



**SARTENES /
FRY PANS /
POÊLES /
PFANNEN**

3.1	ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL / ACIER INOXYDABLE / EDELSTAHL	62
	INOX PRO	62
	IDEA	64
3.2	ALUMINIO / ALUMINIUM / ALUMINIUM / ALUMINIUM	65
	ALU PRO INDUCTION	65
	ALU PRO NO INDUCTION	66
3.3	MULTIMETAL / MULTI-PLY / MULTI-METAL / MULTIMETALL	69
3.4	ALUMINIO FUNDICIÓN / CAST ALUMINIUM / FONTE D'ALUMINIUM / ALUMINIUMGUSS	70
	BLACK PRO	70
	BLACK FORGET	72
	BLACK FIRST	72
3.5	ACERO / STEEL / ACIER / ROSTFREIER STAHL	73
	STEEL PRO	73
	STEEL CLASSIC	75
3.6	PAELLERA / SPANISH PAELLA PAN / PLAT À PAELLA / PAELLAPFANNE	76

MANGOS HANDLES MANCHES STIELE

ERGOS

MAYOR ERGONOMÍA
MORE ERGONOMIC
PLUS ERGONOMIQUE
ERGONOMISCHER



Tubular
Tubular
Tubulaire
Rundgeformt

Los mangos **ERGOS** de Pujadas se caracterizan por estar fabricados en tubo de acero inoxidable. Gracias a un proceso de allanado, lo convierte en un mango ergonómico y aislante del calor. Estos mangos se presentan con dos agujeros en los dos extremos interiores, para asegurar que ninguna gota de agua quede dentro en el proceso de lavado y ésta salga en forma de vapor durante el calentamiento de la sartén.

*Pujadas **ERGOS** handles are characterized by being made from stainless steel tubing. Thanks to a flattening process, the tubing becomes an ergonomic and heat insulating handle. These handles are made with two holes at the two innermost end, to ensure that no water from the washing process remains inside and comes out in the form of steam when the pan is heated.*

Les manches **ERGOS** de Pujadas se caractérisent par leur fabrication à partir d'un tube en acier inoxydable. Le processus d'aplanissement obtient un manche ergonomique doté d'une isolation thermique. Ces manches sont présentés avec deux trous aux deux extrémités intérieures, pour qu'aucune goutte d'eau ne reste à l'intérieur pendant le processus de lavage et que celle-ci sorte sous forme de vapeur lors du chauffage de la poêle.

*Die Pujadas **ERGOS** Stiele sind aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und zeichnen sich durch eine runde Form aus. Mithilfe eines speziellen Fertigungsprozesses erhalten wir ergonomisch geformte, hitzeisolierte Stiele. Diese Stiele sind mit zwei Öffnungen an den beiden inneren Enden ausgestattet, um sicherzustellen, dass kein Tropfen Wasser vom Spülvorgang zurückbleibt und bei Erhitzen der Pfanne verdampfen kann.*

HÉRCULES

MAYOR SUJECIÓN
GREATER STRENGTH
MEILLEURE PRISE
BESSERER HALT



Canal interior
Interior channel
Canal intérieur
Innerer kanal

Bordes pulidos
Smoothed edges
Bords polis
Glatte ränder

Los mangos **HÉRCULES** son aquellos fabricados en chapa plana de hierro recubiertos con una pintura protectora resistente a altas temperaturas, que evita una rápida oxidación. Esta chapa se presenta con los bordes pulidos y con una ligera canal en medio para una mejor sujeción.







































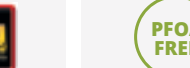
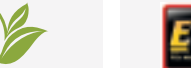


***HÉRCULES** handles are made of flat iron sheet coated with a high temperature resistant protective paint, which prevents rapid oxidation. The handles have smoothed edges and a slight channel in the centre for increased strength.*

Les manches **HÉRCULES** sont fabriqués en plaque de fer plate et recouverts d'une peinture protectrice résistante aux températures élevées, qui évite une oxydation rapide. Cette plaque est dotée de bords polis et d'un léger canal au milieu pour une meilleure prise.

*Die **HÉRCULES** Stiele werden aus einem flachen Eisenblech gefertigt, das von einer hochtemperaturbeständigen Schutzlackierung, die ein schnelles Verrotten verhindert, umhüllt ist. Dieses Eisenblech weist glatte Ränder und einen kleinen Kanal in der Mitte für einen besseren Halt auf.*



	ACERO INOXIDABLE / STAINLESS STEEL / ACIER INOXYDABLE / ROSTFREIER STAHL			ALUMINIO / ALUMINIUM / ALUMINIUM / ALUMINIUM	
	INOX PRO	INOX CERAMIC	IDEA	ALU PRO INDUCTION	ALU PRO
REF / ITEM / CODE / ART.NR.	 P. 62	 P. 63	 P. 64	 P. 65	 P. 66
COMPATIBLE CON / COMPATIBLE WITH / COMPATIBLE AVEC / GEEIGNET FÜR	 INDUCTION   	 INDUCTION   	 INDUCTION   	 INDUCTION   	 NO INDUCTION   
PRECIO / PRICE / PRIX / PREIS					
ESPESOR / THICKNESS / EPAISSEUR / DICKE	0,8 mm	0,8 mm	0,7 mm	4 mm	4 mm
ANTIADHERENTE / COATING / REVÊTEMENT / ANTIHAFTBESCHICHTUNG					
MANGO / HANDLE / QUEUE / GRIFF	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI
RECOMENDADA / RECOMMENDED / RECOMMANDÉE / EMPFEHLUNG	ALTA RESITENCIA A LA ABRASIÓN / HIGH RESISTANCE TO ABRASION / HAUTE RÉSIDENCE À L'ABRASION / HOHE RESISTENZ GEGEN VERSCHLEISS	ALTA RESITENCIA A LA ABRASIÓN / HIGH RESISTANCE TO ABRASION / HAUTE RÉSIDENCE À L'ABRASION / HOHE RESISTENZ GEGEN VERSCHLEISS	RESISTENCIA PROFESIONAL / PROFESSIONAL STRENGTH / DURETÉ PROFESSIONNEL / PROFESSIONELLE RESISTENZ	ALTA RESITENCIA A LA ABRASIÓN / HIGH RESISTANCE TO ABRASION / HAUTE RÉSIDENCE À L'ABRASION / HOHE RESISTENZ GEGEN VERSCHLEISS	COCCIÓN A FUEGO LENTO / SLOW BAKING / CUISSON À FEU LENT / KOCHEN MIT KLEINER FLAMME

MULTIMETAL / MULTI-PLY / MULTI-METAL / MULTIMETALL	ALUMINIO FUNDICIÓN / CAST ALUMINIUM / FONTE D'ALUMINIUM / ALUMINIUMGUSS			ACERO / STEEL / ACIER / STAHL	
MULTIMETAL	BLACK PRO	BLACK FORGED	BLACK FIRST	STEEL PRO	STEEL CLASSIC
 P. 69	 P. 70	 P. 72	 P. 73	 P. 73	 P. 75
 INDUCTION   	 INDUCTION   	 INDUCTION   	 NO INDUCTION   	 INDUCTION   	 INDUCTION   
					
3,5 mm	4 mm	3 mm	4 mm	2 mm	1,5 mm
					
INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI	BAQUELITA / BAKELITE / BAKELIT (MAX. TEMP. 160 °C)	MADERA / WOODEN / BOIS / HOLZ	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI	HIERRO / FLAT IRON / FER / EISEN
HOMOGENEIDAD Y EFICACIA TÉRMICA / HOMOGENEITY AND THERMAL EFFECTIVENESS / HOMOGÉNITÉ ET EFFICACITÉ THERMIQUE / HOMOGENITÄT UND WÄRMEFFIZIENZ	ROBUSTEZ Y BUEN DESIZAMIENTO / ROBUSTNESS AND GOOD SLIDING / ROBUSTESSE ET BON GLIS- SEMENT / ROBUSTHEIT UND GUTES RUTSCHEN	ROBUSTEZ Y EFICIENCIA / ROBUSTNESS AND EFFICIENCY / ROBUSTESSE ET EFFICACITÉ / ROBUSTHEIT UND EFFIZIENZ	ROBUSTEZ Y BUEN DESIZAMIENTO / ROBUSTNESS AND GOOD SLIDING / ROBUSTESSE ET BON GLISSEMENT / ROBUSTHEIT UND GUTES RUTSCHEN	ALTAS TEMPERATURAS / HIGH TEMPERATURES / HAUTES TEMPERATURES / HOHE TEMPERATUREN	SELLAR, FREIR, DORAR / SEALING, FRYING, BROWNING / CULOTTAGE, FRIRE ET DORER / ANBRATEN, FRITIEREN, ANBRÄUNEN

INOX PRO



Probablemente la mejor sartén del mundo - máxima resistencia a la abrasión y de larga durabilidad.

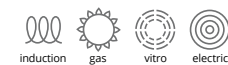
Probably the best frying pan in the world - maximum resistance to abrasion and long-lasting.

Probablement la meilleure poêle du monde - résistance maximale à l'abrasion et longue durée de vie.

Vermutlich die beste Pfanne der Welt - maxi-male Verschleißfestigkeit und lange Lebensdauer.

INOX PRO

P220 Sartén antiadherente excalibur "ERGOS" / Non-stick "ERGOS" excalibur fry pan / Poêle anti-adhésive excalibur "ERGOS" / Bratpfanne Antihaft excalibur "ERGOS"



Antiadherente / Non-stick coating / Anti-adhésif / Antihafbeschichtung



REF	Ø cm	H cm	€/u	u
P220.018	18	3,5	40,60	1
P220.020	20	3,8	41,60	1
P220.022	22	4,2	45,55	1
P220.024	24	4,6	48,60	1
P220.026	26	5,0	54,25	1
P220.028	28	5,5	59,05	1
P220.032	32	6,0	69,30	1
P220.036	36	6,0	95,25	1
P220.040	40	6,5	110,45	1

Fondo sandwich / Sandwich bottom / Fond sandwich / Sandwichboden

Detalle tratamiento antiadherente / Non-stick coating treatment / Détail application anti-adhésif / Behandlung mit antihafbeschichtung



Para dar rugosidad a la superficie de la pieza se chorrea con elementos abrasivos y con ello se logra un buen anclaje del excalibur.

La parte más importante del proceso: la pulverización y deposición de las partículas fundidas de una aleación de acero inoxidable, patentada por whitford.

Las partículas se enfrían, formando parte integral de la superficie con "picos" y "valles" que permiten alojar las capas de antiadherente de forma permanente.

Finalmente se aplican varias capas de fluoropolímeros que rellenan los "valles" y cubren los "picos", los cuales protegen el recubrimiento antiadherente.

The surface of the substrate is blasted with an abrasive to roughen it, so other elements in the excalibur process adhere to it better.

Then, the most important part: white-hot particles of a special stainless steel (whitford's patented alloy) are sprayed onto the roughened surface.

The particles cool and harden, bonded to the surface, forming a series of "peaks and valleys" that provide a permanent base for the non-stick coatings.

Several coats of tough fluoropolymers fill the "valleys" and cover the "peaks", held permanently in place by the special stainless steel "peaks".

Afin de la rendre rugueuse, la surface de la pièce est sablée avec un abrasif; ceci permettra une excellente tenue du procédé excalibur.

Le processus plus important: des particules d'un acier inoxydable spécial (protégé par brevet par whitford) sont chauffées à blanc et pulvérisées sur la pièce.

Ces particules se refroidissent, forment des crêtes et des vallées constituant une excellente base permanente d'accrochage et de renforcement de l'anti-adhésif.

Des couches d'anti-adhésif très résistant sont appliquées; elles remplissent les vallées, recouvrent juste le haut des crêtes qui les maintiennent fermement en place.

Um der Oberfläche eine Rauheit zu geben wird sie mit rauen Elementen bestrahlt. Dies erlaubt einen exzellenten Halt von anderen Elementen im Excalibur Prozess.

Der wichtigste Prozessschritt: Die Pulverisierung und Ablagerung der Schmelzpartikel formt sich zu einer speziellen Legierung (whitford Legierung patentiert).

Die Partikel kühlen sich ab und integrieren sich in der Oberfläche in Form von "Höhen und Tiefen". Dies ermöglicht eine permanente Grundlage für die Antihafbeschichtung.

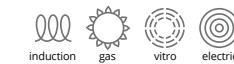
Schliesslich werden unterschiedliche Schichten aus Fluorpolymer über die "Höhen und Tiefen" aufgetragen, um die Antihafbeschichtung zu schützen.

COOL • LINE



EXCLUSIVE

P4902CO Sartén antiadherente / Non-stick fry pan / Poêle anti-adhésive / Bratpfanne Antihaft



Antiadherente / Non-stick coat. Anti-adhésif / Antihafbeschichtung



REF	Ø cm	H cm	€/u	u
P490.220 + COLOR	20	3,8	46,25	1
P490.224 + COLOR	24	4,6	57,60	1
P490.228 + COLOR	28	5,5	68,90	1

Fondo sandwich / Sandwich bottom / Fond sandwich / Sandwichboden.

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



INTENSIVE

P2208 Sartén antiadherente cerámico / Fry pan with ceramic non-stick coating / Poêle revêtement anti-adhésif céramique / Bratpfanne keramische Antihafbeschichtung



Antiadherente / Non-stick coating / Anti-adhésif / Antihafbeschichtung



REF	Ø cm	H cm	€/u	u
P220.820	20	3,8	39,70	1
P220.824	24	4,6	46,35	1
P220.828	28	5,5	56,20	1
P220.832	32	6,0	66,75	1

EXPERT

P213 Sartén "EXPERT" / "EXPERT" fry pan / Poêle "EXPERT" / Bratpfanne "EXPERT"



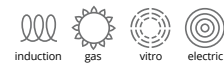
REF	Ø cm	H cm	€/u	u
P213.018	18	3,5	31,45	1
P213.020	20	3,8	33,50	1
P213.022	22	4,2	35,00	1
P213.024	24	4,6	37,30	1
P213.026	26	5,0	41,20	1
P213.028	28	5,5	44,25	1
P213.032	32	6,0	53,25	1
P213.036	36	6,0	67,90	1
P213.040	40	6,5	79,55	1

Fondo sandwich / Sandwich bottom / Fond sandwich / Sandwichboden.

3.1 SARTENES / FRY PANS / POÊLES / BRATPFANNEN

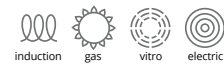
ACERO INOXIDABLE / STAINLESS STEEL /
ACIER INOXYDABLE / EDELSTAHL

P2393 Wok fondo redondo / Round base wok / Wok à fond rond / Wok mit rundem Boden



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	📦
P239.336	36	10,0	6,00	47,60	1

P2392 Wok fondo plano / Flat base wok / Wok à fond plain / Wok mit flachem Boden

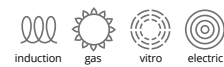


REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	📦
P239.236	36	9,0	5,50	47,60	1

IDEA



P459 Sartén / Fry pan / Poêle / Bratpfanne



ALL
OVER
TECH

REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P459.020	20	4,5	34,40	1
P459.024	24	5,0	42,70	1
P459.028	28	5,5	50,95	1

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

P.
48

IDEA collection



ALU PRO



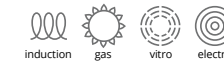
ALUMINIO / ALUMINIUM /
ALUMINIUM / ALUMINIUM



FOOD CONTACT
APPROVED

SARTENES /
FRY PANS /
POÊLES

P1289 Sartén antiadherente fondo inducción "HERCULES" / Non-stick induction fry pan "HERCULES" / Poêle anti-adhésive fond induction "HERCULES" / Bratpfanne Antihaft Induktion "HERCULES"



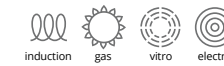
Antiadherente / Non-stick coating /
Anti-adhésif / Antihafbeschichtung



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P128.920	20	4,0	19,35	12
P128.924	24	4,5	24,85	6
P128.928	28	5,0	28,70	6
P128.932	32	5,5	33,95	6

Fondo chapa inox. inducción
St/Steel sheet induction bottom
Fond plaque inox. induction
Rostfreier Stahlblechunterboden Induktion

P1209 Sartén antiadherente fondo inducción "ERGOS" / Non-stick induction fry pan "ERGOS" / Poêle anti-adhésive fond induction "ERGOS" / Bratpfanne Antihaft Induktion "ERGOS"



Antiadherente / Non-stick coating /
Anti-adhésif / Antihafbeschichtung



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P120.920	20	4,0	23,05	12
P120.924	24	4,5	26,70	6
P120.928	28	5,0	34,10	6
P120.932	32	5,5	39,50	6

Fondo chapa inox. inducción
St/Steel sheet induction bottom
Fond plaque inox. induction
Rostfreier Stahlblechunterboden Induktion

P1208 Sartén con antiadherente cerámico / Fry pan with ceramic non-stick coating / Poêle à revêtement anti-adhésif céramique / Bratpfanne mit keramischer Antihafbeschichtung



Antiadherente / Non-stick coating /
Anti-adhésif / Antihafbeschichtung



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P120.820	20	4,0	25,45	12
P120.824	24	4,5	32,90	6
P120.828	28	5,0	40,30	6
P120.832	32	5,5	48,90	6

Fondo chapa inox. inducción
St/Steel sheet induction bottom
Fond plaque inox. induction
Rostfreier Stahlblechunterboden Induktion

ALU PRO



Fabricadas en aluminio con recubrimiento antiadherente, adaptadas a todo tipo de cocinas excepto inducción. No aptas para hornos.

Made of aluminium with non-stick coating, suitable for any kind of stove except induction and oven.

Fabriquéés en aluminium avec revêtement anti-adhésif, recommandées pour tout type de feux, sauf induction. Ne pas utiliser aux fours.

Herstellung aus Aluminium mit Antihftbeschichtung, Angepasst an Alle Kocharten Ausschliesslich Induktion und Ofen.

P120 Sartén antiadherente "ERGOS" / Non-stick fry pan "ERGOS" / Poêle anti-adhésive "ERGOS" / Antihft Bratpfanne "ERGOS"



Fácil limpieza / Easy to clean / Facile à nettoyer / Einfaches Reinigen



REF	Ø cm	H cm	€/u	Box
P120.018	18	4,0	18,90	12
P120.020	20	4,0	21,10	12
P120.022	22	4,5	22,05	12
P120.024	24	4,5	24,95	6
P120.026	26	5,0	28,15	6
P120.028	28	5,0	31,75	6
P120.032	32	5,5	37,15	6
P120.036	36	6,0	44,45	6
P120.040	40	6,5	51,50	6

P128 Sartén antiadherente "HERCULES" / Non-stick fry pan "HERCULES" / Poêle anti-adhésive "HERCULES" / Antihft Bratpfanne "HERCULES"



Fácil limpieza / Easy to clean / Facile à nettoyer / Einfaches Reinigen



REF	Ø cm	H cm	€/u	Box
P128.018	18	4,0	15,85	12
P128.020	20	4,0	16,75	12
P128.022	22	4,5	18,65	12
P128.024	24	4,5	20,30	6
P128.026	26	5,0	23,05	6
P128.028	28	5,0	24,70	6
P128.032	32	5,5	28,85	6
P128.036	36	6,0	35,05	6
P128.040	40	6,5	40,80	6

ALU PRO SPECIAL



P128 Sartén antiadherente "HERCULES" mango colores / Non-stick FRY PAN "HERCULES" Coloured handles / Poêle anti-adhésif "HERCULES" Queue à couleurs / Antihft Bratpfanne "HERCULES" farbige Griffen



REF	Rojo / Red / Rouge / Rot	Amarillo / Yellow / Jaune / Gelb	Azul / Blue / Bleu / Blau	Verde / Green / Vert / Grün	Ø cm	H cm	€/u	Box
P128	1	2	3	4	24	4,5	24,60	12
P128	1	2	3	4	28	5,0	29,50	12
P128	1	2	3	4	32	5,5	34,00	6

- Carnes rojas / Red meat / Viande rouge / Rotes Fleisch
- Carnes blancas y huevos / White meat and eggs / Volaille et oeufs / Weisses Fleisch und Eier
- Pescado / Fish / Poisson / Fisch
- Verdura / Vegetables / Legumes / Gemüse

Ref: P128 + (Color / Colour / Couleur / Farbe) + Ø

P192 Sartén antiadherente ligera "ALU-FIRST" / Non-stick light. Frying pan "ALU-FIRST" / Poêle antiadhesive légère "ALU-FIRST" / Leichtgewichtige Pfanne mit Antihftbeschichtung "ALU-FIRST"



REF	Ø cm	H cm	€/u*	€/Pack	Box
P192.118	18	4,0	12,10	145,20	12
P192.120	20	4,0	14,95	179,40	12
P192.124	24	4,5	19,25	115,50	6
P192.128	28	5,0	22,75	136,50	6
P192.132	32	5,5	27,20	163,20	6
P192.136	36	6,0	31,60	189,60	6
P192.140	40	6,5	39,20	235,20	6

*Precio unitario a nivel informativo. Se venden sólo por cajas completas
Unit price for information only. Sold in whole boxes only
Prix unitaire indicatif. Vendues uniquement par boîtes complètes
Einzelpreis nur zur Information. Nur in kompletten Kartons erhältlich

P127 Sartén "ERGOS" expert / Fry pan "ERGOS" expert / Poêle "ERGOS" expert / Bratpfanne "ERGOS" Expert



REF	Ø cm	H cm	€/u	Box
P127.024	24	4,5	23,40	1
P127.028	28	5,0	29,50	1
P127.032	32	5,5	34,90	1
P127.040	40	6,5	47,35	1

P148 Sartén honda "ERGOS" antiadherente / Non-stick sauté pan "ERGOS" / Sauteuse évasée en anti-adhésive "ERGOS" / Antihft tiefe Bratpfanne "ERGOS"



REF	Ø cm	H cm	€/u	Box
P148.020	20	6,5	28,90	1
P148.024	24	7,0	32,55	1
P148.028	28	7,5	37,00	1
P148.032	32	8,0	47,25	1

ALU PRO SPECIAL



Paellera antiadherente /
Non-stick paella pan /
Plat à paella anti-adhésif /
Paellapfanne Antihaft

P124



Asas de acero inox / St/Steel handle /
Anses en acier inox / Griffe aus rostfreiem Stahl

REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P124.024	24	4,5	27,20	1
P124.028	28	5,0	34,60	1
P124.032	32	5,5	40,45	1
P124.036	36	6,0	48,40	1
P124.040	40	6,5	55,95	1

Sartén para crêpes "HERCULES" antiadherente /
Non-stick crêpe fry pan "HERCULES" /
Poêle à crêpes "HERCULES" anti-adhésive /
Crêpepfanne "HERCULES" Antihaft

P131



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P131.022	22	2,5	15,95	12
P131.026	26	2,5	19,65	12

Sartén pescado "ERGOS" antiadherente /
Non-stick FRY pan for fish "ERGOS" /
Poêle à poisson "ERGOS" anti-adhésive /
Antihaft Fischbratpfanne "ERGOS"

P125



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P125.038	38 x 26	5,0	44,90	1

Sartén para blinis antiadherente /
Non-stick blinis fry pan /
Poêle à blinis anti-adhésive /
Bratpfanne für Blinis Antihaft

P139



IDEA! Especial para huevo frito /
Specially for fried egg /
Spécialement pour œuf frit /
Speziell für Spiegeleier

REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P139.012	12	2,0	8,60	36

EASY APOLO

P460 Sartén aluminio antiadherente. Mango baquelita / Aluminium non-stick fry pan. Bakelite handle /
Poêle aluminium anti-adhésive. Queue en bakélite / Aluminiumbratpfanne Antihaft. Bakelitestiel



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P460.018	18	4,0	9,55	12
P460.020	20	4,0	10,65	12
P460.024	24	4,0	13,10	12
P460.026	26	4,5	13,95	12
P460.028	28	4,5	15,20	12
P460.030	30	4,5	17,05	12
P460.032	32	5,0	18,90	12

MULTIMETAL



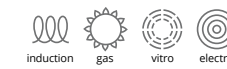
Aporta todas las ventajas del aluminio y
del acero inoxidable en una sola pieza /

It gets all advantages of the aluminium and
the st/steel just in one /

Apporte tous les avantages de l'aluminium
et de l'acier inoxydable en une seule pièce /

Bietet alle Vorteile von Aluminium und
Edelstahl in einem Einzigen Stück

P2390 / P2394 Wok fondo redondo / Round base wok / Wok à fond rond / Wok runder Boden



* Antiadherente / Non-stick coating /
Anti-adhésif / Antihftbeschichtung



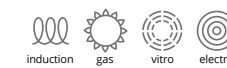
REF. P239.036



REF. P239.436*

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	📦
P239.036	36	10,0	6,00	105,60	1
P239.436*	36	10,0	6,00	133,10	1

P2391 / P2395 Wok fondo plano / Flat base wok / Wok à fond plain / Wok ebener Boden



* Antiadherente / Non-stick coating /
Anti-adhésif / Antihftbeschichtung



REF. P239.136



REF. P239.536*

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	📦
P239.136	36	9,0	5,50	105,60	1
P239.536*	36	9,0	5,50	133,10	1

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

P. 293

PLACA DE INDUCCIÓN WOK /
WOK INDUCTION COOKER /
PLAQUE À INDUCTION WOK /
INDUKTIONSKOCHFELD WOK



BLACK PRO



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

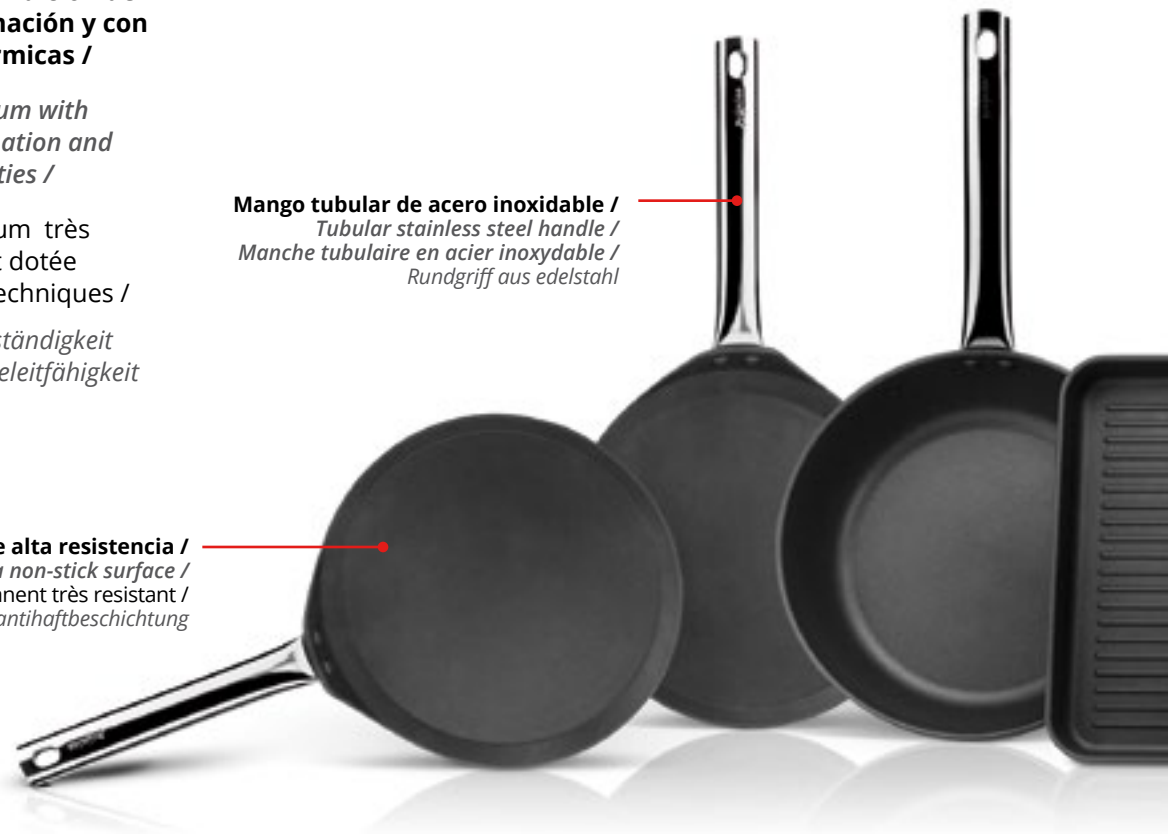
Manufactured in cast aluminium with excellent resistance to deformation and with excellent thermal properties /

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

Mango tubular de acero inoxidable /
Tubular stainless steel handle /
Manche tubulaire en acier inoxydable /
Rundgriff aus edelstahl

Antiadherente Eterna de alta resistencia /
Highly resistant Eterna non-stick surface /
Antiadhesif permanent très résistant /
Hochbeständige permanente antihaftbeschichtung



P1491 Sartén mango inox / Fry pan st/steel handle / Poêle manche inox / Bratpfanne Edelstahlgriff



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P149.120	20	5,0	34,40	4
P149.124	24	5,0	38,40	4
P149.128	28	5,0	47,45	4
P149.130	30	5,0	50,95	4

P1492 Sartén honda mango inox / Deep fry pan st/steel handle / Poêle haute manche inox / Hohe Bratpfanne Edelstahlgriff



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P149.228	28	7,5	61,20	4

P1493 Wok mango inox / Wok st/steel handle / Wok manche inox / Wok Edelstahlgriff



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P149.330	30	9,5	55,55	4

P1501 Sartén crêpes mango inox / Crêpe fry pan st/steel handle / Poêle à crêpes manche inox / Crêpepfanne Edelstahlgriff



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P150.128	28	1,5	52,25	4

P1421 Asador grill mango inox / Grill st/steel handle / Grill manche inox / Grillpfanne Edelstahlgriff



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P142.100	28 x 28	4,0	64,05	1

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

P. 54

CAZUELA /
CASSEROLE /
BRAISIÈRE /
KASSEROLLE



BLACK FORGED SOFT TOUCH



NEW!

Sartén fabricada en aluminio forjado de alta resistencia que ofrece una gran eficiencia energética gracias a su fondo inducción completo, con mango de baquelita soft touch resistente a una temperatura máxima de 160 °C /

Poêle fabriquée en aluminium revêtu très résistant, offrant une grande efficacité énergétique, grâce à son fond à induction complet avec manche en bakélite soft touch résistant à une température maximale de 160°C /

Frying pan manufactured in high-resistance forged aluminium which offers excellent energy efficiency thanks to its full induction base with a soft-touch bakelite handle, resistant to temperatures up to 160 °C /

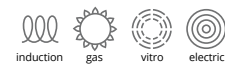
Pfanne aus Schmiedealuminium von hoher Beständigkeit bietet dank ihres kompletten Induktionsbodens eine hohe Energieeffizienz, mit Bakelit Soft-Touch-Griff beständig bis zu einer Temperatur von maximal 160 °C /



Fondo inducción completo / Full induction base / Fond à induction complet / Kompletter Induktionsboden



P1495 Sartén aluminio forjado / Forged aluminium frying pan / Poêle en aluminium revêtu / Schmiedealu-Pfanne



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P149.520	20	5,0	18,80	1
P149.524	24	5,5	22,35	1
P149.528	28	6,0	26,40	1

BLACK FIRST



P150 Sartén crêpes mango baquelita / Crêpe fry pan bakelite handle / Poêle à crêpes manche bakélite / Crêpepfanne mit Bakelitstiel

P142 Asador grill mango madera / Grill wooden handle / Grill queue en bois / Grillpfanne mit Holzstiel



Aluminio de fundición / Cast aluminium / Fonte d'aluminium / aluminiumGuss



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P150.028	28	2,0	29,40	12



Aluminio de fundición / Cast aluminium / Fonte d'aluminium / aluminiumGuss



REF	cm	H cm	€/u	📦
P142.000	29x29	4,3	42,20	5

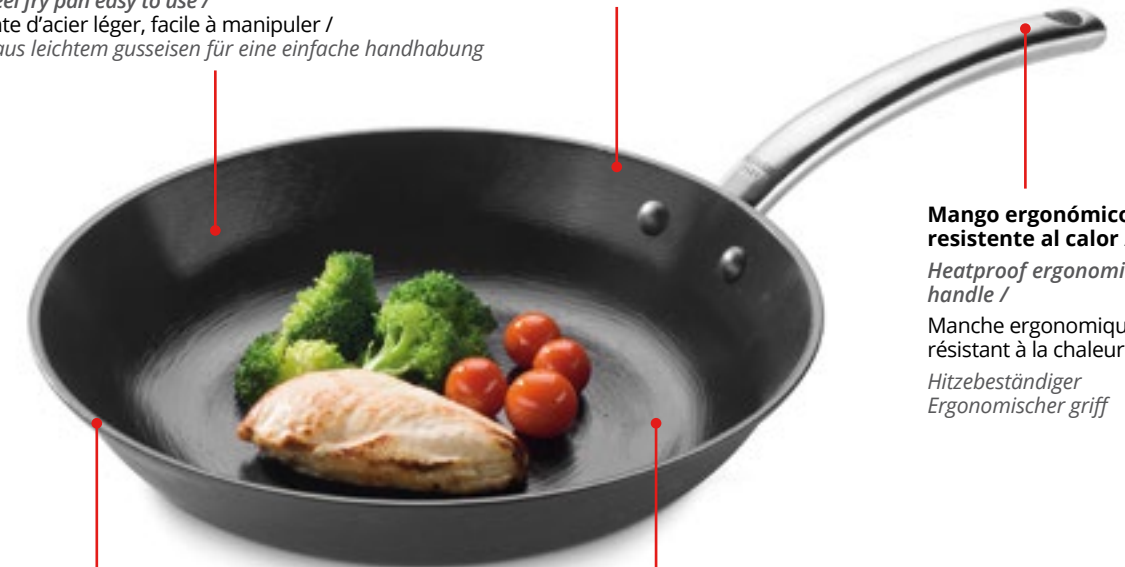
STEEL PRO 1921 SERIES



40%

Menos de peso que las sartenes tradicionales de hierro / Less weight than traditional iron pans / De poids en moins par rapport aux poêles en fer traditionnelles / Weniger gewicht als die traditionellen eisenbratpfannen

Sartén de acero de fundición ligero de fácil manejo / Light cast steel fry pan easy to use / Poêle en fonte d'acier léger, facile à manipuler / Bratpfanne aus leichtem Gusseisen für eine einfache handhabung



Mango ergonómico, resistente al calor / Heatproof ergonomic handle / Manche ergonomique, résistant à la chaleur / Hitzebeständiger Ergonomischer griff

Extraordinarias propiedades calóricas. Excelente y homogénea distribución del calor / Extraordinary caloric properties. Excellent and uniform heat distribution / Propriétés caloriques extraordinaires. Excellent et homogène distribution de la chaleur / Aussergewöhnliche kalorische eigenschaften. Exzellente und gleichmässige hitzeverteilung

Tres capas de antiadherente de última generación, libre de pfoa / Last generation three layers non-stick coating. Pfoa free / Trois couche anti-adhésive de dernière génération. Libre de pfoa / Dreifache antihafbeschichtung der neuesten generationen. Pfoa frei



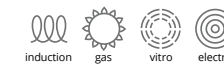
Para una cocina rápida y sana, permite cocinar carnes, pescados y verduras a fuego alto, usando muy poco aceite /

For a quick and healthy cooking, it enables you to cook meats, fish, vegetables using high heat and very little oil /

Pour une cuisine rapide et saine, permettant de cuisiner les viandes, poissons et légumes à feu vif, en utilisant très peu d'huile /

Für eine schnelle und gesunde Küche, erlaubt Fleisch, Fisch und Gemüse auf hoher Flamme mit wenig Öl zu braten

P169 Sartén / Fry pan / Poêle / Bratpfanne



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P169.020	20	20	30,80	1
P169.024	24	24	33,40	1
P169.028	28	28	39,10	1
P169.030	30	30	41,80	1

P166 Wok con tapa / Wok with lid / Wok avec couvercle / Wok mit Deckel



Tapa de cristal incluida / Glass lid included / Couvercle en verre inclus / Glasdeckel inklusive

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	📦
P166.032	32	8,0	4,40	59,80	1



SARTENES / FRY PANS /
POÊLES / BRATPFANNEN

ACERO / STEEL /
ACIER / STAHL

STEEL CLASSIC

INDUCTION



Mango hércules /
Hercules long handle /
Manche hercules /
Hércules-stiel

**Excelentes propiedades térmicas
y antiadherentes naturales /**

*Excellent thermal and natural
nonstick properties /*

*Excellentes propriétés thermiques et
antiadhésives naturelles /*

*Ausgezeichnete wärmeleit- und
natürliche antihafthfähigkeit*

Fabricadas en acero /
Manufactured in steel /
Fabriquéés en acier /
Aus stahl gefertigt

P1351 Sartén "Lionesa" 1,5 mm / "Lyonnaise" Steel fry pan 1,5 mm /
Poêle "Lyonnaise" 1,5 mm / Bratpfanne "Lyoner" 1,5 mm



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P135.120	20	4,5	10,85	1
P135.124	24	5,0	13,25	1
P135.128	28	5,5	17,10	1
P135.132	32	6,0	21,15	1
P135.140	40	7,0	34,35	1

P1353 Wok / Wok / Wok / Wok



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P135.330	30	9,5	37,10	1

P1354 Sartén para crêpes / Crêpe fry pan /
Poêle à crêpes / Crêpesbratpfanne

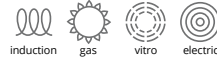


REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P135.424	24	2,0	19,35	1

ACERO / STEEL / ACIER / STAHL



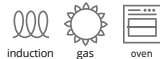
P994 Paellera valenciana en acero pulido / Black steel spanish paella pan / Plat à paella tôle acier / Spanische Paellapfanne aus poliertem Stahl



REF	Ø cm	RACIONES / PORTIONS / PORTIONEN	€/u	📦
P994.020	20	1	5,00	1
P994.022	22	1	5,20	1
P994.024	24	1	5,60	1
P994.026	26	2	5,90	1
P994.030	30	4	6,75	1
P994.032	32	5	7,80	1
P994.034	34	6	8,20	1
P994.036	36	7	9,45	1
P994.038	38	8	9,90	1
P994.040	40	9	10,50	1
P994.042	42	10	12,20	1
P994.046	46	12	13,60	1
P994.050	50	14	16,10	1
P994.055	55	16	26,20	1
P994.065	65	22	39,10	1
P994.080	80	40	81,05	1
P994.090	90	50	106,90	1

ACERO ESMALTADO / ENAMELLED STEEL / ACIER ÉMAILLÉ / EMAILLIIERTE STAHL

P995 Paellera acero esmaltado / Enamelled steel paella pan / Plat à paella acier émaillé / Paellapfanne aus emailliertem Stahl



*MINI-SIZE



Ideal para tapas
Recommended for snacks
Recommandé pour tapas
Ideal für Snacks

REF	Ø cm	Raciones / Portions / Portionen	€/u	📦
P995.010*	10	-	4,70	1
P995.016*	15	-	5,50	1
P995.020	20	2	7,40	1
P995.026	26	2	8,50	1
P995.030	30	4	10,60	1
P995.034	34	6	13,00	1
P995.036	36	7	15,70	1
P995.038	38	8	16,75	1
P995.040	40	9	18,85	1
P995.042	42	10	19,05	1
P995.050	50	14	29,10	1
P995.060	60	19	44,85	1

P997 Sartén honda esmaltada con asas / Deep enamelled fry pan with handles / Poêle haute avec anses / Tiefe Paellapfanne aus emailliertem Stahl mit Griffen



*MINI-SIZE



Ideal para tapas
Recommended for snacks
Recommandé pour tapas
Ideal für Snacks

REF	Ø cm	Lts	€/u	📦
P997.014*	14	0,40	5,00	1
P997.016*	16	0,50	5,40	1
P997.028	28	3,90	9,00	1
P997.032	32	5,30	11,40	1
P997.036	36	7,80	15,30	1
P997.040	40	9,40	19,35	1

PAELLEROS / BURNERS

P998 Paellero esmaltado gas / Enamelled gas burner / Brûleur émaillé / Emailierter Gasbrenner



Ref. P998.035

Para paelleras de 20 a 50 cm Ø
For paella pans from Ø 20 to 50 cm
Pour plats à paella de 20 à 50 cm Ø
Für Paellapfannen von 20 bis 50 cm Ø

Ref. P998.050

Para paelleras de 36 a 70 cm Ø
For paella pans from Ø 36 to 70 cm
Pour plats à paella de 36 à 70 cm Ø
Für Paellapfannen von 36 bis 70 cm Ø

Ref. P998.070

Para paelleras de 36 a 90 cm Ø
For paella pans from Ø 36 to 90 cm
Pour plats à paella de 36 à 90 cm Ø
Für Paellapfannen von 36 bis 90 cm Ø

REF	Ø cm	Círculos / Circles / Cercles / Kreise	Kw	€/u	📦
P998.035	35	2	9,4	45,45	1
P998.050	50	2	14,1	89,15	1
P998.070	70	3	24,1	241,10	1

Válido para gas butano y propano NO para gas ciudad / Valid only for gas butane and propane / Valable uniquement pour gaz butane et propane / Geeignet nur für Butan- und Propangas

P999 Trípode paellero / Base for burner / Pied pour brûleur / Dreifussständer für Gasbrenner



REF	€/u	📦
P999.000	38,85	1

Plegable apto para paelleros de 2 y 3 círculos / Folding valid for 2 and 3 circles burners / Pliant valable pour brûleurs de 2 et 3 cercles / Klappbar geeignet für 2 bis 3 Kreisgasbrenner

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

P. 475

COOKWARE PASSION & MEDITERRANEAN

