









































**BATERÍA DE COCINA /
COOKWARE /
BATTERIE DE CUISINE /
KOCHBEDARF**

2.1	INOX-PRO	36
2.2	TOP LINE	44
2.3	COOL•LINE	46
2.4	IDEA	48
2.5	DAILY	50
2.6	CENTURY	51
2.7	BLACK SERIES	54
2.8	BLACK FORGED	55

**PROFESIONAL / PROFESSIONAL /
PROFESSIONNEL / PROFESSIONELL**

ACERO INOXIDABLE /
STAINLESS STEEL /
ACIER INOX /
ROSTFREIER STAHL

ALUMINIO /
ALUMINIUM /
ALUMINIUM /
ALUMINIUM

	INOX-PRO	TOP LINE	COOL • LINE	IDEA	DAILY	CENTURY	BLACK SERIES	BLACK FORGED
REF / ITEM / CODE / ART.NR.	 BEST SELLER P. 36	 P. 44	 P. 46	 P. 48	 NEW! P. 50	 NEW! P. 51	 NEW! P. 54	 NEW! P. 55
COMPATIBLE CON / COMPATIBLE WITH / COMPATIBLE AVEC / GEEIGNET FÜR	 INDUCTION 	 INDUCTION 	 INDUCTION 	 INDUCTION 	 INDUCTION 	 NO INDUCTION 	 NO INDUCTION 	 INDUCTION 
PRECIO / PRICE / PRIX / PREIS								
GARANTÍA AÑOS / WARRANTY YEARS / GARANTIE ANNÉES / GARANTIE JAHRE	5	5	4	3	1	1	2	2
CERTIFICACIÓN / CERTIFICATION / CERTIFICATION / ZERTIFIKATION								
ASAS / HANDLES / ANSES / GRIFFE	VARILLA / WIRE / FILS / DRAHT	AISLANTES / INSULATION / ISOLANTES / ISOLIERUNG	FUNDICIÓN / CAST / FONTE / GUSSEISEN	DISEÑO / DESIGN / DESIGN / DESIGN	TUBULAR / TUBULAR / TUBULAIRE / TUBULÄR	TUBULAR / TUBULAR / TUBULAIRE / TUBULÄR	INTEGRADO / INTEGRATED / INTÉGRÉ / INTEGRIERT	INTEGRADO / INTEGRATED / INTÉGRÉ / INTEGRIERT
RESTAURANTE / RESTAURANT / RESTAURANT / RESTAURANT	TODO TIPO / ANY KIND / TOUST YPOS / ALLE TYPEN	GASTRONÓMICO / GASTRONOMIC / GASTRONOMIQUE / GASTRONOMIE	GOURMET	MODERNA / MODERN / MODERNE / MODERN	TRADICIONAL / TRADITIONAL / TRADITIONNEL / TRADITIONELL	TRADICIONAL / TRADITIONAL / TRADITIONNEL / TRADITIONELL	TRADICIONAL Y PRESENTACIÓN / TRADITIONAL AND PRESENTATION / TRADITIONNEL ET PRESENTATION / TRADITIONELL UND PRÄSENTATION	TRADICIONAL / TRADITIONAL / TRADITIONNEL / TRADITIONELL
MEDIDAS Ø / MEASURES Ø / MESURES Ø / MASSE Ø	12-60	12-60	16-32	12-32	14-28	16-60	16-40	16-28

INOX-PRO



INDUCTION



**Eficacia / Efficacy /
Efficacité / Effizienz**



frio / cold /
froid / kälte

caliente / warm /
chaud / hitze

**Diseñada para ofrecer el mayor rendimiento en la cocina profesional /
Specially designed to achieve the best performance in the professional cooking /
Conçue pour offrir le plus haut rendement dans la cuisine professionnelle /
Spezielles Design für die Beste Performanz in der Professionellen Küche**

**Cuerpo en acero inoxidable 18/10 /
Cookware body made of 18/10 stainless steel /
Corps en acier inoxydable 18/10 /
Kochkörper aus Edelstahl 18/10**

**Segura: asas soldadas por aportación de materiales /
Safety: welded handles by build-up process /
Sécurité: soudures des anses par résistance /
Sicherheit: angeschweisste griffe für die resistenz**



**Solida y robusta: asas de varillas
matizada en inox ultraresistentes,
500 kg /**

*Solid and robust: st/steel wire handle
ultra-resistant, 500kg /*

*Solide et robuste : anses en fil inox
ultra-résistantes, 500kg /*

*Solide und robust: griffe aus
edelstahldraht, ultra resistent, 500kg*

**Eficiente: tapas diseñadas para el ahorro de energía /
Efficient: lids designed to save energy /
Efficient : couvercles conçus pour économiser de l' energie /
Effizient: energiesparendes deckeldesign**

**Única: identificación de origen y tipo fuente de calor /
Unique: origin identification and type of cooking system /
Unique : identification de l' origine et type de système de cuisson /
Unikat: herkunftsidentifizierung und typ des kochsystems**

**Garantía: control de todos los procesos de fabricación /
Warranty: control of all production processes /
Garantie : contrôle de tous les processus de production /
Garantie: kontrolle aller fabrikationsprozesse**

**Calidad: pulido satinado interior y exterior uniforme
en todos los modelos /**

*Quality: inner and outer sides of all models with uniform
satin polishing /*

*Qualité : polissage satiné uniforme à l' intérieur et
l'extérieur de tous les modèles /*

*Qualität: satinierte polierung innen und aussen einheitlich
für alle modelle*

**Radio interiores diseñados para una limpieza fácil y rápida /
Radius specially designed for easy and fast cleaning /
Rayons permettant un entretien facile et rapide /
Innen-radius design für einfache und schnelle reinigung**

**Inducción: fondo sandwich técnico
(inox - alu - inox) /**

*Induction: technical sandwich base
(stainless steel - aluminium - stainless steel) /*

*Induction : fond sandwich technique
inox - alu - inox) /*

*Induktion: tech-sandwichboden
(inox - alu - inox)*

**Control: soldadura artesanal e inspección en cada unidad /
Control: handcrafted welding and checking every unit /
Contrôle : soudure artisanale et verification de chaque unité /
Kontrolle: handangeschweisst und überprüfung jeder einheit**

**Las baterías de cocina se venden sin tapa.
The cookware sold without lids.
Les batteries de cuisine sont-elles vendues sans couvercle.
Das Kochgeschirr wird ohne Deckel verkauft.**

**BEST
SELLER**

P218 Olla recta sin tapa / Stock pot without lid / Marmite traiteur sans couvercle / Hoher Kochtopf ohne Deckel

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	📦
P218.016	16	16,0	3,00	37,65	1
P218.018	18	18,0	4,50	44,85	1
P218.020	20	20,0	6,20	46,40	1
P218.024	24	24,0	10,00	58,40	1
P218.028	28	28,0	16,50	84,80	1
P218.030	30	30,0	21,20	112,85	1
P218.032	32	32,0	24,00	118,65	1
P218.035	35	35,0	33,60	143,65	1
P218.040	40	40,0	50,00	173,20	1
P218.045	45	45,0	72,00	220,35	1
P218.050	50	50,0	98,00	351,30	1
P218.060	60	55,0	155,00	490,30	1

P217 Cacerola baja sin tapa / Casserole without lid / Faitout sans couvercle / Flache Kasserolle ohne Deckel

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	📦
P217.016	16	7,5	1,50	32,55	1
P217.018	18	8,0	2,00	36,15	1
P217.020	20	8,0	2,50	37,65	1
P217.024	24	9,50	4,30	41,35	1
P217.028	28	11,0	6,70	57,80	1
P217.030	30	12,0	8,40	75,60	1
P217.032	32	12,5	10,00	78,30	1
P217.035	35	14,0	13,60	102,80	1
P217.040	40	15,5	19,50	117,95	1
P217.045	45	17,0	27,00	132,70	1
P217.050	50	20,0	39,00	190,85	1
P217.060	60	23,0	65,00	276,95	1

P216 Cacerola alta sin tapa / Sauce pot without lid / Braisière sans couvercle / Hohe Kasserolle ohne Deckel

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	📦
P216.016	16	11,0	2,10	34,35	1
P216.018	18	12,0	3,00	37,75	1
P216.020	20	13,0	4,00	40,25	1
P216.024	24	14,0	6,30	46,80	1
P216.028	28	17,5	10,20	62,55	1
P216.030	30	18,0	12,70	79,35	1
P216.032	32	19,0	15,20	79,50	1
P216.035	35	21,0	20,20	109,85	1
P216.040	40	25,0	31,40	139,60	1
P216.045	45	28,0	44,50	157,30	1
P216.050	50	30,0	59,00	220,05	1
P216.060	60	35,0	99,00	325,65	1

P205 Paellera sin tapa / Paella pan without lid / Plat à paella sans couvercle / Paellapfanne ohne Deckel

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	📦
P205.020	20	6,0	1,90	35,20	1
P205.024	24	6,0	2,70	38,75	1
P205.028	28	6,0	3,70	54,50	1
P205.030	30	6,0	4,30	58,40	1
P205.032	32	6,0	4,70	69,65	1
P205.035	35	7,0	6,70	89,25	1
P205.040	40	8,0	10,00	100,10	1
P205.045	45	8,5	12,00	116,75	1
P205.050	50	9,0	17,50	157,80	1
P205.060	60	10,0	28,00	228,45	1

P209 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel



REF	Ø cm	€/u	📦
P209.014	14	8,20	1
P209.016	16	8,95	1
P209.018	18	10,00	1
P209.020	20	11,30	1
P209.022	22	11,95	1
P209.024	24	12,30	1
P209.028	28	14,10	1
P209.030	30	16,15	1
P209.032	32	17,45	1
P209.035	35	20,50	1
P209.040	40	24,35	1
P209.045	45	29,75	1
P209.050	50	36,15	1
P209.060	60	51,00	1

P202 Cazo recto alto / Deep saucepan / Casserole haute / Hohe Stielkasserolle

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	📦
P202.016	16	11,0	2,10	30,20	1
P202.018	18	12,0	3,00	32,65	1
P202.020	20	13,0	4,00	36,00	1
P202.024	24	14,0	6,30	43,10	1
P202.028	28	17,5	10,20	60,30	1
P202.032	32*	19,0	15,20	81,65	1

* Con contraasa / With counterhandle / Avec contre anse / Mit Zusatzgriff

P2001 Cazo con picos laterales / Saucepan with side spouts / Casserole avec becs verseurs / Stielkasserolle mit Ausgüssen

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	📦
P200.116	16	7,5	1,50	30,50	1
P200.120	20	10,0	3,10	35,85	1

P201 Cazo recto bajo / Saucepan / Casserole / Stielkasserolle

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	📦
P201.016	16	7,5	1,50	27,55	1
P201.018	18	8,0	2,00	29,35	1
P201.020	20	8,0	2,50	30,70	1
P201.024	24	9,5	4,30	35,75	1
P201.028	28	11,0	6,70	51,95	1
P201.032	32*	12,50	10,00	77,20	1

* Con contraasa / With counterhandle / Avec contre anse / Mit Zusatzgriff

P200 Cazo tipo francés / French style saucepan / Casserole forme française / Französische Kasserolle

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	📦
P200.012	12	7,0	0,70	23,95	1
P200.014	14	7,0	1,00	26,75	1
P200.016	16	7,5	1,50	28,55	1
P200.018	18	9,0	2,30	31,90	1
P200.020	20	10,0	3,10	34,60	1
P200.022	22	11,0	4,20	37,35	1
P200.024	24	12,0	5,40	42,85	1
P200.028	28	14,0	8,60	57,60	1

P214 Cazo cónico / Conical sauté pan / Sauteuse evasée / Konische Stielkasserolle

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	📦
P214.016	16	6,0	1,00	31,65	1
P214.018	18	6,0	1,20	35,90	1
P214.020	20	6,5	1,60	38,10	1
P214.022	22	7,0	2,10	39,70	1
P214.024	24	7,5	2,70	43,30	1

P2003 Cazo bombeado / Rounded saucepan / Casserole bombée / Kugelige Stielkasserolle mit Schüttrand



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	📦
P200.320	20	7,5	1,80	35,15	1
P200.324	24	8,5	3,00	39,05	1

Con fondo termodifusor tipo sandwich
With diffusing bottom sandwich type
Avec fond thermo diffuseur type sandwich
Mit Thermodiffusionsboden Typ Sandwich

P203 Baño maría / Bain marie / Bain-marie / Wasserbad



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	📦
P203.016	16	16,0	3,00	34,15	1
P203.018	18	18,0	4,50	40,05	1
P203.020	20	20,0	6,20	43,55	1
P203.024	24	24,0	10,00	54,60	1

Con fondo termodifusor tipo sandwich
With diffusing bottom sandwich type
Avec fond thermo diffuseur type sandwich
Mit Thermodiffusionsboden Typ Sandwich

P204 Sautex / Sauté pan / Sauteuse / Sauteuse

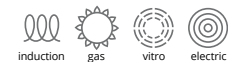


REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	📦
P204.020	20	6,0	1,90	30,75	1
P204.024	24	6,0	2,70	35,10	1
P204.028	28	6,0	3,70	49,45	1
P204.030	30	6,0	4,30	55,40	1
P204.032	32	6,0	4,70	57,90	1
P204.035	35	7,0	6,70	81,65	1
P204.040*	40	8,0	10,00	92,80	1

* Con contraasa / With counterhandle / Avec contre anse / Mit Zusatzgriff

MULTIMETAL

P234 Cazo bombeado / Rounded saucepan / Casserole bombée / Kugelige Stielkasserolle mit Schüttrand



Inox - St/Steel
Rostfreier stahl

Tri-aluminium

Inox - St/Steel
Rostfreier stahl



Inox - st/steel
Rostfreier stahl

Multimetal

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	📦
P234.020	20	7,5	1,80	60,20	1
P234.024	24	8,5	3,00	66,80	1

P240 Conjunto cuscusera bombeada, con tapa /
Conical couscous set with lid /
Couscoussier bombée avec couvercle /
Konisches Couscoustopfset mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	📦
P240.040	A 40	20,0	20,00	224,35	1
	B 32	32,0	24,00		
P240.050	A 50	25,0	40,00	317,00	1
	B 40	40,0	50,00		

P241 Parte superior de cuscusera bombeada /
Top for couscous set conical shape /
Dessus seul pour couscoussier forme bombée /
Oberteil vom konischen Couscoustopfset



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	📦
P241.040	40	20,0	20,00	86,70	1
P241.050	50	25,0	40,00	128,20	1

Ø agujeros / holes / trous / Löcher 4 mm
Sin tapa / Without lid / Sans couvercle / Ohne Deckel

P242 Conjunto cuscusera forma recta /
Straight couscous set /
Couscoussier forme droite /
Couscoustopfset gerade Form



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	📦
P242.024	A 24	14,0	6,30	125,50	1
	B 24	24,0	10,00		
P242.028	A 28	17,5	10,00	168,45	1
	B 28	28,0	16,50		
P242.032	A 32	19,0	15,00	203,50	1
	B 32	32,0	24,00		
P242.035	A 35	21,0	20,00	249,90	1
	B 35	35,0	33,60		

Con tapa / With lid / Avec couvercle / Mit Deckel

P243 Parte superior de vaporera y cuscusera /
Top for steam pot and couscous set straight shape /
Dessus seul pour couscoussier forme droite et cuit vapeur /
Oberteil Dampfgarer und Couscoustopf



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	📦
P243.024	24	14,0	6,30	54,55	1
P243.028	28	17,5	10,00	69,95	1
P243.032	32	19,0	15,00	78,25	1
P243.035	35	21,0	20,00	101,50	1

Ø agujeros / holes / trous / Löcher 4 mm
Sin tapa / Without lid / Sans couvercle / Ohne Deckel

P244 Conjunto vaporera / Steam pot /
Cuit vapeur / Dampfgerst

CLASS
INDUCTION



REF		Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P244.020	A	20	13,0	4,00	106,15	1
	B	20	13,0	4,00		
P244.024	A	24	14,0	6,30	116,35	1
	B	24	14,0	6,30		
P244.028	A	28	17,5	10,00	146,75	1
	B	28	17,5	10,00		
P244.032	A	32	19,0	15,00	176,05	1
	B	32	19,0	15,00		
P244.035	A	35	21,0	20,00	216,45	1
	B	35	21,0	20,00		

Con tapa / With lid / Avec couvercle / Mit Deckel

P223 Conjunto cacerola + 4 colapastas /
Casserole set + 4 pasta colander /
Ensemble braisière + 4 cuit-pâtes /
Kasserolleset + 4 Nudelsiebe

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P223.035	35	21,0	20,20	363,95	1
P223.040	40	25,0	31,40	445,20	1

Datos relativos a la cacerola 216.
Casserole data 216.
Caractéristiques afférentes au braisière 216.
Entsprechende Eigenschaften der Kasserolle 216.

Sin tapa / Without lid / Sans couvercle / Ohne Deckel

P224 Colapasta / Pasta colander /
Cuit-pâtes / Nudelsieb



REF		H cm	€/u	
P224.023	A	23,0	60,50	1
P224.026	B	26,0	73,85	1

A Utilizable para la ref. 216 - Ø 35 cm
A It fits ref. 216 - Ø 35 cm
A Utilisable pour la ref. 216 - Ø 35 cm
A Benutzbar für Art.Nr. 216 - Ø 35 cm

B Utilizable para la ref. 216 - Ø 40 cm
B It fits ref. 216 - Ø 40 cm
B Utilisable pour la ref. 216 - Ø 40 cm
B Benutzbar für Art.Nr. 216 - Ø 40 cm

P248 Olla con grifo y tapa /
Stock pot with tap and lid /
Marmite traiteur avec robinet et couvercle /
Topf mit Ablaufahn und Deckel

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P248.028	28	28,0	16,50	208,65	1
P248.032	32	32,0	24,00	247,15	1
P248.035	35	35,0	33,60	280,45	1
P248.040	40	40,0	50,00	311,05	1
P248.045	45	45,0	72,00	419,95	1



TOP LINE



INDUCTION



Eficacia / Efficacy /
Efficacité / Effizienz



frio / cold /
froid / kälte

caliente / warm /
chaud / hitze

Eficiencia / Efficacy /
Efficacité / Effizienz



acero / aluminio / aluminium
inox-st/steel / edelstahl / aluminium

La batería más exclusiva para la alta cocina /
The most exclusive cookware lead to high cuisine /
La plus exclusive batterie pour la haute cuisine /
Exklusivster Kochbedarf für die Gehobene Küche

Cuerpo en acero inoxidable 18/10 /
Cookware body made of 18/10 stainless steel /
Corps en acier inoxydable 18/10 /
Kochbedarf aus Edelstahl 18/10

Facilidad: etiquetas identificativas de fácil extracción /
Easy: identification sticker easy to remove /
Facile : étiquettes identificatrices faciles à enlever /
Einfach: identifizierungsetiketten leicht zu entfernen

Eficiente: tapas diseñadas para el ahorro de energía /
Efficient: lids designed to save energy /
Efficient : couvercles conçus pour économiser de l'énergie /
Effizienz: energiesparendes deckeldesign

Vertido fácil /
Easy pouring /
Vercement facile /
Schüttrand

Aislante: asas de inox resistentes al calor /
Insulating: st/steel heat resistant handles /
Isolant : anses en acier inoxydable résistantes à la chaleur /
Isolierung: hitzebeständige griffe aus edelstahl

Estética: acabado satinado /
Aesthetics: satin finish /
Esthétique : finition satinée /
Ästhetik: satinierte ausführung

Calidad: satinado uniforme en todos los modelos /
Quality: uniform satin polishing in all models /
Qualité : polissage satiné uniforme sur tous les modèles /
Qualität: einheitlich matt glänzend für alle modelle

Control: soldadura artesanal e inspección en cada unidad /
Control: handcrafted welding and checking every unit /
Contrôle: soudure artisanale et vérification de chaque unité /
Kontrolle: handangeschweisst und überprüfung jeder einheit

Inducción: fondo sandwich técnico (inox - alu - inox) /
Induction: technical sandwich base (stainless steel - aluminium - stainless steel) /
Induction : fond sandwich technique (inox - alu - inox) /
Induktion: tech-sandwichboden (inox - alu - inox)

BATERÍA DE COCINA / COOKWARE /
BATTERIE DE CUISINE / KOCHBEDARF

TOP LINE

P2901 Olla recta sin tapa / Stock pot without lid / Marmite traiteur sans couvercle / Hoher Kochtopf ohne Deckel

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	📦
P290.120	20	20,0	6,20	52,10	1
P290.124	24	24,0	10,00	64,80	1
P290.128	28	28,0	16,50	94,20	1
P290.130	30	30,0	21,20	116,15	1
P290.132	32	32,0	24,00	122,50	1
P290.135	35	35,0	33,60	148,15	1
P290.140	40	40,0	50,00	178,40	1
P290.145	45	45,0	72,00	219,70	1
P290.150	50	50,0	98,00	362,70	1

P2911 Cacerola baja sin tapa / Casserole without lid / Faitout sans couvercle / Flache Kasserolle ohne Deckel

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	📦
P291.120	20	8,0	2,50	41,15	1
P291.124	24	9,5	4,30	46,80	1
P291.128	28	11,0	6,70	61,70	1
P291.130	30	12,0	8,40	77,85	1
P291.132	32	12,5	10,00	78,45	1
P291.135	35	14,0	13,60	106,15	1
P291.140	40	15,5	19,50	121,55	1
P291.145	45	17,0	27,00	135,20	1
P291.150	50	20,0	39,00	194,85	1
P291.160	60	23,0	65,00	283,30	1

P2921 Cacerola alta sin tapa / Sauce pot without lid / Braisière sans couvercle / Hohe Kasserolle ohne Deckel

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	📦
P292.120	20	13,0	4,00	41,55	1
P292.124	24	14,0	6,30	48,45	1
P292.128	28	17,5	10,20	66,00	1
P292.130	30	18,0	12,70	83,60	1
P292.132	32	19,0	15,20	84,45	1
P292.135	35	21,0	20,20	116,45	1
P292.140	40	25,0	31,40	147,30	1
P292.145	45	28,0	44,50	160,75	1
P292.150	50	30,0	59,00	224,70	1
P292.160	60	35,0	99,00	333,05	1

P2931 Paellera sin tapa / Paella pan without lid / Plat à paella sans couvercle / Paellapfanne ohne Deckel

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	📦
P293.132	32	6,0	4,70	72,10	1
P293.135	35	7,0	6,70	92,10	1
P293.140	40	8,0	10,00	105,75	1

P299 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel



REF	Ø cm	€/u	📦
P299.020	20	10,90	1
P299.024	24	12,75	1
P299.028	28	15,80	1
P299.030	30	16,95	1
P299.032	32	18,55	1
P299.035	35	22,00	1
P299.040	40	24,75	1
P299.045	45	30,00	1
P299.050	50	37,15	1
P299.060	60	48,50	1



INDUCTION



Cuerpo en acero inoxidable 18/10 /

*Cookware body made of 18/10 Stainless Steel /
Corps en acier inoxydable 18/10 /
Kochbedarf aus Edelstahl 18/10*

Asas ergonómicas fabricadas en acero inoxidable de fundición /

*Ergonomic handles made of cast st/steel
Anses en fonte d'acier inoxydable, ergonomiques /
Griffe aus gussedelstahl hergestellt. Absolut ergonomisch*



Pulido brillante /
*Mirror polishing /
Polissage brillant /
Glänzend poliert*

Tapa con diseño especial para
apoyo en asa lateral /
*Special lid designed to hold on the
side handle /*

*Couvercle spécial, conçu pour
reposer sur la poignée /*

*Spezielles deckeldesign zum halten
im seitengriff*

Fondo termo difusor técnico /
*Tech sandwich base /
Fond thermo-diffuseur technique /
Tech-thermodiffusionsboden*

P4906 Cacerola alta con tapa / Sauce pot with lid / Braisière avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P490.616	16	11,0	2,00	69,00	1
P490.620	20	13,0	3,70	74,40	1
P490.624	24	14,0	5,80	87,30	1
P490.628	28	17,5	9,50	104,55	1

P4907 Cacerola baja con tapa / Casserole with lid / Faitout avec couvercle / Flache Kasserolle mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P490.716	16	7,5	1,50	64,40	1
P490.720	20	8,0	2,50	71,80	1
P490.724	24	9,5	3,90	88,05	1
P490.728	28	11,0	5,80	98,60	1
P490.732	32	12,5	8,90	108,90	1

P4900 Cazo recto / Saucepan / Casserole / Gerade Stielkasserolle



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P490.014	14	7,0	1,00	31,05	1
P490.016	16	7,5	1,50	32,85	1
P490.018	18	9,0	2,10	37,10	1
P490.020	20	10,0	3,00	41,00	1

BATERÍA DE COCINA / COOKWARE /
BATTERIE DE CUISINE / KOCHBEDARF

COOL • LINE
COLORS



Ref. color /
Ref. colour /
Ref. couleur couvercle /
Art.Nr. Farben

EXCLUSIVE

P4906CO Cacerola alta con tapa / Sauce pot with lid / Braisière avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel



EXCLUSIVE



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P490.620 + COLOR	20	13,0	3,70	88,00	1
P490.624 + COLOR	24	14,0	5,80	101,65	1
P490.628 + COLOR	28	17,5	9,50	123,70	1
P490.632 + COLOR	32	19,0	14,00	136,80	1

P4907CO Cacerola baja con tapa / Casserole with lid / Faitout avec couvercle / Flache Kasserolle mit Deckel



EXCLUSIVE



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P490.724 + COLOR	24	9,5	3,90	98,65	1
P490.728 + COLOR	28	11,0	5,80	113,20	1
P490.732 + COLOR	32	12,5	8,90	128,05	1

P4909 Paellera con tapa / Paella pan with lid / Plat à paella avec couvercle / Paellapfanne mit Deckel



EXCLUSIVE



NEW!

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P490.928 + COLOR	28	6,0	3,70	113,20	1
P490.932 + COLOR	32	6,0	4,70	128,05	1

P4900CO Cazo recto / Saucepan / Casserole / Gerade Stielkasserolle



EXCLUSIVE



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P490.014 + COLOR	14	7,0	1,00	35,95	1
P490.016 + COLOR	16	7,5	1,50	38,00	1

IDEA COOKWARE



LOS CONCURSANTES DE
CONTESTANTS
LES CONCURRENTS DE
DIE KANDIDATEN

**MASTERCHEF
IDEA**
COCINAN CON
COOK WITH
CUISINENT AVEC
KOCHEN MIT

INDUCTION



Muchas veces lo más importante es la idea /
So often, the most important point is the idea /
Très souvent, le plus important c'est l'idée /
Oftmals ist die Idee das Wichtigste

Asas en acero inoxidable /
Stainless steel handles /
Anses en acier inoxydable /
Griffe aus edelstahl

Acero inoxidable pulido brillante /
Stainless steel mirror finished /
Acier inoxydable polissage /
Glänzend polierter edelstahl

Fondo difusor encapsulado all over /
All over encapsulated sandwich base /
Fond thermofusé encapsulé all over /
All over verkapselter thermofusionsboden

ALL OVER TECHNOLOGY

Es el nombre que recibe el proceso tecnológico que aplicamos para realizar la soldadura del fondo difusor, que permite rellenar todo el interior del fondo con una espesa capa de aluminio, sin dejar cavidades vacías y permitiendo una difusión del calor más rápida y uniforme hasta los bordes del recipiente.

Its name derives from the technological process that we apply to perform the welding of the heat diffusing base, which allows the entire inside of the base to be filled with a thick layer of aluminium, without leaving empty cavities and which allows a faster and more uniform heat diffusion right to the edges of the vessel.

C'est le nom du processus technologique que nous appliquons pour la soudure du fond diffuseur, qui permet de remplir tout l'intérieur du fond d'une couche épaisse d'aluminium, sans laisser de cavités vides et permettant une diffusion de la chaleur plus rapide et uniforme jusqu'aux bords du récipient.

Das ist die Bezeichnung des technologischen Prozesses, den wir anwenden, um das Verschweißen des Diffusionsbodens durchzuführen. Damit wird ermöglicht, den kompletten Bodenkern mit einer dicken Aluminiumschicht auszufüllen, ohne dass dabei Hohlräume entstehen, wodurch eine schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung bis hin zum Topfrand sichergestellt wird.

Inox / st/steel
Rostfreier stahl

Aluminio / aluminium

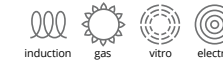
Inox magnético /
Magnetic st/steel /
Inox magnétique /
Magnetischer edelstahl



BATERÍA DE COCINA / COOKWARE /
BATTERIE DE CUISINE / KOCHBEDARF

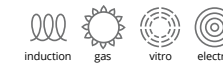
IDEA

P458 Olla con tapa / Stock pot with lid / Marmite traiteur avec couvercle / Kochtopf mit Deckel



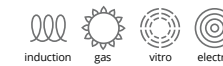
REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	☐
P458.024	24	20,0	9,00	61,45	1
P458.028	28	24,0	14,50	82,60	1

P456 Cacerola alta con tapa / Sauce pot with lid / Braisière avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel



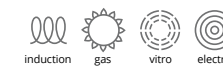
REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	☐
P456.016	16	11,0	2,00	32,70	1
P456.020	20	13,0	4,00	41,90	1
P456.024	24	14,0	8,50	53,10	1
P456.028	28	16,0	12,50	75,10	1

P457 Cacerola baja con tapa / Casserole with lid / Faitout avec couvercle / Flache Kasserolle mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	☐
P457.016	16	7,5	1,50	29,00	1
P457.020	20	8,0	2,50	37,00	1
P457.024	24	9,5	4,30	48,70	1
P457.028	28	11,0	6,70	66,50	1

P454 Cazo recto / Saucepan / Casserole / Gerade Stielkasserolle



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	☐
P454.012	12	7,0	0,70	17,95	1
P454.014	14	7,0	1,00	19,25	1
P454.016	16	7,5	1,50	25,35	1
P454.018	18	9,0	2,30	28,40	1

DAILY



INDUCTION



NEW!

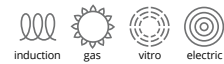
Tapa plana /
Flat lid /
Couvercle plain /
Flachem deckel

Asas tubulares resistentes al calor /
Heat-resistant tubular handles /
Anses tubulaires résistantes à la chaleur /
Hitzebeständige rohrgriffen

Fondo termo difusor encapsulado /
Encapsulated sandwich base /
Fond thermo-diffuseur encapsulé /
Kapselförmiger thermodiffusionsunterboden

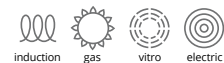


P2706 Cacerola alta con tapa / Sauce pot with lid / Braisière avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	☐
P270.620	20	13,0	4,00	34,70	1
P270.624	24	14,0	6,00	43,75	1
P270.628	28	16,0	9,50	60,10	1

P2707 Cacerola baja con tapa / Casserole pot with lid / Faitout avec couvercle / Flache Kasserolle mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	☐
P270.716	16	7,5	1,50	25,80	1
P270.720	20	8,0	2,50	32,15	1
P270.724	24	9,5	4,00	39,70	1
P270.728	28	11,0	6,50	53,85	1

P2701 Cazo recto / Saucepan / Casserole / Kasserolle



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	☐
P270.114	14	7,0	1,00	16,85	1
P270.116	16	7,5	1,50	20,70	1
P270.118	18	9,0	2,00	23,20	1

CENTURY



NEW!

Batería de aluminio puro extra fuerte /
Pure extra strength aluminum cookware /
Batterie de cuisine en aluminium pur extra fort /
Kochbedarf Extra Starken Aluminium

Bordes reforzados /
Reinforced rims /
Bords renforcés /
Verstärkte Ränder

Asas ergonómicas /
Ergonomic handles /
Anses ergonomiques /
Ergonomische Griffe

Remache de alta resistencia y seguridad /
Highly resistant and safe riveting /
Rivet à haute résistance et sécurité /
Hohe Festigkeit und Sicherheitsnieten

Paredes de mayor grosor /
Extra-thick walls /
Parois plus épaisses /
Dickere Wände

Exterior pulido evita alojamiento de bacterias /
Polished exterior preventing the growth of bacteria /
L'extérieur poli prévient l'accumulation de bactéries /
Die polierte Außenseite verhindert bakterielle Ablagerungen



Cocción homogénea /
Homogeneous cooking /
Cuisson homogène /
Gleichmäßige Erwärmung für
homogenes Kochen

Excelente conductividad térmica /
Excellent thermal conductivity /
Excellente conductivité thermique /
Hervorragende Wärmeleitfähigkeit

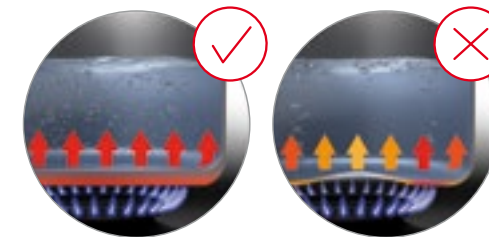
Las baterías de cocina se venden sin tapa.
The cookware sold without lids.
Les batteries de cuisine sont-elles vendues sans couvercle.
Das Kochgeschirr wird ohne Deckel verkauft.

Fabricadas en chapas de aluminio de hasta 5 mm (según diámetro) de puro aluminio 100% reciclable.

Made of 100% recyclable pure aluminum sheets of up to 5 mm (depending on diameter).

Faites de tôles d'aluminium à 100 % recyclable, jusqu'à 5 mm d'épaisseur (selon le diamètre).

Hergestellt aus Aluminiumblechen von bis zu 5 mm Stärke (je nach Durchmesser des Produktes), die zu 100 % aus recycelbarem Aluminium bestehen.



Espesor del fondo que evita la deformación, en contacto total con la fuente de calor que permite un mayor rendimiento energético.

Base thickness that prevents deformation, in full contact with the heat source, thus improving energy efficiency.

L'épaisseur du fond évite sa déformation, il est intégralement en contact avec la source de chaleur, ce qui permet un meilleur rendement énergétique.

Die außergewöhnliche Dicke des Bodens verhindert Verformungen, wodurch der Topf stets in vollem Kontakt mit der Wärmequelle steht und so eine größere Energieeffizienz ermöglicht.

P1183 Olla sin tapa / Stock pot without lid / Marmite traiteur sans couvercle / Kochtopf ohne Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P118.324	24	24,0	10,00	49,45	1
P118.328	28	28,0	16,50	60,45	1
P118.332	32	32,0	25,50	71,75	1
P118.335	35	35,0	33,60	86,35	1
P118.340	40	40,0	50,00	111,25	1
P118.345	45	45,0	72,00	131,40	1
P118.350	50	50,0	98,00	154,25	1
P118.360	60	60,0	155,00	226,45	1

P1173 Cacerola baja sin tapa / Casserole without lid / Faitout sans couvercle / Flache Kasserolle ohne Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P117.324	24	9,5	4,30	34,85	1
P117.328	28	11,0	6,70	40,75	1
P117.332	32	12,5	10,00	47,95	1
P117.335	35	14,0	13,00	55,60	1
P117.340	40	16,0	20,00	67,75	1
P117.345	45	18,0	28,00	80,40	1
P117.350	50	21,0	41,00	97,00	1
P117.360	60	25,0	70,00	149,20	1

P1163 Cacerola alta sin tapa / Sauce pot without lid / Braisière sans couvercle / Hohe Kasserolle ohne Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P116.324	24	14,0	6,30	41,70	1
P116.328	28	17,5	10,20	48,70	1
P116.332	32	19,0	15,20	63,50	1
P116.335	35	21,0	20,20	66,90	1
P116.340	40	25,0	31,40	88,25	1
P116.345	45	28,0	44,50	95,10	1
P116.350	50	31,0	60,80	129,60	1
P116.360	60	37,0	104,60	175,70	1

P1153 Paellera sin tapa / Paella pan without lid / Plat à paella sans couvercle / Paellapfanne ohne Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P115.320	20	5,5	1,75	23,20	1
P115.324	24	6,0	2,75	27,00	1
P115.340	40	8,0	10,00	53,20	1

P1123 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel

REF	Ø cm	€/u	
P112.324	24	13,40	1
P112.328	28	15,50	1
P112.332	32	17,85	1
P112.335	35	19,70	1
P112.340	40	22,95	1
P112.345	45	25,15	1
P112.350	50	29,55	1
P112.360	60	36,95	1



P1063 Sautex / Sauté pan / Sauteuse / Sauteuse



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P106.320	20	5,5	1,75	22,75	1
P106.324	24	6,0	2,75	25,50	1

P1043 Cazo recto / Saucepan / Casserole / Gerade Kasserolle



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P104.318	18	9,0	2,00	25,60	1
P104.320	20	10,0	3,00	27,55	1
P104.324	24	12,0	5,00	32,75	1

P1033 Cazo bombeado / Rounded saucepan / Casserole bombée / Kugelige Stielkasserolle mit Schüttrand



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P103.322	22	11,0	3,00	29,70	1

Ver productos en / See products on / Voir produits en page / Siehe produkte in

P. 65

**SARTÉN ALUMINIO ANTIATHERENTE /
ALUMINIUM NON-STICK FRY PAN /
POÊL ANTI-ADHÉSIVE /
ALUMINIUM ANTIHAFT BRATPFANNE**



BLACK SERIES



Fabricada en aluminio de fundición de gran resistencia a la deformación y con excelentes prestaciones térmicas /

Manufactured from cast aluminium offering high deformation resistance and excellent thermal properties /

Fabriquée en fonte d'aluminium très résistante à la déformation et dotée d'excellentes performances techniques /

Aus Aluguss von hoher formbeständigkeit und mit ausgezeichnete Wärmeleitfähigkeit



Antiadherente de alta resistencia /

Highly resistant non-stick surface /

Antiadhésif très résistant /

Antihafbeschichtung von hoher beständigkeit

Exterior: pintura negra resistente a altas temperaturas /

Exterior: black, high temperature resistant paint /

Extérieur: peinture noire résistante aux températures élevées /

Aussen: hochtemperaturbeständige schwarze lackierung

P141 Cazuela baja sin tapa / Shallow casserole without lid / Cocotte sans couvercle / Flache Kasserolle ohne Deckel



Fondo torneado /
Ground base /
Fond dressé /
Gedrechselter
Unterboden



Ideal para presentación.
Ideal for food presentation.
Idéal pour présentation.
Ideal für die Präsentation.

***MINI-SIZE**

P141.014
P141.016
P141.020



REF	Ø cm	H cm	€/u	☐
NEW! P141.014*	14	4,0	24,90	1
P141.016*	16	5,0	30,55	1
P141.020*	20	5,5	33,00	1
P141.024	24	5,8	36,80	1
P141.028	28	7,5	47,55	1
P141.032	32	8,0	56,85	1
P141.036	36	8,5	72,55	1
P141.040	40	10,0	80,50	1

P151 Cazuela alta sin tapa / Deep casserole without lid / Braisière sans couvercle / Hohe Kasserolle ohne Deckel



Fondo torneado /
Ground base /
Fond dressé /
Gedrechselter
Unterboden



Ideal para presentación.
Ideal for food presentation.
Idéal pour présentation.
Ideal für die Präsentation.

***MINI-SIZE**

P151.012
P151.014
P151.016



REF	Ø cm	H cm	€/u	☐
P151.012*	12	8,5	26,35	1
P151.014*	14	8,5	32,25	1
P151.016*	16	8,0	33,50	1
P151.020	20	9,0	39,80	1
P151.024	24	10,0	48,20	1
P151.028	28	12,0	56,50	1
P151.032	32	14,0	73,25	1

P161 Paella sin tapa / Paella pan without lid / Plat à paella sans couvercle /



REF	Ø cm	H cm	€/u	☐
P161.034	34	4	56,25	1
P161.038	38	4	64,60	1

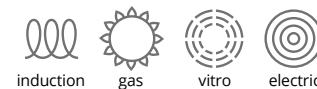


Ideal para hornos, brasa y barbacoa /
Ideal for ovens, grills and barbecues /
Idéal pour fours, grill et barbecue /
Ideal für Öfen, Kohlenfeuer und Grillanlagen

BLACK FORGED



NEW!



Tapa de cristal /
Glass lid /
Couvercle en verre /
Glasdeckel



Aluminio forjado con antiadherente en su interior, i pintura resistente a altas temperaturas en el exterior /

Cast aluminium with a non-stick interior surface and with high temperature resistant paint on the outside /

Aluminium avec revêtement antiadhésif à l'intérieur, et peinture résistante aux températures élevées à l'extérieur /

Schmiedealuminium mit antihafbeschichtung innen und hochtemperaturbeständige lackierung aussen

Chapa de acero inoxidable ferrítico que cubre la totalidad del fondo /

Ferritic stainless steel sheet that covers the whole of the base /

Plaque en acier inoxydable ferritique qui couvre tout le fond /

Schicht aus ferritischem edelstahl deckt den kompletten boden ab

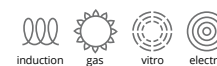
Fondo difusor completo que permite un excelente rendimiento en cocinas de inducción

Full heat-diffusing base which offers excellent performance on induction hobs /

Fond diffuseur complet offrant une haute performance sur les cuisinières à induction /

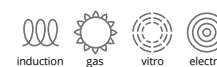
Kompletter wärmeleitboden für eine ausgezeichnete leistung auf induktions-kochfeldern

P170 Cacerola alta con tapa / Saucepot with lid / Braisière avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel



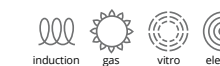
REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	☐
P170.020	20	8,5	2,50	33,50	1
P170.024	24	9,0	4,00	40,60	1
P170.028	28	12,5	7,50	49,75	1

P173 Cazo / Saucepan / Casserole / Kasserolle



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	☐
P173.016	16	8,4	1,50	32,25	1

P171 Cacerola baja con tapa / Casserole with lid / Faitout avec couvercle / Flache Kasserolle mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	☐
P171.024	24	7,5	3,00	35,00	1
P171.028	28	7,5	4,50	43,65	1

Ver productos en / See products on /
Voir produits en page / Siehe produkte in

P. 72



SARTÉN / FRY PAN /
POÊLE / BRATPFANNE
Mango baquelita / Bakelite handle /
Queue en bakélite / Bakelitestiel