

## **1.1 BATERÍA DE COCINA / COOKWARE / BATTERIE DE CUISINE / KOCHBEDARF 14**

|          |    |
|----------|----|
| TOP LINE | 16 |
| INOX-PRO | 22 |
| HANDY    | 30 |
| ALU-PRO  | 32 |

## **1.2 SARTENES / FRY PANS / POÊLES / PFANNEN 38**

|                                                                                                                              |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| SARTENES ALUMINIO / ALUMINIUM FRY PANS /<br>POÊLES ALUMINIUM / BRATPFANNEN ALUMINIUM                                         | 42 |
| SARTENES ALUMINIO INDUCCIÓN / INDUCTION ALUMINIUM FRY PANS /<br>POÊLES ALUMINIUM INDUCTION / INDUKTION BRATPFANNEN ALUMINIUM | 44 |
| SARTENES ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL FRY PANS /<br>POÊLES ACIER INOXYDABLE / BRATPFANNEN EDELSTAHL                           | 45 |
| SARTENES ACERO / STEEL FRY PANS /<br>POÊLES ACIER / BRATPFANNEN ROSTFREIER STAHL                                             | 47 |
| PAELLERAS / SPANISH PAELLA PAN /<br>PLAT À PAELLA / PAELLAPFANNEN                                                            | 48 |

## **1.3 HORNO Y RUSTIDERAS / OVEN AND ROAST PAN / FOUR ET PLAQUES À RÔTIR / OFEN- UND BRATFORMEN 50**

|                                                                                    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------|----|
| RUSTIDERAS / ROAST PANS /<br>PLAQUES À RÔTIR / BRÄTER                              | 51 |
| BANDEJAS GASTRONORM / GASTRONORM TRAYS /<br>PLAQUES GASTRONORME / GASTRONOMTABLETS | 52 |
| BANDEJAS PASTELERÍA / PASTRY TRAYS /<br>PLAQUES À PÂTISSERIE / PATISSERIETABLETT   | 52 |
| REJILLAS / GRIDS /<br>GRILLES / ROST                                               | 54 |
| BANDEJAS PIZZERIA / PIZZERIA TRAYS /<br>PLAQUES À PIZZERIA / PIZZABACKBLECHE       | 55 |
| ACCESORIOS HORNO / OVEN ACCESSORIES /<br>ACCESSOIRES FOUR / OFENACCESSORIES        | 56 |

## **1.4 ACCESORIOS DE COCINA / KITCHEN ACCESSORIES / ACCESSOIRES DE CUISINE/ KÜCHENZUBEHÖR 58**

|                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----|
| UTENSILIOS DE COCINA / KITCHEN UTENSILS /<br>USTENSILES DE CUISINE / KÜCHENUTENSILIEN | 58 |
| TABLAS DE CORTE / CUTTING BOARDS /<br>PLANCHES À DÉCOUPER / SCHNEIDBRETTER            | 79 |
| ELEMENTOS DE MEDIDA / MEASURING UTENSILS /<br>USTENSILES DE MESURE / MESSUTENSILIEN   | 82 |
| PROTECCIÓN TÉRMICA / HEAT PROTECTION /<br>PROTECTION THERMIQUE / HITZESCHUTZ          | 86 |

|                                                                            | PROFESIONAL / PROFESSIONAL /<br>PROFESSIONNEL / PROFESSIONELL                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                | FOODIES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                            | TOP LINE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | INOX-PRO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | HANDY                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ALU-PRO                                                                                                                                                                                                                                                        | PUJADAS 1921                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| REF /<br>ITEM /<br>CODE /<br>ART.NR.                                       |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| COMPATIBLE CON /<br>COMPATIBLE WITH /<br>COMPATIBLE AVEC /<br>GEEIGNET FÜR |     |     |     |    |     |
| PRECIO /<br>PRICE /<br>PRIX /<br>PREIS                                     | €€€€                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | €€€€                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | €€                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | €                                                                                                                                                                                                                                                              | €€                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| GARANTÍA AÑOS /<br>WARRANTY YEARS /<br>GARANTIE ANNÉES /<br>GARANTIE JAHRE | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1                                                                                                                                                                                                                                                              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| CERTIFICACIÓN /<br>CERTIFICATION /<br>CERTIFICATION /<br>ZERTIFIKATION     |                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| ASAS /<br>HANDLES /<br>ANSES /<br>GRIFFE                                   | AISLANTES /<br>INSULATION /<br>ISOLANTES /<br>ISOLIERUNG                                                                                                                                                                                                                                                                                    | VARILLA /<br>WIRE /<br>FILS /<br>DRAHT                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | TUBULAR /<br>TUBULAR /<br>TUBULAIRE /<br>TUBULÄR                                                                                                                                                                                                                                                                                             | TUBULAR /<br>TUBULAR /<br>TUBULAIRE /<br>TUBULÄR                                                                                                                                                                                                               | TUBULAR /<br>TUBULAR /<br>TUBULAIRE /<br>TUBULÄR                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| RESTAURANTE /<br>RESTAURANT /<br>RESTAURANT /<br>RESTAURANT                | GASTRONÓMICO /<br>GASTRONOMIC /<br>GASTRONOMIQUE /<br>GASTRONOMIE                                                                                                                                                                                                                                                                           | TODO TIPO /<br>ANY KIND /<br>TOUST YPOS /<br>ALLE TYPEN                                                                                                                                                                                                                                                                                     | MEDIO /<br>MEDIUM /<br>MOYEN /<br>MITTEL                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | TRADICIONAL /<br>TRADITIONAL /<br>TRADITIONNEL /<br>TRADITIONELL                                                                                                                                                                                               | RÁPIDA Y CON POCO<br>ACEITE /<br>FAST AND LITTLE OIL /<br>RAPIDE ET AVEC PEU<br>D'HUILE /<br>SCHNELL UND MIT<br>WENIG ÖL                                                                                                                                                                                                                            |
| MEDIDAS Ø /<br>MEASURES Ø /<br>MESURES Ø /<br>MASSE Ø                      | 12-60                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 12-70                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 16-40                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 16-60                                                                                                                                                                                                                                                          | 20-32                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

| BLACK SERIES                                                                                                                                  | MULTIMETAL                                                                          | COOL • LINE                                                                         | IDEA                                                                                                    | HOBBY CHEF                                                                            | APARTAMENTO                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                               |    |    |                       |    |    |
|                                                            |  |  |                     |  |  |
| €€                                                                                                                                            | €€€€€€                                                                              | €€€                                                                                 | €€€                                                                                                     | €€€                                                                                   | €                                                                                     |
| 2                                                                                                                                             | 5                                                                                   | 4                                                                                   | 3                                                                                                       | 4                                                                                     | 2                                                                                     |
|                                                            |  |                                                                                     |  ALL<br>OVER<br>TECH |                                                                                       |                                                                                       |
| INTEGRADO /<br>INTEGRATED /<br>INTÉGRÉ /<br>INTEGRIERT                                                                                        | TUBULAR /<br>TUBULAR /<br>TUBULAIRE /<br>TUBULÄR                                    | FUNDICIÓN /<br>CAST /<br>FONTE /<br>GUSSEISEN                                       | DISEÑO /<br>DESIGN /<br>DESIGN /<br>DESIGN                                                              | VARILLA /<br>WIRE /<br>FILS /<br>DRAHT                                                | BAQUELITA /<br>BAKELITE /<br>BAKÉLITE /<br>BAKELITE                                   |
| TRADICIONAL Y<br>PRESENTACIÓN /<br>TRADITIONAL AND<br>PRESENTATION /<br>TRADITIONNEL ET<br>PRESENTATION /<br>TRADITIONELL UND<br>PRÄSENTATION | GASTRONÓMICO /<br>GASTRONOMIC /<br>GASTRONOMIQUE /<br>GASTRONOMIE                   | GOURMET                                                                             | MODERNA /<br>MODERN /<br>MODERNE /<br>MODERN                                                            | GOURMET                                                                               | LIGERA /<br>LIGHT /<br>LÉGERE /<br>LEICHT                                             |
| 16-40                                                                                                                                         | 16-36                                                                               | 16-32                                                                               | 12-32                                                                                                   | 12-32                                                                                 | 14-28                                                                                 |

# TOP LINE

LA BATERÍA MÁS EXCLUSIVA PARA LA ALTA COCINA /  
THE MOST EXCLUSIVE COOKWARE LEAD TO HIGH CUISINE /  
LA PLUS EXCLUSIVE BATTERIE POUR LA HAUTE CUISINE /  
EXCLUSIVSTER 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 /  
KOCHEBEDARF AUS EDELSTAHL 18/10



FACILIDAD: ETIQUETAS IDENTIFICATIVAS DE FÁCIL EXTRACCIÓN /  
EASY: IDENTIFICATION STICKER EASY TO REMOVE /  
FACILE : ETIQUETTES IDENTIFICATRICES FACILES À ENLEVER /  
EINFACH: IDENTIFIZIERUNGSETIKETTEN LEICHT ZU ENTFERNEN

VERTIDO FÁCIL /  
EASY POURING /  
VERCEMENT FACILE /  
SCHÜTTTRAND

ESTÉTICA: ACABADO SATINADO /  
AESTHETICS: SATIN FINISH /  
ESTHÉTIQUE : FINITION SATINÉE /  
ÄSTHETIK: SATINIERTER 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



INDUC



GAS



VITRO



ELECTR





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

AISLANTE: ASAS DE INOX RESISTENTES AL CALOR /  
INSULATING: ST/STEEL HEAT RESISTANT HANDLES /  
ISOLANT : ANSES EN ACIER INOXYDABLE RÉSISTANTES À LA CHALEUR /  
ISOLIERUNG: HITZEBSTÄNDIGE GRIFFE AUS EDELSTAHL

INDUCCIÓN: FONDO SANDWICH (INOX - ALU - INOX) /  
INDUCTION: SANDWICH BOTTOM (ST/STEEL - ALU - ST/STEEL) /  
INDUCTION : FOND SANDWICH (INOX - ALU - INOX) /  
INDUKTION: SANDWICHBODEN (EDELSTAHL-ALUMINIUM - EDELSTAHL)

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

EFICACIA / EFFICACY /  
EFFICACITÉ / EFFIZIENZ



FRÍO / COLD / FROID / KÄLTE



CALIENTE / WARM / CHAUD / HITZE

EFICIENCIA / EFFICACY /  
EFFICACITÉ / EFFIZIENZ



ACERO / INOX-ST/STEEL / EDELSTAHL



ALUMINIO / ALUMINIUM / ALUMINIUM

## TOP LINE

**2901**

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 |
|---------|------|------|--------|---|
| 290.116 | 16   | 16,0 | 3,00   | 1 |
| 290.120 | 20   | 20,0 | 6,20   | 1 |
| 290.124 | 24   | 24,0 | 10,00  | 1 |
| 290.128 | 28   | 28,0 | 16,50  | 1 |
| 290.130 | 30   | 30,0 | 21,20  | 1 |
| 290.132 | 32   | 32,0 | 24,00  | 1 |
| 290.135 | 35   | 35,0 | 33,60  | 1 |
| 290.140 | 40   | 40,0 | 50,00  | 1 |
| 290.145 | 45   | 45,0 | 72,00  | 1 |
| 290.150 | 50   | 50,0 | 98,00  | 1 |
| 290.160 | 60   | 55,0 | 155,00 | 1 |

**2911**

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

**CLASS**  
**INDUCTION**

| REF     | Ø cm | H cm | Lts   | U |
|---------|------|------|-------|---|
| 291.116 | 16   | 7,5  | 1,50  | 1 |
| 291.120 | 20   | 8,0  | 2,50  | 1 |
| 291.124 | 24   | 9,5  | 4,30  | 1 |
| 291.128 | 28   | 11,0 | 6,70  | 1 |
| 291.130 | 30   | 12,0 | 8,40  | 1 |
| 291.132 | 32   | 12,5 | 10,00 | 1 |
| 291.135 | 35   | 14,0 | 13,60 | 1 |
| 291.140 | 40   | 15,5 | 19,50 | 1 |
| 291.145 | 45   | 17,0 | 27,00 | 1 |
| 291.150 | 50   | 20,0 | 39,00 | 1 |
| 291.160 | 60   | 23,0 | 65,00 | 1 |

**2921**

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

**CLASS**  
**INDUCTION**

| REF     | Ø cm | H cm | Lts   | U |
|---------|------|------|-------|---|
| 292.116 | 16   | 11,0 | 2,10  | 1 |
| 292.120 | 20   | 13,0 | 4,00  | 1 |
| 292.124 | 24   | 14,0 | 6,30  | 1 |
| 292.128 | 28   | 17,5 | 10,20 | 1 |
| 292.130 | 30   | 18,0 | 12,70 | 1 |
| 292.132 | 32   | 19,0 | 15,20 | 1 |
| 292.135 | 35   | 21,0 | 20,20 | 1 |
| 292.140 | 40   | 25,0 | 31,40 | 1 |
| 292.145 | 45   | 28,0 | 44,50 | 1 |
| 292.150 | 50   | 30,0 | 59,00 | 1 |
| 292.160 | 60   | 35,0 | 99,00 | 1 |

**2931**

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

**CLASS**  
**INDUCTION**

| REF     | Ø cm | H cm | Lts   | U |
|---------|------|------|-------|---|
| 293.124 | 24   | 6,0  | 2,70  | 1 |
| 293.128 | 28   | 6,0  | 3,70  | 1 |
| 293.130 | 30   | 6,0  | 4,30  | 1 |
| 293.132 | 32   | 6,0  | 4,70  | 1 |
| 293.135 | 35   | 7,0  | 6,70  | 1 |
| 293.140 | 40   | 8,0  | 10,00 | 1 |
| 293.145 | 45   | 9,0  | 17,50 | 1 |
| 293.150 | 50   | 10,0 | 28,00 | 1 |



**290** Olla recta con tapa / Stock pot with lid / Marmite traiteur avec couvercle / Hoher Kochtopf mit Deckel

| REF     | Ø cm | H cm | Lts    | U |
|---------|------|------|--------|---|
| 290.016 | 16   | 16,0 | 3,00   | 1 |
| 290.020 | 20   | 20,0 | 6,20   | 1 |
| 290.024 | 24   | 24,0 | 10,00  | 1 |
| 290.028 | 28   | 28,0 | 16,50  | 1 |
| 290.030 | 30   | 30,0 | 21,20  | 1 |
| 290.032 | 32   | 32,0 | 24,00  | 1 |
| 290.035 | 35   | 35,0 | 33,60  | 1 |
| 290.040 | 40   | 40,0 | 50,00  | 1 |
| 290.045 | 45   | 45,0 | 72,00  | 1 |
| 290.050 | 50   | 50,0 | 98,00  | 1 |
| 290.060 | 60   | 55,0 | 155,00 | 1 |

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

| REF     | Ø cm | H cm | Lts   | U |
|---------|------|------|-------|---|
| 291.016 | 16   | 7,5  | 1,50  | 1 |
| 291.020 | 20   | 8,0  | 2,50  | 1 |
| 291.024 | 24   | 9,5  | 4,30  | 1 |
| 291.028 | 28   | 11,0 | 6,70  | 1 |
| 291.030 | 30   | 12,0 | 8,40  | 1 |
| 291.032 | 32   | 12,5 | 10,00 | 1 |
| 291.035 | 35   | 14,0 | 13,60 | 1 |
| 291.040 | 40   | 15,5 | 19,50 | 1 |
| 291.045 | 45   | 17,0 | 27,00 | 1 |
| 291.050 | 50   | 20,0 | 39,00 | 1 |
| 291.060 | 60   | 23,0 | 65,00 | 1 |

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

| REF     | Ø cm | H cm | Lts   | U |
|---------|------|------|-------|---|
| 292.016 | 16   | 11,0 | 2,10  | 1 |
| 292.020 | 20   | 13,0 | 4,00  | 1 |
| 292.024 | 24   | 14,0 | 6,30  | 1 |
| 292.028 | 28   | 17,5 | 10,20 | 1 |
| 292.030 | 30   | 18,0 | 12,70 | 1 |
| 292.032 | 32   | 19,0 | 15,20 | 1 |
| 292.035 | 35   | 21,0 | 20,20 | 1 |
| 292.040 | 40   | 25,0 | 31,40 | 1 |
| 292.045 | 45   | 28,0 | 44,50 | 1 |
| 292.050 | 50   | 30,0 | 59,00 | 1 |
| 292.060 | 60   | 35,0 | 99,00 | 1 |

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

| REF     | Ø cm | H cm | Lts   | U |
|---------|------|------|-------|---|
| 293.024 | 24   | 6,0  | 2,70  | 1 |
| 293.028 | 28   | 6,0  | 3,70  | 1 |
| 293.030 | 30   | 6,0  | 4,30  | 1 |
| 293.032 | 32   | 6,0  | 4,70  | 1 |
| 293.035 | 35   | 7,0  | 6,70  | 1 |
| 293.040 | 40   | 8,0  | 10,00 | 1 |
| 293.045 | 45   | 9,0  | 17,50 | 1 |
| 293.050 | 50   | 10,0 | 28,00 | 1 |

## TOP LINE

**201** Cazo recto bajo / Saucepan / Casserole / Flache Stielkasserolle**class**  
INDUCTION

| REF     | Ø cm | H cm | Lts   | U |
|---------|------|------|-------|---|
| 201.016 | 16   | 7,5  | 1,50  | 1 |
| 201.018 | 18   | 8,0  | 2,00  | 1 |
| 201.020 | 20   | 8,0  | 2,50  | 1 |
| 201.024 | 24   | 9,5  | 4,30  | 1 |
| 201.028 | 28   | 11,0 | 6,70  | 1 |
| 201.032 | 32*  | 12,5 | 10,00 | 1 |

\* Con contraasa / With counterhandle /  
Avec contre anse / mit Zusatzgriff

**202** Cazo recto alto / Deep saucepan / Casserole haute / Hohe Stielkasserolle**class**  
INDUCTION

| REF     | Ø cm | H cm | Lts   | U |
|---------|------|------|-------|---|
| 202.016 | 16   | 11,0 | 2,10  | 1 |
| 202.018 | 18   | 12,0 | 3,00  | 1 |
| 202.020 | 20   | 13,0 | 4,00  | 1 |
| 202.024 | 24   | 14,0 | 6,30  | 1 |
| 202.028 | 28   | 17,5 | 10,20 | 1 |
| 202.032 | 32*  | 19,0 | 15,20 | 1 |

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

**200** Cazo tipo francés / French style saucepan / Casserole forme française / Französische Kasserolle**class**  
INDUCTION

| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | U |
|---------|------|------|------|---|
| 200.012 | 12   | 7,0  | 0,70 | 1 |
| 200.014 | 14   | 7,0  | 1,00 | 1 |
| 200.016 | 16   | 7,5  | 1,50 | 1 |
| 200.018 | 18   | 9,0  | 2,30 | 1 |
| 200.020 | 20   | 10,0 | 3,10 | 1 |
| 200.022 | 22   | 11,0 | 4,20 | 1 |
| 200.024 | 24   | 12,0 | 5,40 | 1 |
| 200.028 | 28   | 14,0 | 8,60 | 1 |

La diferencia entre las refs. 200, 201 y 202 es su altura.  
The only difference between the refs. 200, 201 and 202 is its height.  
La différence entre les réfs. 200, 201 et 202 c'est l'hauteur.  
Die Artikel 200, 201 und 202 unterscheiden sich in der Höhe.

**214** Cazo cónico / Conical sauté pan / Sauteuse evasée / Konische Kasserolle**class**  
INDUCTION

| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | U |
|---------|------|------|------|---|
| 214.016 | 16   | 6,0  | 1,00 | 1 |
| 214.018 | 18   | 6,0  | 1,20 | 1 |
| 214.020 | 20   | 6,5  | 1,60 | 1 |
| 214.022 | 22   | 7,0  | 2,10 | 1 |
| 214.024 | 24   | 7,5  | 2,70 | 1 |



**2003** Cazo bombeado / Rounded saucepan / Casserole bombée / Kugelige Kasserolle mit Schüttrand**class**  
**INDUCTION**

| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | U |
|---------|------|------|------|---|
| 200.320 | 20   | 7,5  | 1,80 | 1 |
| 200.324 | 24   | 8,5  | 3,00 | 1 |

**204** Sautex / Sauté pan / Sauteuse / Sauteuse**class**  
**INDUCTION**

| REF     | Ø cm | H cm | Lts   | U |
|---------|------|------|-------|---|
| 204.020 | 20   | 6,0  | 1,90  | 1 |
| 204.024 | 24   | 6,0  | 2,70  | 1 |
| 204.028 | 28   | 6,0  | 3,70  | 1 |
| 204.030 | 30   | 6,0  | 4,30  | 1 |
| 204.032 | 32   | 6,0  | 4,70  | 1 |
| 204.035 | 35   | 7,0  | 6,70  | 1 |
| 204.040 | 40*  | 8,0  | 10,00 | 1 |

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

**299** Tapa / Lid / Couvercle / Deckel

| REF     | Ø cm | U |
|---------|------|---|
| 299.016 | 16   | 1 |
| 299.020 | 20   | 1 |
| 299.024 | 24   | 1 |
| 299.028 | 28   | 1 |
| 299.030 | 30   | 1 |
| 299.032 | 32   | 1 |
| 299.035 | 35   | 1 |
| 299.040 | 40   | 1 |
| 299.045 | 45   | 1 |
| 299.050 | 50   | 1 |
| 299.060 | 60   | 1 |

**COOK,  
ENJOY,  
TRY,  
LIVE  
WITH  
PUJADAS**



# INOX-PRO

**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  
EDELSTAHL DRAHT, ULTRA RESISTENT,  
500KG

EFICIENTE: TAPAS DISEÑADAS PARA EL AHORRO DE ENERGÍA /  
EFFICIENT: LIDS DESIGNED TO SAVE ENERGY /  
EFFICIENT : COUVERCLES CONÇUS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE /  
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 SYSTEME 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 À  
L'EXTÉRIEUR DE TOUS LES MODÈLES /

QUALITÄT: SATINIERTER POLIERUNG INNEN UND AUSSEN  
EINHEITLICH FÜR ALLE MODELLE

RADIOS 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 DESIGNT FÜR EINFACHE UND SCHNELLE REINIGUNG

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

INDUCCIÓN: FONDO SANDWICH (INOX - ALU - INOX) /  
INDUCTION: SANDWICH BOTTOM (ST/STEEL - ALU - ST/STEEL) /  
INDUCTION : FOND SANDWICH (INOX - ALU - INOX) /  
INDUKTION: SANDWICHBODEN (EDELSTAHL-ALUMINIUM-EDELSATHL)

EFICACIA / EFFICACY /  
EFFICACITÉ / EFFIZIENZ



FRÍO / COLD / FROID / KÄLTE



CALIENTE / WARM / CHAUD / HITZE

## INOX-PRO

**218** 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 |
|---------|------|------|--------|---|
| 218.016 | 16   | 16,0 | 3,00   | 1 |
| 218.018 | 18   | 18,0 | 4,50   | 1 |
| 218.020 | 20   | 20,0 | 6,20   | 1 |
| 218.024 | 24   | 24,0 | 10,00  | 1 |
| 218.028 | 28   | 28,0 | 16,50  | 1 |
| 218.030 | 30   | 30,0 | 21,20  | 1 |
| 218.032 | 32   | 32,0 | 24,00  | 1 |
| 218.035 | 35   | 35,0 | 33,60  | 1 |
| 218.040 | 40   | 40,0 | 50,00  | 1 |
| 218.045 | 45   | 45,0 | 72,00  | 1 |
| 218.050 | 50   | 50,0 | 98,00  | 1 |
| 218.060 | 60   | 55,0 | 155,00 | 1 |

**217** Cacerola baja sin tapa / Casserole without lid / Faitout sans couvercle / Flache Kasserolle ohne Deckel**class**  
INDUCTION

| REF     | Ø cm | H cm | Lts   | U |
|---------|------|------|-------|---|
| 217.016 | 16   | 7,5  | 1,50  | 1 |
| 217.018 | 18   | 8,0  | 2,00  | 1 |
| 217.020 | 20   | 8,0  | 2,50  | 1 |
| 217.024 | 24   | 9,50 | 4,30  | 1 |
| 217.028 | 28   | 11,0 | 6,70  | 1 |
| 217.030 | 30   | 12,0 | 8,40  | 1 |
| 217.032 | 32   | 12,5 | 10,00 | 1 |
| 217.035 | 35   | 14,0 | 13,60 | 1 |
| 217.040 | 40   | 15,5 | 19,50 | 1 |
| 217.045 | 45   | 17,0 | 27,00 | 1 |
| 217.050 | 50   | 20,0 | 39,00 | 1 |
| 217.060 | 60   | 23,0 | 65,00 | 1 |

**216** Cacerola alta sin tapa / Sauce pot without lid / Braisière sans couvercle / Hohe Kasserolle ohne Deckel**class**  
INDUCTION

| REF     | Ø cm | H cm | Lts   | U |
|---------|------|------|-------|---|
| 216.016 | 16   | 11,0 | 2,10  | 1 |
| 216.018 | 18   | 12,0 | 3,00  | 1 |
| 216.020 | 20   | 13,0 | 4,00  | 1 |
| 216.024 | 24   | 14,0 | 6,30  | 1 |
| 216.028 | 28   | 17,5 | 10,20 | 1 |
| 216.030 | 30   | 18,0 | 12,70 | 1 |
| 216.032 | 32   | 19,0 | 15,20 | 1 |
| 216.035 | 35   | 21,0 | 20,20 | 1 |
| 216.040 | 40   | 25,0 | 31,40 | 1 |
| 216.045 | 45   | 28,0 | 44,50 | 1 |
| 216.050 | 50   | 30,0 | 59,00 | 1 |
| 216.060 | 60   | 35,0 | 99,00 | 1 |

**205** Paellera sin tapa / Paella pan without lid / Plat à paella sans couvercle / Paellapfanne ohne Deckel**class**  
INDUCTION

| REF     | Ø cm | H cm | Lts   | U |
|---------|------|------|-------|---|
| 205.020 | 20   | 6,0  | 1,90  | 1 |
| 205.024 | 24   | 6,0  | 2,70  | 1 |
| 205.028 | 28   | 6,0  | 3,70  | 1 |
| 205.030 | 30   | 6,0  | 4,30  | 1 |
| 205.032 | 32   | 6,0  | 4,70  | 1 |
| 205.035 | 35   | 7,0  | 6,70  | 1 |
| 205.040 | 40   | 8,0  | 10,00 | 1 |
| 205.045 | 45   | 8,5  | 12,00 | 1 |
| 205.050 | 50   | 9,0  | 17,50 | 1 |
| 205.060 | 60   | 10,0 | 28,00 | 1 |



**208** Olla recta con tapa / Stock pot with lid / Marmite traiteur avec couvercle / Hoher Kochtopf mit Deckel**class**  
**INDUCTION**

| REF     | Ø cm | H cm | Lts    | U |
|---------|------|------|--------|---|
| 208.016 | 16   | 16,0 | 3,00   | 1 |
| 208.018 | 18   | 18,0 | 4,50   | 1 |
| 208.020 | 20   | 20,0 | 6,20   | 1 |
| 208.024 | 24   | 24,0 | 10,00  | 1 |
| 208.028 | 28   | 28,0 | 16,50  | 1 |
| 208.030 | 30   | 30,0 | 21,20  | 1 |
| 208.032 | 32   | 32,0 | 24,00  | 1 |
| 208.035 | 35   | 35,0 | 33,60  | 1 |
| 208.040 | 40   | 40,0 | 50,00  | 1 |
| 208.045 | 45   | 45,0 | 72,00  | 1 |
| 208.050 | 50   | 50,0 | 98,00  | 1 |
| 208.060 | 60   | 55,0 | 155,00 | 1 |

**207** Cacerola baja con tapa / Casserole with lid / Faitout avec couvercle / Flache Kasserolle mit Deckel**class**  
**INDUCTION**

| REF     | Ø cm | H cm | Lts   | U |
|---------|------|------|-------|---|
| 207.016 | 16   | 7,5  | 1,50  | 1 |
| 207.018 | 18   | 8,0  | 2,00  | 1 |
| 207.020 | 20   | 8,0  | 2,50  | 1 |
| 207.024 | 24   | 9,5  | 4,30  | 1 |
| 207.028 | 28   | 11,0 | 6,70  | 1 |
| 207.030 | 30   | 12,0 | 8,40  | 1 |
| 207.032 | 32   | 12,5 | 10,00 | 1 |
| 207.035 | 35   | 14,0 | 13,60 | 1 |
| 207.040 | 40   | 15,5 | 19,50 | 1 |
| 207.045 | 45   | 17,0 | 27,00 | 1 |
| 207.050 | 50   | 20,0 | 39,00 | 1 |
| 207.060 | 60   | 23,0 | 65,00 | 1 |

**206** Cacerola alta con tapa / Sauce pot with lid / Braisière avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel**class**  
**INDUCTION**

| REF     | Ø cm | H cm | Lts   | U |
|---------|------|------|-------|---|
| 206.016 | 16   | 11,0 | 2,10  | 1 |
| 206.018 | 18   | 12,0 | 3,00  | 1 |
| 206.020 | 20   | 13,0 | 4,00  | 1 |
| 206.024 | 24   | 14,0 | 6,30  | 1 |
| 206.028 | 28   | 17,5 | 10,20 | 1 |
| 206.030 | 30   | 18,0 | 12,70 | 1 |
| 206.032 | 32   | 19,0 | 15,20 | 1 |
| 206.035 | 35   | 21,0 | 20,20 | 1 |
| 206.040 | 40   | 25,0 | 31,40 | 1 |
| 206.045 | 45   | 28,0 | 44,50 | 1 |
| 206.050 | 50   | 30,0 | 59,00 | 1 |
| 206.060 | 60   | 35,0 | 99,00 | 1 |

**215** Paellera con tapa / Paella pan with lid / Plat à paella avec couvercle / Paellapfanne mit Deckel**class**  
**INDUCTION**

| REF     | Ø cm | H cm | Lts   | U |
|---------|------|------|-------|---|
| 215.020 | 20   | 6,0  | 1,90  | 1 |
| 215.024 | 24   | 6,0  | 2,70  | 1 |
| 215.028 | 28   | 6,0  | 3,70  | 1 |
| 215.030 | 30   | 6,0  | 4,30  | 1 |
| 215.032 | 32   | 6,0  | 4,70  | 1 |
| 215.035 | 35   | 7,0  | 6,70  | 1 |
| 215.040 | 40   | 8,0  | 10,00 | 1 |
| 215.045 | 45   | 8,5  | 12,00 | 1 |
| 215.050 | 50   | 9,0  | 17,50 | 1 |
| 215.060 | 60   | 10,0 | 28,00 | 1 |

## INOX-PRO

**240**

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

**CLASS  
INDUCTION**

| REF     | Ø cm | H cm | Lts   | U |
|---------|------|------|-------|---|
| 240.040 | A 40 | 20,0 | 20,00 | 1 |
|         | B 32 | 32,0 | 24,00 |   |
| 240.050 | A 50 | 25,0 | 40,00 | 1 |
|         | B 40 | 40,0 | 50,00 |   |
| 240.060 | A 60 | 23,5 | 45,00 | 1 |
|         | B 45 | 45,0 | 72,00 |   |
| 240.070 | A 70 | 25,0 | 65,00 | 1 |
|         | B 50 | 50,0 | 98,00 |   |

**241**

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 |
|---------|------|------|-------|---|
| 241.040 | 40   | 20,0 | 20,00 | 1 |
| 241.050 | 50   | 25,0 | 40,00 | 1 |
| 241.060 | 60   | 23,5 | 45,00 | 1 |
| 241.070 | 70   | 25,0 | 65,00 | 1 |

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

**242**

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

**CLASS  
INDUCTION**

| REF     | Ø cm | H cm | Lts   | U |
|---------|------|------|-------|---|
| 242.020 | A 20 | 13,0 | 4,00  | 1 |
|         | B 20 | 20,0 | 6,20  |   |
| 242.024 | A 24 | 14,0 | 6,30  | 1 |
|         | B 24 | 24,0 | 10,00 |   |
| 242.028 | A 28 | 17,5 | 10,00 | 1 |
|         | B 28 | 28,0 | 16,50 |   |
| 242.032 | A 32 | 19,0 | 15,00 | 1 |
|         | B 32 | 32,0 | 24,00 |   |
| 242.035 | A 35 | 21,0 | 20,00 | 1 |
|         | B 35 | 35,0 | 33,60 |   |

Con tapa / With lid / Avec couvercle / Mit Deckel

**243**

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 |
|---------|------|------|-------|---|
| 243.020 | 20   | 13,0 | 4,00  | 1 |
| 243.024 | 24   | 14,0 | 6,30  | 1 |
| 243.028 | 28   | 17,5 | 10,00 | 1 |
| 243.032 | 32   | 19,0 | 15,00 | 1 |
| 243.035 | 35   | 21,0 | 20,00 | 1 |

Ø agujeros / holes / trous / Löcher 3,25 mm  
Sin tapa / Without lid / Sans couvercle / Ohne Deckel

**244**

Conjunto vaporera / Steam pot / Cuit vapeur / Dampfgarset

**CLASS  
INDUCTION**

| REF     | Ø cm | H cm | Lts   | U |
|---------|------|------|-------|---|
| 244.020 | A 20 | 13,0 | 4,00  | 1 |
|         | B 20 | 13,0 | 4,00  |   |
| 244.024 | A 24 | 14,0 | 6,30  | 1 |
|         | B 24 | 14,0 | 6,30  |   |
| 244.028 | A 28 | 17,5 | 10,00 | 1 |
|         | B 28 | 17,5 | 10,00 |   |
| 244.032 | A 32 | 19,0 | 15,00 | 1 |
|         | B 32 | 19,0 | 15,00 |   |
| 244.035 | A 35 | 21,0 | 20,00 | 1 |
|         | B 35 | 21,0 | 20,00 |   |

Con tapa / With lid / Avec couvercle / Mit Deckel



**223** 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 |
|---------|------|------|-------|---|
| 223.035 | 35   | 21,0 | 20,20 | 1 |
| 223.040 | 40   | 25,0 | 31,40 | 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

**224** Colapasta / Pasta colander / Cuit-pâtes / Nudelsieb

| REF       | H cm | U |
|-----------|------|---|
| A 224.023 | 23,0 | 1 |
| B 224.026 | 26,0 | 1 |

A Utilizable para la ref. 216 - Ø 35 cm

B Utilizable para la ref. 216 - Ø 40 cm

A It fits ref. 216 - Ø 35 cm

B It fits ref. 216 - Ø 40 cm

A Utilisable pour la ref. 216 - Ø 35 cm

B Utilisable pour la ref. 216 - Ø 40 cm

A Benutzbar für Art.Nr. 216 - Ø 35 cm

B Benutzbar für Art.Nr. 216 - Ø 40 cm

**248** Olla con grifo y tapa / Stock pot with tap and lid /  
Marmite traiteur avec robinet et couvercle / Topf mit Ablaufhahn und Deckel**CLASS**  
**INDUCTION**

| REF     | Ø cm | H cm | Lts   | U |
|---------|------|------|-------|---|
| 248.028 | 28   | 28,0 | 16,50 | 1 |
| 248.032 | 32   | 32,0 | 24,00 | 1 |
| 248.035 | 35   | 35,0 | 33,60 | 1 |
| 248.040 | 40   | 40,0 | 50,00 | 1 |
| 248.045 | 45   | 45,0 | 72,00 | 1 |

**249** Separador para olla con grifo / Grid for stock pot with tap /  
Grille pour marmite avec robinet / Separierer für Topf mit Ablaufhahn**IDEA!**

Perfecto para la esterilización de tarros /  
Ideal for sterilizing jars /  
Idéal pour la stérilisation des bocaux /  
Ideal für die Sterilisierung von Glasbehältern

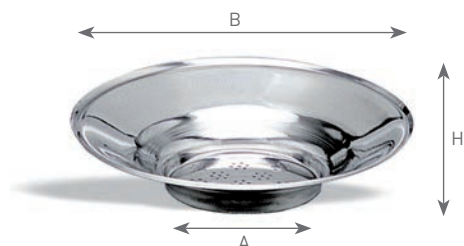


| REF     | Ø cm | H cm | U |
|---------|------|------|---|
| 249.028 | 27,5 | 5,50 | 1 |
| 249.032 | 31,5 | 5,50 | 1 |
| 249.035 | 34,5 | 5,50 | 1 |
| 249.040 | 39,5 | 5,50 | 1 |
| 249.045 | 44,5 | 5,50 | 1 |

**209** Tapa / Lid / Couvercle / Deckel

| REF     | Ø cm | U |
|---------|------|---|
| 209.014 | 14   | 1 |
| 209.016 | 16   | 1 |
| 209.018 | 18   | 1 |
| 209.020 | 20   | 1 |
| 209.022 | 22   | 1 |
| 209.024 | 24   | 1 |
| 209.028 | 28   | 1 |
| 209.030 | 30   | 1 |
| 209.032 | 32   | 1 |
| 209.035 | 35   | 1 |
| 209.040 | 40   | 1 |
| 209.045 | 45   | 1 |
| 209.050 | 50   | 1 |
| 209.060 | 60   | 1 |
| 209.070 | 70   | 1 |

INOX-PRO

**211** Escurrefritos / Fry colander / Passoire à frites / Frittensieb

| REF     | Ø A cm | Ø B cm | H cm | U |
|---------|--------|--------|------|---|
| 211.016 | 16     | 32,5   | 7,0  | 1 |
| 211.018 | 18     | 37,5   | 7,5  | 1 |
| 211.020 | 20     | 38,0   | 7,5  | 1 |

**210** Pote / Pot / Pot / Topf
**class**  
**INDUCTION**


| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | U |
|---------|------|------|------|---|
| 210.016 | 16   | 16,0 | 3,00 | 1 |
| 210.018 | 18   | 18,0 | 4,50 | 1 |
| 210.020 | 20   | 20,0 | 6,20 | 1 |

**203** Baño maría / Bain marie / Bain-marie / Wasserbad
**class**  
**INDUCTION**


| REF     | Ø cm | H cm | Lts   | U |
|---------|------|------|-------|---|
| 203.016 | 16   | 16,0 | 3,00  | 1 |
| 203.018 | 18   | 18,0 | 4,50  | 1 |
| 203.020 | 20   | 20,0 | 6,20  | 1 |
| 203.024 | 24   | 24,0 | 10,00 | 1 |

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

**219** Baño maría sin fondo sandwich / Bain marie without sandwich bottom /  
Bain-marie sans fond sandwich / Wasserbad ohne Sandwichboden

| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | U |
|---------|------|------|------|---|
| 219.016 | 16   | 16,0 | 3,00 | 1 |
| 219.018 | 18   | 18,0 | 4,50 | 1 |
| 219.020 | 20   | 20,0 | 6,20 | 1 |

**212** Baño maría sin fondo sandwich / Bain marie without sandwich bottom /  
Bain-marie sans fond sandwich / Wasserbad ohne Sandwichboden

| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | U |
|---------|------|------|------|---|
| 212.016 | 16   | 16,0 | 3,00 | 1 |
| 212.018 | 18   | 18,0 | 4,50 | 1 |
| 212.020 | 20   | 20,0 | 6,20 | 1 |

**IDEA!**

Perfecto para salsas /  
 Perfect for sauces /  
 Parfait pour sauces /  
 Perfekt für Sossen

**204** Sautex / Sauté pan / Sauteuse / Sauteuse
**class**  
**INDUCTION**


| REF      | Ø cm | H cm | Lts   | U |
|----------|------|------|-------|---|
| 204.020  | 20   | 6,0  | 1,90  | 1 |
| 204.024  | 24   | 6,0  | 2,70  | 1 |
| 204.028  | 28   | 6,0  | 3,70  | 1 |
| 204.030  | 30   | 6,0  | 4,30  | 1 |
| 204.032  | 32   | 6,0  | 4,70  | 1 |
| 204.035  | 35   | 7,0  | 6,70  | 1 |
| 204.040* | 40   | 8,0  | 10,00 | 1 |

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

## 201

Cazo recto bajo / Saucepan /  
Casserole / StielkasserolleCLASS  
INDUCTION\* Con contraasa / With counterhandle /  
Avec contre anse / Mit Zusatzgriff

| REF     | Ø cm | H cm  | Lts   | U |
|---------|------|-------|-------|---|
| 201.016 | 16   | 7,5   | 1,50  | 1 |
| 201.018 | 18   | 8,0   | 2,00  | 1 |
| 201.020 | 20   | 8,0   | 2,50  | 1 |
| 201.024 | 24   | 9,5   | 4,30  | 1 |
| 201.028 | 28   | 11,0  | 6,70  | 1 |
| 201.032 | 32*  | 12,50 | 10,00 | 1 |

## 200

Cazo tipo francés / French style saucepan /  
Casserole forme française / Französische KasserolleCLASS  
INDUCTION

| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | U |
|---------|------|------|------|---|
| 200.012 | 12   | 7,0  | 0,70 | 1 |
| 200.014 | 14   | 7,0  | 1,00 | 1 |
| 200.016 | 16   | 7,5  | 1,50 | 1 |
| 200.018 | 18   | 9,0  | 2,30 | 1 |
| 200.020 | 20   | 10,0 | 3,10 | 1 |
| 200.022 | 22   | 11,0 | 4,20 | 1 |
| 200.024 | 24   | 12,0 | 5,40 | 1 |
| 200.028 | 28   | 14,0 | 8,60 | 1 |

## 214

Cazo cónico / Conical sauté pan /  
Sauteuse evasée / Konische StielkasserolleCLASS  
INDUCTION

| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | U |
|---------|------|------|------|---|
| 214.016 | 16   | 6,0  | 1,00 | 1 |
| 214.018 | 18   | 6,0  | 1,20 | 1 |
| 214.020 | 20   | 6,5  | 1,60 | 1 |
| 214.022 | 22   | 7,0  | 2,10 | 1 |
| 214.024 | 24   | 7,5  | 2,70 | 1 |

## 202

Cazo recto alto / Deep saucepan /  
Casserole haute / Hohe StielkasserolleCLASS  
INDUCTION\* Con contraasa / With counterhandle /  
Avec contre anse / Mit Zusatzgriff

| REF     | Ø cm | H cm | Lts   | U |
|---------|------|------|-------|---|
| 202.016 | 16   | 11,0 | 2,10  | 1 |
| 202.018 | 18   | 12,0 | 3,00  | 1 |
| 202.020 | 20   | 13,0 | 4,00  | 1 |
| 202.024 | 24   | 14,0 | 6,30  | 1 |
| 202.028 | 28   | 17,5 | 10,20 | 1 |
| 202.032 | 32*  | 19,0 | 15,20 | 1 |

## 2001

Cazo con picos laterales /  
Saucepan with side spouts /  
Casserole avec becs verseurs /  
Stielkasserolle mit AusgüssenCLASS  
INDUCTION

| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | U |
|---------|------|------|------|---|
| 200.116 | 16   | 7,5  | 1,50 | 1 |
| 200.120 | 20   | 10,0 | 3,10 | 1 |

## 2003

Cazo bombeado /  
Rounded saucepan /  
Casserole bombée /  
Kugelige Stielkasserolle mit SchüttrandCLASS  
INDUCTION

| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | U |
|---------|------|------|------|---|
| 200.320 | 20   | 7,5  | 1,80 | 1 |
| 200.324 | 24   | 8,5  | 3,00 | 1 |

## HANDY



INOX - ST/STEEL  
EDELSTAHL  
18/10



ESPAÑOL

BATERÍA DE ACERO INOXIDABLE CON ASAS TUBULARES, RESISTENTES AL CALOR.  
FONDO TERMO DIFUSOR ENCAPSULADO.

ENGLISH

ST/STEEL COOKWARE WITH HEAT-RESISTANT TUBULAR HANDLES.  
ENCAPSULATED SANDWICH BASE.

FRANÇAIS

BATTERIE DE CUISINE FABRIQUÉE EN ACIER INOXYDABLE AVEC ANSES TUBULAIRES RÉSISTANTES À LA CHALEUR.  
FOND THERMO-DIFFUSEUR ENCAPSULÉ

DEUTSCH

KOCHBEDARF AUS EDELSTAHL MIT HITZEBESTÄNDIGEN ROHRGRIFFEN.  
KAPSELFÖRMIGER THERMODIFFUSIONSUNTERBODEN.

## 4008

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



| REF     | Ø cm | H cm | Lts   | U |
|---------|------|------|-------|---|
| 400.824 | 24   | 20,0 | 9,00  | 1 |
| 400.828 | 28   | 24,0 | 14,50 | 1 |
| 400.832 | 32   | 28,0 | 22,50 | 1 |
| 400.835 | 35   | 30,0 | 28,50 | 1 |

## 4007

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



| REF     | Ø cm | H cm | Lts   | U |
|---------|------|------|-------|---|
| 400.724 | 24   | 9,5  | 4,20  | 1 |
| 400.728 | 28   | 11,0 | 6,50  | 1 |
| 400.732 | 32   | 12,5 | 10,00 | 1 |
| 400.735 | 35   | 13,0 | 12,50 | 1 |

## 4006

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



| REF     | Ø cm | H cm | Lts   | U |
|---------|------|------|-------|---|
| 400.624 | 24   | 14,0 | 6,20  | 1 |
| 400.628 | 28   | 16,0 | 9,50  | 1 |
| 400.632 | 32   | 19,0 | 15,00 | 1 |
| 400.635 | 35   | 20,0 | 19,00 | 1 |
| 400.640 | 40   | 32,0 | 40,00 | 1 |

**4005** Paellera sin tapa / Paella pan without lid / Plat à paella sans couvercle / Paellapfanne ohne Deckel

| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | U |
|---------|------|------|------|---|
| 400.524 | 24   | 6,0  | 2,70 | 1 |
| 400.528 | 28   | 6,0  | 3,70 | 1 |

**4000** Cazo recto / Saucepan / Casserole / Hohe Kasserolle

| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | U |
|---------|------|------|------|---|
| 400.016 | 16   | 7,5  | 1,40 | 1 |
| 400.018 | 18   | 9,0  | 2,10 | 1 |
| 400.020 | 20   | 10,0 | 3,00 | 1 |
| 400.024 | 24   | 12,0 | 5,00 | 1 |

**4003** Cazo bombeado / Rounded saucepan / Casserole bombée / Kugelige Stielkasserolle mit Schüttrand

| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | U |
|---------|------|------|------|---|
| 400.320 | 20   | 7,5  | 2,00 | 1 |
| 400.324 | 24   | 8,5  | 3,70 | 1 |

**4004** Sautex / Sauté pan / Sauteuse / Sauteuse

| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | U |
|---------|------|------|------|---|
| 400.424 | 24   | 6,0  | 2,50 | 1 |

**4009** Tapa / Lid / Couvercle / Deckel

| REF     | Ø cm | U |
|---------|------|---|
| 400.916 | 16   | 1 |
| 400.918 | 18   | 1 |
| 400.920 | 20   | 1 |
| 400.924 | 24   | 1 |
| 400.928 | 28   | 1 |
| 400.932 | 32   | 1 |
| 400.935 | 35   | 1 |
| 400.940 | 40   | 1 |





ESPAÑOL

BATERÍA DE ALUMINIO PURO 99,5% EXTRA FUERTE

ENGLISH

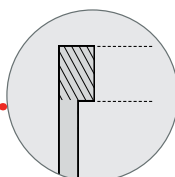
PURE 99,5% EXTRA STRENGTH ALUMINIUM COOKWARE

FRANÇAIS

BATTERIE DE CUISINE EN ALUMINIUM PUR À 99,5% EXTRA FORT

DEUTSCH

KOCHEBEDARF AUS 99,5% EXTRA STARKEN ALUMINIUM



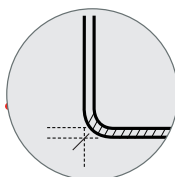
Bordes reforzados  
Reinforced rims  
Bords renforcés  
Verstärkte Ränder



Asas ergonómicas  
Ergonomic handles  
Anses ergonomiques  
Ergonomische Griffe



Remache de alta resistencia  
Extremely strong riveted handles  
Poignées rivetées de haute résistance  
Extrem starke Vernietung



Fondo reforzado  
Reinforced base  
Fond renforcé  
Verstärkter Boden



GAS



VITRO



ELECTR

Excelente conductividad térmica y alta eficiencia en la difusión del calor  
Excellent thermo conductivity and exceptional efficiency on heat distribution  
Excellente conductivité thermique et haute efficacité en diffusion de la chaleur  
Exzellente Wärmeleitung und hohe Effizienz der Hitzeverteilung

**1181** Olla sin tapa / Stock pot without lid / Marmite traiteur sans couvercle / Kochtopf ohne Deckel

| REF     | Ø cm | H cm | Lts    | U |
|---------|------|------|--------|---|
| 118.120 | 20   | 20,0 | 6,20   | 1 |
| 118.125 | 25   | 25,0 | 12,00  | 1 |
| 118.127 | 27   | 27,0 | 15,00  | 1 |
| 118.130 | 30   | 30,0 | 21,20  | 1 |
| 118.132 | 32   | 32,0 | 25,50  | 1 |
| 118.135 | 35   | 35,0 | 33,60  | 1 |
| 118.140 | 40   | 40,0 | 50,00  | 1 |
| 118.145 | 45   | 45,0 | 72,00  | 1 |
| 118.150 | 50   | 50,0 | 98,00  | 1 |
| 118.160 | 60   | 60,0 | 155,00 | 1 |

**1171** Cacerola baja sin tapa / Casserole without lid / Faitout sans couvercle / Flache Kasserolle ohne Deckel

| REF     | Ø cm | H cm | Lts   | U |
|---------|------|------|-------|---|
| 117.125 | 25   | 10,0 | 5,00  | 1 |
| 117.127 | 27   | 11,0 | 6,00  | 1 |
| 117.130 | 30   | 12,0 | 8,50  | 1 |
| 117.132 | 32   | 13,0 | 10,00 | 1 |
| 117.135 | 35   | 14,0 | 13,00 | 1 |
| 117.138 | 38   | 15,0 | 17,00 | 1 |
| 117.140 | 40   | 16,0 | 20,00 | 1 |
| 117.145 | 45   | 18,0 | 28,00 | 1 |
| 117.150 | 50   | 21,0 | 41,00 | 1 |
| 117.160 | 60   | 25,0 | 70,00 | 1 |

**1161** Cacerola alta sin tapa / Sauce pot without lid / Braisière sans couvercle / Hohe Kasserolle ohne Deckel

| REF     | Ø cm | H cm | Lts    | U |
|---------|------|------|--------|---|
| 116.125 | 25   | 15,0 | 7,30   | 1 |
| 116.130 | 30   | 18,0 | 12,70  | 1 |
| 116.135 | 35   | 21,0 | 20,20  | 1 |
| 116.140 | 40   | 25,0 | 31,40  | 1 |
| 116.145 | 45   | 28,0 | 44,50  | 1 |
| 116.150 | 50   | 31,0 | 60,80  | 1 |
| 116.160 | 60   | 37,0 | 104,60 | 1 |

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

| REF     | Ø cm | H cm | Lts   | U |
|---------|------|------|-------|---|
| 115.020 | 20   | 5,5  | 1,75  | 1 |
| 115.024 | 24   | 6,0  | 2,75  | 1 |
| 115.028 | 28   | 6,0  | 3,75  | 1 |
| 115.032 | 32   | 7,0  | 5,60  | 1 |
| 115.040 | 40   | 8,0  | 10,00 | 1 |
| 115.050 | 50   | 8,0  | 15,50 | 1 |
| 115.060 | 60   | 10,0 | 28,00 | 1 |

## ALU-PRO

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

| REF     | Ø cm | H cm | Lts    | U |
|---------|------|------|--------|---|
| 118.020 | 20   | 20,0 | 6,20   | 1 |
| 118.025 | 25   | 25,0 | 12,00  | 1 |
| 118.027 | 27   | 27,0 | 15,00  | 1 |
| 118.030 | 30   | 30,0 | 21,20  | 1 |
| 118.032 | 32   | 32,0 | 25,50  | 1 |
| 118.035 | 35   | 35,0 | 33,60  | 1 |
| 118.040 | 40   | 40,0 | 50,00  | 1 |
| 118.045 | 45   | 45,0 | 72,00  | 1 |
| 118.050 | 50   | 50,0 | 98,00  | 1 |
| 118.060 | 60   | 60,0 | 155,00 | 1 |

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

| REF     | Ø cm | H cm | Lts   | U |
|---------|------|------|-------|---|
| 117.025 | 25   | 10,0 | 5,00  | 1 |
| 117.027 | 27   | 11,0 | 6,00  | 1 |
| 117.030 | 30   | 12,0 | 8,50  | 1 |
| 117.032 | 32   | 13,0 | 10,00 | 1 |
| 117.035 | 35   | 14,0 | 13,00 | 1 |
| 117.038 | 38   | 15,0 | 17,00 | 1 |
| 117.040 | 40   | 16,0 | 20,00 | 1 |
| 117.045 | 45   | 18,0 | 28,00 | 1 |
| 117.050 | 50   | 21,0 | 41,00 | 1 |
| 117.060 | 60   | 25,0 | 70,00 | 1 |

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

| REF     | Ø cm | H cm | Lts    | U |
|---------|------|------|--------|---|
| 116.025 | 25   | 15,0 | 7,30   | 1 |
| 116.030 | 30   | 18,0 | 12,70  | 1 |
| 116.035 | 35   | 21,0 | 20,20  | 1 |
| 116.040 | 40   | 25,0 | 31,40  | 1 |
| 116.045 | 45   | 28,0 | 44,50  | 1 |
| 116.050 | 50   | 31,0 | 60,80  | 1 |
| 116.060 | 60   | 37,0 | 104,60 | 1 |

**1151** Paellera con tapa / Paella pan with lid / Plat à paella avec couvercle / Paellapfanne mit Deckel

| REF     | Ø cm | H cm | Lts   | U |
|---------|------|------|-------|---|
| 115.132 | 32   | 7,0  | 5,60  | 1 |
| 115.140 | 40   | 8,0  | 10,00 | 1 |
| 115.150 | 50   | 8,0  | 15,50 | 1 |
| 115.160 | 60   | 10,0 | 28,00 | 1 |

**106** Sautex / Sauté pan / Sauteuse / Sauteuse

| REF     | Ø cm | H cm | Lts   | U |
|---------|------|------|-------|---|
| 106.020 | 20   | 5,5  | 1,75  | 1 |
| 106.024 | 24   | 6,0  | 2,75  | 1 |
| 106.028 | 28   | 6,0  | 3,75  | 1 |
| 106.032 | 32   | 7,0  | 5,60  | 1 |
| 106.040 | 40   | 8,0  | 10,00 | 1 |

**103** Cazo bombeado / Rounded saucepan / Casserole bombée / Kugelige Stielkasserolle mit Schüttrand

| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | U |
|---------|------|------|------|---|
| 103.016 | 16   | 8,0  | 1,00 | 1 |
| 103.018 | 18   | 9,0  | 2,00 | 1 |
| 103.020 | 20   | 10,5 | 2,50 | 1 |
| 103.022 | 22   | 11,0 | 3,00 | 1 |
| 103.024 | 24   | 12,0 | 4,00 | 1 |
| 103.028 | 28   | 14,0 | 6,50 | 1 |

**104** Cazo recto / Saucepan / Casserole / Gerade Kasserolle

| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | U |
|---------|------|------|------|---|
| 104.016 | 16   | 8,0  | 1,50 | 1 |
| 104.018 | 18   | 9,0  | 2,00 | 1 |
| 104.020 | 20   | 10,0 | 3,00 | 1 |
| 104.022 | 22   | 11,0 | 4,00 | 1 |
| 104.024 | 24   | 12,0 | 5,00 | 1 |
| 104.026 | 26   | 13,0 | 6,00 | 1 |

**112** Tapa / Lid / Couvercle / Deckel

| REF     | Ø cm | U |
|---------|------|---|
| 112.020 | 20   | 1 |
| 112.025 | 25   | 1 |
| 112.027 | 27   | 1 |
| 112.030 | 30   | 1 |
| 112.032 | 32   | 1 |
| 112.035 | 35   | 1 |
| 112.038 | 38   | 1 |
| 112.040 | 40   | 1 |
| 112.045 | 45   | 1 |
| 112.050 | 50   | 1 |
| 112.060 | 60   | 1 |











# SARTENES

ESPAÑOL

## MANGOS:

LOS MANGOS SON UNO DE LOS ELEMENTOS DE DIFERENCIACIÓN FUNCIONAL MÁS IMPORTANTES. DE ESTA FORMA PUJADAS ADAPTÁNDOSE A LAS NUEVAS TENDENCIAS EN EL SECTOR DE LA COCINA PROFESIONAL IMPULSA Y PROMOCIONA LOS DISEÑOS:

**ERGOS:** FABRICADOS EN TUBO DE ACERO INOXIDABLE, CON UN DISEÑO ERGONÓMICO Y EXCLUSIVO, RESISTENTE A LA TRANSMISIÓN DEL CALOR. MÁXIMO RENDIMIENTO EN LA COCINA PROFESIONAL.

**HÉRCULES:** MANGOS TRADICIONALES FABRICADOS EN HIERRO PLANO CON RECUBRIMIENTO "EPOXY" RESISTENTE AL CALOR. ALTAMENTE ACONSEJADOS PARA UN USO INTENSIVO.

**BAQUELITA:** FABRICADOS EN 100% BAQUELITA, AISLANTE DEL CALOR Y MÁS LIGEROS. IDEALES PARA UN USO DOMÉSTICO O POCO FRECUENTE.

## ANTIADHERENTES:

### SARTENES DE ALUMINIO:

ANTIADHERENTE PROFESIONAL MULTICAPA EN LAS SARTENES DE 4 MM DE ESPESOR Y TITANIUM EN LAS DE 5 MM. BUENA RESISTENCIA A LA ABRASIÓN Y LARGA DURABILIDAD.

### SARTENES DE ACERO INOXIDABLE Y MULTIMETAL:

EXCALIBUR, ANTIADHERENTE DE ÚLTIMA GENERACIÓN BASADO EN UN REFUERZO DE ACERO INOXIDABLE QUE SE INTEGRA EN EL SUBSTRATO METÁLICO PASANDO A FORMAR PARTE DEL MISMO Y LOGRANDO LA COMBINACIÓN ÚNICA DE LA DUREZA DEL ACERO INOXIDABLE CON LAS CARACTERÍSTICAS DE ANTIADHERENCIA. RESISTENTE A LA EROSIÓN DE LOS UTENSILIOS MÁS AGRESIVOS. (VER CUADRO INFORMATIVO).

# FRY PANS

ENGLISH

## HANDLES:

HANDLES ARE ONE OF THE MOST IMPORTANT DIFFERENTIATING FUNCTIONAL ELEMENTS. PUJADAS HAS ADAPTED TO THE LATEST TRENDS IN THE PROFESSIONAL COOKING SECTOR AND FOR THIS REASON HIGHLIGHTS AND PROMOTES THE FOLLOWING DESIGNS:

**ERGOS:** MADE OF ST/STEEL TUBE WITH AN EXCLUSIVE, HEAT-RESISTANT, ERGONOMIC DESIGN. THE BEST PERFORMANCE WITH PROFESSIONAL USE.

**HERCULES:** TRADITIONAL HANDLES MADE OF FLAT IRON WITH A HEAT RESISTANT "EPOXY" COATING. HIGHLY RECOMMENDED FOR INTENSIVE USE.

**BAKELITE:** MADE OF 100% HEAT-RESISTANT BAKELITE. SUGGESTED FOR HOUSEHOLD OR NON-INTENSIVE USE.

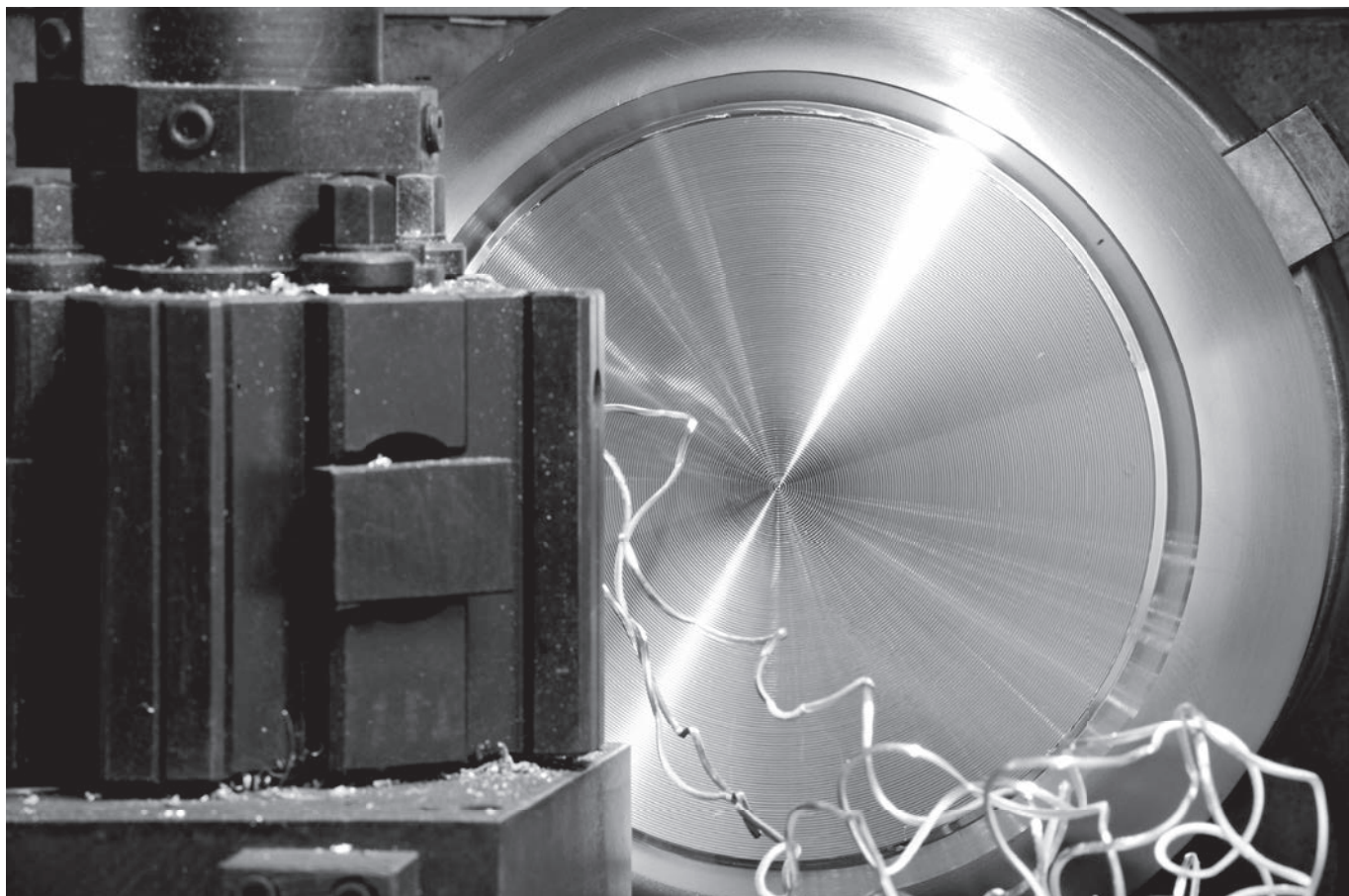
## NON-STICK COATINGS:

### ALUMINIUM FRY PANS:

NON-STICK PROFESSIONAL MULTI LAYER COATING APPLIED ON THE 4 MM THICK FRY PANS AND TITANIUM ON THE 5 MM ONES. LONG-LASTING AND HIGH RESISTANCE TO ABRASION.

### ST/STEEL AND MULTIMETAL FRY PANS:

EXCALIBUR, A NON-STICK COATING OF THE LATEST GENERATION. A SYSTEM WHERE THE NON-STICK COATING FORMS AN INTEGRAL PART OF THE BASE DUE TO THE ADDITION OF A COAT OF POWDERED ST/STEEL. EFFECTIVELY COMBINING THE DURABILITY OF ST/STEEL WITH THE NON-STICK PROPERTIES OF THE FLUOROPOLYMER. RESISTANT TO THE EFFECTS OF THE MOST AGGRESSIVE KITCHEN UTENSILS. (SEE INFORMATIVE TABLE).



# POÊLES

FRANÇAIS

## QUEUES :

LES QUEUES SONT UN DES ÉLÉMENTS DE DIFFÉRENCIATION FONCTIONNELLE LES PLUS IMPORTANTS. AINSI DONC, PUJADAS EN S'ADAPTANT AUX NOUVELLES TENDANCES DU SECTEUR DE LA CUISINE PROFESSIONNELLE, OPTÉ ET MISE POUR LES NOUVEAUX DESSINS:

**ERGOS:** FABRIQUÉES EN TUBE D'ACIER INOXYDABLE, DESSIN ERGONOMIQUE ET EXCLUSIF, RÉSISTANT À CHALEUR. RENDEMENT MAXIMAL EN UTILISATION PROFESSIONNELLE.

**HÉRCULES:** FORME TRADITIONNELLE EN FER À REVÊTEMENT "ÉPOXY", RÉSISTANT À LA CHALEUR. HAUTEMENT RECOMMANDÉS POUR UNE UTILISATION INTENSIVE.

**BAKÉLITE:** FABRIQUÉES 100% BAKÉLITE, RÉSISTANTES À LA CHALEUR ET PLUS LÉGÈRES. IDÉALES POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE OU PEU FRÉQUENTE.

## ANTI-ADHÉSIF :

### POÊLES EN ALUMINIUM :

REVÊTEMENT PROFESSIONNEL ANTI-ADHÉRENT MULTICOUCHE APPLIQUÉ SUR LES POÊLES DE 4MM D'ÉPAISSEUR ET TITANIUM SUR CELLES DE 5MM. LONGUE ET FORTE RÉSISTANCE À L'ABRASION.

### POÊLES EN ACIER INOXYDABLE ET MULTI-MÉTAL :

EXCALIBUR, UN REVÊTEMENT DE NOUVELLE GÉNÉRATION, BASÉ SUR UN RENFORT EN ACIER INOXYDABLE, QUI S'INTÈGRE DANS LE SUBSTRAT MÉTALLIQUE DONT IL FAIT PARTIE, CE QUI DONNE UNE COMBINAISON UNIQUE ENTRE LA DURETÉ DE L'ACIER ET LES CARACTÉRISTIQUES DE L'ANTI-ADHÉSIF. LE REVÊTEMENT EXCALIBUR RÉSISTE MÊME AUX USTENSILES LES PLUS DURS. (VOIR TABLEAU INFORMATIF).



## DETALLE TRATAMIENTO ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING TREATMENT / DÉTAIL APPLICATION ANTI-ADHÉSIF / BEHANDLUNG MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

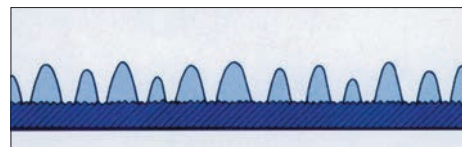


1 Para dar rugosidad a la superficie de la pieza se chorrea con elementos abrasivos y con ello se logra un buen anclaje del excalibur.

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

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

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



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

3 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.

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

3 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.

# BRATPFANNEN

DEUTSCH

## GRIFFE :

DIE GRIFFE SIND EINE DER WICHTIGSTEN UNTERSCHIEDUNGSMERKMALE DER FUNKTIONALITÄT. PUJADAS WIRD VON DEN NEUESTEN TRENDS DER PROFESSIONELLEN KÜCHE ANGETRIEBEN UND ENTWICKELT FOLGENDE DESIGNS:

**ERGOS:** FERTIGUNG AUS ROSTFREIEM EDELSTAHLROHR, EXCLUSIVES UND ERGONOMISCHES DESIGN, HITZEBESTÄNDIGKEIT, MAXIMALE HANDHABUNG IN DER PROFESSIONELLEN KÜCHE.

**HÉRCULES:** TRADITIONELL GEFERTIGTE GRIFFE AUS FLACHEISEN MIT DER "ÉPOXY" BESCHICHTUNG, HITZEBESTÄNDIG. HÖCHST EMPFEHLENSWERT BEI EINEM INTENSIVEN GEBRAUCH.

**BAKELITE:** GEFERTIGT AUS 100% BAKELITE, HITZEBESTÄNDIG UND SEHR LEICHT. IDEAL FÜR DEN HAUSGEBRAUCH ODER WENIGEN GEBRAUCH.

## ANTIHAFT BESCHICHTUNG:

### BRATPFANNEN AUS ALUMINIUM:

MEHRFACHE PROFESSIONELLE ANTIHAFTBESCHICHTUNG DER BRATPFANNEN VON 4MM DICKE UND TITANIUM VON 5MM DICKE. GUTE WIDERSTANDFÄHIGKEIT GEGEN VERSCHLEISS UND FÜR DIE LANGLEBIGKEIT.

### BRATPFANNEN AUS EDELSTAHL UND MULTIMETALL:

EXCALIBUR, ANTIHAFTBESCHICHTUNG DER NEUESTEN GENERATION BASIEREND AUF EINE VERSTÄRKUNG DURCH EDELSTAHL, DASS SICH IM METALLISCHEN SUBSTRAT SO INTEGRIERT, DASS ES EIN BESTANDTEIL DESSELBEN WIRD. HIERDURCH WIRD EINE EINZIGARTIGE KOMBINATION VON STAHLHÄRTE UND ANTIHAFTUNG ERREICHT. RESISTENT GEGEN DIE AGGRESSIVSTEN UTENSILIEN. (SIEHE WEITERE INFORMATIONEN UNTEN)

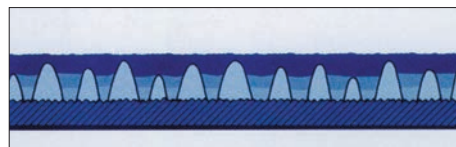


2 La parte más importante del proceso: la pulverización y deposición de las partículas fundidas de una aleación de acero inoxidable, patentada por whitford.

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

2 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.

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



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

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

4 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.

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

PROFESIONAL / PROFESSIONAL /  
PROFESSIONNEL / PROFESSIONELL

|                                                                            | ACERO INOXIDABLE /<br>ST/STEEL /<br>ACIER INOXYDABLE /<br>ROSTFREIER STAHL                                                                           | ALUMINIO INDUCCIÓN /<br>INDUCTION ALUMINIUM /<br>ALUMINIUM INDUCTION /<br>ALUMINIUMINDUKTION                                                         | ALUMINIO /<br>ALUMINIUM /<br>ALUMINIUM /<br>ALUMINIUM                                               | ACERO /<br>STEEL /<br>ACIER /<br>STAHL                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REF /<br>ITEM /<br>CODE /<br>ART.NR.                                       |                                                                     |                                                                     |                   |                                              |
| COMPATIBLE CON /<br>COMPATIBLE WITH /<br>COMPATIBLE AVEC /<br>GEEIGNET FÜR |                                                                     |                                                                     |                   |                                              |
| PRECIO /<br>PRICE /<br>PRIX /<br>PREIS                                     | €€€                                                                                                                                                  | €                                                                                                                                                    | €                                                                                                   | €                                                                                                                               |
| ESPESOR /<br>THICKNESS /<br>EPAISSEUR /<br>DICKE                           | 0,8 mm                                                                                                                                               | 4 mm                                                                                                                                                 | 4,5 mm                                                                                              | 1,5 mm                                                                                                                          |
| ANTIADHERENTE /<br>COATING /<br>REVÊTEMENT /<br>ANTIHAFTBESCHICHTUNG       |                                                                   |                                                                   |                 | NINGUNO /<br>NONE /<br>AUCUN /<br>KEINE                                                                                         |
| MANGO /<br>HANDLE /<br>QUEUE /<br>GRIFF                                    | INOXIDABLE /<br>ST/STEEL /<br>INOXYDABLE /<br>ROSTFREI                                                                                               | INOXIDABLE /<br>ST/STEEL /<br>INOXYDABLE /<br>ROSTFREI                                                                                               | INOXIDABLE /<br>ST/STEEL /<br>INOXYDABLE /<br>ROSTFREI                                              | HIERRO /<br>FLAT IRON /<br>FER /<br>EISEN                                                                                       |
| RECOMENDADA /<br>RECOMMENDED /<br>RECOMMANDÉE /<br>EMPFEHLUNG              | ALTA RESISTENCIA A LA<br>ABRASIÓN /<br>HIGH RESISTANCE TO<br>ABRASION /<br>HAUTE RÉSISTANCE À<br>L'ABRASION /<br>HOHE RESISTENZ GEGEN<br>VERSCHLEISS | ALTA RESISTENCIA A LA<br>ABRASIÓN /<br>HIGH RESISTANCE TO<br>ABRASION /<br>HAUTE RÉSISTANCE À<br>L'ABRASION /<br>HOHE RESISTENZ GEGEN<br>VERSCHLEISS | COCCIÓN A FUEGO<br>LENTO /<br>SLOW BAKING /<br>CUISSON À FEU LENT /<br>KOCHEN MIT KLEINER<br>FLAMME | SELLAR, FREIR, DORAR /<br>SEALING, FRYING,<br>BROWNING /<br>CULOTTAGE, FRIRE ET<br>DORER /<br>ANBRATEN, FRITIEREN,<br>ANBRÄUNEN |





## FOODIES

| PUJADAS 1921                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | BLACK SERIES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | MULTIMETAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | IDEA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | APARTAMENTO                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                          |
|     |     |     |     |    |
| €€                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | €€                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | €€€€                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | €€                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | €                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 2 mm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 4 mm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 3,5 mm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 0,7 mm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2,5 mm                                                                                                                                                                                                                                                      |
| CERÁMICO /<br>CERAMIC /<br>CÉRAMIQUE /<br>KERAMIK<br>                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                            | ANTIADHERENTE /<br>NON-STICK /<br>ANTI-ADHÉSIF /<br>ANTIHAFT                                                                                                                                                                                                |
| INOXIDABLE /<br>ST/STEEL /<br>INOXYDABLE /<br>ROSTFREI                                                                                                                                                                                                                                                                                  | INOXIDABLE /<br>ST/STEEL /<br>INOXYDABLE /<br>ROSTFREI                                                                                                                                                                                                                                                                                  | INOXIDABLE /<br>ST/STEEL /<br>INOXYDABLE /<br>ROSTFREI                                                                                                                                                                                                                                                                                  | INOXIDABLE /<br>ST/STEEL /<br>INOXYDABLE /<br>ROSTFREI                                                                                                                                                                                                                                                                                         | BAQUELITA /<br>BAKELITE /<br>BAKÉLITE /<br>BAKELITE                                                                                                                                                                                                         |
| ALTAS TEMPERATURAS /<br>HIGH TEMPERATURES<br>HAUTES TEMPERATURES /<br>HOHE TEMPERATUREN                                                                                                                                                                                                                                                 | ROBUSTEZ Y BUEN<br>DESIZAMIENTO /<br>ROBUSTNESS AND GOOD<br>SLIDING /<br>ROBUSTESSE ET BON<br>GLISSEMENT /<br>ROBUSTHEIT UND GUTES<br>RUTSCHEN                                                                                                                                                                                          | HOMOGENEIDAD Y EFICACIA<br>TÉRMICA /<br>HOMOGENEITY AND THERMAL<br>EFFECTIVENESS /<br>HOMOGÉNÉITÉ ET EFFICACITÉ<br>THERMIQUE /<br>HOMOGENITÄT UND<br>WÄRMEFFIZIENZ                                                                                                                                                                      | RESISTENCIA PROFESIONAL /<br>PROFESSIONAL STRENGTH /<br>DURETÉ PROFESSIONNEL /<br>PROFESSIONELLE RESISTENZ                                                                                                                                                                                                                                     | RESISTENCIA PROFESIONAL /<br>PROFESSIONAL STRENGTH /<br>DURETÉ PROFESSIONNEL /<br>PROFESSIONELLE RESISTENZ                                                                                                                                                  |





## ALUMINIO / ALUMINIUM



ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING /  
ANTI-ADHÉSIF / ANTIHAFTBESCHICHTUNG

ESPAÑOL

FABRICADAS EN ALUMINIO CON RECUBRIMIENTO  
ANTIADHERENTE, ADAPTADAS A TODO TIPO DE COCINAS  
EXCEPTO INDUCCIÓN. NO APTAS PARA HORNOS.

ENGLISH

MADE OF ALUMINIUM WITH NON-STICK COATING, SUITABLE FOR  
ANY KIND OF STOVE EXCEPT INDUCTION AND OVEN.

FRANÇAIS

FABRIQUÉES EN ALUMINIUM AVEC REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF,  
RECOMMANDÉES POUR TOUT TYPE DE FEUX, SAUF INDUCTION.  
NE PAS UTILISER AUX FOURS.

DEUTSCH

HERSTELLUNG AUS ALUMINIUM MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG,  
ANGEPASST AN ALLE KOCHARTEN AUSSCHLIESSLICH  
INDUKTION UND OFEN.

## 120 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



Fondo plano  
Plain base  
Fond plain  
Glatter Unterboden

| REF     | Ø cm | H cm | U  |
|---------|------|------|----|
| 120.018 | 18   | 4,0  | 12 |
| 120.020 | 20   | 4,0  | 12 |
| 120.022 | 22   | 4,5  | 12 |
| 120.024 | 24   | 4,5  | 6  |
| 120.026 | 26   | 5,0  | 6  |
| 120.028 | 28   | 5,0  | 6  |
| 120.032 | 32   | 5,5  | 6  |
| 120.036 | 36   | 6,0  | 6  |
| 120.040 | 40   | 6,5  | 6  |

## 128 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



Fondo plano  
Plain base  
Fond plain  
Glatter Unterboden

| REF     | Ø cm | H cm | U  |
|---------|------|------|----|
| 128.018 | 18   | 4,0  | 12 |
| 128.020 | 20   | 4,0  | 12 |
| 128.022 | 22   | 4,5  | 12 |
| 128.024 | 24   | 4,5  | 6  |
| 128.026 | 26   | 5,0  | 6  |
| 128.028 | 28   | 5,0  | 6  |
| 128.032 | 32   | 5,5  | 6  |
| 128.036 | 36   | 6,0  | 6  |
| 128.040 | 40   | 6,5  | 6  |

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



| REF | ROJO/RED<br>ROUGE/ROT | AMARILLO/YELLOW<br>JAUNE/GELB | AZUL/BLUE<br>BLEU/BLAU | VERDE/GREEN<br>VERT/GRÜN | Ø cm | H cm | U |
|-----|-----------------------|-------------------------------|------------------------|--------------------------|------|------|---|
| 128 | 1                     | 2                             | 3                      | 4                        | 20   | 4,0  | 1 |
| 128 | 1                     | 2                             | 3                      | 4                        | 24   | 4,5  | 1 |
| 128 | 1                     | 2                             | 3                      | 4                        | 28   | 5,0  | 1 |
| 128 | 1                     | 2                             | 3                      | 4                        | 32   | 5,5  | 1 |

● 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: 128 + (Color / Colour / Couleur / Farbe) + Ø

140

Sartén antiadherente "ERGOS TITANIUM" / Non-stick FRY PAN "ERGOS TITANIUM" /  
Poêle anti-adhésive "ERGOS TITANIUM" / Antihft Bratpfanne "ERGOS TITANIUM"

| REF     | Ø cm | H cm | U |
|---------|------|------|---|
| 140.018 | 18   | 4,0  | 1 |
| 140.020 | 20   | 4,0  | 1 |
| 140.024 | 24   | 4,5  | 1 |
| 140.028 | 28   | 5,0  | 1 |
| 140.032 | 32   | 5,5  | 1 |
| 140.036 | 36   | 6,0  | 1 |
| 140.040 | 40   | 6,5  | 1 |



Fondo torneado  
Ground base  
Fond dressé  
Gedrechselter Unterboden



Antiadherente / Non-stick  
Anti-adhésif / Antihft

148

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

| REF     | Ø cm | H cm | U |
|---------|------|------|---|
| 148.020 | 20   | 6,5  | 1 |
| 148.024 | 24   | 7,0  | 1 |
| 148.028 | 28   | 7,5  | 1 |
| 148.032 | 32   | 8,0  | 1 |

125

Sartén rectangular pescado "ERGOS" antiadherente / Non-stick rectangular FRY pan for fish "ERGOS" /  
Poêle rectangulaire à poisson "ERGOS" anti-adhésive / Antihft rechteckige Fischbratpfanne "ERGOS"

| REF     | cm      | H cm | U |
|---------|---------|------|---|
| 125.038 | 38 x 26 | 5,0  | 1 |

127

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

| REF     | Ø cm | H cm | U |
|---------|------|------|---|
| 127.020 | 20   | 4,0  | 1 |
| 127.024 | 24   | 4,5  | 1 |
| 127.028 | 28   | 5,0  | 1 |
| 127.032 | 32   | 5,5  | 1 |
| 127.036 | 36   | 6,0  | 1 |
| 127.040 | 40   | 6,5  | 1 |

124

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

| REF     | Ø cm | H cm | U |
|---------|------|------|---|
| 124.020 | 20   | 4,0  | 1 |
| 124.024 | 24   | 4,5  | 1 |
| 124.028 | 28   | 5,0  | 1 |
| 124.032 | 32   | 5,5  | 1 |
| 124.036 | 36   | 6,0  | 1 |
| 124.040 | 40   | 6,5  | 1 |

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

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

| REF     | Ø cm | H cm | U |
|---------|------|------|---|
| 131.022 | 22   | 2,5  | 1 |
| 131.026 | 26   | 2,5  | 1 |

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

| REF     | Ø cm | H cm | U |
|---------|------|------|---|
| 139.012 | 12   | 2,0  | 1 |

**IDEA!**

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

**1208** Sartén con antiadherente cerámico / Fry pan with ceramic non-stick coating / Poêle à revêtement anti-adhésif céramique / Bratpfanne mit keramischer Antihftbeschichtung

| REF     | Ø cm | H cm | U |
|---------|------|------|---|
| 120.820 | 20   | 4,0  | 1 |
| 120.824 | 24   | 4,5  | 1 |
| 120.828 | 28   | 5,0  | 1 |
| 120.832 | 32   | 5,5  | 1 |



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

**INDUCTION****1209** Sartén antiadherente fondo inducción "ERGOS" / Non-stick induction fry pan "ERGOS" / Poêle anti-adhésive fond induction "ERGOS" / Bratpfanne Antihft Induktion "ERGOS"

ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING /  
ANTI-ADHÉSIF / ANTIHFTBESCHICHTUNG



| REF     | Ø cm | H cm | U |
|---------|------|------|---|
| 120.920 | 20   | 4,0  | 1 |
| 120.924 | 24   | 4,5  | 1 |
| 120.928 | 28   | 5,0  | 1 |
| 120.932 | 32   | 5,5  | 1 |



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

**INDUCTION****1289** Sartén antiadherente fondo inducción "HERCULES" / Non-stick induction fry pan "HERCULES" / Poêle anti-adhésive fond induction "HERCULES" / Bratpfanne Antihft Induktion "HERCULES"

ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING /  
ANTI-ADHÉSIF / ANTIHFTBESCHICHTUNG



| REF     | Ø cm | H cm | U |
|---------|------|------|---|
| 128.920 | 20   | 4,0  | 1 |
| 128.924 | 24   | 4,5  | 1 |
| 128.928 | 28   | 5,0  | 1 |
| 128.932 | 32   | 5,5  | 1 |



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

**INDUCTION****F14**





ESPAÑOL

FABRICADAS EN ACERO INOXIDABLE 18/10, ADAPTADAS A TODO TIPO DE COCINAS INCLUIDAS LA DE INDUCCIÓN.

ENGLISH

MADE OF 18/10 ST/STEEL. SUITABLE FOR ANY KIND OF STOVES, INCLUDING INDUCTION.

FRANÇAIS

FABRIQUÉE EN ACIER INOXYDABLE 18/10. RECOMMANDÉES POUR TOUT TYPE DE FEUX, ET COMPRIS INDUCTION.

DEUTSCH

HERGESTELLT AUS ROSTFREIEM STAHL 18/10. GEEIGNET FÜR ALLE KÜCHEN INKLUSIVE INDUKTION.

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


**CLASS**  
**INDUCTION**

 Fondo sandwich  
 Sandwich bottom  
 Fond sandwich  
 Sandwichboden


| REF     | Ø cm | H cm | U |
|---------|------|------|---|
| 220.018 | 18   | 3,5  | 1 |
| 220.020 | 20   | 3,8  | 1 |
| 220.022 | 22   | 4,2  | 1 |
| 220.024 | 24   | 4,6  | 1 |
| 220.026 | 26   | 5,0  | 1 |
| 220.028 | 28   | 5,5  | 1 |
| 220.032 | 32   | 6,0  | 1 |
| 220.036 | 36   | 6,0  | 1 |
| 220.040 | 40   | 6,5  | 1 |

 ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING /  
 ANTI-ADHÉSIF / ANTIHAFTBESCHICHTUNG




## 2208 Sartén antiadherente cerámico / Fry pan with ceramic non-stick coating / Poêle revêtement anti-adhésif céramique / Bratpfanne keramische Antihaftbeschichtung



**CLASS**  
**INDUCTION**



| REF     | Ø cm | H cm | U |
|---------|------|------|---|
| 220.818 | 18   | 3,5  | 1 |
| 220.820 | 20   | 3,8  | 1 |
| 220.824 | 24   | 4,6  | 1 |
| 220.828 | 28   | 5,5  | 1 |
| 220.832 | 32   | 6,0  | 1 |
| 220.836 | 36   | 6,0  | 1 |
| 220.840 | 40   | 6,5  | 1 |

ANTIADHERENTE /  
NON-STICK COATING /  
ANTI-ADHÉSIF /  
ANTIHAFTBESCHICHTUNG



## 213 Sarten "EXPERT" / "EXPERT" fry pan / Poêle "EXPERT" / Bratpfanne "EXPERT"



**CLASS**  
**INDUCTION**

Fondo sandwich  
Sandwich base  
Fond sandwich  
Sandwichboden



| REF     | Ø cm | H cm | U |
|---------|------|------|---|
| 213.018 | 18   | 3,5  | 1 |
| 213.020 | 20   | 3,8  | 1 |
| 213.022 | 22   | 4,2  | 1 |
| 213.024 | 24   | 4,6  | 1 |
| 213.026 | 26   | 5,0  | 1 |
| 213.028 | 28   | 5,5  | 1 |
| 213.032 | 32   | 6,0  | 1 |
| 213.036 | 36   | 6,0  | 1 |
| 213.040 | 40   | 6,5  | 1 |

## 2393 Wok fondo redondo / Round base wok / Wok à fond rond / Wok mit rundem Boden



**CLASS**  
**INDUCTION**



| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | U |
|---------|------|------|------|---|
| 239.336 | 36   | 10,0 | 6,00 | 1 |

## 2392 Wok fondo plano / Flat base wok / Wok à fond plain / Wok mit flachem Boden



**CLASS**  
**INDUCTION**



| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | U |
|---------|------|------|------|---|
| 239.236 | 36   | 9,0  | 5,50 | 1 |



INDUCTION



ESPAÑOL

FABRICADAS EN ACERO CON EXCELENTES PROPIEDADES TÉRMICAS Y ANTIADHERENTES NATURALES. APTAS PARA HORNOS.  
LIMPIEZA: NO ES NECESARIO UTILIZAR NINGÚN TIPO DE JABÓN O AGUA. ES SUFICIENTE, FROTAR SUAVEMENTE CON UN PAÑO  
HUMEDECIDO CON ACEITE.

ENGLISH

MADE OF CARBON STEEL WITH EXCELLENT THERMAL AND NATURAL NON-STICK PROPERTIES. FLASH OVEN BAKING POSSIBLE.  
CLEANING: AVOID SOAP OR WATER, JUST WIPE THEM WITH AN OILED TISSUE OR CLOTH.

FRANÇAIS

FABRIQUÉES EN ACIER OFFRANT D'EXCELLENTE PROPRIÉTÉS THERMIQUES ET ANTIADHÉSIVES NATURELLES. APTE POUR  
UTILISATION EN FOUR.  
NETTOYAGE : EVITER LE SAVON ET L'EAU. UNIQUEMENT FROTTER DOUCEMENT AVEC UN CHIFFON IMBIBÉ D'HUILE.

DEUTSCH

HERGESTELLT AUS STAHL MIT EXZELLENTEN THERMISCHEN EIGENSCHAFTEN UND NATÜRLICHER ANTIHAFTBESCHICHTUNG.  
GEEIGNET FÜR ÖFEN.  
REINIGUNG: KEIN GEBRAUCH VON SPÜLMITTEL ODER WASSER NÖTIG. MIT EINEM GEÖLTEN TUCH AUSREIBEN, REICHT AUS.

### 1351 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 |
|---------|------|------|---|
| 135.120 | 20   | 4,5  | 1 |
| 135.124 | 24   | 5,0  | 1 |
| 135.128 | 28   | 5,5  | 1 |
| 135.132 | 32   | 6,0  | 1 |
| 135.136 | 36   | 6,5  | 1 |
| 135.140 | 40   | 7,0  | 1 |

### 1353 Wok / Wok / Wok / Wok



| REF     | Ø cm | H cm | U |
|---------|------|------|---|
| 135.330 | 30   | 9,5  | 1 |

### 1354 Sartén para crêpes / Crêpe fry pan / Poêle à crêpes / Crêpesbratpfanne



| REF     | Ø cm | H cm | U |
|---------|------|------|---|
| 135.424 | 24   | 2,0  | 1 |

## PAELLERA / SPANISH PAELLA PAN / PLAT À PAELLA / PAELLAPFANNE

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

| REF     | Ø cm | RACIONES / PORTIONS<br>PORTIONEN | U |
|---------|------|----------------------------------|---|
| 994.020 | 20   | 1                                | 1 |
| 994.022 | 22   | 1                                | 1 |
| 994.024 | 24   | 1                                | 1 |
| 994.026 | 26   | 2                                | 1 |
| 994.030 | 30   | 4                                | 1 |
| 994.032 | 32   | 5                                | 1 |
| 994.034 | 34   | 6                                | 1 |
| 994.036 | 36   | 7                                | 1 |
| 994.038 | 38   | 8                                | 1 |
| 994.040 | 40   | 9                                | 1 |
| 994.042 | 42   | 10                               | 1 |
| 994.046 | 46   | 12                               | 1 |
| 994.050 | 50   | 14                               | 1 |
| 994.055 | 55   | 16                               | 1 |
| 994.065 | 65   | 22                               | 1 |
| 994.080 | 80   | 40                               | 1 |
| 994.090 | 90   | 50                               | 1 |

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

| REF       | Ø cm | RACIONES / PORTIONS<br>PORTIONEN | U |
|-----------|------|----------------------------------|---|
| 995.010 * | 10   | -                                | 1 |
| 995.016 * | 15   | -                                | 1 |
| 995.020   | 20   | 2                                | 1 |
| 995.026   | 26   | 2                                | 1 |
| 995.030   | 30   | 4                                | 1 |
| 995.034   | 34   | 6                                | 1 |
| 995.036   | 36   | 7                                | 1 |
| 995.038   | 38   | 8                                | 1 |
| 995.040   | 40   | 9                                | 1 |
| 995.042   | 42   | 10                               | 1 |
| 995.050   | 50   | 14                               | 1 |
| 995.060   | 60   | 19                               | 1 |

**\*MINI-SIZE****IDEA!**

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

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

| REF       | Ø cm | Lts  | U |
|-----------|------|------|---|
| 997.014 * | 14   | 0,40 | 1 |
| 997.016 * | 16   | 0,50 | 1 |
| 997.028   | 28   | 3,90 | 1 |
| 997.032   | 32   | 5,30 | 1 |
| 997.036   | 36   | 7,80 | 1 |
| 997.040   | 40   | 9,40 | 1 |

**\*MINI-SIZE****IDEA!**

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

**998** Paellero esmaltado gas / Enamelled gas burner / Brûleur émaillé / Emaillierter Gasbrenner

| REF     | Ø cm | CÍRCULOS / CIRCLES /<br>CERCLES / KREIS | Kw   | U |
|---------|------|-----------------------------------------|------|---|
| 998.035 | 35   | 2                                       | 9,4  | 1 |
| 998.050 | 50   | 2                                       | 14,1 | 1 |
| 998.070 | 70   | 3                                       | 24,1 | 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

Ref. 998.035

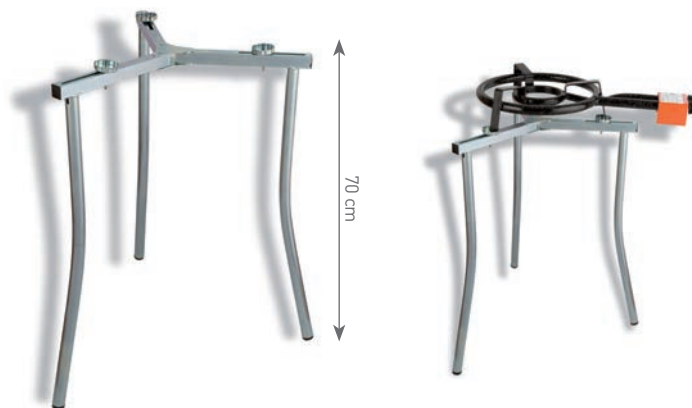
Para paelleras de 20 a 50 cm Ø  
For paella pans from Ø 20 to 50 cm  
Pour plats à paella de 20 à 50 cm Ø  
Für Paellapfannen von 20 bis 50 cm Ø

Ref. 998.050

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. 998.070

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

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

| REF     | U |
|---------|---|
| 999.000 | 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

**23005** Quemador GAS industrial / Industrial gas burner / Brûleur à gaz industriel / Industriegasbrenner

| REF   | Kw  | U |
|-------|-----|---|
| 23005 | 8,5 | 1 |

Gas natural y propano /  
Natural gas and propane /  
Gaz naturel et propane /  
Erd- und Propangas

# COOKWARE PASSION & MEDITERRANEAN

NOTHING LESS,  
NOTHING MORE





SelfCookingCenter  
whit@fficiency

0 1



## 269 Rustidera / Rost Pan / Plaque à rôtir / Bräter

INOX - ST/STEEL  
EDELSTAHL  
18/10



| REF     | cm      | H cm | Lts  | U |
|---------|---------|------|------|---|
| 269.035 | 35 x 27 | 5,5  | 5,00 | 1 |

## 309 Rustidera asas móviles / Roast pan falling handles / Plaque à rôtir anses tombantes / Bräter mit beweglichen Griffen

INOX - ST/STEEL  
EDELSTAHL  
18/10



| REF     | cm (int) | cm (ext)    | H cm | Lts   | U |
|---------|----------|-------------|------|-------|---|
| 309.035 | 35 x 27  | 37,5 x 29,5 | 5,5  | 5,20  | 1 |
| 309.040 | 40 x 30  | 43 x 33     | 6,5  | 6,50  | 1 |
| 309.050 | 50 x 35  | 54 x 39     | 7,0  | 11,00 | 1 |
| 309.060 | 60 x 40  | 64 x 44     | 9,0  | 19,00 | 1 |
| 309.070 | 70 x 45  | 74 x 49     | 10,0 | 27,00 | 1 |

## 1145 Rustidera aluminio presentación antiadherente / Non-stick presentation aluminium roast pan / Plaque à rôtir anti-adhésive présentation / Bräter Antihaft Aluminiumpräsentation

ALUMINIO /  
ALUMINIUM



| REF     | cm      | H cm | Lts   | U |
|---------|---------|------|-------|---|
| 114.540 | 40 x 30 | 6,5  | 6,30  | 1 |
| 114.545 | 45 x 32 | 6,5  | 7,60  | 1 |
| 114.550 | 50 x 35 | 7,0  | 10,80 | 1 |

## 122 Rustidera antiadherente asas móviles / Non-stick roast pan falling handles / Plaque à rôtir anti-adhésive anses tombantes / Bräter mit beweglichen Griffen

ALUMINIO /  
ALUMINIUM



| REF     | cm      | H cm | Lts   | U |
|---------|---------|------|-------|---|
| 122.040 | 40 x 30 | 6,5  | 6,30  | 1 |
| 122.050 | 50 x 35 | 7,0  | 10,80 | 1 |
| 122.060 | 60 x 40 | 9,0  | 19,00 | 1 |

## 114 Rustidera asas fijas / Roast pan fixed handles / Plaque à rôtir avec poignées fixes / Bräter mit festen Griffen

ALUMINIO /  
ALUMINIUM



| REF     | cm      | H cm | Lts   | U |
|---------|---------|------|-------|---|
| 114.040 | 40 x 30 | 6,5  | 6,30  | 1 |
| 114.045 | 45 x 32 | 6,5  | 7,60  | 1 |
| 114.050 | 50 x 35 | 7,0  | 10,80 | 1 |
| 114.060 | 60 x 40 | 9,0  | 19,00 | 1 |
| 114.070 | 70 x 45 | 10,0 | 27,70 | 1 |

## 113 Rustidera asas móviles / Roast pan falling handles / Plaque à rôtir anses tombantes / Bräter mit beweglichen Griffen

ALUMINIO /  
ALUMINIUM



| REF     | cm      | H cm | Lts   | U |
|---------|---------|------|-------|---|
| 113.030 | 30 x 23 | 5,0  | 3,00  | 1 |
| 113.035 | 35 x 27 | 5,5  | 5,00  | 1 |
| 113.040 | 40 x 30 | 6,5  | 6,30  | 1 |
| 113.045 | 45 x 32 | 6,5  | 7,60  | 1 |
| 113.050 | 50 x 35 | 7,0  | 10,80 | 1 |
| 113.055 | 55 x 40 | 8,0  | 15,50 | 1 |
| 113.060 | 60 x 40 | 9,0  | 19,00 | 1 |
| 113.065 | 65 x 45 | 10,0 | 25,70 | 1 |
| 113.070 | 70 x 45 | 10,0 | 27,70 | 1 |



## BANDEJAS GASTRONORM / GASTRONORM TRAYS / PLAQUES GASTRONORME / GASTRONOMTABLETTS

### 3180

Bandeja gastronorm /  
Gastronorm sheet /  
Plaque gastronorme /  
Gastronormtablett

INOX - ST/STEEL  
EDELSTAHL  
18/10

Grosor: 1 mm  
Thickness: 1 mm  
Épaisseur: 1 mm  
Dicke: 1 mm



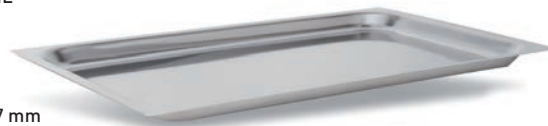
| REF     | TIPO / TYPE | mm        | H mm | U |
|---------|-------------|-----------|------|---|
| 318.005 | 1/1         | 530 x 325 | 8,0  | 1 |

### 3182

Bandeja honda gastronorm /  
Deep gastronorm sheet /  
Plaque gastronorme fonde /  
Tiefes Gastronormtablett

INOX - ST/STEEL  
EDELSTAHL  
18/10

Grosor: 0,7 mm  
Thickness: 0,7 mm  
Épaisseur: 0,7 mm  
Dicke: 0,7 mm



| REF     | TIPO / TYPE | mm        | H mm | U |
|---------|-------------|-----------|------|---|
| 318.211 | 1/1         | 530 x 325 | 20,0 | 1 |

### 1323

Bandeja GN antiadherente /  
Non-stick GN pan tray /  
Plaque GN anti-adhésive /  
Antihaft Tablett GN

ALUMINIO /  
ALUMINIUM



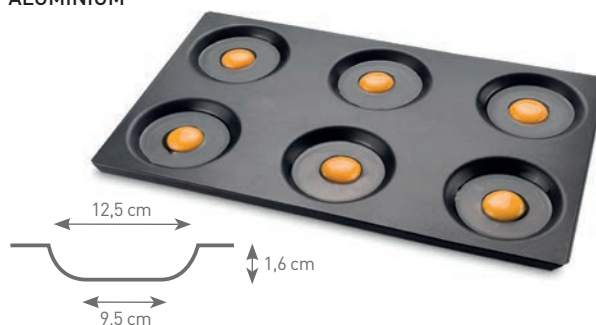
Grosor = 3 mm  
Thickness = 3 mm  
Épaisseur = 3 mm  
Dicke: 3 mm

| REF     | TIPO / TYPE | H mm | Lts  | U |
|---------|-------------|------|------|---|
| 132.365 | 1/1         | 65,0 | 7,90 | 1 |

### 1325

Bandeja multiunidades /  
Multi-units tray /  
Plaque multi-unités /  
Multieinheiten Tablett

ALUMINIO /  
ALUMINIUM



| REF     | TIPO / TYPE | mm        | U |
|---------|-------------|-----------|---|
| 132.560 | 1/1         | 530 x 325 | 1 |

## BANDEJAS PASTELERÍA / PASTRY TRAYS / PLAQUES À PÂTISSERIE / PATISSERIETABLETT

### 318

Bandeja pastelería / Baking sheet /  
Plaque à pâtisserie / Patisserietablett

INOX - ST/STEEL  
EDELSTAHL  
18/10



Grosor: 1 mm  
Thickness: 1 mm  
Épaisseur: 1 mm  
Dicke: 1 mm

| REF     | mm        | H mm | U |
|---------|-----------|------|---|
| 318.040 | 400 x 300 | 12,0 | 1 |
| 318.060 | 600 x 400 | 12,0 | 1 |

### 779

Bandeja pastelería / Baking sheet /  
Plaque à pâtisserie / Patisserietablett

INOX - ST/STEEL  
EDELSTAHL  
18/10



Grosor: 0,7 mm  
Thickness: 0,7 mm  
Épaisseur: 0,7 mm  
Dicke: 0,7 mm

| REF     | mm        | H mm | U |
|---------|-----------|------|---|
| 779.017 | 255 x 175 | 10,0 | 1 |
| 779.021 | 275 x 210 | 10,0 | 1 |
| 779.026 | 300 x 260 | 10,0 | 1 |
| 779.060 | 600 x 200 | 10,0 | 1 |

**777**

Marcos para bandejas escuadradas /  
Rectangle for bakin sheets /  
Rectangle pour plaques /  
Rahmen für rechteckige Backbleche

INOX - ST/STEEL  
EDELSTAHL  
18/10



Marcos adaptables a las bandejas escuadradas de la ref. 778, 1232 y 1322  
Rectangles that are adaptable to the baking sheets of ref. 778, 1232 and 1322  
Rectangles pour adapter aux plaques inox des réfs. 778m 1232 et 1322  
Rahmen geeignet für rechteckige Backbleche Art.Nr. 778, 1232 und 1322

| REF     | mm        | H mm | U |
|---------|-----------|------|---|
| 777.540 | 395 x 295 | 50,0 | 1 |
| 777.548 | 475 x 305 | 50,0 | 1 |
| 777.560 | 595 x 395 | 50,0 | 1 |

**778**

Bandeja escuadrada /  
Tray for confectionery /  
Plaque à pâtisserie /  
Rechteckiges Backblech

INOX - ST/STEEL  
EDELSTAHL  
18/10



| REF     | mm        | H mm | U |
|---------|-----------|------|---|
| 778.040 | 400 x 300 | 10,0 | 1 |
| 778.048 | 480 x 310 | 10,0 | 1 |
| 778.060 | 600 x 400 | 10,0 | 1 |

**123**

Bandeja para pastelería /  
Tray for confectionery /  
Plaque à pâtisserie /  
Patisserietablett

ALUMINIO /  
ALUMINIUM



| REF     | mm        | H mm | U |
|---------|-----------|------|---|
| 123.040 | 400 x 300 | 12,0 | 1 |
| 123.060 | 600 x 400 | 12,0 | 1 |

**1231**

Bandeja perforada para pastelería /  
Perforated tray for confectionery /  
Plaque à pâtisserie perforée /  
Gelochtes Patisserietablett

ALUMINIO /  
ALUMINIUM



| REF     | mm        | H mm | U |
|---------|-----------|------|---|
| 123.140 | 400 x 300 | 12,0 | 1 |
| 123.160 | 600 x 400 | 12,0 | 1 |

**1232**

Bandeja para pastelería /  
Tray for confectionery /  
Plaque à pâtisserie /  
Patisserietablett

ALUMINIO /  
ALUMINIUM

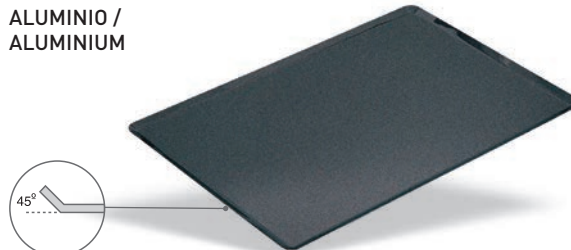


| REF     | mm        | H mm | U |
|---------|-----------|------|---|
| 123.240 | 400 x 300 | 12,0 | 1 |
| 123.260 | 600 x 400 | 12,0 | 1 |

**132**

Bandeja pastelería antiadherente /  
Non-stick tray for confectionery /  
Plaque à pâtisserie anti-adhésive /  
Antihaft Patisserietablett

ALUMINIO /  
ALUMINIUM



| REF     | mm        | H mm | U |
|---------|-----------|------|---|
| 132.040 | 400 x 300 | 12,0 | 1 |
| 132.060 | 600 x 400 | 12,0 | 1 |



## BANDEJAS PASTELERÍA / PASTRY TRAYS / PLAQUES À PÂTISSERIE / PATISSERIETABLETT

**1321**

Bandeja pastelería antiadherente perforada /  
Perforated non-stick tray for confectionery /  
Plaque à pâtisserie anti-adhésive perforée /  
Antihaft Patisserietablett gelocht

ALUMINIO /  
ALUMINIUM

| REF     | mm        | H mm | U |
|---------|-----------|------|---|
| 132.140 | 400 x 300 | 12,0 | 1 |
| 132.160 | 600 x 400 | 12,0 | 1 |

**1322**

Bandeja pastelería antiadherente /  
Non-stick tray for confectionery /  
Plaque à pâtisserie anti-adhésive /  
Antihaft Patisserietablett

ALUMINIO /  
ALUMINIUM

| REF     | mm        | H mm | U |
|---------|-----------|------|---|
| 132.240 | 400 x 300 | 12,0 | 1 |
| 132.260 | 600 x 400 | 12,0 | 1 |

## REJILLAS / GRIDS / GRILLES / ROSTE

**9091**

Rejilla gastronorm acero inox / St/Steel gastronorm grid /  
Grille acier inoxydable gastronorm / Rostfreier Gastronormrost



| REF     | TIPO / TYPE | mm        | N. TRAVESAÑOS /<br>N. CROSS-BARS /<br>N. TRAVERSES /<br>N. QUERSTÄBE | Ø mm TRAVESAÑOS /<br>Ø mm CROSS-BARS /<br>Ø mm TRAVERSES /<br>Ø mm QUERSTÄBE | N. VARILLAS /<br>N. WIRES /<br>N. FILS /<br>N. STÄBE | Ø mm VARILLAS /<br>Ø mm WIRES /<br>Ø mm FILS /<br>Ø mm STÄBE | U |
|---------|-------------|-----------|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---|
| 909.121 | 2/1         | 650 x 530 | 3                                                                    | 5                                                                            | 32                                                   | 2                                                            | 1 |
| 909.111 | 1/1         | 530 x 325 | 2                                                                    | 5                                                                            | 20                                                   | 2                                                            | 1 |

**9092**

Rejilla gastronorm con Rilsan blanco / White rilsan steel gastronorm grid /  
Grille gastronorm en acier et rilsan blanc / Gastronormrost mit weissem Rilsan



| REF     | TIPO / TYPE | mm        | N. TRAVESAÑOS /<br>N. CROSS-BARS /<br>N. TRAVERSES /<br>N. QUERSTÄBE | Ø mm TRAVESAÑOS /<br>Ø mm CROSS-BARS /<br>Ø mm TRAVERSES /<br>Ø mm QUERSTÄBE | N. VARILLAS /<br>N. WIRES /<br>N. FILS /<br>N. STÄBE | Ø mm VARILLAS /<br>Ø mm WIRES /<br>Ø mm FILS /<br>Ø mm STÄBE | U |
|---------|-------------|-----------|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---|
| 909.221 | 2/1         | 650 x 530 | 3                                                                    | 5                                                                            | 22                                                   | 5                                                            | 1 |
| 909.211 | 1/1         | 530 x 325 | 2                                                                    | 5                                                                            | 13                                                   | 5                                                            | 1 |

**9093**

Rejilla pastelería acero inox / St/Steel pastry grid /  
Grille pâtisserie acier inoxydable / Rostfreier Patisserieirost



| REF     | mm        | N. TRAVESAÑOS /<br>N. CROSS-BARS /<br>N. TRAVERSES /<br>N. QUERSTÄBE | Ø mm TRAVESAÑOS /<br>Ø mm CROSS-BARS /<br>Ø mm TRAVERSES /<br>Ø mm QUERSTÄBE | N. VARILLAS /<br>N. WIRES /<br>N. FILS /<br>N. STÄBE | Ø mm VARILLAS /<br>Ø mm WIRES /<br>Ø mm FILS /<br>Ø mm STÄBE | U |
|---------|-----------|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---|
| 909.340 | 400 x 300 | 2                                                                    | 5                                                                            | 22                                                   | 2                                                            | 1 |
| 909.360 | 600 x 400 | 3                                                                    | 5                                                                            | 29                                                   | 2                                                            | 1 |

**9094**

Rejilla pastelería reforzada acero inox / St/Steel reinforced pastry grid /  
Grille pâtisserie acier inoxydable renforcée / Rostfreier Patisserieirost verstärkt



| REF     | mm        | N. TRAVESAÑOS /<br>N. CROSS-BARS /<br>N. TRAVERSES /<br>N. QUERSTÄBE | Ø mm TRAVESAÑOS /<br>Ø mm CROSS-BARS /<br>Ø mm TRAVERSES /<br>Ø mm QUERSTÄBE | N. VARILLAS /<br>N. WIRES /<br>N. FILS /<br>N. STÄBE | Ø mm VARILLAS /<br>Ø mm WIRES /<br>Ø mm FILS /<br>Ø mm STÄBE | U |
|---------|-----------|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---|
| 909.460 | 600 x 400 | 2                                                                    | 6                                                                            | 24                                                   | 3                                                            | 1 |

# 705

Molde hondo pizza antiadherente / Non-stick deep pizza mould /  
Moule haute pizza anti-adhésif / Tiefes Antihaft Pizzablech



| REF     | Ø cm | H cm | U |
|---------|------|------|---|
| 705.024 | 24   | 2,5  | 6 |
| 705.028 | 28   | 2,5  | 6 |
| 705.032 | 32   | 2,5  | 6 |

# 736

Molde pizza antiadherente perforado /  
Perforated non-stick pizza mould /  
Moule à pizza anti-adhésif perforé /  
Gelochtes Antihaft Pizzablech



| REF     | Ø cm | H cm | U |
|---------|------|------|---|
| 736.030 | 30   | 1,3  | 6 |
| 736.034 | 34   | 1,3  | 6 |

# 929

Base pizza aluminio /  
Aluminium pizza pan /  
Plaque à pizza aluminium /  
Aluminium Pizzablech



| REF     | Ø cm | U |
|---------|------|---|
| 929.025 | 25   | 1 |
| 929.028 | 28   | 1 |
| 929.030 | 30   | 1 |
| 929.036 | 36   | 1 |
| 929.040 | 40   | 1 |

# 949

Base rejilla aluminio antiadherente para pizza /  
Non-stick aluminium pizza screen /  
Base maillée aluminium anti-adhésive pour pizza /  
Antihaft Pizzagitter Aluminium



| REF     | Ø cm | U |
|---------|------|---|
| 949.025 | 25,5 | 1 |
| 949.030 | 30,5 | 1 |
| 949.035 | 35,5 | 1 |
| 949.040 | 40,0 | 1 |

# 963

Base rejilla aluminio para pizza /  
Aluminium pizza screen /  
Base maillée aluminium pour pizza /  
Pizzagitter Aluminium



| REF     | Ø cm | U |
|---------|------|---|
| 963.025 | 25   | 1 |
| 963.030 | 30,5 | 1 |
| 963.035 | 35,5 | 1 |
| 963.040 | 40,0 | 1 |

## ACCESORIOS HORNO / OVEN ACCESSORIES / ACCESSOIRES FOUR / OFENACCESSORIES

**977**

Soporte para bases pizza 15 niveles /  
Pizza pan rack 15 levels /  
Support pour plaques à pizza 15 niveaux /  
Ständer für Pizzableche 15 Ebenen



| REF     | cm          | H cm | U |
|---------|-------------|------|---|
| 977.015 | 30,5 x 30,5 | 70,0 | 1 |

Recomendado para Ref. 929 hasta Ø36 cm  
Suitable for item Code 929 up to Ø36 cm  
Recommandé pour Réf. 929 jusqu'au Ø36 cm  
Empfohlen für Ref. 929 bis Ø36 cm

**972**

Papel siliconado /  
Siliconized baking release papers /  
Papier siliconé anti-adhésif /  
Backpapier aus Silikon

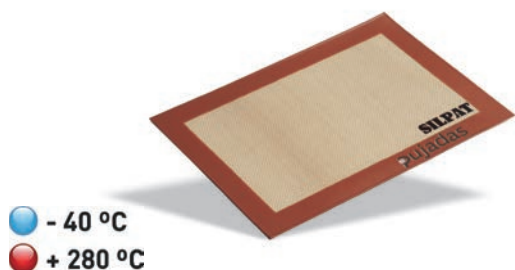


| REF     | mm        | unidades / unit | U |
|---------|-----------|-----------------|---|
| 972.060 | 600 x 400 | 500             | 1 |

Caja de 500 unidades. Siliconado por las dos caras. Múltiples usos.  
Gramaje 41 gr/m2. Resistente a la grasa. Color blanco.  
Set of 500 units both sides siliconized. Multiple uses.  
Grammage 41 gr/m2. Greaseproof. Bleached.  
Boîte de 500 unités. Deux faces siliconées. Multiples utilisations.  
Gramage 41 gr/m2. Résistant à la graisse. Couleur blanc.  
Kiste mit 500 Stück. Beidseitig mit Silikon. Mehrfacher Gebrauch.  
Gewicht 41 gr/m2. Resistent gegen Fett. Weiss.

**833**

Tapete de silicona / non-stick silicone mat /  
Toile de cuisson / Silikonmatte



| REF     | mm        | U |
|---------|-----------|---|
| 833.001 | 520 x 315 | 1 |
| 833.002 | 585 x 385 | 1 |
| 833.003 | 400 x 300 | 1 |

**607**

Pinza fuente horno / roast pan tong /  
Pince pour plaque à rôtir / Ofenblechzange



| REF     | L cm | U |
|---------|------|---|
| 607.000 | 19   | 1 |

**948**

Pala pizza de aluminio / aluminium pizza peel /  
Pelle à enfourner en aluminium / Aluminium Pizzaschaufel



| REF     | PALA /<br>PEEL /<br>PELLE /<br>SCHAUFEL CM | L cm | U |
|---------|--------------------------------------------|------|---|
| 948.066 | 31 x 35                                    | 66   | 1 |
| 948.090 | 31 x 35                                    | 90   | 1 |
| 948.132 | 31 x 35                                    | 132  | 1 |
| 948.163 | 31 x 35                                    | 163  | 1 |







**3011** Cacillo monobloc / One piece ladle / Louche monobloc / Monoblock Schöpflöffel

Capacidad marcada en el mango /  
Capacity marked on the handle /  
Capacité marqué à la queue /  
Volumenangabe am Griff markiert



| REF     | Ø cm | L cm | Lts  | U  |
|---------|------|------|------|----|
| 301.165 | 6,5  | 31   | 0,07 | 12 |
| 301.108 | 8    | 32   | 0,13 | 12 |
| 301.109 | 9    | 33   | 0,20 | 12 |
| 301.110 | 10   | 37   | 0,25 | 6  |
| 301.112 | 12   | 42   | 0,45 | 6  |
| 301.114 | 14   | 43   | 0,75 | 6  |
| 301.116 | 16   | 45   | 1,00 | 6  |
| 301.118 | 18   | 48   | 1,50 | 6  |

**3012** Cacillo monobloc económico / Economical one piece ladle / Louche monobloc économique / Monoblock Schöpflöffel ökonomisch

Capacidad marcada en el mango /  
Capacity marked on the handle /  
Capacité marqué à la queue /  
Volumenangabe am Griff markiert



| REF     | Ø cm | L cm | Lts  | U  |
|---------|------|------|------|----|
| 301.206 | 6    | 27   | 0,05 | 10 |
| 301.208 | 8    | 31   | 0,12 | 10 |
| 301.210 | 10   | 33   | 0,25 | 10 |
| 301.212 | 12   | 36   | 0,42 | 10 |
| 301.214 | 14   | 39   | 0,75 | 10 |
| 301.216 | 16   | 43   | 1,20 | 10 |

**392** Cacillo para salsas con 2 picos laterales / One piece sauce ladle with 2 spouts / Cuillère à sauces monobloc avec 2 becs verseurs / Schöpflöffel für Sossen mit 2 seitlichen Ausgüssen

Capacidad marcada en el mango /  
Capacity marked on the handle /  
Capacité marqué à la queue /  
Volumenangabe am Griff markiert



| REF     | Ø cm | L cm | Lts  | U  |
|---------|------|------|------|----|
| 392.065 | 6,5  | 31   | 0,08 | 10 |

**30326** Cacillo monobloc mango corto / One piece ladle short handle / Louche monobloc manche court / Monoblock Schöpflöffel kurzer Stiel

Capacidad marcada en el mango /  
Capacity marked on the handle /  
Capacité marqué à la queue /  
Volumenangabe am Griff markiert



| REF     | Ø cm | L cm | Lts  | U  |
|---------|------|------|------|----|
| 303.265 | 6,5  | 22   | 0,07 | 10 |

**396** Cacillo monobloc con agujeros / Perforated one piece ladle / Louche monobloc perforée / Gelochter Monoblock Schöpflöffel

| REF     | Ø cm | L cm | U  |
|---------|------|------|----|
| 396.009 | 9    | 33   | 10 |
| 396.010 | 10   | 37   | 10 |
| 396.012 | 12   | 42   | 10 |

**3021** Espumadera monobloc / One piece skimmer / Écumoire monobloc / Schaumlöffel Monoblock

| REF     | Ø cm | L cm | U  |
|---------|------|------|----|
| 302.108 | 8    | 29   | 10 |
| 302.110 | 10   | 32   | 10 |
| 302.112 | 12   | 35   | 10 |
| 302.114 | 14   | 37   | 10 |
| 302.116 | 16   | 44   | 5  |
| 302.118 | 18   | 44   | 5  |
| 302.120 | 20   | 47   | 5  |

**3022** Espumadera monobloc económica / Economical one piece skimmer / Écumoire monobloc économique / Schaumlöffel Monoblock ökonomisch

| REF     | Ø cm | L cm | U  |
|---------|------|------|----|
| 302.210 | 10   | 33   | 10 |
| 302.212 | 12   | 36   | 10 |
| 302.214 | 14   | 39   | 10 |
| 302.216 | 16   | 42   | 10 |

**3141** Espátula monobloc sin perforar / One piece spatula / Spatule monobloc / Pfannenwender Monoblock

| REF     | cm | L cm | U |
|---------|----|------|---|
| 314.110 | 10 | 36   | 5 |
| 314.112 | 12 | 39   | 5 |

**3142** Espátula monobloc perforada / One piece perforated spatula / Spatule monobloc perforée / Gelochter Pfannenwender Monoblock

| REF     | cm | L cm | U |
|---------|----|------|---|
| 314.210 | 10 | 36   | 5 |
| 314.212 | 12 | 39   | 5 |

**3143** Pala pescado monobloc / One piece fish spatula / Pelle à poisson monobloc / Fischwender Monoblock

| REF     | cm      | L cm | U |
|---------|---------|------|---|
| 314.300 | 16 x 12 | 42   | 5 |

**376** Cuchara monobloc profesional /  
Professional one piece spoon /  
Cuillère monobloc professionnelle /  
Professioneller Löffel Monoblock



| REF     | L cm | U  |
|---------|------|----|
| 376.037 | 37   | 10 |

**3761** Cuchara honda monobloc profesional /  
Professional one piece deep spoon /  
Cuillère fonde monobloc professionnelle /  
Tiefer professioneller Löffel Monoblock



| REF     | L cm | U  |
|---------|------|----|
| 376.137 | 37   | 10 |

**377** Cuchara perforada monobloc profesional /  
Professional one piece perforated spoon /  
Cuillère perforée monobloc professionnelle /  
Gelochter professioneller Löffel Monoblock



| REF     | L cm | U  |
|---------|------|----|
| 377.037 | 37   | 10 |

**3771** Cuchara honda monobloc profesional perforada /  
Professional one piece perforated deep spoon /  
Cuillère fonde monobloc professionnelle perforée /  
Tiefer gelochter professioneller Löffel Monoblock



| REF     | L cm | U  |
|---------|------|----|
| 377.137 | 37   | 10 |

**395** Cuchara oblicua monobloc /  
One piece crosswire spoon /  
Cuillère oblique monobloc /  
Sossenlöffel Monoblock



| REF     | L cm | U  |
|---------|------|----|
| 395.038 | 38   | 10 |

**3972** Tenedor monobloc /  
One piece meat fork /  
Fourchette monobloc /  
Fleischgabel Monoblock



| REF     | L cm | U  |
|---------|------|----|
| 397.247 | 47   | 10 |

2 púas / 2 prongs / 2 dents / 2 Zinken

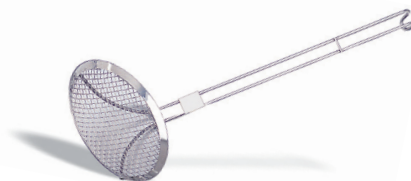
**3973** Tenedor monobloc / One piece meat fork /  
Fourchette monobloc / Fleischgabel Monoblock



| REF     | L cm | U  |
|---------|------|----|
| 397.347 | 47   | 10 |

3 púas / 3 prongs / 3 dents / 3 Zinken

**315** Espumadera de alambre / Mesh skimmer /  
Écumoire à friture / Drahtschaumlöffel



| REF     | Ø cm | L cm | U  |
|---------|------|------|----|
| 315.010 | 10   | 40   | 10 |
| 315.012 | 12   | 43   | 10 |
| 315.015 | 15   | 50   | 10 |
| 315.017 | 17   | 54   | 10 |
| 315.020 | 20   | 61,5 | 10 |

**94101** Araña / Wire skimmer /  
Araignée / Schaumlöffel



| REF     | Ø cm | L cm | U  |
|---------|------|------|----|
| 941.013 | 13   | 47,5 | 10 |
| 941.015 | 15   | 49,5 | 10 |
| 941.018 | 18   | 52,5 | 10 |
| 941.020 | 20   | 54,5 | 10 |
| 941.022 | 22   | 67   | 5  |
| 941.024 | 24   | 69   | 5  |
| 941.028 | 28   | 69   | 5  |

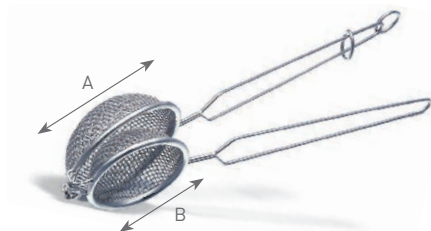
**955** Espumadera malla fina / Mesh skimmer /  
Écumoire maillée / Feiner Drahtschaumlöffel



| REF     | Ø cm | L cm | U  |
|---------|------|------|----|
| 955.010 | 10   | 40   | 10 |
| 955.012 | 12   | 43   | 10 |
| 955.015 | 15   | 50   | 10 |
| 955.017 | 17   | 54   | 10 |
| 955.020 | 20   | 61   | 10 |

Detalle de la malla a escala real  
Detail of the sieve at real scale  
Détail de la maille à échelle réelle  
Detail Maschen in realer Grösse

**394** Molde nido / Bird nest mould /  
Moule à nid / Vogelnestform



| REF     | Ø A cm | Ø B cm | U |
|---------|--------|--------|---|
| 394.008 | 10     | 8      | 1 |
| 394.012 | 12     | 10     | 1 |

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON /  
VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

Batidores / Whisks / Fouets / Rührbesen



P. 366

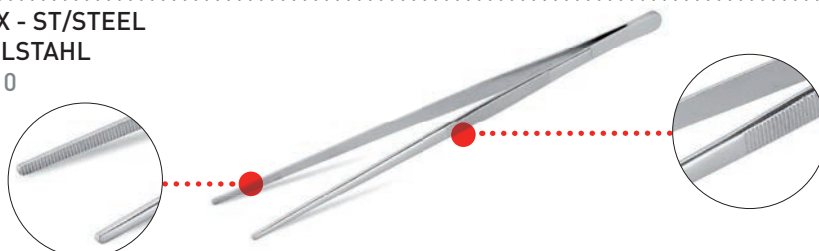


**IDEA!**

Pinzas ideales para emplatar y decorar  
 Plating tongs for careful lifting, turning and decorating  
 Pincas idéales pour la présentation et la décoration  
 Ideale Zangen Zum Anrichten und Dekorieren

### 3434 Pinza chef precisión extra larga (fina) / Extra long fine tip straight tweezer (narrow) / Pince du chef précision extra long (étroite) / Extra lange Präzisionspinzette (schmal)

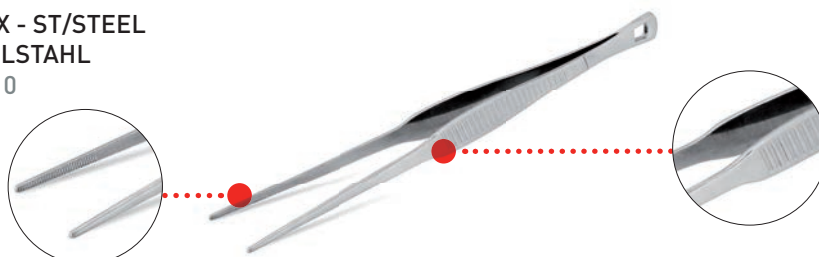
INOX - ST/STEEL  
 EDELSTAHL  
 18/10



| REF     | L cm | U |
|---------|------|---|
| 343.400 | 30   | 1 |

### 3435 Pinza chef precisión extra larga (ancha) / Extra long fine tip straight tweezer (wide) / Pince du chef précision extra long (large) / Extra lange Präzisionspinzette (breit)

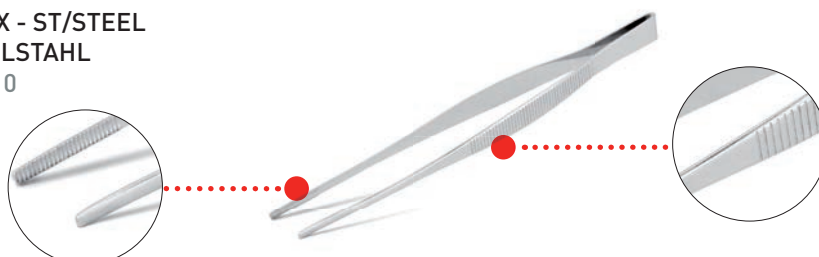
INOX - ST/STEEL  
 EDELSTAHL  
 18/10



| REF     | L cm | U |
|---------|------|---|
| 343.500 | 30   | 1 |

### 3436 Pinza chef precisión / Fine tip straight tweezer / Pince du chef précision / Präzisionspinzette

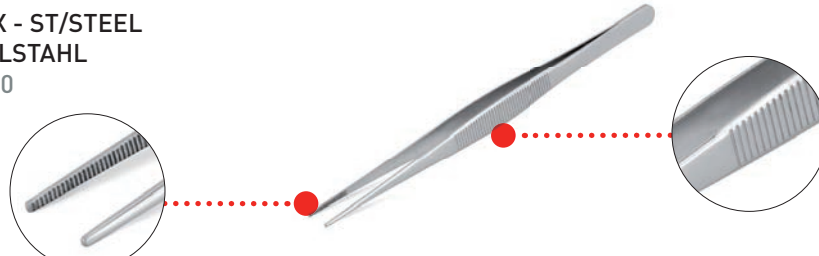
INOX - ST/STEEL  
 EDELSTAHL  
 18/10



| REF     | L cm | U |
|---------|------|---|
| 343.600 | 21   | 1 |

### 3437 Pinza Chef precisión pequeña / Small fine tip straight tweezer / Pince du chef précision petite / Kleine Präzisionspinzette

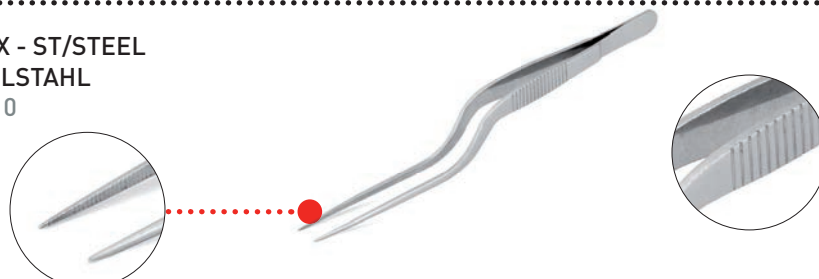
INOX - ST/STEEL  
 EDELSTAHL  
 18/10



| REF     | L cm | U |
|---------|------|---|
| 343.700 | 16   | 1 |

### 3438 Pinza sushi / Sushi tweezer / Pince à sushi / Sushipinzette

INOX - ST/STEEL  
 EDELSTAHL  
 18/10



| REF     | L cm | U |
|---------|------|---|
| 343.800 | 16   | 1 |

**358 INOX** Pinza buffet / utility tong / Pince buffet / Buffetzange

| REF     | L cm | U  |
|---------|------|----|
| 358.024 | 24   | 12 |
| 358.029 | 29,5 | 12 |
| 358.040 | 40   | 12 |

**358 COLOR** Pinza buffet inox mango color / st/steel utility tong coloured handle / Pince buffet inox manche couleur / Rostfreie Buffetzange mit farbigem Griff

| REF | L cm | BLANCO /<br>WHITE /<br>BLANC /<br>WEISS | ROJO /<br>RED /<br>ROUGE /<br>ROT | AZUL /<br>BLUE /<br>BLEU /<br>BLAU | AMARILLO /<br>YELLOW /<br>JAUNE /<br>GELB | VERDE /<br>GREEN /<br>VERT /<br>GRÜN | MARRÓN /<br>BROWN /<br>MARRON /<br>BRAUN | NEGRO /<br>BLACK /<br>NOIR /<br>SCHWARZ | U |
|-----|------|-----------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------|---|
| 358 | 24   | 1                                       | 2                                 | 3                                  | 4                                         | 5                                    | 6                                        | 7                                       | 1 |
| 358 | 30   | 1                                       | 2                                 | 3                                  | 4                                         | 5                                    | 6                                        | 7                                       | 1 |
| 358 | 40   | 1                                       | 2                                 | 3                                  | 4                                         | 5                                    | 6                                        | 7                                       | 1 |

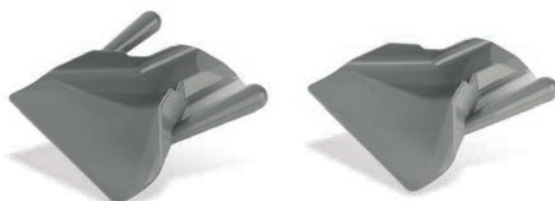
Ref : 358 + L + Color / Colour / Couleur / Farbe

Fabricadas en acero inoxidable monobloc.  
Mango con revestimiento PVC aislante para una mejor sujeción.  
Made of one piece St/Steel. Handle with PVC coating for a better grip and insulation.  
Fabriquées en acier inoxydable monobloc.  
Manche avec revêtement PVC pour une meilleure préhension et isolation.  
Hergestellt aus rostfreien Monoblock.  
Griff mit PVC Beschichtung für bessere Griffigkeit und Isolierung.

**620** Pala chips / chip bagger / Pelle à frites / Frittenschaufel

| REF     | cm      | U |
|---------|---------|---|
| 620.001 | 23 x 21 | 1 |

Mano derecha  
Right hand  
Main droite  
Rechtshändig

**621** Pala chips abs / abs chip bagger / Pelle à frites en abs / Frittenschaufel ABS

| REF     | cm      | U |
|---------|---------|---|
| 621.000 | 23 x 21 | 1 |
| 621.001 | 23 x 21 | 1 |

Ref. 621.000 [dual]

Ref. 621.001  
[mano derecha / right hand / Main droite / rechtshändig]

MANGO ABS / ABS HANDLE / MANCHE EN ABS / ABS GRIFF

**381** Espátula triangular "pintor" /  
Cleaning spatula /  
Palette triangle /  
Dreieckige Reinigungsspachtel



| REF     | cm | L cm | U  |
|---------|----|------|----|
| 381.008 | 8  | 24,5 | 12 |
| 381.010 | 10 | 25   | 12 |

**382** Pala bar /  
Spatula /  
Palette /  
Spachtel



| REF     | cm     | L cm | U  |
|---------|--------|------|----|
| 382.000 | 7 x 16 | 29   | 12 |

**383** Pala fast-food y pescado /  
Fast-food and fish turner /  
Palette fast-food et poisson /  
Fast-Food und Fischeschäufel

Flexible /  
Flexibel

| REF     | cm       | L cm | U  |
|---------|----------|------|----|
| 383.000 | 7,3 x 25 | 38   | 12 |

**384** Pala fast-food perforada /  
perforated fast-food turner /  
Palette fast-food perforée /  
Fast-Food Schaufel gelocht

Flexible /  
Flexibel

| REF     | cm       | L cm | U  |
|---------|----------|------|----|
| 384.000 | 7,3 x 25 | 38   | 12 |

**386** Rasqueta /  
Dough scraper /  
Raclette /  
Schaber



| REF     | cm       | U  |
|---------|----------|----|
| 386.000 | 15 x 7,5 | 12 |

**380** Ruleta cortapizzas /  
Pizza wheel /  
Roulette à pizza /  
Pizzaschneider



| REF     | cm | L cm | U  |
|---------|----|------|----|
| 380.000 | 10 | 23,5 | 12 |

**385** Espátula pastelera /  
Baker spatula /  
Palette /  
Kuchenspachtel



| REF     | PALA / PEEL /<br>PELLE / BLATT<br>cm | L cm | U  |
|---------|--------------------------------------|------|----|
| 385.020 | 20,5                                 | 34   | 12 |
| 385.026 | 26                                   | 39   | 12 |
| 385.030 | 30                                   | 43,5 | 12 |

**3855** Espátula para untar /  
Butter spreader /  
Couteau à beurre /  
Aufstrichspachtel



| REF     | PALA / PEEL /<br>PELLE / BLATT<br>cm | L cm | U |
|---------|--------------------------------------|------|---|
| 385.500 | 10,4 x 3,4                           | 23   | 1 |

**872** Pala pasteles /  
Cake server /  
Pelle à gâteau /  
Keksschäufel

Sin sierra /  
Without saw /  
Sans scie /  
Ohne säge

| REF     | L cm | U  |
|---------|------|----|
| 872.000 | 28   | 12 |

**37501** Rasqueta triangular. Mango madera / Triangle dough scraper. Wood handle /  
Raclette triangle. Manche en bois / Dreieckiger Schaber. Holzgriff

| REF     | PALA / PEEL /<br>PELLE / BLATT<br>cm | L cm | U  |
|---------|--------------------------------------|------|----|
| 375.010 | 10,2 x 10                            | 21   | 12 |

**37502** Rasqueta semicírculo. Mango madera / Semicircle dough scraper. Wood handle /  
Raclette semicercle. Manche en bois / Halbrunder Schaber. Holzgriff

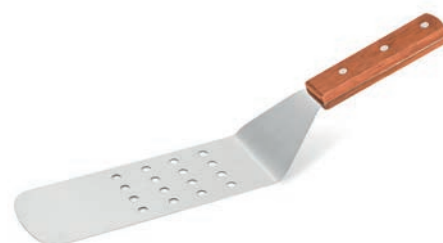
| REF     | PALA / PEEL /<br>PELLE / BLATT<br>cm | L cm | U  |
|---------|--------------------------------------|------|----|
| 375.020 | 10,2 x 10,5                          | 24,2 | 12 |

**37506** Pala bar. Mango madera / Spatula. Wood handle /  
Palette. Manche en bois / Schaufel. Holzgriff

| REF     | PALA / PEEL /<br>PELLE / BLATT<br>cm | L cm | U  |
|---------|--------------------------------------|------|----|
| 375.061 | 15,2 x 7,6                           | 29   | 12 |
| 375.062 | 17,8 x 7,6                           | 31   | 12 |
| 375.063 | 25,4 x 10,2                          | 40,1 | 12 |

**37504** Pala fast-food. Flexible. Mango madera / Fast-food turner. Flexible. Wood handle /  
Palette fast-food. Flexible. Manche en bois / Fast-Food Schaufel. Holzgriff

| REF     | PALA / PEEL /<br>PELLE / BLATT<br>cm | L cm | U  |
|---------|--------------------------------------|------|----|
| 375.041 | 25,4 x 7,6                           | 37   | 12 |
| 375.042 | 25,4 x 7,6                           | 53   | 12 |

**37505** Pala fast-food perforada. Flexible. Mango madera / Perforated fast-food turner. Flexible. Wood handle /  
palette fast-food perforée. Flexible. Manche en bois / Gelochte Fast-Food Schaufel. Holzgriff

| REF     | PALA / PEEL /<br>PELLE / BLATT<br>cm | L cm | U  |
|---------|--------------------------------------|------|----|
| 375.050 | 25,4 x 7,6                           | 37   | 12 |



### 37507 Rasqueta rectangular. Mango madera / Rectangular dough scraper. Wood handle / Raclette rectangle. Manche en bois / Rechteckiger Schaber. Holzgriff



| REF     | PALA / PEEL /<br>PELLE / BLATT<br>cm | L cm | U  |
|---------|--------------------------------------|------|----|
| 375.070 | 15,2 x 7,6                           | 11,3 | 12 |

### 37508 Sierra. Mango madera / Saw. Wood handle / Sierra. Manche en bois / Säge. Holzgriff



| REF     | PALA / PEEL /<br>PELLE / BLATT<br>cm | L cm    | U  |
|---------|--------------------------------------|---------|----|
| 375.080 | 18,5 x 4,8                           | 19 x 13 | 12 |

### 37509 Tenedor. Mango madera / Meat fork. Wood handle / Fourchette. Manche en bois / Fleischgabel. Holzgriff



| REF     | PALA / PEEL /<br>PELLE / BLATT<br>cm | L cm | U  |
|---------|--------------------------------------|------|----|
| 375.090 | 15,5 x 2,2 x 0,2                     | 53,3 | 12 |

### 37510 Pala pasteles. Mango madera / Cake server. Wood handle / Pelle à gâteau. Manche en bois / Keksschaufel. Holzgriff



| REF     | PALA / PEEL /<br>PELLE / BLATT<br>cm | L cm | U  |
|---------|--------------------------------------|------|----|
| 375.100 | 15,2 x 5,1                           | 26   | 12 |

### 37511 Espátula para untar. Mango madera / Butter spreader. Wood handle / Couteau à beurre. Manche en bois / Aufstrichspachtel. Holzgriff



| REF     | PALA / PEEL /<br>PELLE / BLATT<br>cm | L cm | U  |
|---------|--------------------------------------|------|----|
| 375.110 | 10,2 x 3,3                           | 19,7 | 12 |

## GUÍA SELECCIÓN RALLADORES / GRATERS SELECTION GUIDE / GUIDE SÉLECTION RAPÊS / AUSWAHLÜBERSICHT REIBEN

|                                                     | DOBLE NAVAJA /<br>RIBON /<br>TRANCHANTS /<br>DOPPELKLINGEN | TIRAS LARGAS /<br>LARGE SHAVER /<br>LARGE COUPE /<br>LANGE STREIFEN | FINO /<br>FINE /<br>FIN /<br>FEIN | MEDIO /<br>MEDIUM /<br>MOYEN /<br>MITTEL | GRUESO /<br>EXTRA COARSE /<br>GROS GRAINS /<br>GROB | DUAL /<br>DUAL /<br>DOUBLE /<br>DOPPEL |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------|
| ZANAHORIA / CARROT /<br>CAROTTE / KAROTTEN          | ✓                                                          | ✓                                                                   |                                   |                                          |                                                     | ✓                                      |
| CEBOLLA / ONION /<br>OIGNON / ZWIEBEL               | ✓                                                          |                                                                     |                                   | ✓                                        |                                                     | ✓                                      |
| AJO / GARLIC /<br>AIL / KNOBLAUCH                   |                                                            |                                                                     | ✓                                 |                                          |                                                     |                                        |
| CHOCOLATE<br>SCHOKOLADE                             | ✓                                                          |                                                                     | ✓                                 | ✓                                        | ✓                                                   | ✓                                      |
| CITRICOS / CITRUS /<br>CITRON / ZITRONEN            |                                                            | ✓                                                                   | ✓                                 | ✓                                        |                                                     |                                        |
| PATATA / POTATO /<br>POMME DE TERRE /<br>KARTOFFEL  | ✓                                                          | ✓                                                                   |                                   |                                          |                                                     |                                        |
| MANZANA / APPLE /<br>POMME / APFEL                  | ✓                                                          | ✓                                                                   |                                   |                                          | ✓                                                   |                                        |
| QUESO DURO / HARD CHEESE /<br>FROMAGE / HARTKÄSE    | ✓                                                          |                                                                     | ✓                                 | ✓                                        | ✓                                                   | ✓                                      |
| QUESO BLANDO / SOFT CHEESE /<br>FROMAGE / WEICHKÄSE | ✓                                                          |                                                                     |                                   |                                          | ✓                                                   |                                        |
| NUEZ / NUT /<br>NOIX / NÜSSE                        |                                                            |                                                                     | ✓                                 | ✓                                        |                                                     | ✓                                      |
| PIMIENTO / PEPPER /<br>POIVRON / PFEFFER            |                                                            |                                                                     | ✓                                 | ✓                                        |                                                     | ✓                                      |
| TOMATE / TOMATO /<br>TOMATO / TOMATEN               |                                                            |                                                                     |                                   | ✓                                        | ✓                                                   |                                        |

## 328 Rallador / Grater / Râpe / Reibe

INOX - ST/STEEL  
ROSTFREIER STAHL

Ref. 328.600

| REF     | CARAS /<br>SIDES /<br>FACES /<br>SEITEN | cm        | H cm | U  |
|---------|-----------------------------------------|-----------|------|----|
| 328.020 | 4                                       | 9 x 6,5   | 20,8 | 12 |
| 328.023 | 4                                       | 10,5 x 8  | 23,3 | 12 |
| 328.600 | 6                                       | 14,5 x 11 | 22,0 | 12 |

391 Rallador nuez moscada de acero inox / St/Steel nutmeg grater /  
Râpe à muscade en acier inox / Rostfreie Muskatnussreibe

| REF     | U  |
|---------|----|
| 391.000 | 12 |

## 3221 Rallador acero inoxidable "slim" con mango / St/Steel "slim" grater with handle / Râpe inoxydable "slim" avec queue / Rostfreie Reibe "schmal" mit Griff

Ralladores de acero inoxidable. Mangos ergonómicos. Borde antideslizante  
St/Steel graters. Ergonomic and soft touch handles. Non-slip rubber end  
Râpes en acier inoxydable. Poignée ergonomique. Extrémité anti-dérapant  
Rostfreie Reiben. Ergonomische Griffe. Antirutschrand.

| REF     | cm         | U |
|---------|------------|---|
| 322.101 | 39,5 x 3,5 | 1 |
| 322.102 | 39,5 x 3,5 | 1 |
| 322.103 | 39,5 x 3,5 | 1 |
| 322.104 | 39,5 x 3,5 | 1 |

**IDEA!**

ESPECIAL CÍTRICOS /  
IDEAL CITRUS /  
IDÉAL POUR AGRUMES /  
IDEAL FÜR ZITRUSFRÜCHTE



REF. 322.104  
Fino  
Fine  
Fin  
Fein



REF. 322.101  
Dual  
Dual  
Double  
Doppel



REF. 322.102  
Doble navaja  
Ribon  
Tranchants  
Zwei Klingen



REF. 322.103  
Medio  
Medium  
Moyen  
Medium

## 3222 Rallador acero inoxidable "wide" con mango / St/Steel "wide" grater with handle / Râpe inoxydable "wide" avec queue / Rostfreie Reibe "breit" mit Griff

Ralladores de acero inoxidable. Mangos ergonómicos. Borde antideslizante  
St/Steel graters. Ergonomic and soft touch handles. Non-slip rubber end  
Râpes en acier inoxydable. Poignée ergonomique. Extrémité anti-dérapant  
Rostfreie Reiben. Ergonomische Griffe. Antirutschrand.

| REF     | cm         | U |
|---------|------------|---|
| 322.201 | 31,5 x 7,3 | 1 |
| 322.202 | 31,5 x 7,3 | 1 |
| 322.203 | 31,5 x 7,3 | 1 |
| 322.204 | 31,5 x 7,3 | 1 |

**IDEA!**

ESPECIAL CÍTRICOS /  
IDEAL CITRUS /  
IDÉAL POUR AGRUMES /  
IDEAL FÜR ZITRUSFRÜCHTE



REF. 322.204  
Fino  
Fine  
Fin  
Fein



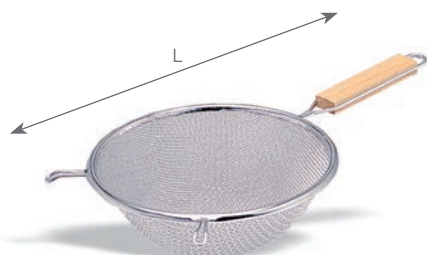
REF. 322.201  
Tiras largas  
Large shaver  
Large coupe  
Lange Streifen



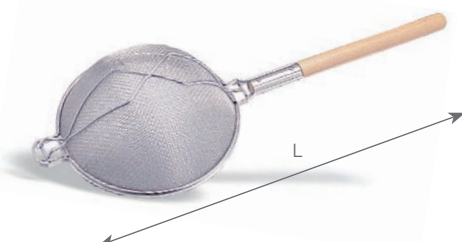
REF. 322.202  
Doble navaja  
Ribon  
Tranchants  
Zwei Klingen



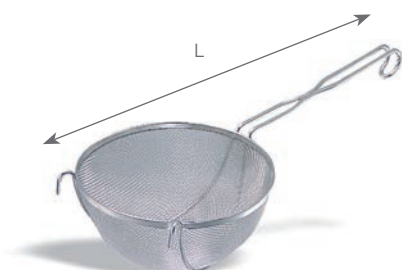
REF. 322.203  
Grueso  
Extra coarse  
Gros grains  
Grob

**374** Colador doble malla en acero inoxidable / St/Steel double mesh strainer /  
Passoire double maille en acier inox / Doppelmäschiges Sieb rostfrei

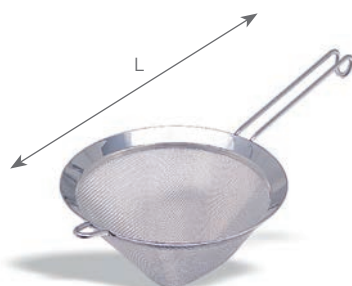
| REF     | Ø cm | L cm | U |
|---------|------|------|---|
| 374.013 | 13   | 30   | 1 |
| 374.015 | 15   | 32   | 1 |
| 374.018 | 18   | 34   | 1 |
| 374.020 | 20   | 38   | 1 |
| 374.026 | 26   | 58,5 | 1 |

**375** Colador doble malla en acero inoxidable. Reforzado / St/Steel double mesh strainer. Reinforced /  
Passoire double maille en acier inox. Renforcé / Doppelmäschiges Sieb rostfrei und verstärkt

| REF     | Ø cm | L cm | U |
|---------|------|------|---|
| 375.030 | 30   | 79   | 1 |
| 375.035 | 35   | 86,5 | 1 |

**324** Colador 1/2 bola reforzado en acero inox / St/Steel reinforced 1/2 ball colander /  
Passoire ronde renforcé en acier inox / Halbkugeliges Sieb rostfrei und verstärkt

| REF     | Ø cm | L cm | U  |
|---------|------|------|----|
| 324.013 | 13   | 36   | 12 |
| 324.016 | 16   | 40   | 12 |
| 324.019 | 19   | 42,5 | 12 |
| 324.022 | 22   | 49   | 12 |
| 324.025 | 25   | 55,5 | 12 |

**348** Colador cónico en acero inoxidable / St/Steel conical strainer /  
Passoire conique en acier inox / Konisches Sieb rostfrei und verstärkt

| REF     | Ø cm | L cm | U |
|---------|------|------|---|
| 348.008 | 8    | 22,5 | 1 |
| 348.010 | 10   | 24,5 | 1 |
| 348.012 | 12   | 31,5 | 1 |
| 348.015 | 15   | 35   | 1 |
| 348.018 | 18   | 40,5 | 1 |

**325** Colador media bola en acero inox / St/Steel hemispherical strainer /  
Passoire demi-sphérique en acier inox / Halbrundes Sieb rostfrei

| REF     | Ø cm | L cm | U |
|---------|------|------|---|
| 325.008 | 8    | 22,5 | 1 |
| 325.010 | 10   | 25,2 | 1 |
| 325.012 | 12   | 32,5 | 1 |
| 325.015 | 15   | 40,2 | 1 |
| 325.018 | 18   | 42,5 | 1 |
| 325.020 | 20   | 44,5 | 1 |



**303** Colador chino / Conical colander / Chinois / Spitzsieb

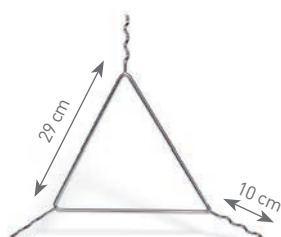
| REF     | Ø cm | U |
|---------|------|---|
| 303.016 | 16   | 1 |
| 303.018 | 18   | 1 |
| 303.020 | 20   | 1 |
| 303.022 | 22   | 1 |
| 303.024 | 24   | 1 |
| 303.026 | 26   | 1 |

**347** Colador chino con malla / Conical colander with wire gauze / Chinois à gaze / Spitzsieb mit Maschen

| REF     | Ø cm | U |
|---------|------|---|
| 347.020 | 20   | 1 |
| 347.024 | 24   | 1 |

**970** Soporte para chino o embudo / Stand for chinese colander or funnel / Support pour chinois ou entonnoir / Ständer für Spitzsieb und Trichter

| REF     | Ø cm | H cm | U |
|---------|------|------|---|
| 970.000 | 16   | 19   | 1 |

**3032** Triángulo / Triangle / Triangle / Dreieck

| REF     | L cm | U |
|---------|------|---|
| 303.200 | 29   | 1 |

Triángulo equilátero  
Equilateral triangle  
Triangle équilatéral  
Gleichseitiges Dreieck

**373** Colador bayeta / Cotton strainer / Passe-bouillon / Textilsieb

| REF     | Ø cm | U |
|---------|------|---|
| 373.020 | 20   | 6 |
| 373.024 | 24   | 6 |
| 373.028 | 28   | 6 |

Acero inoxidable y algodón  
St/Steel and cotton  
Acier inoxydable et cotton  
Rostfrei und Baumwolle

**308** Escurridera / Conical colander /  
Passoire conique / Konischer SeiherINOX - ST/STEEL  
EDELSTAHL  
18/10Extra fuerte /  
Heavy duty /  
Grande résistance /  
Extra stark

| REF     | Ø cm | H cm | U |
|---------|------|------|---|
| 308.030 | 30   | 16,0 | 1 |
| 308.035 | 35   | 16,5 | 1 |
| 308.040 | 40   | 18,0 | 1 |
| 308.045 | 45   | 19,5 | 1 |
| 308.050 | 50   | 22,5 | 1 |

**109** Escurridera con aro / Conical colander /  
Passoire conique / Konischer Seiher mit RingALUMINIO /  
ALUMINIUM

| REF     | Ø cm | H cm | U |
|---------|------|------|---|
| 109.030 | 30   | 14,5 | 1 |
| 109.035 | 35   | 16,5 | 1 |
| 109.040 | 40   | 17,5 | 1 |
| 109.045 | 45   | 20,0 | 1 |
| 109.050 | 50   | 22,5 | 1 |

**300** Escurridera inox con base / st/steel colander with stand /  
Passoire inox sur pied / Seiher rostfrei mit StänderINOX - ST/STEEL  
ROSTFREIER STAHL

| REF     | Ø cm | H cm  | U |
|---------|------|-------|---|
| 300.024 | 24   | 11,50 | 1 |
| 300.030 | 30   | 13,50 | 1 |

**321** Colador / Colander /  
Passoire / SeiherINOX - ST/STEEL  
EDELSTAHL  
18/10

| REF     | Ø cm | U |
|---------|------|---|
| 321.020 | 20   | 1 |
| 321.022 | 22   | 1 |
| 321.024 | 24   | 1 |
| 321.026 | 26   | 1 |

**945** Harinero / Flour bin /  
Tamis à farine / Mehlsieb

| REF     | cm             | U |
|---------|----------------|---|
| 945.037 | 37 x 26,5 x 18 | 1 |
| 945.050 | 50 x 26,5 x 18 | 1 |
| 945.051 | 50 x 33 x 18   | 1 |

### 313 Pasapurés / Vegetable sieve / Moulin à légumes / Passiermaschine



| REF     | Ø cm | U |
|---------|------|---|
| 313.025 | 25   | 1 |
| 313.030 | 30   | 1 |



Con filtro de recambio  
With spare filter  
Avec filtre rechange  
Mit auswechselbarem Filter

### 3131 Pasapurés / Vegetable sieve / Moulin à légumes / Passiermaschine



| REF     | Ø cm | U |
|---------|------|---|
| 313.126 | 26   | 1 |
| 313.132 | 32   | 1 |



Con filtro de recambio  
With spare filter  
Avec filtre rechange  
Mit auswechselbarem Filter

### 3132 Pasapurés plástico / Plastic vegetable sieve / Mouline à légumes en plastique / Passiermaschine Plastik

Con 3 discos inox. intercambiables /  
With 3 St/Steel interchangeable cutters /  
Avec 3 coupeurs inox interchangeables /  
Mit 3 auswechselbaren Scheiben rostfrei



| REF     | Ø cm | U |
|---------|------|---|
| 313.200 | 23,5 | 1 |

### 3135 Pasapurés / Potato ricer / Presse-purés / Kartoffelpresse



| REF     | Ø cm | L cm | U |
|---------|------|------|---|
| 313.500 | 9    | 30,5 | 1 |

### 958 Gancho acero inoxidable 1p. / St/Steel hook 1p. / Crochet inox 1p. / Haken rostfrei 1 St.



| REF     | L mm    | U |
|---------|---------|---|
| 958.010 | 100 x 4 | 1 |
| 958.012 | 120 x 5 | 1 |
| 958.014 | 140 x 6 | 1 |
| 958.016 | 160 x 6 | 1 |
| 958.018 | 180 x 6 | 1 |

\*Precio caja 10 unidades  
\*Price 10 units box  
\*Prix colis 10 unités  
\*Preis Kiste 10 Teile

**9755** Mandolina corte “V” / “V” shaped mandoline slicer / “V” mandoline / Gemüsehobel “V”

PLÁSTICO / PLASTIC /  
PLASTIQUE / PLASTIK

| REF     | U |
|---------|---|
| 975.500 | 1 |

Incluye: 2 cuchillas + 3 guías plástico grosor (1 mm / 2 mm / 3 mm). Pies goma antideslizantes /  
Includes: 2 julienne blades + 3 thickness guides (1 mm / 2 mm / 3 mm) /  
Comprend: 2 lames julienne + 3 guides épaisseur (1 mm / 2 mm / 3 mm) /  
Inklusive: 2 Klingen + 3 Schneideplatten (1 mm / 2 mm / 3 mm)



**9756** Mandolina / Mandoline / Mandoline / Mandoline

ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL /  
ACIER INOXYDABLE / ROSTFREIER STAHL

| REF     | U |
|---------|---|
| 975.600 | 1 |

Incluye: cuchilla giratoria + regulador de espesor corte (3, 6 y 9 mm) /  
Includes: rotating blades + thickness regulator (3, 6 and 9 mm) /  
Comprend: lames tournantes + regulateur épaisseur (3, 6 et 9 mm) /  
Inklusiv: drehbare Klinge + Breitenregulierer (3, 6 und 9 mm)



**9759** Cortador tomates / Tomatoes slicer / Coupe tomates / Tomatenschneider

Espesor corte 6,4 mm /  
Slice thickness 6,4 mm /  
Épaisseur de coupe 6,4 mm /  
Schnittbreite 6,4 mm

| REF       | cm             | U |
|-----------|----------------|---|
| 975.900   | 39 x 21,5 x 20 | 1 |
| RE975.901 | 25 x 6,8       | 1 |



RE975.901  
Cuchilla / Blade / Lame / Klingen



**868**

Dispensador a presión / Squeeze dispenser / Distributeur à pression / Einzeldosierer



| REF     | ml  | COLOR / COLOUR /<br>COULEUR / FARBE              | U  |
|---------|-----|--------------------------------------------------|----|
| 868.001 | 240 | Rojo / Red / Rouge / Rot                         | 12 |
| 868.002 | 360 | Rojo / Red / Rouge / Rot                         | 12 |
| 868.003 | 720 | Rojo / Red / Rouge / Rot                         | 12 |
| 868.004 | 240 | Amarillo / Yellow / Jaune / Gelb                 | 12 |
| 868.005 | 360 | Amarillo / Yellow / Jaune / Gelb                 | 12 |
| 868.006 | 720 | Amarillo / Yellow / Jaune / Gelb                 | 12 |
| 868.007 | 240 | Transparente / Clear / Transparent / Transparent | 12 |
| 868.008 | 360 | Transparente / Clear / Transparent / Transparent | 12 |
| 868.009 | 720 | Transparente / Clear / Transparent / Transparent | 12 |

**8681**Dispensador a presión doble / Twin squeeze dispenser /  
Distributeur à pression double / Zweifachdosierer

| REF     | ml  | U  |
|---------|-----|----|
| 868.100 | 200 | 12 |

**IDEA!**

Ideal para decoración  
Ideal for dish presentation  
Idéal pour décoration  
Ideal für die Dekorierung

**8682**Dispensador a presión triple / Tri squeeze dispenser /  
Distributeur à pression triple / Dreifachdosierer

| REF     | ml  | U  |
|---------|-----|----|
| 868.200 | 500 | 12 |

**IDEA!**

Ideal para decoración  
Ideal for dish presentation  
Idéal pour décoration  
Ideal für die Dekorierung

**954**Embudo con filtro extraíble / Funnel with removable filter /  
Entonnoir avec filtre extractible / Trichter mit herausnehmbarem Filter

| REF     | Ø cm | U |
|---------|------|---|
| 954.013 | 13   | 1 |
| 954.015 | 15   | 1 |
| 954.020 | 20   | 1 |
| 954.025 | 25   | 1 |

**946**Especieros / dredgers /  
Saupoudreuses / Streuer

| REF       | Ø cm | H cm | Ø mm | U  |
|-----------|------|------|------|----|
| A 946.001 | 7    | 9,6  | -    | 12 |
| B 946.002 | 7    | 9,6  | 2    | 12 |
| C 946.003 | 7    | 9,6  | 3    | 12 |
| D 946.004 | 7    | 9,6  | 4    | 12 |

Especiero "A" con malla  
Dredger "A" with mesh  
Saupoudreuse "A" maillée  
Streuer "A" mit Maschen

Con tapón de plástico  
With plastic cover  
Avec couvercle en plastique  
Mit Plastideckel

**870**

Molde huevo sandwich redondo /  
Round egg ring /  
Moule à oeuf rond /  
Runde Sandwicheierform



| REF     | Ø cm | H cm | U |
|---------|------|------|---|
| 870.000 | 8,5  | 11,0 | 1 |

**871**

Molde huevo sandwich cuadrado /  
Squared egg mould /  
Moule à oeuf carré /  
Rechteckige Spiegeleierform



| REF     | cm        | H cm | U |
|---------|-----------|------|---|
| 871.000 | 8,5 x 8,5 | 11,0 | 1 |

**905**

Aplastacarnes inox forjado  
Solid St/Steel meat beater  
Aplatisseur inox forgé  
Solider Fleischstampfer rostfrei



| REF     | Ø cm | Kg  | L cm | U |
|---------|------|-----|------|---|
| 905.015 | 10   | 1,5 | 14   | 1 |

**942 / 943**

Aplastadora carne  
Meat beater  
Aplatisseur à viande  
Fleischstampfer



| REF     | Ø cm | Kg    | L cm | U |
|---------|------|-------|------|---|
| 942.000 | 9,5  | 0,750 | 28,5 | 1 |
| 943.000 | 9,5  | 0,750 | 28,5 | 1 |

**334**

Alcuza / Oil pourer /  
Huilière / Ölkanne



| REF     | Lts  | U |
|---------|------|---|
| 334.025 | 0,25 | 1 |
| 334.050 | 0,50 | 1 |
| 334.100 | 1,00 | 1 |
| 334.200 | 2,00 | 1 |

**873**

Barra de notas de aluminio /  
Aluminium check minder /  
Barre porte-bons en aluminium /  
Aluminiumleiste für Notizen



| REF     | L cm | H cm | U |
|---------|------|------|---|
| 873.045 | 45   | 5,0  | 1 |
| 873.060 | 60   | 5,0  | 1 |
| 873.090 | 90   | 5,0  | 1 |

## UTENSILIOS DE COCINA / KITCHEN UTENSILS / USTENSILES DE CUISINE / KÜCHENUTENSILIEN

**941** Sierra de cocina / kitchen bow saw /  
Scie de cuisine / Küchensäge

| REF       | cm                          | U |
|-----------|-----------------------------|---|
| 941.000   | 62 x 20                     | 1 |
| RE941.001 | Hoja / Blade / Lame / Blatt | 1 |

**94009** Remo acero inoxidable / St/Steel mixing paddle /  
Spatule géante inoxydable / Rührpaddel rostfrei

| REF     | PALA /<br>PEEL /<br>PELLE /<br>BLATT CM | L cm | U |
|---------|-----------------------------------------|------|---|
| 940.090 | 12 x 19                                 | 90   | 1 |
| 940.120 | 16 x 19,5                               | 120  | 1 |

**323** Tenedor / fork / Fourchette / Spiess

| REF     | L cm | U |
|---------|------|---|
| 323.050 | 50   | 5 |

**940** Rascador con mango aluminio /  
Grill scraper aluminium /  
Raclette à plancha /  
Schaber mit Aluminiumgriff

| REF       | cm               | U |
|-----------|------------------|---|
| 940.000   | 44,5 x 12 x 12,7 | 1 |
| RE940.001 | 12,7 x 7,7       | 1 |

**944** Escamador / Fish scaler /  
Ecailleur / Fischentschupper

| REF     | L cm | U |
|---------|------|---|
| 944.000 | 23,5 | 1 |

**953** Cepillo multiusos / Utility brush /  
Brosse de nettoyage / Nützliche Bürste

| REF     | cm         | U |
|---------|------------|---|
| 953.000 | 23,5 x 7,5 | 1 |

**975** Cortador de patatas fritas / French fry cutter / Coupe frites / Pommesschneider

Con ventosas de agarre en la base  
With suction base  
Avec ventouse d'accrochement à la base  
Mit Saugfüßen

Acero inox  
Stainless steel  
Acier inoxydable  
Rostfreier Stahl

Con cortadores de 36 y 64 agujeros  
With 36 & 64 holes cutter  
Avec coupeur de 36 et 64 trous  
Mit 36 & 64 Gittereinsatz



| REF        | AGUJEROS / HOLES /<br>TROUS / LÖCHER | U |
|------------|--------------------------------------|---|
| 975.000    | -                                    | 1 |
| RE 975.001 | 36                                   | 1 |
| RE 975.002 | 64                                   | 1 |

RE 975.001



□ 10 x 10 Cuchilla de recambio de 36 agujeros  
Knife (spare part) 36 holes  
Couteau (pièce de rechange) 36 trous  
Messereinsatz 36 Löcher

RE 975.002



□ 8 x 8 Cuchilla de recambio de 64 agujeros  
Knife (spare part) 64 holes  
Couteau (pièce de rechange) 64 trous  
Messereinsatz 64 Löcher

**9751** Cortador de patatas fritas en acero y plástico / St/Steel and plastic french fry cutter / Coupe frites en acier inox et plastique / Pommesschneider aus Plastik und rostfrei

| REF        | AGUJEROS / HOLES /<br>TROUS / LÖCHER | U |
|------------|--------------------------------------|---|
| 975.100    | -                                    | 1 |
| RE 975.101 | 36                                   | 1 |
| RE 975.102 | 64                                   | 1 |

RE 975.101



□ 10 x 10 Cuchilla de recambio de 36 agujeros  
Knife (spare part) 36 holes  
Couteau (pièce de rechange) 36 trous  
Messereinsatz 36 Löcher

RE 975.102



□ 8 x 8 Cuchilla de recambio de 64 agujeros  
Knife (spare part) 64 holes  
Couteau (pièce de rechange) 64 trous  
Messereinsatz 64 Löcher

Cortahuevos guitarra de acero inox /  
St/Steel egg slicer /

**390** Coupe-oeuf en acier inox / Eierschneider rostfrei

| REF     | cm        | U |
|---------|-----------|---|
| 390.000 | 7,7 x 9,4 | 1 |

**3901** Cortahuevos doble uso / 2 way egg cutter / Coupe-oeuf 2 utilisations / 2 Weg Eierschneider

| REF     | cm               | U |
|---------|------------------|---|
| 390.100 | 11,5 x 9,5 x 3,5 | 1 |

Cortador y descorazonador manzanas /  
Apple cutter & corer /  
Vide et coupe pommes /  
Apfelschneider und Enthärzer

**610**

| REF     | Ø cm | U |
|---------|------|---|
| 610.000 | 8,5  | 1 |

Cuchilla en acero inoxidable y marco en aluminio de fundición  
St/Steel blades with cast aluminium frame  
Lames inox et manche en aluminium foné  
Messer aus rostfreiem Stahl und Rahmen aus Aluminiumguss

**938** Prensa ajos / Garlic Press / Presse-ail / Knoblauchpresse

| REF     | U |
|---------|---|
| 938.000 | 1 |

Aluminio fundición  
Cast aluminium  
Fonté d'aluminium  
Aluminiumguss



**937**

Máquina multi-usos / Versatil machine / Machine universel / Universelle Maschine

Cortador patatas  
French fry cutter  
Coupe frites  
Kartoffelschneider



□ 12 x 12 mm



Cortador manzanas  
Apple cutter & corer  
Vide et coupe pommes  
Apfelschneider



| REF     | H cm | U |
|---------|------|---|
| 937.000 | 80   | 1 |

| REF       | U |
|-----------|---|
| RE937.001 | 1 |
| RE937.002 | 1 |
| RE937.003 | 1 |



Exprimidor zumos  
Juicer  
Presse-fruits  
Entsafter



Abrelatas industrial acero inoxidable /  
St/Steel can opener /  
Ouvre-boîtes professionnel en acier inoxydable /  
Industrieller Edelstahl Dosenöffner

**964****9641**

Cuchilla de recambio / KniFe (spare part) /  
Couteau (pièce de rechange) / Austauschklinge

**9642**

Rodillo de recambio / Wheel (spare part) /  
Rouleau (pièce de rechange) / Austauschrad

Altura máxima de las latas: 55 cm  
Maximum height of cans: 55 cm  
Hauteur maximale des boîtes: 55 cm  
Maxmale Höhe der Dosen : 55 cm



| REF     | H cm | U |
|---------|------|---|
| 964.000 | 60   | 1 |

| REF        | U |
|------------|---|
| RE 964.100 | 1 |

| REF        | U |
|------------|---|
| RE 964.200 | 1 |



ESPAÑOL

PRESENTAMOS UNA NUEVA GAMA DE TABLAS DE CORTE CON MÁS DE 20 MODELOS DISTINTOS Y MÁS DE 100 REFERENCIAS, CONCEBIDAS PARA SATISFACER TODAS LAS NECESIDADES DEL MERCADO. OFRECEMOS TAMBIÉN LA POSIBILIDAD DE FABRICAR MEDIDAS Y GROSORES ESPECIALES SOBRE PEDIDO. LA NUEVA GAMA DE TABLAS DE CORTE SE PRESENTA EN DOS MODALIDADES; UNAS FABRICADAS EN POLIETILENO (PE) POR INYECCIÓN Y LA GAMA MÁS EXTENSA EN POLIETILENO 500 ALTA DENSIDAD (HD PE 500) POR TERMOCOMPRESIÓN.

ENGLISH

WE INTRODUCE HERE WITH THE NEW RANGE OF CUTTING BOARD WITH MORE THAN 20 DIFFERENT PATTERNS AND MORE THAN 100 REFERENCES CONCEIVED TO FULFILL ALL THE MARKET NEEDS. WE ALSO OFFER THE POSSIBILITY TO PRODUCE SPECIAL SIZES AND THICKNESSES UPON REQUEST. THIS NEW RANGE OF CUTTING BOARDS IS PRESENTED IN TWO DIFFERENT MATERIALS, ONE MADE OF POLYETHYLENE (PE) USING THE INJECTION TECHNIQUE AND THE WIDEST RANGE ON HIGH DENSITY POLYETHYLENE 500 (HD PE 500) THROUGH THERMO COMPRESSION.

FRANÇAIS

NOUS PRÉSENTONS UNE NOUVELLE GAMME DE PLANCHES À DÉCOUPER AVEC PLUS DE 20 MODÈLES DIFFÉRENTS ET PLUS DE 100 RÉFÉRENCES, CONÇUES POUR SATISFAIRE TOUS LES BESOINS DU MARCHÉ. NOUS OFFRONS AUSSI LA POSSIBILITÉ DE FABRIQUER DES PLANCHES AVEC DES MESURES ET DES ÉPAISSEURS SPÉCIALES SUR COMMANDE. CETTE NOUVELLE GAMME DE PLANCHES À DÉCOUPER SE PRÉSENTENT EN DEUX MATERIAUX DIFFÉRENTS: CERTAINES SONT PRODUITES EN POLYÉTHYLÈNE (PE) PAR INJECTION ET LA MAJORITÉ DE LA GAMME EST PRODUITE EN POLYÉTHYLÈNE 500 DE HAUTE DENSITÉ (HD PE 500) PAR THERMO COMPRESSION.

DEUTSCH

WIR PRÄSENTIEREN EINE NEUE PRODUKTTREIHE VON SCHNEIDEBRETTERN MIT MEHR ALS 20 VERSCHIEDENEN MODELLEN UND ÜBER 100 ARTIKEL, UM DIE BEDÜRFNISSE DES MARKTS ZUFRIEDEN ZU STELLEN. WIR BIETEN AUCH DIE MÖGLICHKEIT SPEZIELLE MASSE UND DICKE HERZUSTELLEN ABHÄNGIG VON DER BESTELLUNG. DIE NEUE PRODUKTTREIHE BIETEN WIR IN ZWEI VERSCHIEDENEN VARIANTEN AN: EINE VARIANTE HERGESTELLT AUS POLYETHYLEN (PE) DURCH SPRITZVERFAHREN UND DIE BREITESTE PRODUKTVARIANTE HERGESTELLT AUS POLYETHYLEN 500 HOHE DICHT (HD PE 500) DURCH WÄRMEDRUCKVERFAHREN.



PESCADO CRUDO  
RAW FISH  
POISSON CRU  
ROHER FISCH



PAN Y LACTEOS  
BAKERY & DAIRY  
PAIN ET PRODUITS LAITIERS  
BROT UND  
MILCHPRODUKTE



CARNE GUISADA  
COOKED MEAT  
VIANDE CUISINÉE  
GEKOCHTES FLEISCH



FRUTA & VEGETALES  
FRUIT & VEGETABLES  
FRUIT ET LÉGUMES  
OBST & GEMÜSE



CARNE CRUDA  
RAW MEAT  
VIANDE CRU  
ROHES FLEISCH



CARNE CRUDA DE AVES  
RAW PAULTRY & CHICKEN  
VIANDE CRU ET VOLAILLES  
ROHES GEFLÜGEL



#### > CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Las tablas de corte fabricadas en Polietileno 500 alta densidad, se caracterizan por un alto peso molecular (HMWPE) ofreciendo:

- Alta DURABILIDAD
- 25% más resistencia a la ABRASIÓN.
- Mayor temperatura de fusión: 135,4 °C.
- Temperatura de reblandecimiento 83 °C
- Mayor RIGIDEZ

\* No presentan deformación durante el aclarado del ciclo de lavado en lavavajillas industriales (Temp. máx. aprox. 80 °C)

Conforme a las normativas siguientes:

RD 1712/91 registro sanitario de alimentos  
CE 1935/2004.

#### > MAIN FEATURES

The cutting boards made of High Density Polyethylene 500 have higher molecular weight (HMWPE), offering the following properties:

- High DURABILITY
- 25% more resistance to ABRASION
- Higher Fusion temperature: 135,4 °C
- Softening temperature: 83 °C
- Extraordinary RIGIDNESS

\* Do not present deformation during the rinsing process of industrial dishwasher cleaning cycle (max. temp. aprox. 80 °C).

Following the CE 1935/2004 regulation.

#### > CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

Les planches à découper fabriquées en Polyéthylène 500 haute densité ont un poids moléculaire (HMWPE) plus grand qui offre les suivantes propriétés:

- Longue DURÉE
- 25% plus résistant à l'ABRASION
- Température de fusion: 135,4 °C
- Température de ramolissement: 83 °C
- RIGIDITÉ maximale

\* Ne présente pas de déformation lors du cycle lavage dans le lave-vaisselles industriel (Temp. max. aprox. 80 °C).

Conforme à la réglementation 1935/2004.

#### > Haupteigenschaften

Die Schneidbretter hergestellt aus Polyethylen 500 hohe Dichte haben ein höheres Molekulargewicht (HMWPE), mit folgenden Eigenschaften:

- Hohe Langlebigkeit
- 25% höherer Verschleisswiderstand
- Höhere Schmelztemperatur: 135,4 °C
- Erweichungstemperatur: 83 °C
- Extrahohe Starrheit

\* Es treten keine Verformungen beim Spülvorgang in industriellen Spülmaschinen auf (max. Temp. ca. 80 °C).

Entsprechend der Norm CE 1935/2004.

## TABLAS DE CORTE / CUTTING BOARDS / PLANCHES À DÉCOUPER / SCHNEIDBRETTER

## 9112



Con pies silicona  
With silicon feet  
Avec pieds en silicone  
Mit Silikonfüssen

| REF     | Color | mm        | H mm | U |
|---------|-------|-----------|------|---|
| 911.201 |       | 400 x 300 | 20,0 | 1 |
| 911.202 |       | 600 x 400 | 20,0 | 1 |

## 9113 GN 1/1



Con ranura  
With groove  
Avec rigole  
Mit Fuge

| REF     | Color | mm        | H mm | U |
|---------|-------|-----------|------|---|
| 911.301 |       | 530 x 325 | 20,0 | 1 |
| 911.302 |       | 530 x 325 | 20,0 | 1 |
| 911.303 |       | 530 x 325 | 20,0 | 1 |
| 911.304 |       | 530 x 325 | 20,0 | 1 |
| 911.305 |       | 530 x 325 | 20,0 | 1 |
| 911.306 |       | 530 x 325 | 20,0 | 1 |

## 9118

300 x 200 x 20



Con pies silicona  
With silicon feet  
Avec pieds en silicone  
Mit Silikonfüssen

| REF     | Color | mm        | H mm | U |
|---------|-------|-----------|------|---|
| 911.801 |       | 300 x 200 | 20,0 | 1 |
| 911.802 |       | 300 x 200 | 20,0 | 1 |
| 911.803 |       | 300 x 200 | 20,0 | 1 |
| 911.804 |       | 300 x 200 | 20,0 | 1 |
| 911.805 |       | 300 x 200 | 20,0 | 1 |
| 911.806 |       | 300 x 200 | 20,0 | 1 |

## 9117 GN 1/2

320 x 265 x 20



Con pies silicona  
With silicon feet  
Avec pieds en silicone  
Mit Silikonfüssen

| REF     | Color | mm        | H mm | U |
|---------|-------|-----------|------|---|
| 911.701 |       | 320 x 265 | 20,0 | 1 |

## 9120

400 x 200 x 20



Con pies silicona  
With silicon feet  
Avec pieds en silicone  
Mit Silikonfüssen

| REF     | Color | mm        | H mm | U |
|---------|-------|-----------|------|---|
| 912.001 |       | 400 x 200 | 20,0 | 1 |

## 9114

400 x 300 x 20



Con pies silicona  
With silicon feet  
Avec pieds en silicone  
Mit Silikonfüssen

| REF     | Color | mm        | H mm | U |
|---------|-------|-----------|------|---|
| 911.401 |       | 400 x 300 | 20,0 | 1 |
| 911.402 |       | 400 x 300 | 20,0 | 1 |
| 911.403 |       | 400 x 300 | 20,0 | 1 |
| 911.404 |       | 400 x 300 | 20,0 | 1 |
| 911.405 |       | 400 x 300 | 20,0 | 1 |
| 911.406 |       | 400 x 300 | 20,0 | 1 |

## 9119

500 x 300 x 20



Con pies silicona  
With silicon feet  
Avec pieds en silicone  
Mit Silikonfüssen

| REF     | Color | mm        | H mm | U |
|---------|-------|-----------|------|---|
| 911.901 |       | 500 x 300 | 20,0 | 1 |
| 911.902 |       | 500 x 300 | 20,0 | 1 |
| 911.903 |       | 500 x 300 | 20,0 | 1 |
| 911.904 |       | 500 x 300 | 20,0 | 1 |
| 911.905 |       | 500 x 300 | 20,0 | 1 |
| 911.906 |       | 500 x 300 | 20,0 | 1 |

## 9115 GN 1/1

530 x 325 x 20



Con pies silicona  
With silicon feet  
Avec pieds en silicone  
Mit Silikonfüssen

| REF     | Color | mm        | H mm | U |
|---------|-------|-----------|------|---|
| 911.501 |       | 530 x 325 | 20,0 | 1 |
| 911.502 |       | 530 x 325 | 20,0 | 1 |
| 911.503 |       | 530 x 325 | 20,0 | 1 |
| 911.504 |       | 530 x 325 | 20,0 | 1 |
| 911.505 |       | 530 x 325 | 20,0 | 1 |
| 911.506 |       | 530 x 325 | 20,0 | 1 |

## 9116

600 x 400 x 20



Con pies silicona  
With silicon feet  
Avec pieds en silicone  
Mit Silikonfüssen

| REF     | Color | mm        | H mm | U |
|---------|-------|-----------|------|---|
| 911.601 |       | 600 x 400 | 20,0 | 1 |
| 911.602 |       | 600 x 400 | 20,0 | 1 |
| 911.603 |       | 600 x 400 | 20,0 | 1 |
| 911.604 |       | 600 x 400 | 20,0 | 1 |
| 911.605 |       | 600 x 400 | 20,0 | 1 |
| 911.606 |       | 600 x 400 | 20,0 | 1 |

## 9135 Bar



Sin pies  
Without feet  
Sans pieds  
Ohne Füße

| REF     | Color | mm        | H mm | U |
|---------|-------|-----------|------|---|
| 913.501 |       | 160 x 250 | 10,0 | 1 |
| 913.601 |       | 250 x 200 | 10,0 | 1 |
| 913.701 |       | 300 x 200 | 10,0 | 1 |
| 913.901 |       | 320 x 240 | 10,0 | 1 |

9130 Mesa de corte / Cutting board table /  
Table de découpe / Schneid Tisch

Con ranura  
With groove  
Avec rigole  
Mit Fuge

No incluye contenedor Gastronorm  
Delivered without the GN container  
Livré sans le bac GN  
Ausschliesslich GN Behälter

| REF     | Color | mm        | H mm  | U |
|---------|-------|-----------|-------|---|
| 913.000 |       | 650 x 400 | 110,0 | 1 |

Para almacenar alimentos recién cortados en cubeta GN 1/3  
Perfect for storing direct cut products into a 1/3 GN pan  
Permet découper les produits directement au dessus du bac Gastronorme 1/3  
Für die Aufbewahrung von frischgeschnittenen Lebensmitteln im Behälter GN 1/3

901 Recogeverduras inox / St/Steel vegetable picker /  
Pelle à légumes inox / Gemüsehacker rostfrei

| REF     | cm      | U |
|---------|---------|---|
| 901.014 | 14 x 10 | 1 |
| 901.018 | 18 x 12 | 1 |





Jarra de medidas /  
Measuring jug /  
Pot mesureur /  
Messbecher

604



| REF     | Lts  | U |
|---------|------|---|
| 604.001 | 1,00 | 1 |
| 604.002 | 2,00 | 1 |

Jarra de medidas en polipropileno /  
Polypropylene measuring jug /  
Pot mesureur en polypropylène /  
Messbecher aus Polypropylen

846



| REF     | Lts  | U |
|---------|------|---|
| 846.025 | 0,25 | 1 |
| 846.050 | 0,50 | 1 |
| 846.100 | 1,00 | 1 |
| 846.200 | 2,00 | 1 |
| 846.300 | 3,00 | 1 |

Juego 4 cazos de medidas inox /  
St/Steel 4 pcs set measuring cups /  
Set 4 casseroles doseur /  
4 teiliges Messkellenset rostfreies Stahl

6045



| REF     | ml                  | U  |
|---------|---------------------|----|
| 604.500 | 59 - 78 - 118 - 236 | 12 |

Cubo con base /  
Bucket with base /  
Seau avec base /  
Eimer mit Skalierung

603



| REF     | Ø cm | H cm  | Lts   | U |
|---------|------|-------|-------|---|
| 603.012 | 31   | 28,50 | 12,00 | 1 |
| 603.015 | 32,5 | 32,50 | 15,00 | 1 |

**600** Balanza mecánica / Mechanical scale /  
Balance automatique / Mechanische Waage



| REF     | kg | Grs | U |
|---------|----|-----|---|
| 600.005 | 5  | 20  | 1 |

Cuerpo y bandeja de acero inox.  
Bandeja superior plana con botón regulador.  
Body and upper flat platform in St/Steel with regulation button.  
Corps et plate-forme plane supérieure en inox. Bouton de régulation.  
Körper und Plattform aus rostfreiem Stahl.  
Ebene obere Plattform mit regulierbarem Knopf.

**601** Balanza mecánica / Mechanical scale /  
Balance automatique / Mechanische Waage



| REF     | kg | Grs | U |
|---------|----|-----|---|
| 601.010 | 10 | 50  | 1 |

Cuerpo y bandeja de acero inox.  
Bandeja superior plana con botón regulador.  
Body and upper flat platform in St/Steel with regulation button.  
Corps et plate-forme plane supérieure en inox. Bouton de régulation.  
Körper und Plattform aus rostfreiem Stahl.  
Ebene obere Plattform mit regulierbarem Knopf.

**602** Balanza mecánica /  
Mechanical scale /  
Balance automatique /  
Mechanische Waage



| REF     | kg | Grs | U |
|---------|----|-----|---|
| 602.015 | 15 | 50  | 1 |

Cuerpo y bandeja de acero inox.  
Bandeja superior bombeada con botón regulador.  
Body and upper conical platform in St/Steel with regulation button.  
Corps et plate-forme bombée supérieure en inox. Bouton de régulation.  
Körper und Plattform aus rostfreiem Stahl.  
Halbkugelige obere Plattform mit regulierbarem Knopf.

**6092** Balanza digital acero /  
Electronic scale /  
Balance électronique en inox /  
Digitale Waage rostfrei



| REF     | kg | U |
|---------|----|---|
| 609.200 | 10 | 1 |

|                                   |                                    |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| Plataforma y base en acero inox.  | Plateau et base fabriqués en inox. |
| Pantalla LED                      | Scran LED                          |
| Superficie impermeable            | Surface imperméable                |
| Panel digital                     |                                    |
| Surface and base made of St/Steel | Körper und Plattform rostfrei      |
| LED Display                       | LED Display                        |
| Waterproof surface                | Wasserdichte Oberfläche            |
| Touch-panell switch               | Touch-Screen Bedienung             |

20 gr - 5000 gr / 1 gr  
5002 gr - 10000 gr / 2gr

## 609 Balanza digital / Electronic scale / Balance électronique / Digitale Waage



| REF     | Kg | Grs | U |
|---------|----|-----|---|
| 609.010 | 10 | 2   | 1 |

Alta precisión y rendimiento / Multifunción de peso y contador.  
High accuracy and performance / Multi-function weighting and counting both ability.  
Haute précision et performance / Multi-fonction de poids et compteur.  
Hohe Genauigkeit und Performenz / Multi-Funktion Wiegen und Zählen.

## 6097 Balanza electrónica / Electronic kitchen scale / Balance électronique / Elektronische Waage



| REF     | Kg | Grs | Ø plat cm | U |
|---------|----|-----|-----------|---|
| 609.705 | 5  | 1   | 11        | 1 |

Gran precisión / Multifunción de peso / Contador de piezas / Sistema ahorro energía / Bandeja de plástico.  
High accuracy / Multi-function weight and counting / Energy-saving system / Plastic Platform.  
Haut précision / Multi-fonction des poids / Compteur des pièces / Système d'économie d'énergie / Plateau en plastique.  
Hohe Präzision / Multi-Funktion Wiegen / Stückzähler  
Energiesparsystem / Plattform Plastik.

## 611 Reloj de cocina digital / Kitchen timer alarm / Minuteur de cuisine / Digitale Küchenuhr



| REF     | cm              | U |
|---------|-----------------|---|
| 611.000 | 6,8 x 6,8 x 2,5 | 1 |

## 9802 Termómetro de cocción con protección de plástico / Cooking thermometer with plastic protection / Thermomètre à cuisson avec gaine plastique / Kochthermometer mit Plastiksenschutz



| REF     | L cm | Temp. max. | U |
|---------|------|------------|---|
| 980.200 | 28   | 100 °C     | 1 |

## 9800 Termómetro nevera. Acabado esmaltado / Cold storage thermometer. Enameled finish / Thermomètre congelateur. Émaillé / Kühlschrankthermometer. Emailierte Ausfertigung



| REF     | L cm | Temp.           | U |
|---------|------|-----------------|---|
| 980.000 | 28   | -30 °C / +50 °C | 1 |

## 98005 Termómetro nevera horizontal / Horizontal refrigerator thermometer / Thermomètre congelateur horizontal / Horizontales Kühlschrankthermometer



| REF     | mm       | Temp.           | U |
|---------|----------|-----------------|---|
| 980.050 | 135 x 35 | -40 °C / +20 °C | 6 |

**9816** Termómetro de cocción con protección de plástico /  
Cooking thermometer with plastic protection /  
Thermomètre à cuisson avec gaine plastique /  
Kochthermometer mit Plastikschutz .....



| REF     | L cm | Temp. max.       | U |
|---------|------|------------------|---|
| 981.600 | 17   | -10 °C / +200 °C | 1 |

**981650** Termómetro bolsillo con protección /  
Pocket thermometer with protection /  
Thermomètre de poche avec protection /  
Taschenthermometer mit Schutz .....



| REF     | L cm | Temp. max.      | U |
|---------|------|-----------------|---|
| 981.650 | 14,3 | -40 °C / +70 °C | 1 |

**9814** Termómetro digital / Digital thermometer /  
Thermomètre digital / Digitales Thermometer .....



| REF     | mm            | Display mm | Temp.            | U |
|---------|---------------|------------|------------------|---|
| 981.400 | 135 x 92 x 27 | 42 x 22    | -20 °C / +200 °C | 1 |

Con sonda de acero inoxidable.  
Protección antisalpicaduras. Con pantalla iluminada.  
La sonda esta sujeta al lateral del aparato.  
With St/Steel probe. Splash-proof. Illuminated display.  
Probe attached to side panel.  
Avec sonde inox. Etanche aux éclaboussures.  
Ecran illuminé. La sonde est attachée au côté latéral de l'appareil.  
Temperaturfühler aus rostfreiem Stahl  
Antispritzschutz. Beleuchtetes Display. Seitlicher Fühlerhalter.

**9815** Termómetro digital de cocción con temporizador /  
Cooking thermometer with timer /  
Thermomètre à cuisson avec temporiseur /  
Digitales Kochthermometer mit Timer-Funktion .....



| REF     | L mm sonda + cable | Temp.          | U |
|---------|--------------------|----------------|---|
| 981.500 | 90                 | 0 °C / +200 °C | 1 |

Plástico blanco. Base magnética para sujeción en superficies de metal.  
Temperatura/tiempo programable con señal de alarma.  
Sonda de acero inoxidable y cable alambre.  
White plastic. Magnetic base for attachment on metal surface. Programmable temperature/time, with alarm signal. St/Steel probe and wire cable.  
Plastique blanc. Base magnétique pour l'attacher à une surface métallique.  
Température/temps programmable avec sonnette d'alarme. Sonde inox et filet.  
Weisses Plastik. Magnetische Haftung für metallische Oberflächen.  
Temperatur/Zeit programmierbar mit Alarm. Rostfreier Fühler mit Drahtkabel.

**9804** Termómetro infrarojos con mira laser / Infrared thermometer with laser pointer /  
Thermomètre infra-rouge a visée laser / Infrarot Thermometer mit Laser Pointer .....



| REF     | Temp.            | L cm | U |
|---------|------------------|------|---|
| 980.400 | -60 °C / +500 °C | 17   | 1 |

Pantalla LCD  
LCD Display  
Écran LCD  
LCD Display

**IDEA!**

Ideal para medir la temperatura de la superficie de los alimentos, sin contacto.  
Non-contact temperature measure food's surface.  
Ideal pour la mesure de température de surface des aliments, sans contact.  
Ideal für Temperaturmessung von Lebensmittel ohne Berührung.



## PROTECCIÓN TÉRMICA / HEAT PROTECTION / PROTECTION THERMIQUE / HITZESCHUTZ

**947** Manopla horno ignífuga / Fireproof oven mitt / Gant à four ignifuge / Feuerfester Backhandschuh

| REF     | L cm | U |
|---------|------|---|
| 947.033 | 33   | 1 |
| 947.038 | 38   | 1 |
| 947.043 | 43   | 1 |

Algodón ignífugo      Temp. Max. 220 °C  
 Fireproof cotton  
 Cotton ignifuge  
 Feuerfeste Baumwolle

Ignífugo: Si la manopla toca directamente la llama, ésta no quemará hasta transcurridos 10 segundos, a partir de este tiempo la llama sí prenderá. Una vez fuera del contacto directo con la llama el fuego se extinguirá automáticamente.

Fire-proof: if the mitt touches fire by accident, it will not burn within 10 seconds, after then, it will be also on fire, but when you find it burns and get away from the flame, the fire on the mitt will go out automatically.

Ignifuge: si le gant est en contact direct avec la flamme, il ne brûlera pas pendant 10 secondes. Au delà de ces 10 secondes, il prendra feu. Une fois hors contact direct avec la flamme, le feu s'éteindra automatiquement.

Feuerfest: Wenn der Backhandschuh direkt mit der Flamme in Berührung kommt, wird er nicht innerhalb von 10 Sekunden brennen. Wenn er danach Feuer fängt wird die Flamme beim Entfernen automatisch erlöschen.

**9471** Manoplas ignífugas con revestimiento silicona / Oven mitt flame retardant silicone coating / Moufles isolantes avec revêtement silicone / Feuerfester Backhandschuh mit Silikonbeschichtung

| REF     | L cm | U |
|---------|------|---|
| 947.101 | 33   | 1 |
| 947.102 | 38   | 1 |
| 947.103 | 43   | 1 |

Se venden por pares      Temp. Max. 220 °C  
 Sold in pairs  
 Vendues par paires  
 Verkauf als Paar

Exterior fabricadas en 100% algodón + revestimiento silicona por una cara  
 Outer made of 100% cotton + silicon coating on one side  
 Extérieur fabriquées en 100% cotton + revêtement en silicone par un coté  
 Exterieur Herstellung aus 100% Baumwolle + einseitige Silikonbeschichtung

**9472** Guantes anti-frío / Cold protection gloves / Gants anti-froid / Antikälte Handschuhe

| REF     | Talla / Size / Taille / Grösse | U |
|---------|--------------------------------|---|
| 947.201 | S                              | 1 |
| 947.202 | M                              | 1 |
| 947.203 | L                              | 1 |

Se venden por pares  
 Sold in pairs  
 Vendues par paires  
 Verkauf im Paar

Fabricados de piel color gris conformes a las normas EN 388 y EN 407  
 Made of leather compliant with the EN 388 and EN 407 standards  
 Fabriqués en cuir et conformes aux norms EN 388 et EN 407  
 Hergestellt aus grauem Leder entsprechend der Norm EN 388 und EN 407

**9473** Guantes protección térmica / Heat protection gloves / Gants protection thermique / Hitzehandschuh

| REF     | Talla / Size / Taille / Grösse | U |
|---------|--------------------------------|---|
| 947.301 | S                              | 1 |
| 947.302 | M                              | 1 |
| 947.303 | L                              | 1 |

Se venden por pares  
 Sold in pairs  
 Vendues par paires  
 Verkauf im Paar

Fabricados con recubrimiento de nitrilo en el exterior y con forro interior de algodón y keviar jersey. Llevan un tratamiento Actifresh y Sanitized que los provee de protección contra los microorganismos los cuales pueden causar malos olores y riesgo de infecciones.

Outer nitril coated. Inner made of cotton and keviar jersey. They enjoy of Actifresh and Sanitized treatment to fight against micro organisms which can cause bad scents and risk of infections.

Fabriqués avec un revêtement de nitrile à l'extérieur. Intérieur de coton et keviar jersey avec un traitement Actifresh et Sanitized qui les fournit de protection contre les microorganismes lesquels peuvent causer de mauvais odeurs et risque d'infections.

Exterieur Herstellung aus Nitril. Innen aus Baumwolle und Kevlar Jersey. Sie werden mit Aktiv-Frisch- und Sanitierungverfahren behandelt, um gegen die Mikroorganismen entgegenzuwirken, die ursprünglich sind für schlechte Gerüche und ein Risiko für Infektionen sein können.

**9477** Manopla silicona con funda algodón / Silicone oven glove with cotton cover /  
Gant silicone à fourreau coton / Silikonhandschuh mit Baumwollfutter



| REF     | L cm | U |
|---------|------|---|
| 947.700 | 42,5 | 1 |

**9474** Manopla Silicona / Silicone oven mitt / Moufle en silicone / Silikonbackhandschuh



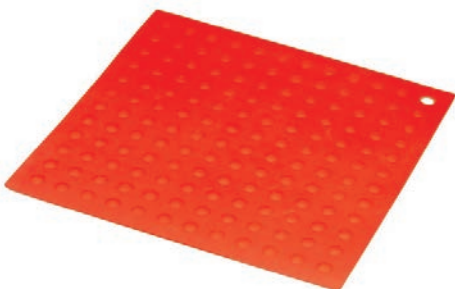
| REF     | L cm | U |
|---------|------|---|
| 947.400 | 30   | 1 |

**9475** Manopla silicona / Silicone mitten / Mouflette en silicone / Silikonbackhandschuh



| REF     | cm       | U |
|---------|----------|---|
| 947.500 | 10,5 x 9 | 1 |

**9476** Paño de silicona / Silicone pot-grabber / Torchon en silicone / Silikontuch



| REF     | cm          | U |
|---------|-------------|---|
| 947.600 | 17,6 x 17,6 | 1 |