



SARTENES PRO-INDUCTION

Sartén de aluminio estampado.
Alta resistencia, 4 mm de espesor.
Antiadherente tricapa de larga duración.
Mango ergonómico en acero inoxidable.
Apta para todos los fuegos.
Máxima robustez.



PRO-INDUCTION	SARTÉN ALUMINIO ESTAMPADO 40 cm	7254046	6	42	60,40
	SARTÉN ALUMINIO ESTAMPADO 36 cm	7254045	6	60	50,90
	SARTÉN ALUMINIO ESTAMPADO 32 cm	7254044	6	60	40,60
	SARTÉN ALUMINIO ESTAMPADO 30cm	7254043	6	72	37,20
	SARTÉN ALUMINIO ESTAMPADO 28 cm	7254160	6	72	33,50
	SARTÉN ALUMINIO ESTAMPADO 26 cm	7254042	6	120	30,30
	SARTÉN ALUMINIO ESTAMPADO 24 cm	7254041	6	144	25,80
	SARTÉN ALUMINIO ESTAMPADO 20 cm	7254040	6	216	20,80



SARTENES GASTRUM

Aluminio profesional, 3- 5 mm. Resistencia máxima. Antiadherente tricapa. Ergonomía: mango en acero inoxidable. Apta para todos los fuegos, incluido inducción.

ANTIADHERENTE TRICAPA ROBUSTO



MANGO ÉRGONOMICO



EXPOSITOR GASTRUM



GASTRUM

SARTÉN ALUMINIO PROFESIONAL 32 cm	7254303	6	84	34,80
SARTÉN ALUMINIO PROFESIONAL 30 cm	7254302	6	84	31,90
SARTÉN ALUMINIO PROFESIONAL 28 cm	7254301	6	144	28,70
SARTÉN ALUMINIO PROFESIONAL 26 cm	7254300	6	144	25,90
SARTÉN ALUMINIO PROFESIONAL 24 cm	7254299	6	144	22,10
SARTÉN ALUMINIO PROFESIONAL 20 cm	7254298	6	216	17,90



* Para una conservación óptima y duradera se recomienda su lavado a mano y posterior secado.

QUID
PROFESSIONAL

NOVEDAD

SARTENES KARBON





NOVEDAD

SARTENES KARBON

Piezas robustas y duraderas gracias a su cuerpo fabricado en aluminio fundido.

Antiadherente libre de PFOA. Mangos, asas y pomos de tacto frío soft touch acabado madera.

Su fondo TOTAL INDUCCIÓN absorbe rápidamente el calor y lo distribuye de manera uniforme, ahorrando tiempo y energía.

Corbata



Caja con ventana



Sartén



Cacerola



Tartera

KARBON

SARTÉN ALUMINIO FUNDIDO 28 cm	5426112	6	72	26,50
SARTÉN ALUMINIO FUNDIDO 26 cm	5426111	6	90	25,50
SARTÉN ALUMINIO FUNDIDO 24 cm	5426110	6	108	22,50
SARTÉN ALUMINIO FUNDIDO 22 cm	5426109	6	126	20,90
SARTÉN ALUMINIO FUNDIDO 20 cm	5426108	6	168	19,00

CACEROLA ALUMINIO 28 cm - 6,1 L	5426115	2	36	41,90
CACEROLA ALUMINIO 24 cm - 4 L	5426114	4	48	34,50
CACEROLA ALUMINIO 20 cm - 2,6 L	5426113	4	72	27,00
TARTERA ALUMINIO 32 cm - 6 L	5426117	2	48	52,00
TARTERA ALUMINIO 28 cm - 3,7 L	5426116	2	48	37,40



QUID



CACEROLAS Y OLLAS FIERRO

Cocotte de hierro fundido esmaltado.

Cocina artesanal, ideal para platos que necesitan una cocción lenta.

Sana y sabrosa: el vapor que se concentra en el interior debido al diseño de la tapa y las gotas que caen humedecen los alimentos para que queden más jugosos y sabrosos.

Conserva mejor el calor, lo transmite lentamente y lo distribuye uniformemente. Eficiencia y ahorro de energía.

Aptas para horno. Coloque la pieza sobre la parrilla prevista para ello, nunca sobre la base del horno.



FIERRO	COCOTTE OVAL 30x23 cm 4,3L	7664010	2	48	87,25
	COCOTTE 28 cm 6L	7664009	2	36	106,95
	COCOTTE 24 cm 3,7L	7664008	2	48	77,50





CACEROLAS Y OLLAS OTTAWA

Acero inoxidable.
Pomos y asas en acero inoxidable.
Fondo difusor apto para todos los fuegos,
incluida la inducción.
Tapas de vidrio templado con válvula de vapor.



Cacerola



Olla



Cazo

OTTAWA

CACEROLA CON TAPA 30 cm - 9,6 L	4960144	2	36	53,75
CACEROLA CON TAPA 28 cm - 7,8 L	4960143	2	36	45,25
CACEROLA CON TAPA 26 cm - 6,2 L	4960142	2	48	37,25
CACEROLA CON TAPA 24 cm - 4,8 L	4960092	4	48	32,50
CACEROLA CON TAPA 22 cm - 3,6 L	4960141	4	96	30,95
CACEROLA CON TAPA 20 cm - 2,7 L	4960091	4	96	25,50
CACEROLA CON TAPA 18 cm - 2 L	4960140	4	96	23,00

OLLA CON TAPA 30 cm - 14,8 L	4960151	2	24	59,25
OLLA CON TAPA 26 cm - 10 L	4960149	2	30	47,25
OLLA CON TAPA 24 cm - 8 L	4960148	2	32	41,75
OLLA CON TAPA 22 cm - 6,4 L	4960147	4	48	36,75
OLLA CON TAPA 20 cm - 5 L	4960094	4	48	31,75
OLLA CON TAPA 18 cm - 4 L	4960146	4	72	29,50
CAZO 16 cm - 1,3 L	4960089	4	120	17,50
CAZO 14 cm - 0,9 L	4960088	4	96	13,90



* Para una conservación óptima y duradera se recomienda su lavado a mano y posterior secado.

QUID



CACEROLAS Y OLLAS AZZERO

Acero inoxidable. Acabado mate/espejo.
Pomos, asas y mango en acero inoxidable.
Apta para todos los fuegos, incluida la inducción.



Cacerola



Olla



Tartera



Cazo

AZZERO

CACEROLA 32x15,5 cm - 11,8 L	7084025	2	24	56,95
CACEROLA 30x14,5 cm - 9,7 L	7084024	2	36	51,25
CACEROLA 28x13,5 cm - 7,9 L	7084023	2	48	44,50
CACEROLA 26x12,5 cm - 6,3 L	7084022	2	48	38,90
CACEROLA 24x11,5 cm - 4,9 L	7084021	2	60	35,25
CACEROLA 22x10,5 cm - 3,8 L	7084020	4	72	31,50
CACEROLA 20x9,5 cm - 2,8 L	7084019	4	112	28,00
CACEROLA 18x8,5 cm - 2 L	7084018	4	112	24,50
CACEROLA 16x7,5 cm - 1,4 L	7084017	4	180	22,50
OLLA 30x22 cm - 14,8 L	7084033	2	24	59,75
OLLA 28x21 cm - 12,3 L	7084032	2	24	52,25

OLLA 26x20 cm - 10,01 L	7084031	2	30	47,50
OLLA 24x19 cm - 8 L	7084030	2	42	43,00
OLLA 22x18 cm - 6,5 L	7084029	4	48	37,50
OLLA 20x17 cm - 5,1 L	7084028	4	56	33,00
OLLA 18x16 cm - 3,8 L	7084027	4	56	31,00
TARTERA 32x7,5 cm - 5,7 L	7084037	2	48	47,95
TARTERA 28x6,5 cm - 3,8 L	7084036	2	80	37,25
TARTERA 24x6 cm - 2,6 L	7084035	2	80	29,25
CAZO 16x7,5 cm - 1,4 L	7084040	6	240	16,25
CAZO 14x7 cm - 1,1 L	7084039	6	288	15,25

QUID



* Para una conservación óptima y duradera se recomienda su lavado a mano y posterior secado.



CACEROLAS Y OLLAS CLÁSICO ESMALTE

Piezas en acero esmaltado. Incluye la tapa excepto el cazo. Cazos y cacerolas con forma recta. Ollas con forma abombada. Bicolor.



Olla abombada



Cacerola



Cacerola mini



Cacerola

CLÁSICO ESMALTE

OLLA C/T 36 cm - 28 L	4079826	2/16	115,25
OLLA C/T 34 cm - 25 L	4079825	2/16	94,50
OLLA C/T 32 cm - 21 L	4079824	4/20	70,75
OLLA C/T 30 cm - 18 L	4079823	4/24	65,75
OLLA C/T 28 cm - 15 L	4079822	4/24	58,75
OLLA C/T 26 cm - 12 L	4079821	4/32	52,90
OLLA C/T 24 cm - 9 L	4079820	4/32	45,25
OLLA C/T 22 cm - 7 L	4079819	6/48	37,50
OLLA C/T 20 cm - 5 L	4079818	6/60	31,00
OLLA C/T 18 cm - 4 L	4079817	6/60	25,25
OLLA C/T 16 cm - 3 L	4079816	6/96	21,25
OLLA C/T 14 cm - 2 L	4079815	6/132	18,75
CACEROLA C/T 40 cm - 20 L	4079854	2/8	70,00
CACEROLA C/T 38 cm - 17 L	4079853	2/16	58,75
CACEROLA C/T 34 cm - 12,50 L	4079813	4/24	42,00

CACEROLA C/T 32 cm - 10,50 L	4079812	4/36	38,90
CACEROLA C/T 30 cm - 9 L	4079811	4/36	34,25
CACEROLA C/T 28 cm - 7 L	4079810	4/36	29,75
CACEROLA C/T 26 cm - 6 L	4079809	4/48	25,50
CACEROLA C/T 24 cm - 4,50 L	4079808	6/72	24,50
CACEROLA C/T 22 cm - 3,50 L	4079807	6/72	19,50
CACEROLA C/T 20 cm - 2,80 L	4079806	6/126	16,75
CACEROLA C/T 18 cm - 2 L	4079805	6/126	15,50
CACEROLA C/T 16 cm - 1,50 L	4079804	6/216	13,25
CACEROLA C/T 14 cm - 1 L	4079803	6/216	10,75
CACEROLA C/T 12 cm - 0,75 L	4079802	6/306	9,25
CACEROLA C/T 10 cm - 0,25 L	6780052	12/576	8,90
CAZO 16 cm - 1,5 L	4079848	12/168	10,90
CAZO 14 cm - 1 L	4079847	12/288	9,25
CAZO 12 cm - 0,70 L	4079846	12/360	7,75



QUID



PAELLERAS SENIA

Acero carbonatado con antiadherente:
2 capas interior, 1 capa exterior.
Válidas para horno e inducción.
Fácil limpieza. Sin PFOA.



7559016
(2 raciones)



7559018
(5 raciones)



7559022
(12 raciones)

SERENIA

PAELLERA 46 cm - 12 raciones	7559022	4	104	19,00
PAELLERA 42 cm - 10 raciones	7559021	4	128	16,75
PAELLERA 38 cm - 8 raciones	7559020	6	150	12,90
PAELLERA 34 cm - 6 raciones	7559019	6	216	11,00

PAELLERA 32 cm - 5 raciones	7559018	6	252	9,75
PAELLERA 30 cm - 4 raciones	7559017	6	216	8,75
PAELLERA 26 cm - 2 raciones	7559016	6	252	8,00
PAELLERA mini 15 cm	7559033	12	900	4,50

QUID

* Para una conservación óptima y duradera se recomienda su lavado a mano y posterior secado.





PARRILLAS PREPARA

Acero galvanizado.
Estructura resistente y reforzada.
Parrilla doble, giro 180°.
Formato tradicional. Lavado a mano.
Aptas para leña.



7684005
(50x50 cm)



7684003
(40x40 cm)



7684007
(30x35 cm)

PARRILLAS
PREPARA

PARRILLA DOBLE 50x50 cm	7684005	5	120	28,50
PARRILLA DOBLE 40x40 cm	7684003	5	200	18,25
PARRILLA DOBLE 30x35 cm	7684007	5	200	16,75



QUID