

Art. 137

CUCINETTA per bambini

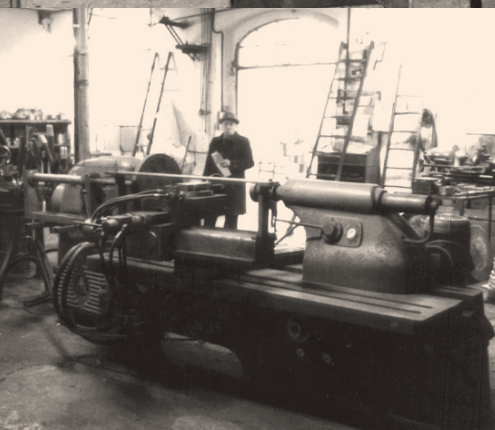
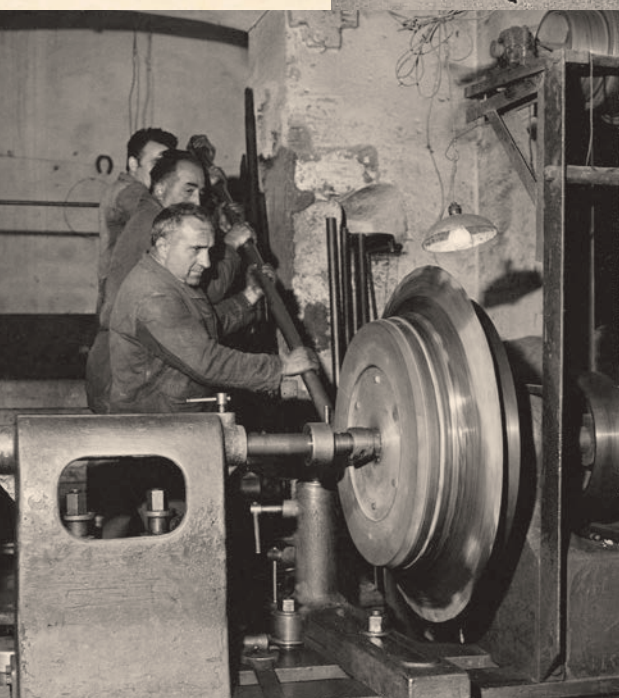
riccostruzione montata in bronzo, mensola legno compresa

Prezzo L. 29,50



ALLUMINIO PURO

la mia Marca preferita



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

AG

Catalogo
2018



Sig. Baldassare. Centodieci anni fa, nel Nord Italia.

Mr. Baldassare. A century ago, in northern Italy.

"Igiene, eleganza, praticità, economia..."

Baldassare Agnelli è l'unica fabbrica che può fornire una cucina completa ed omogenea in Alluminio Puro".

Così c'era scritto sul catalogo della nostra prima manifattura di pentole. E il Signor Baldassare, nostro avo, diceva il vero.

Era il 1907, oltre un secolo fa.

In Italia regnava Vittorio Emanuele III, negli Stati Uniti Theodore Roosevelt era al suo secondo mandato di Presidente.

Da allora la fabbrica Agnelli non ha mai smesso di produrre pentole.

Alla maestria artigiana unisce oggi tecnologie sicure e controllate; le pentole Agnelli sono usate in ogni parte del mondo, rispettano le tecniche di cottura più sofisticate e sono apprezzate dai più affermati cuochi e cultori della buona cucina.



"Hygiene, elegance, practicality, savings..."

Baldassare Agnelli is the only factory that can supply a full homogeneous kitchen in pure Aluminum."

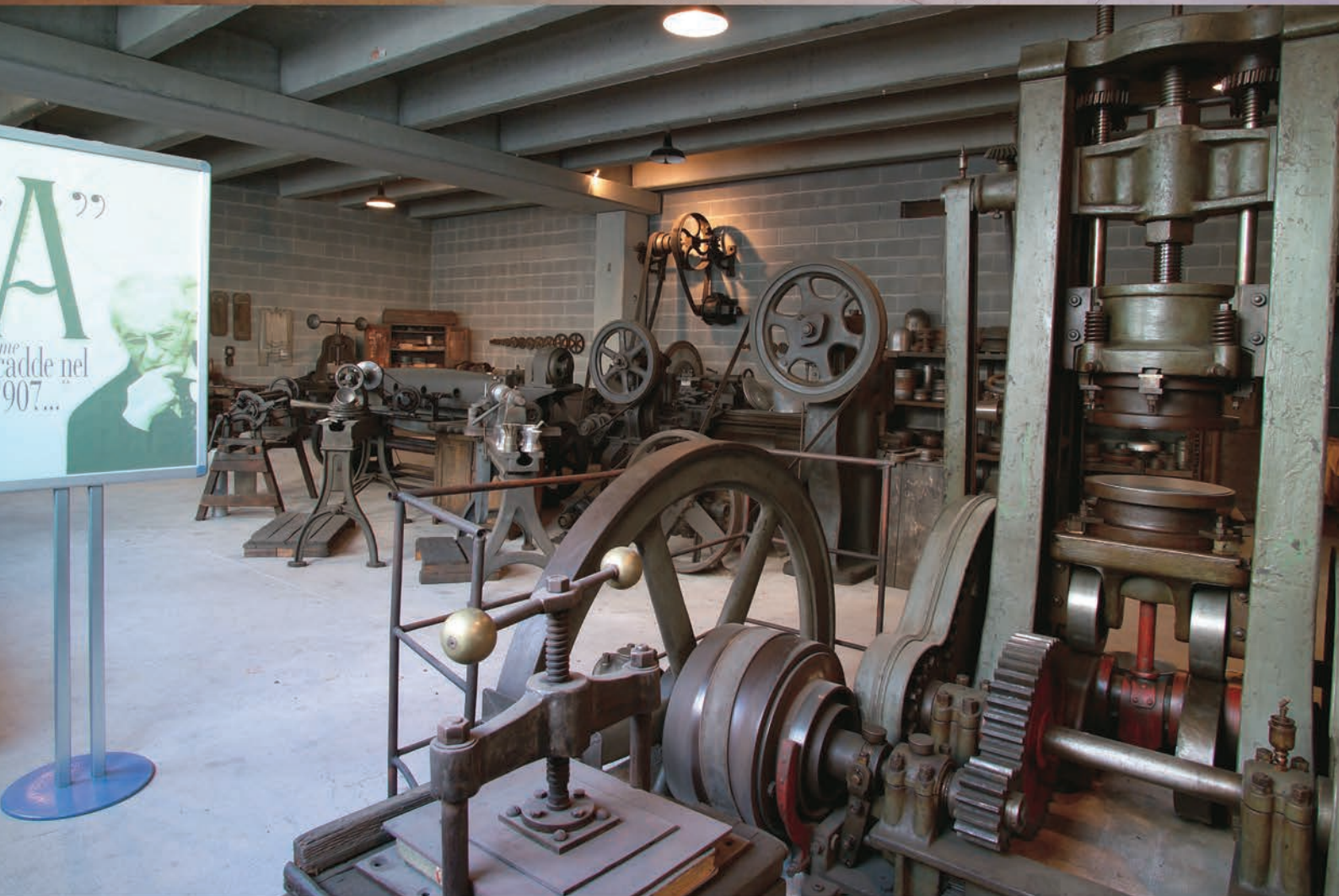
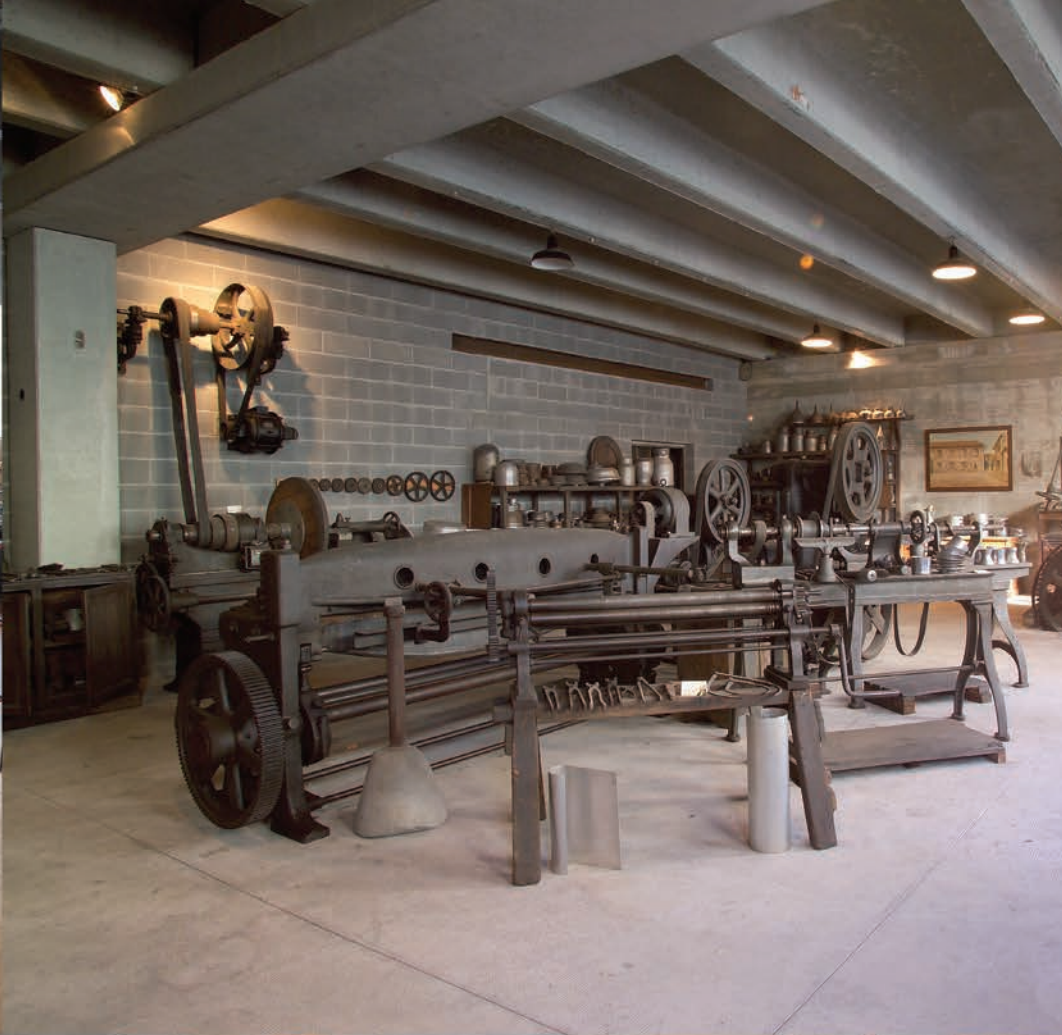
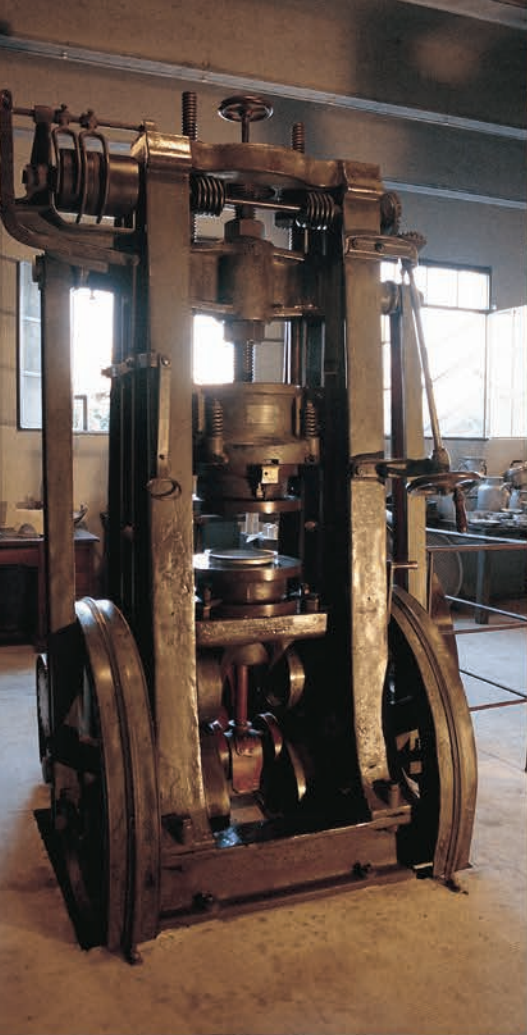
That is what was written in the catalog of our first cookware production.

And Mr. Baldassare, our ancestor, spoke the truth. It was 1907, more than a century ago. Vittorio Emanuele III was reigning over Italy, and Theodore Roosevelt was in his second term as President of the United States.

Ever since then, the Agnelli factory has never stopped manufacturing cookware. Today,

safe and secure technology is added to craftsmanship; Agnelli cookware is used all over the world, it meets the most sophisticated cooking techniques and it is appreciated by the most established cooks and lovers of good food.

Baldassare Agnelli





SAPS: il centro studi di Pentole Agnelli.

SAPS: Baldassare Agnelli research center.

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

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

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

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

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

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

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





Quale materiale state mettendo sul fuoco?

What material I put on the fire?

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

*Marchio registrato Baldassare Agnelli / *Registered Trademark Baldassare Agnelli

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

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

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

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

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

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

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

IL MATERIALE

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

LA CONDUCIBILITÀ TERMICA

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

Un recipiente dotato di buona conduttività termica consente:

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

PREGI

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

LIMITI

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

CONSIGLI DI UTILIZZO

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

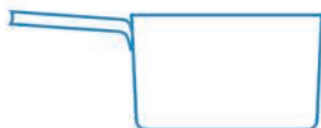
Tutti i materiali che vengono a contatto con gli alimenti sono sottoposti a regolamentazione al fine di tutelare l'integrità della salute. Le pentole in alluminio per alimenti Baldassare Agnelli, sono garantite per alimenti secondo il Decreto Ministeriale 18 aprile 2007 n° 76. Non sono presenti tracce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

Lo strumento giusto per ogni cottura

The right tool for every cooking

CASSERUOLA ALTA A UN MANICO

BRASARE - CUOCERE AL FORNO
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE



Detta anche casseruola alla russa, ha un manico unico e lungo, ideale per tutte quelle preparazioni dirette da eseguire su fiamma o induzione.

La versione a un manico è molto utilizzata per confezionare salse, tirare fondi, mescolare composti, confezionare creme. Sono maneggevoli e polivalenti e si prestano a diverse tipologie di cotture.



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

CASSERUOLA ALTA A 2 MANIGLIE

BRASARE - CUOCERE AL FORNO
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE



È molto utilizzata per confezionare salse, tirare fondi, mescolare composti, confezionare creme.

Dotata di due maniglie ha una vasta gamma di misure, quelle che costituiscono poi una vera e propria batteria di cucina. Sono maneggevoli e polivalenti e si prestano a diverse tipologie di cotture.



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

CASSERUOLA BASSA A 2 MANIGLIE

BRASARE - CUOCERE AL FORNO
ARROSTIRE - GRATINARE
STUFARE - MANTECARE



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

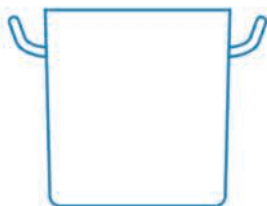
È molto utilizzata per confezionare salse, tirare fondi, mescolare composti, confezionare creme. Dotata di due maniglie ha una vasta gamma di misure, quelle che costituiscono poi una vera e propria batteria di cucina. Sono maneggevoli e polivalenti e si prestano a diverse tipologie di cotture.



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

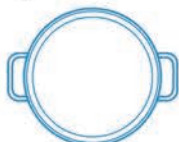
PENTOLA

AFFOGARE - BOLLIRE - SBIANCHIRE
MARINARE - SALAMOIE



Nella pentola sono posti liquidi da far bollire per molto tempo, per mantenere acqua bollente o brodi sempre a disposizione delle cucine.

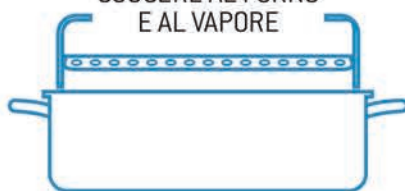
Difficilmente in essa si confezionano salse o si cucina qualcosa che non sia bollito.



ALLUMINIO - ACCIAIO INOX

PESCIERA

BOLLIRE
STUFARE
CUOCERE AL FORNO
E AL VAPORE



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



ALLUMINIO - RAME - ACCIAIO INOX

ROSTIERA

BRASARE
STUFARE
ARROSTIRE
CUOCERE AL FORNO E AL VAPORE



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



ALLUMINIO - RAME - ANTIADERENTE
ACCIAIO INOX

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

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

The shape of the cooking instruments qualifies their specific function.

According to the shape and the material, we have a different utilization and a different maintenance.

CASSERUOLA OVALE

BRASARE - CUOCERE AL FORNO
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE

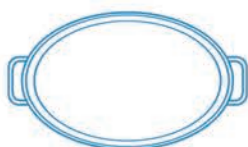


Recipiente per forma e caratteristiche usato per cotture a fuoco dolce.

La forma viene utilizzata per contenere determinati ingredienti che siano in simbiosi con la stessa.

Ad esempio: arrosti, polli, faraone ecc.

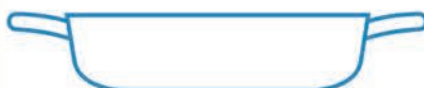
La praticità e la bellezza della forma consente l'utilizzo direttamente in tavola.



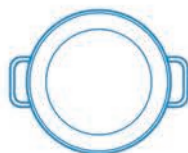
ALLUMINIO - RAME - ANTIADERENTE

TEGAME

ARROSTIRE
BRASARE
STUFARE



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



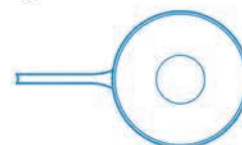
ALLUMINIO - RAME - ALUINOX
ANTIADERENTE - ACCIAIO INOX - COPPER 3
GHISA - PIETRA OLLARE

WOK

FRIGGERE



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



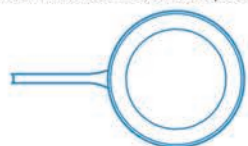
ALLUMINIO - ANTIADERENTE - FERRO - INOX

PADELLA DRITTA

CARAMELLARE - FRIGGERE - ARROSTIRE



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



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

PADELLA A SALTARE

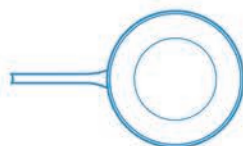
CUOCERE AL SALTO
MANTECARE



Grazie al fondo stretto e all'angolatura ampia dello strumento di cottura permette, nella versione in alluminio nudo, di essere ottimale per cottura al salto di paste e per l'apertura di mitili.

In alluminio antiaderente viene utilizzata per saltare verdure senza l'aggiunta di sostanze grasse.

In alluminio ha il vantaggio di essere uno strumento molto leggero, ergonomico e di comodo e facile utilizzo.



ALLUMINIO - FERRO - ALUINOX
ANTIADERENTE - RAME

PADELLA A MANTECARE

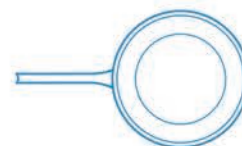
CARAMELLARE
FRIGGERE - CUOCERE AL SALTO
MANTECARE - ARROSTIRE



Avendo bordi molto alti e svasati permette, in fase di mantecazione, l'incorporazione di aria nel saltare.

Grazie al fondo stretto e all'angolatura ampia, nella versione in alluminio nudo, è ottimale per la cottura al salto di risotti.

A differenza della padella a saltare garantisce una capienza maggiore grazie ai bordi alti.



ALLUMINIO - ANTIADERENTE



Alluminio 3 mm professionale

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



CAPACITÀ DI CONDURRE
IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



RIVESTIMENTO
Coating
No one



PER COTTURA A GAS
Gas



ECOLOGICO
RICICLABILE
Ecological
100% recycling



MANICATURA NIKEL FREE
Handle
Stainless steel



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PESO SPECIFICO
Specific weight



SPESSORE
Material thickness



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

DM 21/3/73 GU n°104 e successivi aggiornamenti
DM 18/4/2007 GU n°75
Reg CE 1935/2004 GU CE L338



PENTOLA ALTA CON DUE MANIGLIE INOX

Diameter		Height		Capacity		Bar Code
Code	cm	in	cm	in	lt	
500053608	24	9 7/16"	22	8 11/16"	10	8007441010683
500053609	28	11"	26	10 1/4"	16	8007441011765
500053611	32	12 5/8"	30	11 13/16"	24	8007441012892
500053613	36	14 3/16"	34	13 3/8"	33,6	8007441013943
500053615	40	15 3/4"	38	14 15/16"	46,5	8007441014841



CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE INOX

Code	Diameter		Height		Capacity		Bar Code
	Ø cm	Ø in	H cm	H in	lt	Cap qt	
500053618	24	9 7/16"	13	5 1/8"	5,6	5.92	8007441010690
500053619	28	11"	15,5	6 1/8"	9	9.51	8007441011772
500053620	32	12 5/8"	17	6 11/16"	12,5	13.21	8007441012908
500053621	36	14 3/16"	19	7 1/2"	18	19.03	8007441013950
500053622	40	15 3/4"	21	8 1/4"	26	27.48	8007441014858
250302320	45	17 3/4"	24	9 7/16"	35	37.00	8007441016302



SCALDAPASTA
SPICCHIO SINGOLO
500053818 ALTO CM.36
250302509 ALTO CM.40

CASSERUOLA CON 4 COLAPASTA A SPICCHIO ALTO

Diameter		Height		Capacity		Bar Code
Code	cm	in	cm	in	lt	
250302361	40	15 3/4"	22	8 11/16"	26	8007441015244



CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO TUBOLARE IN ACCIAIO

Code	Diameter		Height		Capacity		Bar Code
	cm	in	cm	in	lt	Cap qt	
500053624	16	6 5/16"	8	3 1/8"	1,7	1.80	8007441008895
500053626	20	7 7/8"	11	4 5/16"	3,3	3.49	8007441009632
250302321	24	9 7/16"	13	5 1/8"	5,6	5.92	8007441010713
250302322	28	11"	15,5	6 1/8"	9	9.51	8007441011796



CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO TUBOLARE IN ACCIAIO

	Diameter		Height		Capacity		
Code	cm	in	cm	in	lt	Cap qt	Bar Code
250302326	24	9 7/16"	9	3 9/16"	4,1	4.33	8007441010744
250302327	28	11"	9,5	3 3/4"	6,4	6.77	8007441011826
250302328	32	12 5/8"	10,5	4 1/8"	8,4	8.88	8007441012953



CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE IN ACCIAIO

Code	Diameter		Height		Capacity		Bar Code
	cm	in	cm	in	lt	Cap qt	
250302323	24	9 7/16"	8,5	3 3/8"	4,1	4.33	8007441010737
250302324	28	11"	9,5	3 3/4"	6,4	6.77	8007441011819
500053627	32	12 5/8"	10,5	4 1/8"	8,4	8.88	8007441012946
500053628	36	14 3/16"	11,5	4 1/2"	11,5	12.16	8007441014995
250302325	50	19 11/16"	17	6 11/16"	32	33.83	8007441017026



CASSERUOLA OVALE CON COPERCHIO
E DUE MANIGLIE IN ACCIAIO

Code	Size		Height		Bar Code
	cm	in	cm	in	
250302352	30x19	11 13/16"x7 1/2"	12	4 3/4"	8007441012571
250302353	32x22	12 5/8"x8 11/16"	13	5 1/8"	8007441013141



CASSERUOLA BASSA CON DUE
MANIGLIE IN ACCIAIO

Code	Diameter		Height		Capacity		Bar Code
	cm	in	cm	in	lt	Cap qt	
500053629	40	15 3/4"	14	5 1/2"	12,6	18.60	8007441014896



COLAFRITTO CON PENTOLINO
RACCOGLITORE

Code	Diameter		Bar Code
	Ø cm	Ø in	
250302379	40	15 3/4"	8007441015473



COLAPASTA CILINDRICO CON DUE
MANIGLIE FISSE IN ACCIAIO

da inserire nell'Art. 103 o 1103

Code	Diameter		Height		Bar Code
	Ø cm	Ø in	H cm	H in	
250302365	24	9 7/16"	25	9 13/16"	8007441011079
250302366	28	11"	29	11 7/16"	8007441012175
250302367	32	12 5/8"	31	12 3/16"	8007441013271



COLAPASTA CONICO CON DUE
MANIGLIE IN ACCIAIO LEGGERO

Code	Diameter		Height		Bar Code
	Ø cm	Ø in	H cm	H in	
250302363	36	14 3/16"	21	8 1/4"	8007441133528
250302364	40	15 3/4"	23	9 1/16"	8007441133535



COLAPASTA A TRE PIEDI
CON DUE MANIGLIE IN ACCIAIO

Code	Diameter		Height		Bar Code
	Ø cm	Ø in	H cm	H in	
250302346	24	9 7/16"	15	5 15/16"	8007441010935
250302347	28	11"	16,5	6 1/2"	8007441012014
250302348	30	11 13/16"	16,5	6 1/2"	8007441012533
250302349	32	12 5/8"	18,5	7 1/4"	8007441013103
250302350	36	14 3/16"	24	9 7/16"	8007441014155



COPERCHIO PER CASSERUOLA
A 4 SPICCHI

Diameter			
Code	cm	in	Bar Code
250302362	40	15 3/4"	8007441128081



COPERCHIO ROTONDO PESANTE
CON PONTICELLO IN ACCIAIO

Diameter			
Code	Ø cm	Ø in	Bar Code
500053673	20	7 7/8"	8007441009885
500053674	24	9 7/16"	8007441010973
500053675	28	11"	8007441012069
500053677	32	12 5/8"	8007441013158
500053678	34	13 3/8"	8007441013639
500053679	36	14 3/16"	8007441014209
500053681	40	15 3/4"	8007441015138
250302354	45	17 3/4"	8007441016517
250302355	50	19 11/16"	8007441017255



COPERCHIO RETTANGOLARE
PIANO ANGOLI TONDI per art. 150/151

Size			
Code	cm	Ø in	Bar Code
250302368	35x26	13 3/4"x10 1/4"	8007441013929
250302369	40x28	15 3/4"x11"	8007441015435
250302370	45x30	17 3/4"x11 13/16"	8007441016272
250302371	50x33	19 11/16"x13"	8007441017521



PADELLA A MANTECARE SALTA PASTA
E RISO CON UN MANICO TUBOLARE IN
ACCIAIO

Diameter			Height		Bar Code
Code	cm	in	cm	in	
250302343	24	9 7/16"	9,5	3 3/4"	8007441145682
250302344	28	11"	10	3 15/16"	8007441145699
250302345	32	12 5/8"	10,5	4 1/8"	8007441145705



PADELLA SVASATA ALTA "SALTARE"
CON UN MANICO TUBOLARE IN ACCIAIO

Diameter			Height		Bar Code
Code	cm	in	cm	in	
250302332	20	7 7/8"	5,5	2 3/16"	8007441009786
250302333	24	9 7/16"	6,5	2 9/16"	8007441010874
250302334	28	11"	6,5	2 9/16"	8007441011956
250302335	32	12 5/8"	7,5	2 15/16"	8007441013042
250302336	36	14 3/16"	8	3 1/8"	8007441014087
250302337	40	15 3/4"	8,5	3 3/8"	8007441014988
250302338	45	17 3/4"	9,5	3 3/4"	8007441016432



PADELLA SVASATA BASSA CON UN
MANICO TUBOLARE IN ACCIAIO

Diameter			Height		Bar Code
Code	cm	In	cm	In	
250302339	20	7 7/8"	4,5	1 3/4"	8007441128173
250302340	24	9 7/16"	5,5	2 3/16"	8007441128180
250302341	28	11"	5	2"	8007441128197
250302342	32	12 5/8"	5	2"	8007441128203



ROSTIERA RETTANGOLARE ANGOLI TONDI PESANTE

Serie alta con
maniglie snodate
senza rivetti

Code	Size		Height		Bar Code
	cm	in	H cm	H in	
250302356	33,5x23	13 3/16" x 9 1/16"	7	2 3/4"	8007441012649
250302357	39x26	15 3/8" x 10 1/4"	8	3 1/8"	8007441013875
250302358	43x28	16 15/16" x 11"	8	3 1/8"	8007441015190
250302359	48,5x30	19 1/16" x 11 13/16"	8,5	3 3/8"	8007441016173
250302360	54x33	21 1/4" x 13"	9	3 9/16"	8007441017323



INFARINAPESCE

Code	Diameter		Bar Code
	Ø cm	Ø in	
250302380	32	12 5/8"	8007441013356



PESCIERA CON GRIGLIA, COPERCHIO E DUE MANIGLIE IN ACCIAIO

Code	Size		Height		Bar Code
	cm	in	H cm	H in	
250302351	40x13	15 3/4"x5 1/8"	10	3 15/16"	8007441015114



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

Code	Diameter		Bar Code
	H cm	H in	
250302375	10	3 15/16"	8007441133351
250302376	12	4 3/4"	8007441008451
250302377	14	5 1/2"	8007441008727
250302378	22	8 11/16"	8007441010577



TEGAME CON DUE MANIGLIE IN ACCIAIO

Code	Diameter		Height		Bar Code
	cm	in	cm	in	
250302329	24	9 7/16"	5,5	2 3/16"	8007441010782
500053630	28	11"	6	2 3/8"	8007441011864
500053631	32	12 5/8"	6,5	2 9/16"	8007441012977
500053632	36	14 3/16"	7	2 3/4"	8007441014018
250302330	40	15 3/4"	7,2	2 13/16"	8007441014919
250302331	46	18 1/8"	8	3 1/8"	8007441016364



KIT SERVIZIO FRUTTI DI MARE CON VASSOIO ALLUMINIO

Code	Diameter		Height		Bar Code
	Ø cm	Ø in	H cm	H in	
250302381	36	14 3/16"	25,5	10 7/16"	8007441145026



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

Code	Diameter		Bar Code
	H cm	H in	
250302372	10	3 15/16"	8007441008291
250302373	12	4 3/4"	8007441008437
250302374	14	5 1/2"	8007441008703





Alluminio Antiaderente 3 mm con rivestimento Teflon® Platinum Plus

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



**CAPACITÀ DI CONDURRE
IL CALORE**
Heat conductivity



DURATA
Durability



RIVESTIMENTO
*Coating
Platinum Plus*



PER COTTURA A GAS
Gas



**ECOLOGICO
RICICLABILE**
*Ecological
100% recycling*



MANICATURA NIKEL FREE
*Handle
Stainless steel*



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PESO SPECIFICO
Specific weight



SPESSORE
Material thickness



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

DM 21/3/73 GU n° 104 e successivi aggiornamenti
DM 18/4/2007 GU n° 76
Reg CE 1935/2004 GU CE L 338



CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO
TUBOLARE IN ACCIAIO

Code	Diameter		Height		Capacity		Bar Code
	Ø cm	Ø in	H cm	H in	lt	Cap qt	
250302382	16	6 5/16"	8	3 1/8"	1,7	1.80	8007441028022
250302383	20	7 7/8"	11	4 5/16"	3,3	3.49	8007441028060
250302384	24	9 7/16"	13	5 1/8"	5,6	5.92	8007441028121
250302385	28	11"	15,5	6 1/8"	9	9.51	8007441028206



TEGAME CON DUE MANIGLIE IN
ACCIAIO

Code	Diameter		Height		Bar Code
	Ø cm	Ø in	H cm	H in	
250302386	24	9 7/16"	5,5	2 3/16"	8007441028138
250302387	28	11"	6	2 3/8"	8007441028220
250302388	32	12 5/8"	6,5	2 9/16"	8007441028312



PADELLA SVASATA ALTA A SALTARE
CON UN MANICO TUBOLARE IN ACCIAIO

Code	Diameter		Height		Bar Code
	Ø cm	Ø in	H cm	H in	
250302392	20	7 7/8"	5,5	2 3/16"	8007441028084
250302393	24	9 7/16"	6,5	2 9/16"	8007441028145
250302394	28	11"	7	2 3/4"	8007441028237
250302395	32	12 5/8"	7,5	2 15/16"	8007441028329
250302396	36	14 3/16"	8	3 1/8"	8007441028381
250302397	40	15 3/4"	8,5	3 3/8"	8007441028442



PADELLA SVASATA BASSA CON UN
MANICO TUBOLARE IN ACCIAIO

Code	Diameter		Height		Bar Code
	Ø cm	Ø in	H cm	H in	
250302389	24	9 7/16"	5	2"	8007441127350
250302390	28	11"	5	2"	8007441127367
250302391	32	12 5/8"	5	2"	8007441127374





PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE



Alluminio Antiaderente 3 mm con rivestimento Teflon® Infinity

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



CAPACITÀ DI CONDURRE
IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



RIVESTIMENTO
*Coating
Infinity*



PER COTTURA A GAS
Gas



ECOLOGICO
RICICLABILE
*Ecological
100% recycling*



MANICATURA NIKEL FREE
*Handle
Stainless steel / "Cool"*



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PESO SPECIFICO
Specific weight



SPESSORE
Material thickness



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

DM 21/3/73 GU n°104 e successivi aggiornamenti
DM 18/4/2007 GU n°76
Reg CE 1935/2004 GU CE L338

INFINITY

Per le nuove esigenze dei consumatori



La nuova linea Infinity, realizzata in alluminio e con rivestimento interno Teflon® Infinity, in linea con le mutate esigenze dei consumatori.

Maggiore resistenza ai graffi e all'abrasione che riconosce le tendenze dei clienti verso l'acquisto di prodotti con colorazioni più chiare e naturali.

Questi nuovi prodotti offrono eccellente distacco e pulibilità per cotture esperte e precise, forniscono l'opportunità di cucinare in modo sano, con meno o senza grassi.



Per cotture a gas



Per cotture elettriche



Per cotture radianti



- DuPont™ è alla guida del settore nella realizzazione di programmi di garanzia del marchio che assicurino la qualità associata al marchio Teflon®.
- I sistemi di rivestimento antiaderente in Teflon® riducono non solo il numero di padelle da acquistare, ma anche l'impatto sul Pianeta. Nonché sul portafoglio dell'acquirente.
- I sistemi di rivestimento antiaderente in Teflon® ora vengono prodotti con l'innovativa tecnologia GenX di DuPont™ e senza PFOA.
- La tecnologia GenX fornisce una soluzione più sostenibile realizzata grazie a un nuovo coadiuvante tecnologico e all'implementazione di metodologie di controllo ambientale senza eguali.
- I rivestimenti antiaderenti in Teflon® offrono la possibilità di uno stile di vita più salutare perché consentono di limitare o azzerare le quantità di grasso o olio.
- Gli utensili consentono di cucinare mantenendo costante una temperatura massima di 260 °C su tutte le fonti di calore [ad esclusione della cucina ad induzione].





PADELLA SVASATA ALTA "SALTARE" CON UN MANICO TUBOLARE IN ACCIAIO "COOL"

Code	Diameter		Height		Bar Code
	Ø cm	Ø in	H cm	H in	
250302401	24	9 7/16"	6,5	2 9/16"	8007441655242
250302402	28	11"	7	2 3/4"	8007441655259
250302403	32	12 5/8"	7,5	2 15/16"	8007441655266



PADELLA SVASATA BASSA CON UN MANICO TUBOLARE IN ACCIAIO "COOL"

Code	Diameter		Height		Bar Code
	Ø cm	Ø in	H cm	H in	
250302398	24	9 7/16"	5	2"	8007441655334
250302399	28	11"	5	2"	8007441655327
250302400	32	12 5/8"	5	2"	8007441655310



Acciaio Inox

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



PER COTTURA A GAS

Gas



CAPACITÀ DI CONDURRE
IL CALORE

Heat conductivity



RIVESTIMENTO

*Coating
No one*



PER COTTURA ELETTRICA

Electric



DURATA

Durability



MANICATURA NIKEL FREE

*Handle
stainless steel*



PER COTTURA RADIANTE

Radiant



ECOLOGICO
RICICLABILE

*Ecological
100% recycling*



SPESORE

*Material thickness
(1/16")*



PER COTTURA A INDUZIONE

Induction



PESO SPECIFICO

Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI

Legal conformity

DM 21/3/73 GU n°104 e successivi aggiornamenti
DM 18/4/2007 GU n°76
Reg CE 1935/2004 GU CE L338



CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO TUBOLARE IN ACCIAIO

* con becucci a destra e a sinistra

Code	Diameter		Bottom		Height		Capacity		Bar Code
	Ø cm	Ø in	cm	in	H cm	H in	lt	Cap qt	
250302411	16	6 5/16"	14	5 1/2"	11	4 5/16"	2,2	2,33	8007441146887
250302412	18	7 1/16"	16	6 5/16"	12	4 3/4"	3,5	3,70	8007441146894
250302413	20	7 7/8"	18	7 1/16"	13	5 1/8"	4	4,23	8007441146900



CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE IN ACCIAIO

Code	Diameter		Bottom		Height		Capacity		Bar Code
	Ø cm	Ø in	cm	in	H cm	H in	lt	Cap qt	
250302407	24	9 7/16"	21,8	8 9/16"	15	5 15/16"	6,7	7,08	8007441146801
250302408	28	11"	25	9 13/16"	17	6 11/16"	10,3	10,89	8007441146818
250302409	32	12 5/8"	27	10 5/8"	19	7 1/2"	15	15,86	8007441146825
250302410	36	14 3/16"	30,5	12"	22	8 11/16"	21	22,20	8007441146832



CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE IN ACCIAIO

Code	Diameter		Bottom		Height		Capacity		Bar Code
	Ø cm	Ø in	cm	in	H cm	H in	lt	Cap qt	
250302414	24	9 7/16"	21,5	8 7/16"	10	3 15/16"	4,5	4,76	8007441146993
250302415	28	11"	25	9 13/16"	12	4 3/4"	7,3	7,72	8007441147006
250302416	32	12 5/8"	27	10 5/8"	15	5 15/16"	12	12,68	8007441147013
250302417	36	14 3/16"	30,5	12"	17	6 11/16"	16,8	17,76	8007441147020
250302418	40	15 3/4"	34	13 3/8"	19	7 1/2"	23,6	24,95	8007441147037



COPERCHIO CON PONTICELLO IN ACCIAIO

Code	Diameter		Bar Code
	Ø cm	Ø in	
250302423	16	6 5/16"	8007441147211
250302424	18	7 1/16"	8007441147228
250302425	20	7 7/8"	8007441147235
250302426	24	9 7/16"	8007441147242
250302427	28	11"	8007441147259
250302428	32	12 5/8"	8007441147266
250302429	36	14 3/16"	8007441147273
250302430	40	15 3/4"	8007441147280



PADELLA CON UN MANICO TUBOLARE IN ACCIAIO

Code	Diameter		Bottom		Height		Bar Code
	Ø cm	Ø in	cm	in	H cm	H in	
250302419	20	7 7/8"	15	5 15/16"	4	1 9/16"	8007441147129
250302420	24	9 7/16"	18,5	7 1/4"	4,5	1 3/4"	8007441147136
250302421	28	11"	22	8 11/16"	5,2	2 1/16"	8007441147143
250302422	32	12 5/8"	25,2	9 15/16"	5,5	2 3/16"	8007441147150



PENTOLA ALTA CON DUE MANIGLIE IN ACCIAIO

Code	Diameter		Bottom		Height		Capacity		Bar Code
	Ø cm	Ø in	cm	in	H cm	H in	lt	Cap qt	
250302404	24	9 7/16"	21,5	8 7/16"	24	9 7/16"	10,5	11,10	8007441146689
250302405	28	11"	24,7	9 3/4"	28	11"	17,97	17,97	8007441146696
250302406	32	12 5/8"	26,5	10 7/16"	32	12 5/8"	25	26,43	8007441146702



CUCCHIAIONE A SERVIRE

Size			
Code	cm	in	Bar Code
500053722	29	11 7/16"	8007441135713



CUCCHIAIONE IN ACCIAIO

Size			Handle		Bar Code
Code	cm**	in**	cm*	in*	
250302440	6	2 3/8"	40	15 3/4"	8007441606251



FORCHETTONE A 2 DENTI IN ACCIAIO

Size			Handle		Bar Code
Code	cm**	in**	cm*	in*	
500053729	10	3 15/16"	40	15 3/4"	8007441606381



FORCHETTONE A 3 DENTI IN ACCIAIO

Size			Handle		Bar Code
Code	cm**	in**	cm*	in*	
250302441	10,5	4 1/8"	39,5	15 9/16"	8007441606398



FRUSTA IN ACCIAIO

Size			
Code	cm	in	Bar Code
250302442	25	9 13/16"	8007441606459
250302443	30	11 13/16"	8007441606466
500053726	35	13 3/4"	8007441606473



MESTOLO IN ACCIAIO

Code	Diameter		Handle		Capacity		Bar Code
	Ø cm	Ø in	cm*	in*	lt	Cap qt	
500053719	8	3 1/8"	34	13 3/8"	0,12	0,13	8007441606275
250302435	10	3 15/16"	38	14 15/16"	0,25	0,26	8007441606282
250302436	12	4 3/4"	42,5	16 3/4"	0,5	0,53	8007441606299



SCHIUMAROLA A FILO STAGNATO

Code	Diameter		Handle		Bar Code
	Ø cm	Ø in	cm*	in*	
250302431	20	7 7/8"	41,5	16 5/16"	8007441141301



SCHIUMAROLA IN ACCIAIO

Code	Diameter		Handle		Bar Code
	Ø cm	Ø in	cm*	in*	
250302437	10	3 15/16"	32	12 5/8"	8007441606329
500053727	12	4 3/4"	36	14 3/16"	8007441606336
250302438	14	5 1/2"	39,5	15 9/16"	8007441606343



PINZE CHEF

Code	Size		Bar Code
	cm	in	
250302432	30	11 13/16"	8007441141097
250302433	35	13 3/4"	8007441141103



PINZE SPINAPESCE

Code	Size		Bar Code
	cm	in	
250302434	15	5 15/16"	8007441141080



PALETTA LISCIA IN ACCIAIO

Code	Size		Handle		Bar Code
	cm**	in**	cm*	in*	
250302439	14	5 1/2"	40	15 3/4"	8007441606411



Pasticceria & Pizza

Pastry-Pizza Line / Série Pâtisserie-Pizza

Linie Feinbäcker-Pizza / Línea Reposteria-Pizza



**CAPACITÀ DI CONDURRE
IL CALORE** 225 W/K alluminio, 60
W/K lamiera alluminata e lamiera blu
Heat conductivity



RIVESTIMENTO
Coating
B-Cristal



DURATA
Durability



SPESSORE
Material thickness
(1/16")



**ECOLOGICO
RICICLABILE**
Ecological
100% recycling



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

DM 21/3/73 GU n°104 e successivi aggiornamenti
DM 18/4/2007 GU n°76
Reg CE 1935/2004 GU CE L338



PESO SPECIFICO 2,7 alluminio,
7,8 lamiera alluminata e lamiera blu
Specific weight



RASCHIETTO IN ACCIAIO RIMUOVI BRACI CON MANICO cm 150

Codice	Ø cm	Ø in	Bar Code
250302492	35	13 3/4"	8007441136529



RASCHIA RETTANGOLARE LAMIERA BLU

		Diameter		Bar Code
Code	Ø cm	Ø in		
250302461	13	5 1/8"		8007441138554
250302462	16	6 5/16"		8007441138547



MANICO

Codice	cm	in	Bar Code
250302493	150	59 1/16"	8007441145217



APPENDI PALA A MURO ALLUMINIO ANODIZZATO CAPIENZA 2 PALE

Code	Bar Code
250302488	8007441149208



RICAMBIO SPAZZOLA

		Size		Bar Code
Code	cm	in		
250302486	20x6.50	7 7/8"x2 9/16"		8007441149222

ESPOSITORE PER ARTICOLI SUINDICATI (VUOTO) IN ACCIAIO VERNICIATO

Codice	Bar Code
250302494	8007441146153



PALETTINO TONDO FORATO IN ACCIAIO CON MANICO

	Diameter		Height		Weight		
Code	Ø cm	Ø in	H cm	H in	Kg	Lb	Bar Code
250302485	17	6 11/16"	167	65 3/4"	0,702	1.54	8007441148379



PALETTINO TONDO IN ACCIAIO
CON MANICO

Code	Diameter		Height		Weight		Bar Code
	Ø cm	Ø in	H cm	H in	Kg	Lb	
250302484	17	6 11/16"	167	65 3/4"	0,732	1.61	8007441148331



RASTRELLO IN ACCIAIO
RECUPERO CORPI SOLIDI

Code	Size		Bar Code
	cm	in	
250302487	24x10	9 7/16"x3 15/16"	8007441149215



PALA PER PIZZA TONDA FORATA IN
LEGA DI ALLUMINIO LEGGERISSIMA,
FLESSIBILE MANICO cm 150

Code	Diameter		Height		Weight		Bar Code
	Ø cm	Ø in	H cm	H in	Kg	Lb	
250302482	32	12 5/8"	182	71 5/8"	0,670	1.47	8007441148294
250302483	41	16 1/8"	191	75 3/16"	1,027	2.26	8007441149178



PALA PER PIZZA RETTANGOLARE
LEGGERISSIMA, FLESSIBILE FORATA IN
LEGA DI ALLUMINIO MANICO cm 150

Code	Size		Height		Weight		Bar Code
	cm	in	H cm	H in	Kg	Lb	
250302480	37x37	14 9/16"x14 9/16"	187	73 5/8"	0,806	1.77	8007441148256
250302481	50x50	19 11/16"x19 11/16"	200	78 3/4"	1,464	3.22	8007441148287



PALA PER PIZZA TONDA IN ACCIAIO
CON MANICO cm 150

* con scorrevole

Code	Ø cm	Ø in	h cm	h in	Bar Code
250302490	19*	7 1/2"	169	66 9/16"	8007441134501
250302491	25	9 13/16"	175	68 7/8"	8007441134518



PALA PER PIZZA RETTANGOLARE IN
ALLUMINIO ANODIZZATA CON MANICO
cm 150

Code	Ø cm	Ø in	h cm	h in	Bar Code
250302489	32x34	12 5/8"x 13 3/8"	182	71 5/8"	8007441135690



TEGLIE RETTANGOLARI IN LAMIERA BLU PER DOLCI E PIZZE

Code	Size		Height		Bar Code
	cm	in	H cm	H in	
250302458	30x23	11 13/16"x9 1/16"	3	1 3/16"	8007441046101
250302459	35x28	13 3/4"x11"	3	1 3/16"	8007441046156
250302460	40x30	15 3/4"x11 13/16"	3	1 3/16"	8007441046217
500053872	60x40	23 5/8"x15 3/4"	3	1 3/16"	8007441046347



TEGLIA RETTANGOLARE IN LEGA ALLUMINIO 3003 CON ORLO

Code	Size		Height		Bar Code
	cm	in	H cm	H in	
250302455	30x23	11 13/16"x9 1/16"	3	1 3/16"	8007441058005
250302456	35x28	13 3/4"x11"	3	1 3/16"	8007441058586
500053653	40x30	15 3/4"x11 13/16"	3	1 3/16"	8007441059170
250302457	45x35	17 3/4"x13 3/4"	3	1 3/16"	8007441128067
500053655	60x40	23 5/8"x15 3/4"	3	1 3/16"	8007441059521



TORTIERA TONDA IN LAMIERA BLU PER PIZZE (conf. 10 pz.)

Code	Diameter		Height		Bar Code
	Ø cm	Ø in	H cm	H in	
250302463	20	7 7/8"	2,5	1"	8007441004118
250302464	24	9 7/16"	2,5	1"	8007441004187
250302465	28	11"	2,5	1"	8007441004262
250302466	32	12 5/8"	2,5	1"	8007441004330



TORTIERA CONICA IN ALLUMINIO CON ORLO (H cm 3)

Code	Diameter		Height		Bar Code
	Ø cm	Ø in	H cm	H in	
250302470	16	6 5/16"	3	1 3/16"	8007441135591
250302471	18	7 1/16"	3	1 3/16"	8007441056650



FORMA ALLUMINIO PER CREME-CARAMEL ALTO

conf. 10 pz.

Code	Diameter		Height		Bar Code
	Ø cm	Ø in	H cm	H in	
250302467	6	2 3/8"	7	2 3/4"	8007441018023
250302468	7	2 3/4"	8	3 1/8"	8007441018818



CIAMBELLA CON TUBO

Code	Diameter		Height		Bar Code
	Ø cm	Ø in	H cm	H in	
250302450	20	7 7/8"	6	2 3/8"	8007441132637
250302451	22	8 11/16"	6,5	2 9/16"	8007441132644
250302452	24	9 7/16"	7,5	2 15/16"	8007441132651



FORMA ALLUMINIO PER CREME-CARAMEL BASSO

conf. 10 pz.

Code	Diameter		Height		Bar Code
	Ø cm	Ø in	H cm	H in	
250302469	7	2 3/4"	5	2"	8007441020057



FORMA PLUMCAKE ALLUMINIO

Code	Size		Height		Bar Code
	cm	in	H cm	H in	
250302453	18	7 1/16"	6	2 3/8"	8007441132606
250302454	22	8 11/16"	6,5	2 9/16"	8007441132613



Pasticceria & Pizza

Pastry-Pizza Line / Série Pâtisserie-Pizza

Linie Feinbäcker-Pizza / Línea Reposteria-Pizza



**CAPACITÀ DI CONDURRE
IL CALORE** 225 W/K alluminio, 60
W/K lamiera alluminata e lamiera blu
Heat conductivity



RIVESTIMENTO
Coating
B-Cristal



DURATA
Durability



SPESSORE
Material thickness
(1/16")



**ECOLOGICO
RICICLABILE**
Ecological
100% recycling



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

DM 21/3/73 GU n° 104 e successivi aggiornamenti
DM 18/4/2007 GU n° 76
Reg CE 1935/2004 GU CE L338



PESO SPECIFICO 2,7 alluminio,
7,8 lamiera alluminata e lamiera blu
Specific weight



RASCHIETTO IN ACCIAIO RIMUOVI BRACI CON MANICO cm 150

Codice	Ø cm	Ø in	Bar Code
250302492	35	13 3/4"	8007441136529



RASCHIA RETTANGOLARE LAMIERA BLU

		Diameter		Bar Code
Code	Ø cm	Ø in		
250302461	13	5 1/8"	8007441138554	
250302462	16	6 5/16"	8007441138547	



MANICO

Codice	cm	in	Bar Code
250302493	150	59 1/16"	8007441145217



APPENDI PALA A MURO ALLUMINIO ANODIZZATO CAPIENZA 2 PALE

Code	Bar Code
250302488	8007441149208



RICAMBIO SPAZZOLA

		Size		Bar Code
Code	cm	in		
250302486	20x6.50	7 7/8"x2 9/16"		8007441149222

ESPOSITORE PER ARTICOLI SUINDICATI (VUOTO) IN ACCIAIO VERNICIATO

Codice	Bar Code
250302494	8007441146153



PALETTINO TONDO FORATO IN ACCIAIO CON MANICO

	Diameter		Height		Weight		Bar Code
Code	Ø cm	Ø in	H cm	H in	Kg	Lb	
250302485	17	6 11/16"	167	65 3/4"	0,702	1.54	8007441148379



PALETTINO TONDO IN ACCIAIO
CON MANICO

Code	Diameter		Height		Weight		Bar Code
	Ø cm	Ø in	H cm	H in	Kg	Lb	
250302484	17	6 11/16"	167	65 3/4"	0,732	1.61	8007441148331



RASTRELLO IN ACCIAIO
RECUPERO CORPI SOLIDI

Code	Size		Bar Code
	cm	in	
250302487	24x10	9 7/16"x3 15/16"	8007441149215



PALA PER PIZZA TONDA FORATA IN
LEGA DI ALLUMINIO LEGGERISSIMA,
FLESSIBILE MANICO cm 150

Code	Diameter		Height		Weight		Bar Code
	Ø cm	Ø in	H cm	H in	Kg	Lb	
250302482	32	12 5/8"	182	71 5/8"	0,670	1.47	8007441148294
250302483	41	16 1/8"	191	75 3/16"	1,027	2.26	8007441149178



PALA PER PIZZA RETTANGOLARE
LEGGERISSIMA, FLESSIBILE FORATA IN
LEGA DI ALLUMINIO MANICO cm 150

Code	Size		Height		Weight		Bar Code
	cm	in	H cm	H in	Kg	Lb	
250302480	37x37	14 9/16"x14 9/16"	187	73 5/8"	0,806	1.77	8007441148256
250302481	50x50	19 11/16"x19 11/16"	200	78 3/4"	1,464	3.22	8007441148287



PALA PER PIZZA TONDA IN ACCIAIO
CON MANICO cm 150

* con scorrevole

Code	Ø cm	Ø in	h cm	h in	Bar Code
250302490	19*	7 1/2"	169	66 9/16"	8007441134501
250302491	25	9 13/16"	175	68 7/8"	8007441134518



PALA PER PIZZA RETTANGOLARE IN
ALLUMINIO ANODIZZATA CON MANICO
cm 150

Code	Ø cm	Ø in	h cm	h in	Bar Code
250302489	32x34	12 5/8"x 13 3/8"	182	71 5/8"	8007441135690



TEGLIE RETTANGOLARI IN LAMIERA BLU PER DOLCI E PIZZE

Code	Size		Height		Bar Code
	cm	in	H cm	H in	
250302458	30x23	11 13/16"x9 1/16"	3	1 3/16"	8007441046101
250302459	35x28	13 3/4"x11"	3	1 3/16"	8007441046156
250302460	40x30	15 3/4"x11 13/16"	3	1 3/16"	8007441046217
500053872	60x40	23 5/8"x15 3/4"	3	1 3/16"	8007441046347



TEGLIA RETTANGOLARE IN LEGA ALLUMINIO 3003 CON ORLO

Code	Size		Height		Bar Code
	cm	in	H cm	H in	
250302455	30x23	11 13/16"x9 1/16"	3	1 3/16"	8007441058005
250302456	35x28	13 3/4"x11"	3	1 3/16"	8007441058586
500053653	40x30	15 3/4"x11 13/16"	3	1 3/16"	8007441059170
250302457	45x35	17 3/4"x13 3/4"	3	1 3/16"	8007441128067
500053655	60x40	23 5/8"x15 3/4"	3	1 3/16"	8007441059521



TORTIERA TONDA IN LAMIERA BLU PER PIZZE

Code	Diameter		Height		Bar Code
	Ø cm	Ø in	H cm	H in	
250302463	20	7 7/8"	2,5	1"	8007441004118
250302464	24	9 7/16"	2,5	1"	8007441004187
250302465	28	11"	2,5	1"	8007441004262
250302466	32	12 5/8"	2,5	1"	8007441004330



TORTIERA CONICA IN ALLUMINIO CON ORLO (H cm 3)

Code	Diameter		Height		Bar Code
	Ø cm	Ø in	H cm	H in	
250302470	16	6 5/16"	3	1 3/16"	8007441135591
250302471	18	7 1/16"	3	1 3/16"	8007441056650



FORMA ALLUMINIO PER CREME-CARAMEL ALTO

Code	Diameter		Height		Bar Code
	Ø cm	Ø in	H cm	H in	
250302467	6	2 3/8"	7	2 3/4"	8007441018023
250302468	7	2 3/4"	8	3 1/8"	8007441018818



CIAMBELLA CON TUBO

Code	Diameter		Height		Bar Code
	Ø cm	Ø in	H cm	H in	
250302450	20	7 7/8"	6	2 3/8"	8007441132637
250302451	22	8 11/16"	6,5	2 9/16"	8007441132644
250302452	24	9 7/16"	7,5	2 15/16"	8007441132651



FORMA ALLUMINIO PER CREME-CARAMEL BASSO

Code	Diameter		Height		Bar Code
	Ø cm	Ø in	H cm	H in	
250302469	7	2 3/4"	5	2"	8007441020057



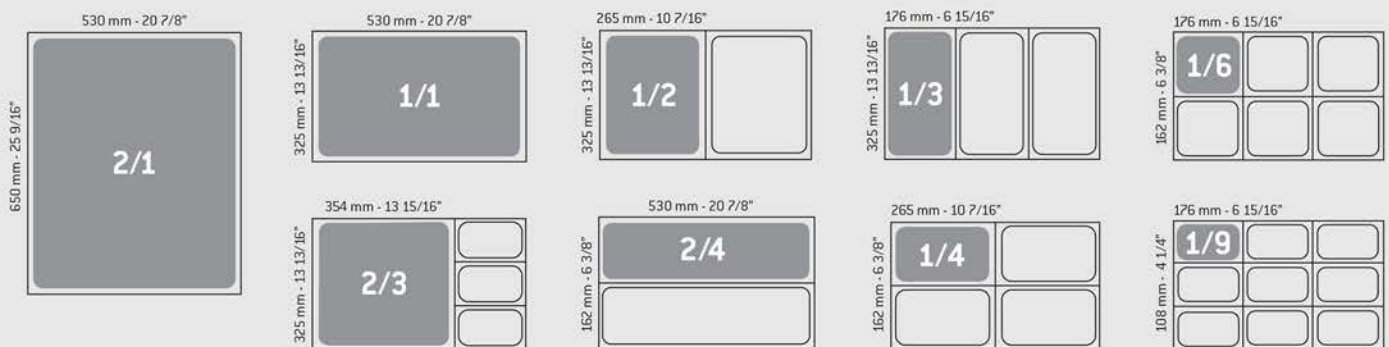
FORMA PLUMCAKE ALLUMINIO

Code	Size		Height		Bar Code
	cm	in	H cm	H in	
250302453	18	7 1/16"	6	2 3/8"	8007441132606
250302454	22	8 11/16"	6,5	2 9/16"	8007441132613



Teglie e Bacinelle Gastronorm

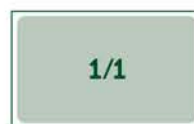
Gastronorm baking sheets and pans / Plaques et bacs Gastronorm
 Gastronorm Bleche und Behälter / Bandejas y cubetas Gastronorm



Per quanto riguarda i prodotti in alluminio:
 Alluminio puro 99% garantito per alimenti. Decreto D.M. 18 aprile 2007 n° 76



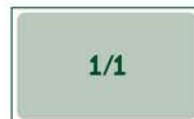
**TEGLIA GASTRONORM IN LEGA 3003
RIVESTITA INTERNAMENTE CON
ANTIADERENTE**



Code	Size		Height		Bar Code
	cm	in	H cm	H in	
250302447	53x32,5	20 7/8"x12 13/16"	2	13/16"	8007441131111
250302448	53x32,5	20 7/8"x12 13/16"	4	1 9/16"	8007441131128
250302449	53x32,5	20 7/8"x12 13/16"	6,5	2 9/16"	8007441131135



**TEGLIA GASTRONORM
IN LEGA 3003**



Code	Size		Height		Bar Code
	cm	in	H cm	H in	
250302444	53x32,5	20 7/8"x12 13/16"	2	13/16"	8007441131142
250302445	53x32,5	20 7/8"x12 13/16"	4	1 9/16"	8007441131159
250302446	53x32,5	20 7/8"x12 13/16"	6,5	2 9/16"	8007441131166