	12	6



Portacoltelli, inox  
Knife-holder, s/s  
Messerhalter, Edelstahl Rostfrei  
Porte couteaux, inox  
Porta cuchillos, inox

art.
44802-PC

Per 3 GN 1/1 h. 20 cm. 50-70 pasti.  
*For 3 pans GN 1/1 h. 20 cm. 50-70 meals.*



Carrello termico GN 3/1  
Thermic wagon GN 3/1  
Wärmewagen GN 3/1  
Chariot thermique GN 3/1  
Carro térmico GN 3/1

art.	dim. cm.	V	W
44802-31	116x67x86	230	2000

Per GN 1/1 h. 20 cm. 15-25 pasti.  
*For pan GN 1/1 h. 20 cm. 15-25 meals.*



Carrello termico GN 1/1  
Thermic wagon GN 1/1  
Wärmewagen GN 1/1  
Chariot thermique GN 1/1  
Carro térmico GN 1/1

art.	dim. cm.	V	W
44802-11	72x48x86	230	1500

Per 2 GN 1/1 h. 20 cm. 35-50 pasti.  
*For 2 pans GN 1/1 h. 20 cm. 35-50 meals.*



Carrello termico GN 2/1  
Thermic wagon GN 2/1  
Wärmewagen GN 2/1  
Chariot thermique GN 2/1  
Carro térmico GN 2/1

art.	dim. cm.	V	W
44802-21	84x67x86	230	2000

In acciaio inox, con riscaldamento a bagno maria. Vasca coibentata, dotata di rubinetto di scarico. Termostato analogico 0-90°C, spia di accensione, termostato di sicurezza. 4 ruote pivotanti di cui 2 con freno. Forniti senza vasche GN, da ordinarsi separatamente. - *Stainless steel construction. Insulated tank with drain cock. Analogical thermostat 0-90°C, pilot light, safety thermostat. 4 swivel casters, 2 with brakes. Supplied without GN pans, to be ordered separately.*



## STOCCAGGIO E TRASPORTO STORAGE & TRANSPORT



Distributore di bevande isothermico  
Insulated beverage dispenser  
Isolierte Getränkebehälter  
Conteneur isotherme avec robinet  
Contenedor isotérmico con grifo

art.	dim. cm.	lt	kg
44930-10	24x43x43	10	4,6
44930-20	30x46x46	20	6,0



Contenitore isothermico GN 1/1  
Insulated container GN 1/1  
Thermobehälter GN 1/1  
Conteneur isotherme GN 1/1  
Contenedor isotérmico GN 1/1

art.	dim. cm.	lt	kg
44932-15	61x41x25	24,6	5,9
44932-20	61x41x30	31,1	5,9



Contenitore isothermico GN 1/1  
Insulated container GN 1/1  
Thermobehälter GN 1/1  
Conteneur isotherme GN 1/1  
Contenedor isotérmico GN 1/1

art.	dim. cm.	lt	kg
44934-30	44x64x48	63	11,5

Conforme alle norme NSF Standard 2 e NF Hygiène Alimentaire classi A, B, e rispetta la norma UNI EN 12571.  
Conform to NSF Standard 2 and NF Hygiène Alimentaire classes A, B, and in compliance with rule UNI EN 12571.



Contenitore isothermico, inox AISI 304  
Insulated container, stainless steel  
Thermobehälter, Edelstahl Rostfrei  
Conteneur isotherme, inox  
Contenedor isotérmico, inox

art.	ø cm.	h.	lt.	kg.
44505-05	30	17,0	5	3
44505-10	30	22,5	10	4
44505-15	36	21,5	15	5
44505-20	36	28,5	20	6
44505-25	36	35,0	25	7



Contenitore isothermico con rubinetto, inox AISI 304  
Insulated container with tap, stainless steel  
Thermobehälter mit Hahn, Edelstahl Rostfrei  
Conteneur isotherme avec robinet, inox  
Contenedor isotérmico con grifo, inox

art.	ø cm.	h.	lt.	kg.
44506-05	30	28	5	5
44506-09	30	34	9	6

Spazzolino per la pulizia e serie di etichette Latte, Caffè e Tè in 5 lingue incluse nella confezione. - Included into the package cleaning brush and labels set Milk, Coffee and Tea in 5 languages.



44935-01



44935-02



Contenitore isothermico, PE  
Insulated carrier, PE  
Isolierte-Thermobehälter, PE  
Conteneur isotherme, PE  
Contenedor isotérmico, PE

art.	dim. cm.	h.	lt.
44935-01	47,6x67,9	70,5	89
44935-02	47,6x67,9	85,4	89

Per 6 GN 1/1 o sottomultipli, h. 65 mm.  
For 6 GN 1/1 or submultiples, h. 65 mm.

+5°C/-18°C. La centralina Danfoss fornita di serie consente di alimentare il frigorifero a 12V-24V (DC) oppure a 115V-230V (AC). La commutazione tra corrente continua e corrente alternata avviene automaticamente. Tre livelli di protezione della batteria di serie. - The standard electronic board AC/DC Danfoss converter allows a DC 12V-24V or an AC 115V-230V supply. The switching between DC and AC is automatic. Three battery protection levels as standard.



Frigoriferi portatili  
Portable refrigerators  
Kühler tragbar  
Réfrigérateurs portables  
Frigoríficos portátiles

art.	dim. cm.	lt.	kg
44507-45	47,5x55x49	45	19,0
44507-55	51,5x67x53	55	22,5

Altri litraggi su richiesta: 74-100-130 lt.  
Additional sizes available on demand 74-100-130 lt.

N

## STOCCAGGIO E TRASPORTO STORAGE & TRANSPORT

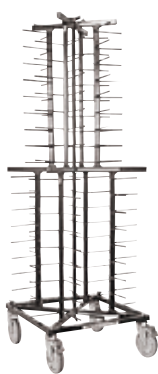


**JACKSTACK.** Struttura in acciaio saldato. Rivestimento nero elettrostatico. Assemblaggio veloce. Adattabile ad ogni misura di piatto (ø max cm 30, kg 3 cad.). Lunghezza bracci 17 cm, distanza 5 cm. - *Welded steel construction. Black electrostatic powder coating. Quick set assembly in minutes. Quick-change to any plate size (max ø cm 30, kg 3 each). Length of plate support 17 cm, spacing 5 cm.*



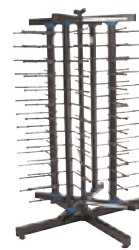
Carrello porta piatti, 104 pz.  
Mobile plate rack, 104 pcs  
Fahrbares Tellergerüst, 104 Stk.  
Chariot porte-assiettes mobile, 104 pcs  
Carrito para almacenaje de platos, 104 pz

art.	dim. cm.	h.	kg.
44830-99	60x60	179	30



Carrello porta piatti  
Mobile plate rack  
Fahrbares Tellergerüst  
Chariot porte-assiettes mobile  
Carrito para almacenaje de platos

art.	dim. cm.	h.	kg.
44830-72	60x60	179	28



Porta piatti rotante  
Swivelling table top rack  
Drehbares Tischgestell  
Porte-assiettes de table pivotant  
Soporte para almacenaje de platos

art.	dim. cm.	h.	kg.
44831-52	48x48	89	13



Copertura in plastica  
Zippered plastic cover  
Plastik Schutzhülle  
Housse en plastique  
Cubrecarrito, plástico

art.	per/for item #
44832-52	44830-52 & 44831-52
44832-99	44830-72 & 44830-99



Copertura termica  
Thermo cover  
Thermo-Hülle  
Thermo-housse  
Cubrecarrito, térmico

art.	per/for item #
44833-52	44830-52 & 44831-52
44833-99	44830-72 & 44830-99



Carrello porta piatti  
Mobile plate rack  
Fahrbares Tellergerüst  
Chariot porte-assiettes mobile  
Carrito para almacenaje de platos

art.	dim. cm.	h.	kg.
44830-52	60x60	103	22



Box termico, inox  
Thermic box, stainless steel  
Speisen-Kaste, Edlsth Rostfrei  
Caisson thermique, inox  
Cajón isotérmico, inox

art.	dim. cm.	h.	Volt/Watt
44094-00	38x45	52	230/500

Termostato analogico 0-90°C, spia di accensione, termostato di sicurezza, cavo asportabile da 2 mt. - *Analogue thermostat 0-90°C, pilot light, safety thermostat, removable cable length 2 mt.*



Carrello room-service  
Room-service trolley  
Room-Service-Wagen  
Chariot room-service  
Carro room-service

art.	dim. cm.	h.
44094-01	90x55	77

Struttura tubolare cromata, piano laminato noce, 2 ruote con freno. - *Tube chromed structure, laminated top in walnut colour, 2 casters with brakes.*



Carrello con box termico  
Trolley with thermic box  
Wagen mit Speisen-Kaste  
Chariot avec caisson thermique  
Carro con cajón isotérmico

art.	ø cm.	h.	Volt/Watt
44094-02	90	77	230/500

[44094-00 + 44094-01]



Carrello room-service  
Room-service trolley  
Room-Service-Wagen  
Chariot room-service  
Carro room-service

art.	dim. cm.	h.
44094-03	ø90	77
Chiuso-Closed	55x63	118



Carrello con box termico  
Trolley with thermic box  
Wagen mit Speisen-Kaste  
Chariot avec caisson thermique  
Carro con cajón isotérmico

art.	ø cm.	h.	Volt/Watt
44094-04	90	77	230/500
[44094-00 + 44094-03]			



Carrello room-service  
Room-service trolley  
Room-Service-Wagen  
Chariot room-service  
Carro room-service

art.	dim. cm.	h.
44094-05	ø90	78
Chiuso-Closed	90x26	98



Carrello con box termico  
Trolley with thermic box  
Wagen mit Speisen-Kaste  
Chariot avec caisson thermique  
Carro con cajón isotérmico

art.	ø cm.	h.	Volt/Watt
44094-06	90	78	230/500
[44094-00 + 44094-05]			



Carrello GN 2/1, inox  
Utility rack GN 2/1, stainless steel  
2/1 GN-Behälterwagen, E. R.  
Chariot GN 2/1, inox  
Carro GN 2/1, inox

art.	dim. cm.	h.
44807-28	60x70	153,5
Struttura saldata, 28 guide, 4 ruote girevoli di cui 2 con freno. - <i>Welded structure, 28 rails, 4 wheels 2 with brakes.</i>		



Carrello GN 2/1, inox  
Utility rack GN 2/1, stainless steel  
2/1 GN-Behälterwagen, E. R.  
Chariot GN 2/1, inox  
Carro GN 2/1, inox

art.	dim. cm.	h.
44807-36	73x62	171
Fornito smontato, 18 guide, accoglie GN di h. 65 mm. Carico max 300 kg. - <i>To be assembled, 18 rails, accomodates GN pans height 65 mm. Load max 300 kg.</i>		



Carrello GN 1/1, inox  
Utility rack GN 1/1, stainless steel  
1/1 GN-Behälterwagen, E. R.  
Chariot GN 1/1, inox  
Carro GN 1/1, inox

art.	dim. cm.	h.
44807-18	38x62	164

Fornito smontato, 18 guide, accoglie GN di h. 65 mm. Carico max 150 kg. - *To be assembled, 18 rails, accomodates GN pans height 65 mm. Load max 150 kg.*



Carrello GN 1/1, inox  
Utility rack GN 1/1, stainless steel  
1/1 GN-Behälterwagen, E. R.  
Chariot GN 1/1, inox  
Carro GN 1/1, inox

art.	dim. cm.	h.
44801-09	38x62	94,5

Fornito smontato, 9 guide, accoglie GN di h. 65 mm. Carico max 75 kg. - *To be assembled, 9 rails, accomodates GN pans height 65 mm. Load max 75 kg.*



Carrello GN 2/1, inox  
Utility rack GN 2/1, stainless steel  
2/1 GN-Behälterwagen, E. R.  
Chariot GN 2/1, inox  
Carro GN 2/1, inox

art.	dim. cm.	h.
44801-18	73x62	94,5

Fornito smontato, 9 guide, accoglie GN di h. 65 mm. Carico max 150 kg. - *To be assembled, 9 rails, accomodates GN pans height 65 mm. Load max 150 kg.*

## STOCCAGGIO E TRASPORTO STORAGE & TRANSPORT

Struttura saldata, 8 guide per teglie 60x40 cm, distanza guide 7,5 cm, 2 ruote con freno. - *Welded structure, 8 rails for baking sheets 60x40, height clearance 7,5 cm, 2 wheels with brakes.*



Carrello porta teglie, inox  
Baking sheet trolley, s/s  
Backbleche-Wagen, Edelstahl Rostfrei  
Chariot pour plaques, inox  
Carro porta placas, inox

art.	dim. cm.	h. cm.
44826-08	53x67	89



Carrello porta teglie, inox  
Baking sheet trolley, s/s  
Backbleche-Wagen, Edelstahl Rostfrei  
Chariot pour plaques, inox  
Carro porta placas, inox

art.	dim. cm.	h. cm.	carico/load
44826-20	69x49	187	kg. 80

20 guide per teglie cm 60x40, distanza guide 8 cm. - *20 rails for baking sheets cm 60x40, height clearance 8 cm.*



Carrello porta teglie, zincato  
Baking sheet trolley, galvanized steel  
Backbleche-Wagen, verzinkt  
Chariot pour plaques, galvanisé  
Carro porta placas, galvanizado

art.	dim. cm.	h. cm.	carico/load
44825-20	51x50	170	kg. 80

20 guide, distanza guide 8 cm. - *20 rails, height clearance 8 cm.*



Carrello porta teglie, zincato  
Baking sheet trolley, galvanized steel  
Backbleche-Wagen, verzinkt  
Chariot pour plaques, galvanisé  
Carro porta placas, galvanizado

art.	dim. cm.	h. cm.	carico/load
44825-40	51x75	170	kg. 160

40 guide, distanza guide 8 cm. - *40 rails, height clearance 8 cm.*

Fornito smontato. Carrello in 2 dimensioni per preparare, allestire e sparecchiare i tavoli. 5 piani di cui 3 regolabili. Fornito con sacco PVC ribaltabile dotato di coperchio. Bordo paracolpi in gomma antirivolo. Struttura in metallo verniciata grigia, pannelli laterali in laminato disponibile nei colori noce e faggio. 2 ruote con freno. Portata max 250 kg equamente distribuiti. - *To be assembled. 2 sizes trolley for the preparation, setting and clearing of the tables. 5 shelves, 3 of them adjustable. Supplied with tip-up holder for PVC bag with lid. Non marking shock-proof rubber bumper. Metal structure, grey enamelled, laminated side walls available in walnut or beech wood color. 2 wheels with brake. Max load kg 250 evenly distributed.*



Carrello servizio  
Service trolley  
Servierwagen  
Chariot de service  
Carro de servicio

art.	dim. cm.	h. cm.
44095-06	85x57	131
44095-07	105x57	131



Carrello di servizio, inox  
Serving trolley, stainless steel  
Mehrzweckwagen, Edelstahl Rostfrei  
Chariot de service, inox  
Carrito para desocupar, inox

art.	dim. cm.	h. cm.
44820-80	80x50	93,5
44820-99	100x50	93,5

Fornito smontato, 4 ruote girevoli di cui 2 con freno. Portata max. per ripiano kg 30. - *To be assembled, 4 swivel castors, 2 with brakes. Max load per shelf kg 30.*

Carrello di servizio, inox  
Serving trolley, stainless steel  
Mehrzweckwagen, Edelstahl Rostfrei  
Chariot de service, inox  
Carrito para desocupar, inox

art.	dim. cm.	h. cm.	carico/load
44819-02	91x59	93	kg. 80

Fornito smontato, 4 ruote girevoli di cui 2 con freno. - *To be assembled, 4 swivel castors, 2 with brakes.*

Carrello servizio, inox  
Service trolley, stainless steel  
Servierwagen, Edelstahl Rostfrei  
Chariot de service, inox  
Carro de servicio, inox

art.	dim. cm.	h. cm.
44095-05	83x53	135

Fornito smontato. Con sacco in PVC, 2 ruote con freno. - *To be assembled. Equipped with PVC bag and 2 wheels with brake.*





Carrello di servizio, inox  
 Serving trolley, stainless steel  
 Mehrzweckwagen, Edelstahl Rostfrei  
 Chariot de service, inox  
 Carrito para desocupar, inox

art.	dim. cm.	h.
44822-80	80x50	93,5
44822-99	100x50	93,5

Fornito smontato, 4 ruote girevoli di cui 2 con freno. Portata max. per ripiano kg 30. *To be assembled, 4 swivel castors, 2 with brakes. Max load per shelf kg 30.*



Carrello di servizio, inox  
 Serving trolley, stainless steel  
 Mehrzweckwagen, Edelstahl Rostfrei  
 Chariot de service, inox  
 Carrito para desocupar, inox

art.	dim. cm.	h.	carico/load
44819-03	91x59	93	kg. 120

Fornito smontato, 4 ruote girevoli di cui 2 con freno. - *To be assembled, 4 swivel castors, 2 with brakes.*



Carrello 3 ripiani, PP  
 3-shelf cart, PP  
 Mehrzweckwagen mit 3 Etagen, PP  
 Chariot de service, 3 plateaux, PP  
 Carrito para desocupar, 3 niveles, PP

art.	dim. cm.	h.	kg.
44030-03	42x71	90	11,5

Supporti in alluminio tubolare, facile da montare. Flessibilità nel posizionamento dei maniglioni. - *Tubular aluminium supports, quick to assemble. Flexibility of positioning the handles.*



Contenitore, PE-HD  
 Contaniner, PE-HD  
 Kaste, PE-HD  
 Récipient, PE-HD  
 Cubo, PE-HD

art.	dim. cm.	h.	kg.
44031-01	33,7x23	56,0	2,10



Cesti e contenitori, PP  
 Bins and containiners, PP  
 Kasten und Körbe, PP  
 Récipients et containers, PP  
 Cubos y contenedores, PP

art.	dim. cm.	h.	kg.
44031-03	66x45	23,0	2,10
44031-04	52x39	12,7	0,75
44031-05	52x39	17,7	0,92



Contenitore, PE-HD  
 Contaniner, PE-HD  
 Kaste, PE-HD  
 Récipient, PE-HD  
 Cubo, PE-HD

art.	dim. cm.	h.	kg.
44031-02	33,7x23	18,7	0,85



Carrello di servizio, PP  
 Serving trolley, PP  
 Mehrzweckwagen, PP  
 Chariot de service, PP  
 Carrito para desocupar, PP

art.	dim. cm.	h.
49995-04	97x51	99

Maniglie ergonomiche arrotondate, pannelli laterali e bordo paraurti arrotondato. Portata 135 kg (45 kg per ripiano). Ruote girevoli, antitraccia e silenziose. Colore nero. - *Swivel casters for easy manoeuvrability. Ergonomic handles, high load capacity (45 kg per shelf). Ultra-quiet mark-resistant casters. Black color.*



N

## STOCCAGGIO E TRASPORTO STORAGE & TRANSPORT



Carrello trasporto materiali, PE  
Trolley, PE  
Plattformwagen, PE  
Chariot, PE  
Carretilla, PE



art.	dim. cm.	h.
49378-00	82,6x52	98,7

Portata max. 181 kg. Maniglia regolabile in 3 posizioni. Superficie antiscivolo. 2 ruote fisse e 2 pivotanti, antitraccia da 10 cm. - *Three position handle ensures optimum handling whatever the load. Non slip deck, non-marking casters, 2 swivel and 2 rigid. Max load capacity kg 181.*



Carrello porta cassette, inox  
Dolly for cases, s/s  
Plattformwagen, Edelstahl Rostfrei  
Chariot à caisses, inox  
Carretilla de transporte, inox

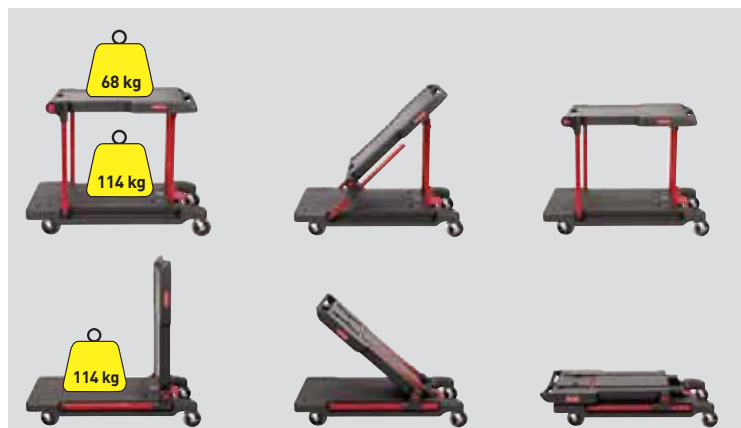
art.	dim. cm.	h.	carico/load
44026-60	65x45	12	kg. 50



Carrello per rifornimento frigobar  
Trolley for restocking refrigerators  
Wagen für Versorgung der Kühlschränke  
Chariot pour approvisionner les frigo-bar  
Carro de servicio frigobar

art.	dim. cm.	h.	carico/load
44095-01	82x53	112	kg.150

Struttura tubolare cromata, ripiani laminato noce, 4 ruote pivotanti.  
*Tube chromed structure, laminated shelves walnut colour, 4 swivel castors.*



Carrello convertibile, PP  
Trolley, PP  
Plattformwagen, PP  
Chariot, PP  
Carretilla, PP



art.	dim. cm.	h.
49379-00	56x53	43,5

Ruote antitraccia di cui 2 fisse e 2 girevoli, ruote posteriori bloccabili. Struttura in PP e metallo verniciato. - *Four non-marking casters (two rear locking), 2 swivel and 2 rigid. Structure PP and powder coated metal.*



Carrello per rifornimento frigobar  
Trolley for restocking refrigerators  
Wagen für Versorgung der Kühlschränke  
Chariot pour approvisionner les frigo-bar  
Carro de servicio frigobar

art.	dim. cm.	h.	carico/load
44095-03	105x54	119	kg.250

Metallo verniciato grigio, 3 cassetti estraibili, chiusura con serratura, 4 ruote pivotanti di cui 2 con freno. - *Structure in grey enamelled metal, 3 drawers, doors with lock, 4 swivel casters, 2 with brakes.*



Carrello per rifornimento frigobar  
Trolley for restocking refrigerators  
Wagen für Versorgung der Kühlschränke  
Chariot pour approvisionner les frigo-bar  
Carro de servicio frigobar

art.	dim. cm.	h.	carico/load
44095-04	85x54	132	kg.250

Legno laminato, disponibile in 10 varianti colore. 3 cassetti estraibili, ripiano superiore con sponda, chiusura con serratura, 4 ruote pivotanti di cui 2 con freno. - *Laminated wood structure available in 10 different colours. With 3 drawers, upper shelf with frame, doors with lock, 4 swivel casters, 2 with brakes.*

# PULIZIA E SICUREZZA

## CLEANING & SAFETY





Carrello di servizio  
Service trolley  
Servicewagen  
Chariot de service  
Carro de habitaciones

art.	dim. cm.	h.	lt.
44071-02	161x60	115	110x2



Carrello raccogli biancheria  
Service trolley  
Servicewagen  
Chariot de service  
Carro de habitaciones

art.	dim. cm.	lt.
44070-24	70x57	240



Carrello di servizio  
Service trolley  
Servicewagen  
Chariot de service  
Carro de habitaciones

art.	dim. cm.	lt.
44070-12	128x57	120



Monovasca graduata 25 lt con pressa, 4 ruote girevoli antitraccia, manico (3 pz), pinza mop, mop antimicrobico. - Single bucket trolley 25 lt graduated, wringer, 4 swivel non-marking casters, one 3-parts handle, mop holder, 1 antimicrobial mop.



Set di pulizia Combo Bravo, PP  
Cleaning system, Combo Bravo, PP  
Reinigungssystem Combo Bravo, PP  
Système de nettoyage Combo Bravo, PP  
Sistema de limpieza Combo Bravo, PP

art.	lt.
44078-25	25

Carrello lavapavimento  
Floor cleaning trolley  
Bodenreinigungswagen  
Chariot pour le lavage du sol  
Carro de limpieza

art.	lt.
44069-03	25+25



Carrello lavapavimento  
Floor cleaning trolley  
Bodenreinigungswagen  
Chariot pour le lavage du sol  
Carro de limpieza

art.	lt.
44069-02	18+18

Carrello cromato. - Chrome-plated trolley.



Carrello lavapavimento  
Floor cleaning trolley  
Bodenreinigungswagen  
Chariot pour le lavage du sol  
Carro de limpieza

art.	lt.
44069-01	25

Carrello cromato. - Chrome-plated trolley.



Carrello lavapavimento  
Floor cleaning trolley  
Bodenreinigungswagen  
Chariot pour le lavage du sol  
Carro de limpieza

art.	lt.
44074-25	25



Carrello lavapavimento  
Floor cleaning trolley  
Bodenreinigungswagen  
Chariot pour le lavage du sol  
Carro de limpieza

art.	lt.
44074-30	15+15





Carrello lavapavimento  
Floor cleaning trolley  
Bodenreinigungswagen  
Chariot pour le lavage du sol  
Carro de limpieza

art. lt.  
44075-25 25



Carrello lavapavimento  
Floor cleaning trolley  
Bodenreinigungswagen  
Chariot pour le lavage du sol  
Carro de limpieza

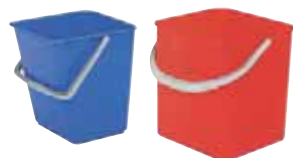
art. lt.  
44075-50 25+25



Carrello multiuso  
Multi-purpose trolley  
Allzweckwagen  
Chariot multi-usage  
Carro de limpieza

art.  
44076-36

Carrello in plastica con 2 secchi 18 lt, strizzatore e coperchio per sacco.  
Plastic trolley with 2 buckets 18 lt, wringer and cover for disposal bag.



Secchio  
Bucket  
Eimer  
Seau  
Cubo

art.	colore/colour	lt.
44077-01	blu/blue	6
44077-02	rosso/red	6
44079-18	blu/blue	18
44079-25	rosso/red	25



Kit per pulizia vetri  
Set for window washing  
Satz für Fensterreinigung  
Set pour le nettoyage des vitres  
Juego de limpieza para cristales

art. lt.  
44078-24 22

Con supporti per attrezzi, 2 aste alluminio da 1,5 mt, tergovetro 35 cm, lavavetri 35 cm. - With supports for implements, 2 pcs aluminium rod mt 1,5 each, window wiper 35 cm, window-washing 35 cm.



Secchio con strizzatore  
Bucket with wringer  
Eimer mit Presse  
Seau avec essoreur  
Cubo con prensa

art. lt.  
44081-12 12



Manico telescopico, alluminio  
Telescopic rod, aluminium  
Teleskopstange, Aluminium  
Manche telescopique, aluminium  
Mango telescópico, aluminio

art. Ø cm. l.  
44090-15 2,5+2,2 150

Regolabile fino a 1,5 mt, per attrezzi con attacco a vite e a ghiera. - Extension up to 1,5 mt, it suits both tools with screw and ring fitting.



Telaio in plastica  
Plastic mop holder  
Kunststoffwischhalter  
Support en plastique  
Soporte plástico

art. dim. cm.  
44082-40 40x13  
44082-50 50x13

Con clip blocca frangia.  
With clips for mop sticking.



Frangia  
Flat mop  
Wischemop  
Fränge  
Fregadora

art. dim. cm.  
44083-40 40x17  
44083-50 50x17

Cotone e poliestere con doppia tasca.  
Cotton and polyester mop with double pocket.



Pinza per mop  
Mop holder  
Wischmophalter  
Pince faubert  
Pinza

art.  
44086-00



Mop in cotone con banda  
Cotton mop with band  
Baumwollmop mit Bande  
Mop en coton avec bande  
Fregadora de algodón

art.	gr.
44087-35	350
44087-40	400
44087-50	500



Mop in cotone, attacco filettato  
Cotton mop, screw fitting  
Baumwollmop mit Schraubanschluss  
Mop en coton avec attache à vis  
Fregadora de algodón

art.	gr.
44088-28	280



Panno in microfibra, conf. 12 pz  
Microfibre cloth, 12 pcs pack  
Mikrofasertuch, 12 Stück Packung  
Carré en microfibra, 12 pcs  
Paño de microfibra, 12 piezas

art.	dim. cm.	colore/color
44147-00	40,6x40,6	●
44147-01	40,6x40,6	●
44147-02	40,6x40,6	●
44147-03	40,6x40,6	●

Panno in microfibra monofilamento, dura 100 lavaggi a 90° e 40 lavaggi con candeggina. 160 gr/mq. - Microfibre cloth, monofilament, launderable up to 100 times at 90°C and up to 40 times with bleach. 160 gr/sqm.



Manico per mop  
Wet mop handles  
Nassmopp-Stiele  
Supports pour franges  
Mangos para fregonas

art.	l. cm.	colore/color
44141-01	152,4	●
44141-02	152,4	●
44141-03	152,4	●
44141-04	152,4	●

Polipropilene/fibra di vetro.  
PP/Glass fiber.



Mop a strisce in cotone  
Cotton-end string mop  
Spaghetti-Mop mit Baumwollenend  
Fränge à ficelles en coton  
Fregona de tiras de algodón

art.	gr.
44142-40	400



Mop in microfibra, conf. 10 pz  
Microfibre mop, 10 pcs pack  
Microfiber-Mop, 10 Stück Packung  
Fränge en microfibra, 10 pcs  
Fregadora de microfibra, 10 piezas

art.	dim. cm.	h.
44151-AA	40x14	1,6

Mop in microfibra, uso umido ad elevata assorbenza, per 80 mq. Ciclo di vita: 500 lavaggi (200 con candeggina) ad elevate temperature. - Microfibre mop, wet use, high absorbency, for 80 sqm. Launderable up to 500 times (200 with bleach) at high water temperature.



Sistema di pulizia, kit Pulse  
Cleaning system, Pulse  
Reinigungssystem Pulse  
Système de nettoyage Pulse  
Sistema de limpieza Pulse

art.	dim. cm.	h.
44151-00	12,4x9,5	142,2

Telaio in alluminio con velcro da 40 cm, 2 mop in microfibra. Dotato di deposito integrato da 700 ml che permette di pulire fino a 80 mq. - Aluminum frame 40 cm and 2 microfibre mops. On-board reservoir 700 ml that allows to clean up to 80 sqm.

