

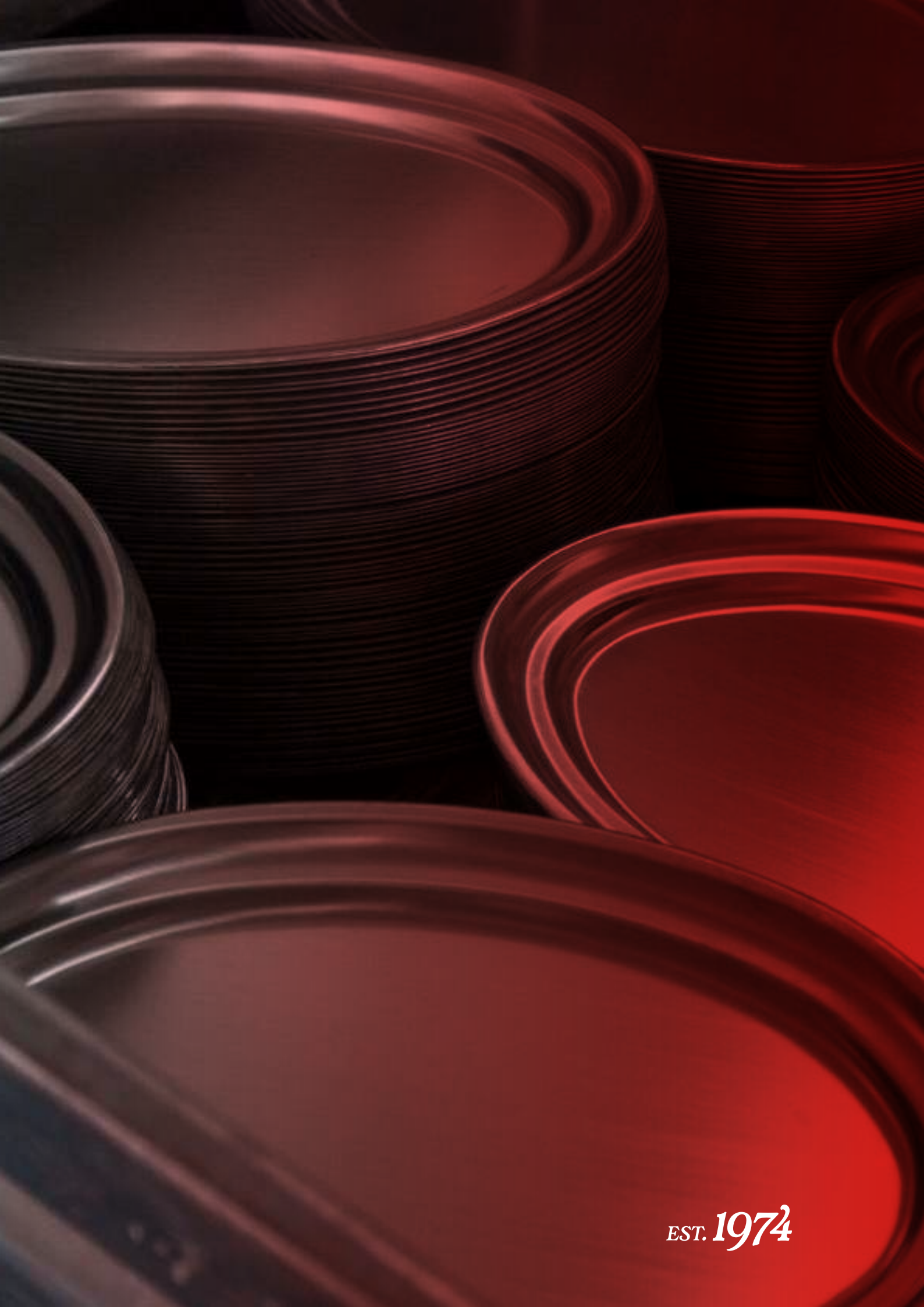


2025 CATÁLOGO TARIFAS

CATALOGUE Price List | CATALOGUE Tarifs | KATALOG Tarife



EST. 1974



EST. 1974

¿Vas a leer esta primera página?

Esa es la pregunta que nos hemos hecho para abrir este catálogo y no hemos conseguido resolver. En el año número 51 de nuestra trayectoria, queríamos abrir con un mensaje especial.

Como imaginarás, hemos barajado distintas ideas, incluso sabiendo que podías no leerla. Porque, admitámoslo, en el catálogo lo importante es la información del producto, todo lo que viene cuando pases esta página. Entonces, ¿porqué dar tanta importancia a estos párrafos?

Así somos. Vamos al detalle de todo y no lo podemos evitar. Creemos que nos viene de herencia, por ser fabricantes; y como cada vez somos más fabricantes, sabemos que esto va a ir a más. Además, seguimos nuestro propio camino, el que nos hace diferentes y nos ha traído a superar el medio siglo de actividad. Y por si esto fuera poco, también nos gusta implicarnos y hacer las cosas con corazón. Estos tres rasgos nos marcan en nuestro día a día, y así hemos llegado a hacer de esta primera página un problema.

Y al visualizar el problema hemos dado con la solución, porque ante las dificultades nos crecemos y nos reinventamos.

Creemos que la mejor introducción es ponerle alma a todos los productos que vas a ver a continuación. Esta es la lista de deseos que va con ellos.

En este año, desde Inoxibar te deseamos que vivas muchos y buenos momentos entre ollas y sartenes.

Te invitamos a dejarte llevar por el gusto de cocinar, que tanto nos acerca a una alimentación equilibrada y consciente.

Esperamos que busques ocasiones para construir momentos únicos en la cocina y alrededor de una buena mesa, estrechando vínculos con tu gente.

También que seas exigente y busques la perfección en todas tus elaboraciones.

Te animamos a echar a volar la imaginación con la mente abierta a sabores desconocidos, sabiendo que solo del cambio nace la evolución.

Pero sin renunciar nunca a las recetas de siempre, a esos platos de casa, a los ingredientes y las tradiciones culinarias que forman parte de nuestra identidad.

Eso sí, recuerda siempre que desde la cocina puedes hacer una aportación importante al medioambiente incorporando prácticas respetuosas que benefician al planeta.

Sobre todo, siente la auténtica pasión por la cocina y DISFRUTA.

¿Y que deseamos para Inoxibar? poder acompañaros en todos esos momentos. Contribuir a los mejores platos, responder a nuevos desafíos, conectando y compartiendo lo que sabemos hacer.

Porque cocinar es como vivir. Para alcanzar las metas, no solo hay que prepararse y marcar el camino correcto, sino también contar con las herramientas adecuadas y la compañía experta.

¡COCINEMOS JUNTAS Y JUNTOS!

Are you going to read this first page?

That's the question we've asked ourselves as we open this catalog, and one we haven't been able to answer. In the 51st year of our journey, we wanted to begin with a special message.

As you might imagine, we've considered several ideas, even knowing that you might not read it. Because, let's admit it, what really matters in a catalog is the product information, everything that comes after this page. So, why give so much importance to these paragraphs?

That's who we are. We focus on every detail, and we just can't help it. We believe it's part of our heritage, being manufacturers; and as more and more of us are becoming manufacturers, we know this tendency will only grow. Besides, we follow our own path, the one that makes us different and has brought us to over fifty years of activity. And as if that weren't enough, we also like to get involved and do things with heart. These three traits define our everyday work, and that's how we've ended up turning this first page into a dilemma.

And when we visualized the dilemma, we found the solution, because we rise to the challenge and reinvent ourselves in the face of difficulties.

We believe the best introduction is to infuse soul into all the products you'll see next. This is the wish list that goes with them.

This year, from Inoxibar, we wish you many wonderful moments spent with pots and pans.

We invite you to embrace the joy of cooking, which brings us closer to balanced and conscious eating.

We hope you'll seek out opportunities to create unique moments in the kitchen and around a good table, strengthening bonds with your loved ones.

We also hope you'll be demanding and strive for perfection in all your creations.

We encourage you to let your imagination soar, with an open mind to new flavors, knowing that change is where evolution begins.

But never at the cost of abandoning traditional recipes, those beloved home dishes, the ingredients, and culinary traditions that are part of our identity.

And above all, always remember that from the kitchen, you can make a significant contribution to the environment by adopting sustainable practices that benefit the planet.

Most importantly, feel the true passion for cooking and ENJOY.

And what do we wish for Inoxibar? To be there with you in all these moments. To contribute to the best dishes, meet new challenges, connect, and share what we know how to do.

Because cooking is like life. To reach your goals, it's not enough just to prepare and mark the right path, but also to have the right tools and expert company.

LET'S COOK TOGETHER!

En 2024 hemos cumplido
50 años
fabricando con pasión

+10 presencia
en eventos

127
nuevos
productos

+1M productos
fabricados

175m²
nuevas oficinas

+45.000
productos reciclados



ayuda para la
recuperación
de los pueblos de
valencia

instalación
**placas
solares**



350m²
nuevo espacio
de exposición



+7
ferias



Iconografía

Iconography

Iconographie

Ikongraphie



Línea profesional
Professional line



Línea hogar
Home line



Producto ambidiestro
Ambidextrous product



Especial para horno
Special for oven



Fondo encapsulado
Thermocore base



Medidor en el interior
Meter inside



Doble pared
Doble wall



Tres capas
Three layer



Libre de NMP
NMP free



Libre de PFOA
PFOA free



Tapa vidrio
Glass lid



Tapa acero
Steel lid



Lavavajillas
Dishwasher



Eléctrica
Electric



Vitrocerámica
Glass-ceramic



Inducción
Induction



Caja
Box



Tarjeta colgador
Holden card



Estuche
Gift box



Bolsa
Polybag



Retractilado
Shrink



Corbata
Tie



Blister
Blister

Fuego

Cookware

La cuisson

Kochware

Utensilios & preparación

Tools and preparation

Ustensiles et la preparation

Utensilen und Zubereitung



Servicio Mesa y Bar

Table & Bar service

Service de Table et de Bar

Tisch und Barservice

Outdoor

Outdoor

Outdoor

Outdoor

Recetas

Recipes

Recettes

Rezepte



Fuego
Cookware
La cuisson
Kochware

ESP

Professional line.....	20
Star line.....	34
TRI line.....	42
G-Sola.....	47
Expert line.....	50
Protube line.....	58
Inoxtone line.....	62
Sky line.....	68
Ecco line.....	72
Style line.....	88
Absolut line.....	94
Kooper line.....	102
Aqua line.....	106
Coal line.....	110
Forêt line.....	114
Rainbow line.....	118
Forma line.....	122
Freidoras y cestillos.....	138
Cocedores y complementos.....	142
Tapas.....	144

ENG

Professional line.....	20
Star line.....	34
TRI line.....	42
G-Sola.....	47
Expert line.....	50
Protube line.....	58
Inoxtone line.....	62
Sky line.....	68
Ecco line.....	72
Style line.....	88
Absolut line.....	94
Kooper line.....	102
Aqua line.....	106
Coal line.....	110
Forêt line.....	114
Rainbow line.....	118
Forma line.....	122
Friers.....	138
Cookers and saucepans.....	142
Lids.....	144

FR

Professional line.....	20
Star line.....	34
TRI line.....	42
G-Sola.....	47
Expert line.....	50
Protube line.....	58
Inoxtone line.....	62
Sky line.....	68
Ecco line.....	72
Style line.....	88
Absolut line.....	94
Kooper line.....	102
Aqua line.....	106
Coal line.....	110
Forêt line.....	114
Rainbow line.....	118
Forma line.....	122
Friteuses et paniers.....	136
Cuiseurs et compléments.....	142
Couvercles.....	144

DE

Professional line.....	20
Star line.....	34
TRI line.....	42
G-Sola.....	47
Expert line.....	50
Protube line.....	58
Inoxtone line.....	62
Sky line.....	68
Ecco line.....	72
Style line.....	88
Absolut line.....	94
Kooper line.....	102
Aqua line.....	106
Coal line.....	110
Forêt line.....	114
Rainbow line.....	118
Forma line.....	122
Friteuse und Frittierpf.....	136
Kochtopf und Zubehör.....	142
Deckel.....	144

Utensilios & preparación

Tools and preparation

Ustensiles et la preparation

Utensilen und Zubereitung

ESP	Pasapurés y cedazos.....	150
	Escurridores y calderos.....	156
	Coladores.....	160
	Ralladores.....	163
	Mandolinas.....	166
	Picadores.....	168
	Balanzas.....	170
	Rustideras y fuentes.....	172
	Bandejas.....	176
	Especial grill y barbacoa.....	178
	Pinzas.....	184
	Batidores y repostería.....	188
	Medidores y graseras.....	192
	Pizza line.....	194
	Soportes.....	196
	Utensilios line.....	198
	Force line.....	200
	Especial hostelería.....	202
	Fine line.....	204
	Nature line.....	206
	Silicona line.....	208
	Protección line.....	213
	Peladores line.....	214

ENG	Food mills and sieves.....	150
	Colanders and cauldrons.....	156
	Strainers.....	160
	Graters.....	163
	Mandolins.....	166
	Choppers.....	168
	Scales.....	170
	Roasting pans and dishes.....	172
	Trays.....	176
	Special grill and barbecue.....	178
	Tongs.....	184
	Whisk & baking line.....	188
	Measures & oil bottles.....	192
	Pizza line.....	194
	Supports.....	196
	Gadgets line.....	198
	Force line.....	200
	Special hospitality.....	202
	Fine line.....	204
	Nature line.....	206
	Silicone line.....	208
	Protection line.....	213
	Peelers line.....	214

FR	Presse-purée et tamis.....	150
	Passoires et chaudrons.....	156
	Crépines.....	160
	Râpes.....	163
	Mandolines.....	166
	Hachoirs.....	168
	Balances.....	170
	Plat à gratin et plats.....	172
	Plateaux.....	176
	Spécial grill et barbecue.....	178
	Pinces.....	184
	Fouet et pâtisserie.....	188
	Mesures & bouteilles d'huile.....	192
	Pizza line.....	194
	Supports.....	196
	Gadgets line.....	198
	Force line.....	200
	Hôtellerie.....	202
	Fine line.....	204
	Nature line.....	206
	Silicone line.....	208
	Protection line.....	213
	Éplucheurs line.....	214

DE	Passiermühlen und Siebe.....	150
	Siebe und Kessel.....	156
	Siebe.....	160
	Reiben.....	163
	Mandolinen.....	166
	Häcksler.....	168
	Skalen.....	170
	Bräter und Geschirr.....	172
	Tabletts.....	176
	Spezialgrill und Barbecue.....	178
	Zangen.....	184
	Rührbesen und Backlinie.....	188
	Maßeinheiten & Ölflaschen.....	192
	Pizza line.....	194
	unterstützt.....	196
	Gadgets Line.....	198
	Force line.....	200
	Gastfreundschaft.....	202
	Fine line.....	204
	Nature line.....	206
	Silicone line.....	208
	Schutz line.....	213
	Schäler line.....	214

Servicio Mesa y Bar
Table & Bar service
Service de Table et de Bar
Tisch und Barservice

ESP	Especial presentación	216
	Llaunas, bandejas y rustideras	216
	Bandejas	222
	Jarras	226
	Soperas	227
	Legumbres	227
	Salvamanteles line	229
	Catering line	230
	Cafetería line	232
	Professional line	236
	Cubiteras line	238
	Cóctel line	242
	Servilleteros line	244
	Vino line	246
	Pizarras line	250

ENG	Placesetting	216
	Llaunas, trays & roasting tins	216
	Trays	222
	Jugs	226
	Soup tureens	227
	Vegetable bowls	227
	Trivet line	229
	Catering line	230
	Cafetería line	232
	Professional line	236
	Ice bucket line	238
	Cocktail line	242
	Napkins line	244
	Wine line	246
	Blackboards line	250

FR	Service de table	216
	Llaunas, plateaux et plats à rôtir	216
	Plateaux	222
	Cruches	226
	Soupières	227
	Légumiers	227
	Sous-plats line	229
	Hôtellerie	230
	Cafétéria line	232
	Professionnelle line	236
	Seau à glace line	238
	Cocktails line	242
	Serviettes line	244
	Cave line	246
	Tableaux noirs line	250

DE	Besondere präsentation	216
	Llaunas, tablets und bratformen	216
	Tablets	222
	Suppenterrine	226
	Gemüseschalen	227
	Topfgitter	229
	Catering line	230
	Cafeteria line	232
	Professional line	236
	Eiswürfelbehälter	238
	Cocktail line	242
	Serviettenhalter line	244
	Keller line	246
	Schiefertafel	250



Outdoor
Outdoor
Outdoor
Outdoor

ESP	Termos cup line	252
	Termos joy line.....	253
	Thermo can line.....	254
	Thermo drink line.....	260
	Termos line.....	262
	Camping	266

ENG	Termos cup line	252
	Termos joy line.....	253
	Thermo can line.....	254
	Thermo drink line.....	260
	Termos line.....	262
	Camping	266

FR	Termos cup line	252
	Termos joy line.....	253
	Thermo can line.....	254
	Thermo drink line.....	260
	Termos line.....	262
	Camping	266

DE	Termos cup line	252
	Termos joy line.....	253
	Thermo can line.....	254
	Thermo drink line.....	260
	Termos line.....	262
	Camping	266



Merchandising
Merchandising
Merchandising
Merchandising

Merchandising	270
Merchandising	270
Merchandising	270
Merchandising	270

ESP

Crema de castañas con setas.....	280
Bistec relleno de jamón de vaca.....	282
Croquetas de carne y pimientos.....	284
Alcachofas sobre morcilla y parmenier de patata.....	286
Lemon pie.....	288

ENG

Chestnut cream with mushrooms	280
Beef Ham Stuffed Steak	282
Beef and Pepper Croquettes	284
Artichokes on Blood Sausage and Potato Parmentier	286
Lemon pie.....	288

FR

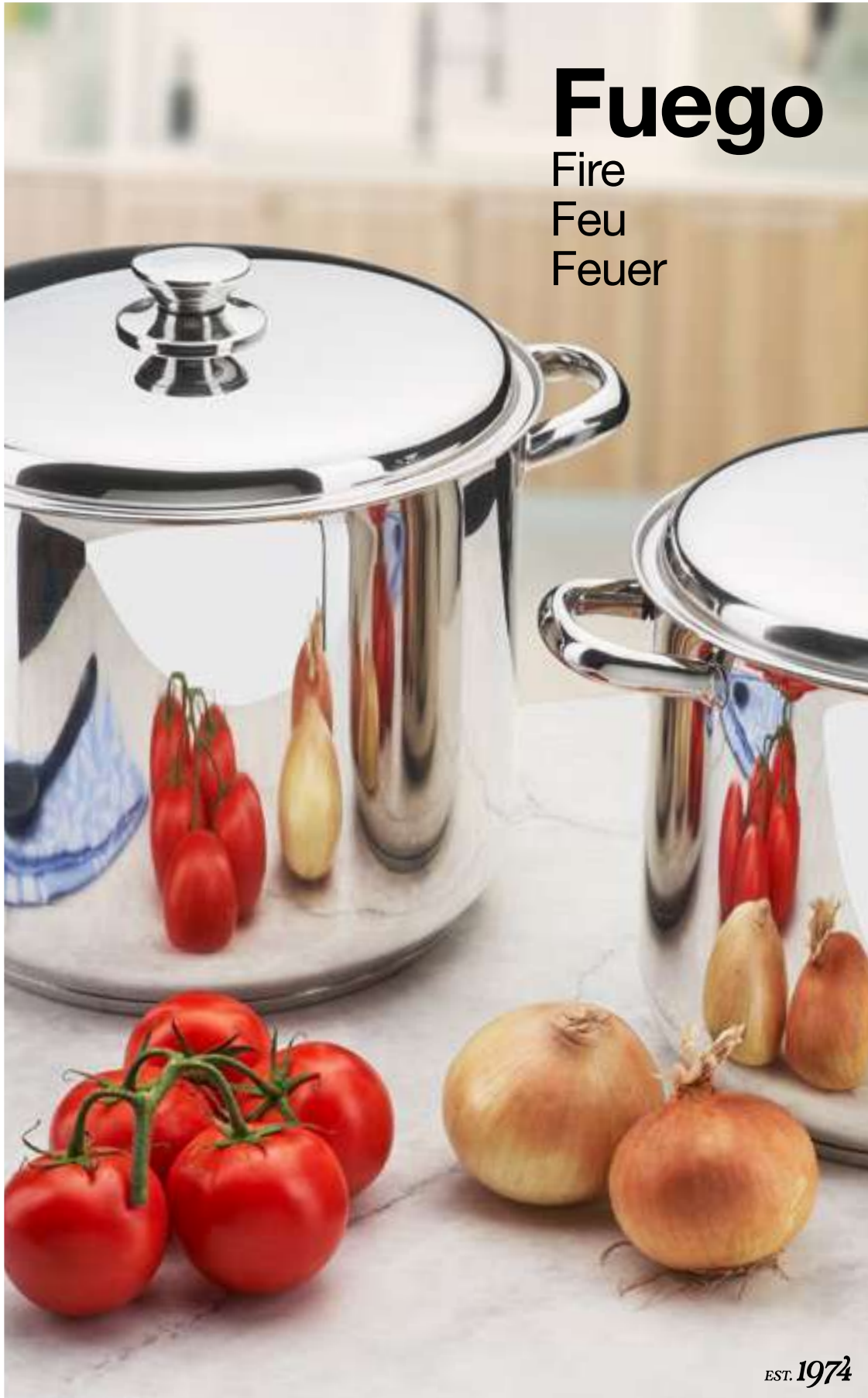
Crème de marrons aux champignons.....	280
Steak farci au jambon de bœuf.....	282
Croquettes de viande et poivrons.....	284
Artichauts sur Morcilla et Parmentier de Pommes de Terre.....	286
Tarte au CitronKastaniencreme mit Pilzen.....	288

DE

Kastaniencreme mit Pilzen.....	280
Mit Rinderham gefülltes Steak.....	282
Fleisch- und Paprikakroketten.....	284
Artischocken auf Blutwurst und Kartoffelparmen-tier.....	286
Lemon pie.....	288

Fuego

Fire
Feu
Feuer



EST. 1974

100%
PFOA
FREE**Todos nuestros antiadherentes son libres de PFOA**

All our non-stick products are PFOA free
Tous nos produits antiadhésifs sont sans PFOA
Alle unsere Antihaftprodukte sind PFOA-frei

Colección

Collection
Collection
Sammlungen

Material

Material
Matériel
Material

Espesor

Thickness
Épaisseur
Dicke

**Professionalline**

Acero inoxidable
Stainless Steel **21%**



5,5-6mm
Fondo · bottom

**Starline**

Acero inoxidable
Stainless Steel **18%**



2,8-3,5mm
Fondo · bottom

**Expertline**

Acero inoxidable
Stainless Steel **18/10**
Acero inoxidable
Stainless Steel **18%**



4,5-5,5mm
Fondo · bottom

**Eccoline**

Acero inoxidable
Stainless Steel **18/10**
Acero inoxidable
Stainless Steel **18%**



4,5-5,5mm
Fondo · bottom

**Formaline**

Acero inoxidable
Stainless Steel **18%**

FULL
INDUCTION**1mm****Absolutline**

Aluminio fundido
Cast aluminum

FULL
INDUCTION
edge to edge**3,5mm/6mm****Coalline**

Aluminio forjado
Forged aluminum

FULL
INDUCTION
edge to edge**2,5mm/3,5mm****Forêtline**

Aluminio forjado
Forged aluminum

FULL
INDUCTION
edge to edge**2,2mm/3,5mm**

Colecciones completas

Complete collections
Collections complètes
Komplette Sammlungen

Antiadherente

Non-stick coating
Revêtement antiadhésif
Antihaft-Beschichtung

Tipo asas

Handle type
Type de poignée
Handle-Typ

3 capas
3 layers



**Acero Inoxidable
soldado/remachado**

página 20 · page · page · seite

3 capas
3 layers



**Acero Inoxidable
remachado**

página 34 · page · page · seite

3 capas
3 layers



**Acero Inoxidable
soldado/remachado**

página 50 · page · page · seite

3 capas
3 layers



**Acero Inoxidable
soldado/remachado**

página 72 · page · page · seite

2 capas
2 layers



**Acero Inoxidable
soldado**

página 122 · page · page · seite

3 capas
3 layers



**Baquelita soft touch
atornillada**

página 94 · page · page · seite

2 capas
2 layers



**Baquelita soft touch
soldada y atornillada**

página 110 · page · page · seite

2 capas
2 layers



**Baquelita soft touch
soldada y atornillada**

página 114 · page · page · seite

100%
PFOA
FREE**Todos nuestros antiadherentes son libres de PFOA**All our non-stick products are PFOA free
Tous nos produits antiadhésifs sont sans PFOA
Alle unsere Antihaftprodukte sind PFOA-frei

Colección

Collection
Collection
Sammlungen

TRline

Material

Material
Matériel
Material**3-ply**FULL
INDUCTION

Espesor

Thickness
Épaisseur
Dicke

2,3mm

ProfessionallineAcero inoxidable
Stainless Steel **21%****5,5-6mm**
Fondo · bottom**Starline**Acero inoxidable
Stainless Steel **18%****2,8-3,5mm**
Fondo · bottom**Expertline**+ medidas
+ sizesAcero inoxidable
Stainless Steel **18%****3,5-4,5mm**
Fondo · bottom**PROtubeline**Acero inoxidable
Stainless Steel **18%****3,5-5,5mm**
Fondo · bottom**Inoxtoneline**Acero inoxidable
Stainless Steel **18%****3,5-5,5mm**
Fondo · bottom**Skyline**Acero inoxidable
Stainless Steel **18%****3,5-5,5mm**
Fondo · bottom**Eccoline**Acero inoxidable
Stainless Steel **18%****3,5mm**
Fondo · bottom**Styleline**Acero inoxidable
Stainless Steel **18%****3,5-5,5mm**
Fondo · bottom**Formaline**Acero inoxidable
Stainless Steel **18%**FULL
INDUCTION**1mm**

Sartenes de acero

Stainless steel frypans

Poêles en acier

Edelstahlpfannen

Antiadherente

Non-stick coating
Revêtement antiadhésif
Antihft-Beschichtung

3 capas
3 layers



Tipo mangos

Handle type
Type de poignée
Handle-Typ

Silicona soft touch
remachada
Acero Inoxidable
remachada

página 42 · page · page · seite

3 capas
3 layers



Acero Inoxidable
soldado/remachado

página 32 · page · page · seite

3 capas
3 layers



Acero Inoxidable
remachado

página 40 · page · page · seite

3 capas
3 layers



Acero Inoxidable
remachado

página 56 · page · page · seite

3 capas
3 layers



Acero Inoxidable
remachado

página 58 · page · page · seite

4 capas
4 layers



Baquelita soft touch
soldado y atornillado
Acero Inoxidable
remachado



página 62 · page · page · seite

3 capas
3 layers



Baquelita soft touch
soldado y atornillado
Acero Inoxidable
remachado



página 68 · page · page · seite

3 capas
3 layers



Acero Inoxidable
remachado



página 86 · page · page · seite

3 capas
3 layers



Baquelita soft touch
soldado y atornillado
Acero Inoxidable
remachado



página 88 · page · page · seite

2 capas
2 layers



Baquelita
soldado y atornillado

página 134 · page · page · seite

○ Disponible también versión INOX sin antiadherente · Available also INOX version without non-stick surface
Également disponible en version INOX sans antiadhésif · Auch als INOX-Version ohne Antihftbeschichtung erhältlich

100%
PFOA
FREE**Todos nuestros antiadherentes son libres de PFOA**

All our non-stick products are PFOA free
Tous nos produits antiadhésifs sont sans PFOA
Alle unsere Antihaftprodukte sind PFOA-frei

Colección

Collection
Collection
Sammlungen

Material

Material
Matériel
Material

Espesor

Thickness
Épaisseur
Dicke

**Absolutline**

Aluminio fundido
Cast aluminum

FULL
INDUCTION
edge to edge

3,5mm/6mm**Kooperline**

Aluminio forjado
Forged aluminum

FULL
INDUCTION
edge to edge

2,5mm/3,5mm**AQUAline**

Aluminio forjado
Forged aluminum

FULL
INDUCTION
edge to edge

2,5mm/4mm**Coalline**

Aluminio forjado
Forged aluminum

FULL
INDUCTION
edge to edge

2,5mm/3,5mm**Forêline**

Aluminio forjado
Forged aluminum

FULL
INDUCTION
edge to edge

2,2mm/3,5mm**Rainbowline**

Aluminio forjado
Forged aluminum

FULL
INDUCTION
edge to edge

2,2mm/3,5mm

Sartenes de aluminio

Aluminum pans

Poêles en aluminium

Aluminiumpfannen

Antiadherente

Non-stick coating
Revêtement antiadhésif
Antihaft-Beschichtung

Tipo mangos

Handle type
Type de poignée
Handle-Typ

3 capas
3 layers



**Baquelita soft touch
atornillada**

página 94 · page · page · seite

3 capas
3 layers



**Acero Inoxidable
remachado**

página 102 · page · page · seite

2 capas
2 layers



**Acero Inoxidable
remachado**

página 106 · page · page · seite

2 capas
2 layers



**Baquelita soft touch
atornillada**

página 110 · page · page · seite

2 capas
2 layers



**Baquelita soft touch
atornillada**

página 114 · page · page · seite

2 capas
2 layers



**Baquelita soft touch
atornillada**

página 118 · page · page · seite

Sartenes de acero

Stainless steel frypans
Poêle en acier
Edelstahlpfannen

Fuego · Fire · Feu · Feuer

18

	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32	36	40
Professionalline				●	●	●	●	●	●				
Starline											●	●	●
TRline					●		●		●				
Expertline				●	●	●	●	●	●		●		
Protubeline					●		●		●		●	●	
Inoxtoneline					●		●		●				
Skyline				●	●	●	●	●	●	●	●		
Eccoline					●	●	●	●	●				
Styleline		●	●	●	●	●	●	●	●				
Formaline		●	●	●	●	●	●		●				
	●	●	●										
		●	●										

Wok

Professionalline

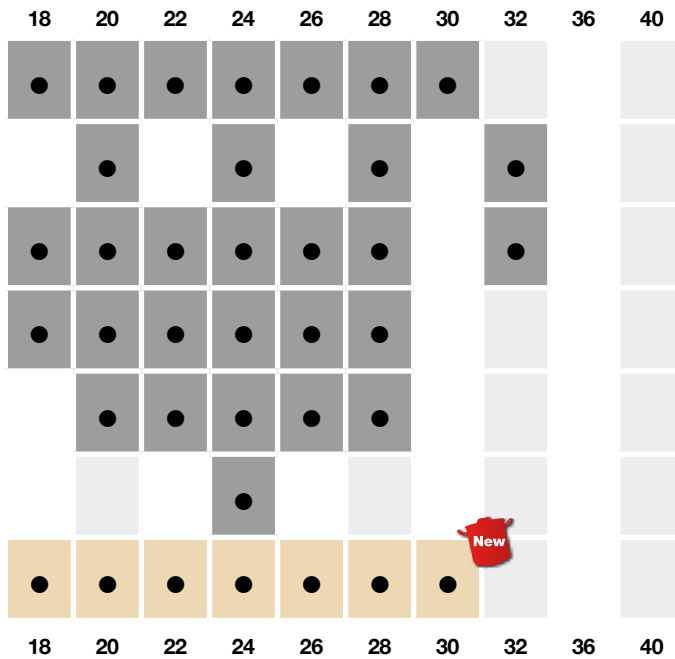


28	30	32
	●	
28	30	32

Todas nuestras referencias son especiales para INDUCCIÓN · All our references are SPECIAL for INDUCTION
Toutes nos références sont spéciales pour l'INDUCTION · Alle unsere Referenzen sind speziell für INDUCTION

Sartenes de aluminio

Aluminium frypans
Poêles en aluminium
Aluminiumpfannen



  **Absolutline**

  **KooperPROline**

 **AQUALine**

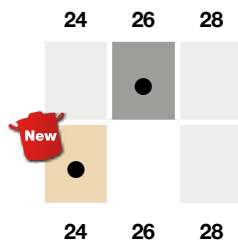
 **Coalline**

 **Forêtligne**

 **Rainbowline**

 **Rainbowline**

Crepera



Absolutline



Rainbowline

Grill

24x24cm	34x24cm
28x28cm	



Absolutline

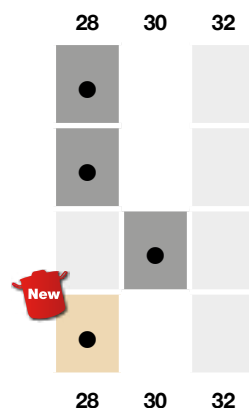
Plancha

36x23cm	48x29cm
---------	---------



Absolutline

Wok



Coalline



Forêtligne



AQUALine



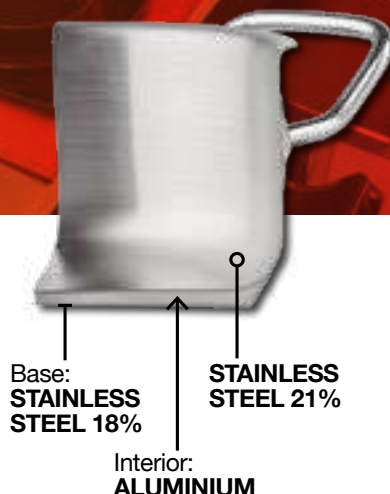
Rainbowline



Acero Inoxidable 21%
Stainless Steel 21%



Hasta Ø 24cm
Until Ø24cm



Professionaline

ESP

La Línea Professional está fabricada con los mejores materiales y acabados para el reiterado uso en el mundo profesional. De gran robustez y resistencia tanto en los cuerpos como en las asas, presenta una completa gama en medidas y formas, con fondo encapsulado para todos sus tamaños. Provista de cuidados detalles en su interior y en su presentación, para disfrutar cocinando a diario.

Principales características:

Acero Inoxidable 21% · Fondo difusor · Medidor interior · Máxima robustez

ENG

Semi-professional 18/10 stainless steel cookware, with shiny finish and robust, decorative strip, with diffuser bottom and solid handles, suitable for all types of heat sources. Simply and elegantly designed, easy to use and devised for professional and domestic use like.

"Cookware that will turn you into a kitchen expert"

Main characteristics:

Stainless Steel 21% · Thermocore base · Meter inside · Improved strength

FR

La *Ligne Professionnelle* est fabriquée avec les meilleurs matériaux et finitions pour une utilisation récurrente en milieu professionnel. Une grande solidité et résistance du corps ainsi que des poignées, elle présente une gamme complète en termes de dimensions et de formes, avec un fond encapsulé sur toutes les tailles. Dotée de détails soignés à l'intérieur, et dans la présentation, pour en profiter en cuisinant chaque jour.

Principales caractéristiques:

Acier Inoxidable 21% · Fond diffuseur · Graduation interne · Plus grande robustesse

DE

Die Artikel unserer *Profi-Linie* sind aus hochwertigen Materialien hergestellt und bestens verarbeitet und garantieren eine lange Lebensdauer auch bei intensivem Einsatz unter Profi-Bedingungen. Sowohl Körper als auch Henkel sind robust und beständig. Alle unsere Töpfe und Pfannen, die in verschiedenen Formen und Größen erhältlich sind, haben einen Kapselboden. Viele Details im Inneren und beim Design machen sie zum idealen Begleiter in der Küche.

Hauptmerkmale:

Rostfreier Stahl 21% · Diffusionsboden · Messskala auf der Innenseite · Höhere Widerstandsfähigkeit



**EXCELLENT
DURABILITY**



**MADE WITHOUT
PFOS**



**REGULATORY
COMPLIANT**



**HEALTHFUL
COOKING**



EASY CLEAN

Professionalline



Ollas y Cacerola Professional
Professional stock pots and casserole

(págs. 26 y 27)
(pgs. 26 and 27)

Olla superalta Professional
Professional extra-high stock pot

(pág. 26)
(pg. 26)



Professional line



Olla superalta Professional
Professional extra-high stock pot
Marmite Professional extra-haute
Hoher Fleischtopf Professional



Cacerola alta Professional
Professional deep casserole
Braisiere Professional
Hoher Grossküchen-Bratentopf Professional



Paellera cónica Professional
Professional conical saucepan
Sauteuse conique Professional
Sauteuse konisch Professional



Paellera cónica antiadherente Professional
Professional conical saucepan with non-stick surface
Sauteuse conique à revêtement anti-adhésif Professional
AntihafSauteuse konisch Professional



Cazo alto Professional
Professional stock saucepan
Casserole haute Professional
Stielkasserolle Professional



Cazo bajo Professional
Professional low saucepan
Casserole bas Professional
Stielkasserolle Professional



Cazo vertedor doble Professional
Professional saucepan double pourer
Casserole double bec verseur Professional
Stielkasserolle mit 2 Ausgießtülle Professional



Sautex Professional



Sautex antiadherente Professional
Professional sautex with non-stick surface
Sautex à revêtement anti-adhésif Professional
Sautex Antihaft Professional



Cocedor industrial Professional tapa cristal
Professional asparagus cooker with glass lid
Cuisieur à asperges Professional avec couvercle verre
Kochtopf Professional mit glasdeckel



Suplemento olla colador alto
Tall colander pot accessory
Supplément panier cuit-vapeur haut
Zubehör Siebeinsatz hoch



Suplemento olla colador
Steamer insert
Elément vapeur
Siebeinsatz Kochtopf



Cacerola Professional
Professional casserole
Braising pot Professional
Kasserolle für Großküchen Professional



Paellera Professional
Professional paella pan
Poêle à paella Professional
Grossküchen-Paellapfanne Professional



Wok Professional



Wok antiadherente Professional
Professional wok with non-stick surface
Wok à revêtement anti-adhésif Professional
Antihaftwok Professional



Tapa wok Professional
Professional lid wok
Couvercle wok Professional
Deckel wok Professional



Cazo Francés Professional
Professional french saucepan
Casserole Française Professional
Französische Kasserolle Professional



Sartén Profesional antiadherente
Professional non-stick surface frying pan
Poêle Professional antiadhésive
Pfanne Professional Antihaft



Sartén Profesional
Professional frying
Poêle Professional
Pfanne Professional



Cazo cónico Professional
Professional conical saucepan
Sauteuse conique Professional
Sauteuse konisch Professional



Sartén Profesional antiadherente con asa reforzada
Professional non-stick surface frying pan
with extra handle
Poêle Professional antiadhésive avec poignée robuste
Pfanne Professional Antihaft robuster griff



Sartén Profesional con asa reforzada
Professional frying pan with extra handle
Poêle Professional avec poignée robuste
Pfanne Professional robuster griff



Olla Baño María Professional con mango con fondo
Professional stock pot double boiler with bottom
Marmite bain-marie Professional avec fond
Bain-Marie-Stieltopf Professional mit Boden



Olla Baño María Professional sin mango
Professional stock pot double boiler without handle
Marmite bain-marie Professional sans manche
Bain-Marie Topf Professional ohne Griff



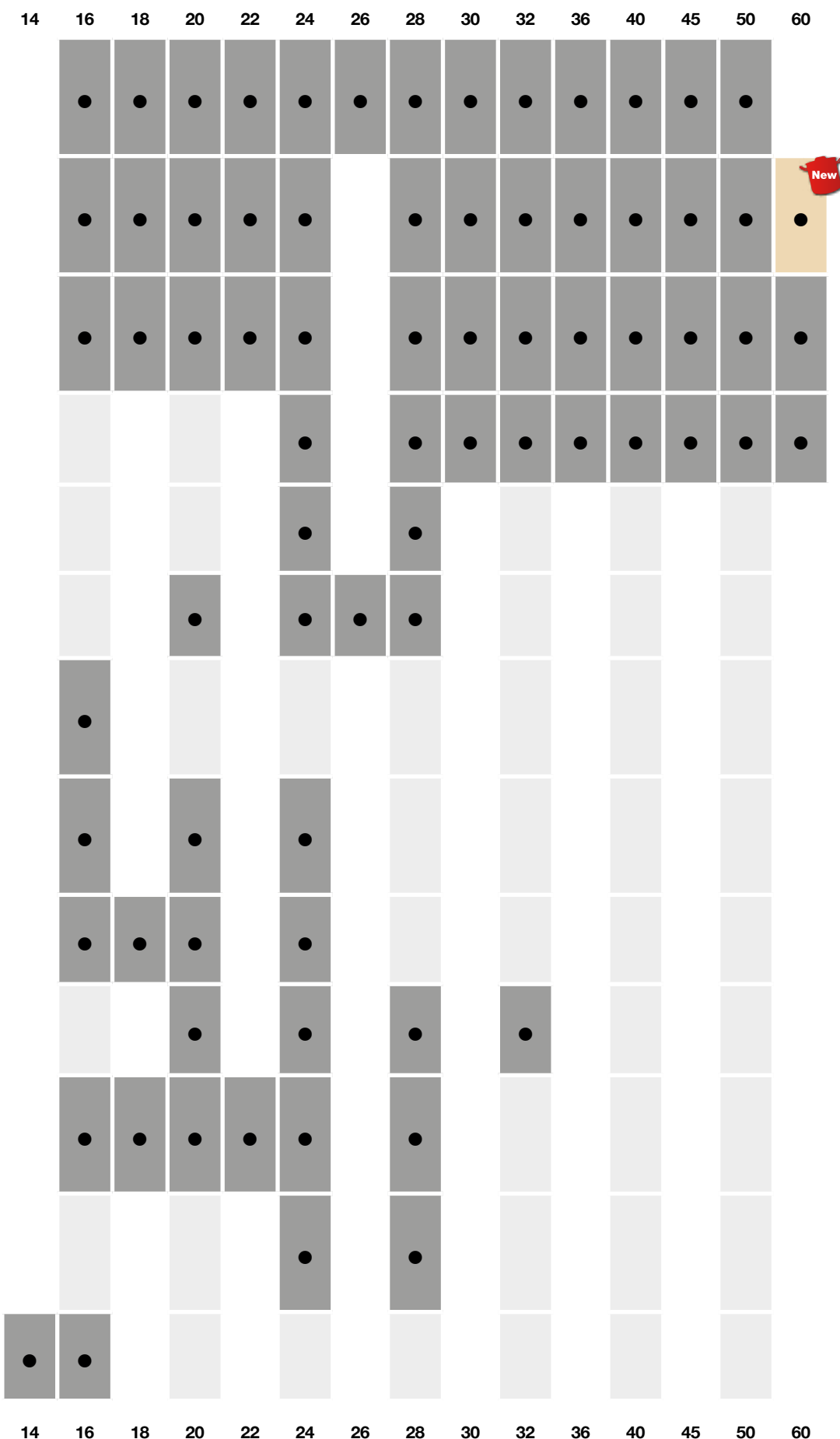
Cesta de malla Cocedor
Basket for pan
Panier vapeur
Set Kochtopf und Siebeinsatz



Professional line

Fuego · Fire · Feu · Feuer

24



Ollas, cacerolas y tartaras
Stock pots, casseroles and baking pans

Ollas, cacerolas y tartaras
Stock pots, casseroles and baking pans

Sartenes, paelleras, sautex, wok y planchas
Stock pots, casseroles and baking pans

		Ø (cm)													
		16	18	20	22	24	26	28	30	32	36	40	45	50	60
		●	●	●		●		●							
		●	●	●		●		●							
				●		●		●		●					
						●		●		●					
			●	●	●	●	●	●							
										●	●	●			
			●	●	●	●	●	●							
										●	●	●			
										●	●	●			
										●	●	●			
									●						
									●						
									●						



Professionalline

Olla superalta Professional

Professional extra-high stock pot
Marmite Professional extra-haute
Hoher Fleischtopf Professional



Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	14	16	3	65597	37,47	8
18	16	18	4,5	65598	43,07	6
20	18	20	6,2	65599	49,83	6
22	19,5	22	8,3	65600	53,95	4
24	22	24	10	65601	63,09	4
26	24	26	13,8	65602	73,39	2
28	26	28	16	65603	80,94	2
30	28	30	21	65604	104,99	2
32	30	32	25	65605	115,71	2
36	34	36	36	65607	150,60	1
40	37,5	40	50	65609	187,34	1
45	43	45	71	65611	258,85	1
50	47	50	98	65613	352,55	1



Acero Inoxidable 21%
Stainless Steel 21%



Hasta Ø 24cm
Until Ø24cm

Cacerola alta Professional

Professional deep casserole

Braisiere Professional

Hoher Grossküchen-Bratentopf Professional



Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	14	11	2,4	65621	33,73	8
18	16	10,5	2,4	65622	35,94	8
20	18	13	4,4	65623	40,73	6
22	19,5	13,5	5	65626	44,21	6
24	22	14	7,2	65625	51,99	4
28	26	17,5	11	65627	67,44	4
30	28	19,5	15	65628	94,65	2
32	30	18	16	65629	97,58	2
36	34	21,5	22	65631	122,03	2
40	37,5	24,5	31	65633	156,84	1
45	43	27,5	44	65635	206,12	1
50	47	30	62	65637	243,99	1
New 60	52	37	101,7	65639	322,31	1



Acero Inoxidable 21%
Stainless Steel 21%



Hasta Ø 24cm
Until Ø24cm

Paellera cónica Professional

Professional conical saucepan

Sauteuse conique Professional

Sauteuse konisch Professional



Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
32	26	5	2	70932	60,28	4
36	30	6	2,70	70936	69,33	2
40	32,5	7	3,70	70940	83,94	2



INOX 21%



Cacerola Professional

Professional casserole

Braisière traiteur Professional

Kasserolle für Großküchen Professional

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	14	8	1,6	65649	33,89	8
18	16	8,5	2,4	65650	34,84	8
20	18	9	3	65651	38,28	6
22	19,5	9	3,3	65652	42,10	6
24	22	9,5	4,5	65653	48,23	6
28	26	11	7	65655	65,03	4
30	28	11,5	8,5	65656	84,99	2
32	30	12,5	10	65657	94,78	2
36	34	14	14	65659	110,14	2
40	37,5	15,5	19	65661	138,07	1
45	43	17	27	65663	185,72	1
50	47	20	38	65665	232,28	1
60	57	25	70	65699	315,12	1



Acero Inoxidable 21%
Stainless Steel 21%



Paellera Professional

Professional paella pan

Poêle à paella Professional

Grossküchen-Paellapfanne Professional

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
24	22	6	2,70	65666	44,32	4
28	26	6	3,70	65679	57,34	6
30	28	7	4,5	65670	68,11	4
32	30	7	4,70	65680	76,51	4
36	34	7	7	65681	99,03	4
40	37,5	8	10	65683	128,10	2
45	43	8,5	13,5	65685	160,40	2
50	47	9	17,65	65687	206,10	2
60	57	9	27	65689	293,89	-

*

50	47	16	31	65677	228,38	-
----	----	----	----	-------	--------	---



Acero Inoxidable 21%
Stainless Steel 21%



Paellera cónica antiadherente Professional

Professional conical saucepan with non-stick surface

Sauteuse conique à revêtement anti-adhésif Professional

AntihafSauteuse konisch Professional

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
32	26	5	2	70933	74,61	4
36	30	6	2,70	70937	86,67	2
40	32,5	7	3,70	70941	110,75	2



INOX 21%



* Medidas especiales / special measures
Dimensions spéciales / Sondermaße





Suplemento olla colador alto

Tall colander pot accessory

Supplément panier cuit-vapeur haut

Zubehör Siebeinsatz hoch

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
24	17	9,5	65394	48,44	4
28	24,5	14,5	65398	58,46	4

INOX 21% 



Suplemento olla colador

Steamer insert

Élément vapeur

Siebeinsatz Kochtopf

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
20	10	67139	30,93	6
24	11	67140	40,06	6
26	11,5	67142	43,55	6
28	12	67144	50,51	6

INOX 21% 



Tapas sueltas

Spare lids

Couvercles

Glasdeckel

Ø (cm)	Ref.	€	
16	65801	6,74	-
18	65768	7,71	6
20	65802	8,67	5
22	65812	10,07	5
24	65803	11,61	6
26	65813	13,08	-
28	65804	14,40	6
30	65811	16,29	5
32	65805	20,58	5
36	65806	25,13	-
40	65807	29,26	-
45	65808	37,42	6
50	65809	43,91	6
60	65810	52,03	4

INOX 21% 

Cocedor industrial Professional tapa cristal

Professional asparagus cooker with glass lid
Cuiseur à asperges Professional avec couvercle verre
Kochtopf Professional mit Glasdeckel

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	14	24	4,5	67136	51,20	4



INOX 21%



Cestillo de acero inoxidable

Stainless steel basket
Panier en acier inoxydable
Korb aus rostfreiem Stahl

Olla Baño María Professional con mango con fondo

Professional stock pot double boiler with bottom
Marmite bain-marie Professional avec fond
Bain-Marie-Stieltopf Professional mit Boden

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	14	16	3	65616	26,81	-
20	18	20	6,2	65620	35,42	-
24	22	24	10	65624	48,66	-



INOX 21%



Olla Baño María Professional sin mango

Professional stock pot double boiler without handle
Marmite bain-marie Professional sans manche
Bain-Marie Topf Professional ohne Griff

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	14	16	3	65636	17,88	-
18	16	18	4,5	65638	20,53	-
20	18	20	6,2	65640	26,98	-
24	22	24	10	65644	37,74	-

INOX 21% 





Cazo vertedor doble Professional

Professional saucepan double pourer
Casserole double bec verseur Professional
Stielkasserole mit 2 Ausgießtülle Professional

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	12	7	1	65698	22,21	12
16	14	8	1,5	65700	25,27	14



INOX 21%



Hasta Ø 24cm
Until Ø24cm

El diseño de su borde, lo hace especialmente indicadas para zurdos y diestros.

The edges are especially designed for use by left and right-handed people alike.



Le design de leur bord les rend tout particulièrement idéales pour gauchers et droitiers.

Dank des Randdesigns für Links- und Rechtshänder gleichermaßen geeignet.



30



Cesta de malla cocedor

Basket for pan
Panier vapeur
Set Kochtopf und Siebeinsatz

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
32	15,5	67141	63,57	-

ACERO NIQUELADO



Cazo profesional salsas

Professional pouring saucepan
Casserole à sauce professional
Professional saucenpfännchen

Ø (cm)	Ref.	€	
12	14007	7,81	20



INOX 18%



Cazo alto Professional

Professional stock saucepan
Casserole haute Professional
Stielkasserolle Professional

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	14	12	2,4	65691	27,18	6
18	16	14	3,4	65692	32,03	8
20	18	14	4,4	65693	35,49	6
24	22	16	7,2	65695	44,53	4
28	26	17,5	10,2	65697	61,26	4



INOX 21%



Hasta Ø 24cm
Until Ø24cm



Asa reforzada para:

Extra handle for:
Poignée robuste pour:
Robuster Griff für:

Ø 24 cm Ø 28 cm

Cazo bajo Professional

Professional low saucepan
Casserole bas Professional
Stielkasserolle Professional

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	14	9,5	1,9	65701	24,48	10
18	16	10,5	2,3	65702	28,20	8
20	18	11	3,3	65703	30,53	8
24	22	11	5	65705	38,18	6
28	26	11	6,7	65707	54,71	6



INOX 21%



Hasta Ø 24cm
Until Ø24cm



Asa reforzada para:

Extra handle for:
Poignée robuste pour:
Robuster Griff für:

Ø 24 cm Ø 28 cm

Cazo Francés Professional

Professional french saucepan
Casserole Française Professional
Französische Kasserolle Professional

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
24	22	7,5	3	65708	36,29	10
28	26	13	8,5	65709	58,44	10



INOX 21%



Hasta Ø 24cm
Until Ø24cm



Asa reforzada para:

Extra handle for:
Poignée robuste pour:
Robuster Griff für:

Ø 28 cm

Cazo cónico Professional

Professional conical saucepan
Sauteuse conique Professional
Sauteuse konisch Professional

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	10,2	6	1	65711	23,33	12
18	12	6	1,3	65712	25,25	12
20	14	6,5	1,6	65713	28,44	12
22	16	7	2,2	65714	32,27	10
24	18	7,5	2,4	65715	35,77	10
28	22	7,5	4	65716	43,51	4



INOX 21%





Professionalline



Sartén Profesional
Professional frying
Poêle Professional
Pfanne Professional

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	Ref.	€	
18	12	4	65719	22,43	12
20	15	4	65721	26,42	12
22	16	4,5	65742	30,02	10
24	18	4,5	65723	30,50	10
26	19,5	5	65746	34,70	10
28	22	5	65725	41,75	6



INOX 21%



Sartén Profesional con asa reforzada
Professional frying pan with extra handle
Poêle Professional avec poignée robuste
Pfanne Professional robuster griff

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	Ref.	€	
32	26	5,5	65727	54,37	4
36	30	6	65729	70,45	4
40	32,5	6,5	65731	86,97	2



INOX 21%



Sautex Profesional

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	18	6	2	65753	26,83	10
24	22	6,5	2,70	65755	32,59	10
28	26	7	3,70	65757	46,00	6
32	30	7	4,70	65759	60,82	4



INOX 21%



Hasta Ø 24cm
Until Ø24cm



Wok Profesional

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	Ref.	€	
30	16	8,5	65749	48,32	4



INOX 21%

Tapa wok Profesional

Professional lid wok
Couvercle wok Professional
Deckel wok Professional

Ø (cm)	Ref.	€		
30	34434	12,32	-	

Sartén Profesional antiadherente

Professional Non-stick surface frying pan
Poêle Professionnel antiadhésive
Pfanne Professional Antihaft

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	Ref.	€	
18	12	4	65718	26,62	12
20	15	4,5	65720	30,84	12
22	16	5	65722	35,96	10
24	18	5,5	65724	37,87	10
26	19,5	6	65726	43,41	10
28	22	6,5	65728	51,24	6



INOX 21%



Sartén Profesional antiadherente con asa reforzada

Professional Non-stick surface frying pan with extra handle
Poêle Professionnel antiadhésive avec poignée robuste
Pfanne Professional Antihaft robuster griff

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	Ref.	€	
32	26	5,5	65732	66,69	4
36	30	6	65736	84,44	4
40	32,5	6,5	65740	105,81	2



INOX 21%



Sautex antiadherente Professional

Professional sautex with non-stick surface
Sautex à revêtement anti-adhésif Professional
Sautex Antihaft Professional

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
24	22	6	2,4	65754	47,39	10
28	26	7,5	4,2	65756	56,81	6
32	30	7,5	5,2	65758	82,03	4



INOX 21%



Asa reforzada para:
Extra handle for:
Poignée robuste pour:
Robuster Griff für:
Ø **32** cm

Wok antiadherente Professional

Professional wok with non-stick surface
Wok à revêtement anti-adhésif Professional
Antihaftwok Professional

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	Ref.	€	
30	16	8,5	65750	66,78	4



INOX 21%





Acero Inoxidable 18%
Stainless Steel 18%



Starline



ESP Batería por piezas en acero inoxidable 18% de máxima calidad. Cacerolas altas con mayor capacidad que la media. Asas remachadas de gran robustez con 4 puntos de anclaje. Apta para todo tipo de cocinas, incluida la inducción.
Los cuerpos y las tapas se venden por separado.

Principales características:

Acero Inoxidable 18% · Máxima robustez · Venta por piezas sueltas.

ENG Top-quality, 18% stainless steel cookware items. High saucepans with larger-than-average capacity. Sturdy, 4-riveted handles. Suitable for all types of cookers, including induction.
Bodies and lids sold separately.

Main characteristics:

Stainless Steel 18% · Improved strength · Parts sold separately.

FR Batterie par pièces en acier inoxydable 18 %, d'excellente qualité. Casseroles hautes d'une plus grande capacité que la moyenne. Poignées rivetées d'une grande robustesse avec 4 points de fixation. Apte pour tout type de cuisinière, y compris à induction.
Les corps et couvercles sont vendus séparément.

Principales caractéristiques:

Acier Inoxidable 18% · Plus grande robustesse · Vente par pièces séparées.

DE Hochwertiges Topfset aus Edelstahl 18% Hochwertige Stieltöpfe mit überdurchschnittlichem Fassungsvermögen. Robuste genietete Griffe mit 4 Befestigungspunkten. Geeignet für alle Herdtypen, einschließlich Induktio.
Körper und Deckel sind separat erhältlich.

Hauptmerkmale:

Rostfreier Stahl 18% · Höhere Widerstandsfähigkeit · Auch einzeln erhältlich.



MADE WITHOUT
PFOS



REGULATORY
COMPLIANT



HEALTHFUL
COOKING



EASY CLEAN

Starline



Tapa Star

Star lid

(pág. 39)

(pg. 39)

Olla Star sin tapa

Star stockpot without lid

(pág. 38)

(pg. 38)

Cacerola media Star sin tapa

Star medium stockpot without lid

(pág. 38)

(pg. 38)



Starline



Olla Star sin tapa

Star stock pot without lid
Marmite Star sans couvercle
Fleischtopf Star ohne Deckel



Cacerola alta Star sin tapa

Star high stock pot without lid
Faitout haute Star sans couvercle
Bratentopf Star ohne Deckel



Cacerola media Star sin tapa

Star medium stock pot without lid
Faitout demi Star sans couvercle
Bratentopf Star ohne Deckel



Cacerola baja Star sin tapa

Star low stock pot without lid
Faitout bas Star sans couvercle
Bratentopf Star ohne Deckel



Tapa Star · Star lid · Couvercle Star · Deckel Star



Cazo bajo STAR

STAR low saucepan
Casserole bas STAR
Stielkasserolle STAR



Cazo alto STAR

STAR stock saucepan
Casserole haute STAR
Stielkasserolle STAR



Sartén STAR

STAR frying pan
Poêle STAR
Pfanne STAR

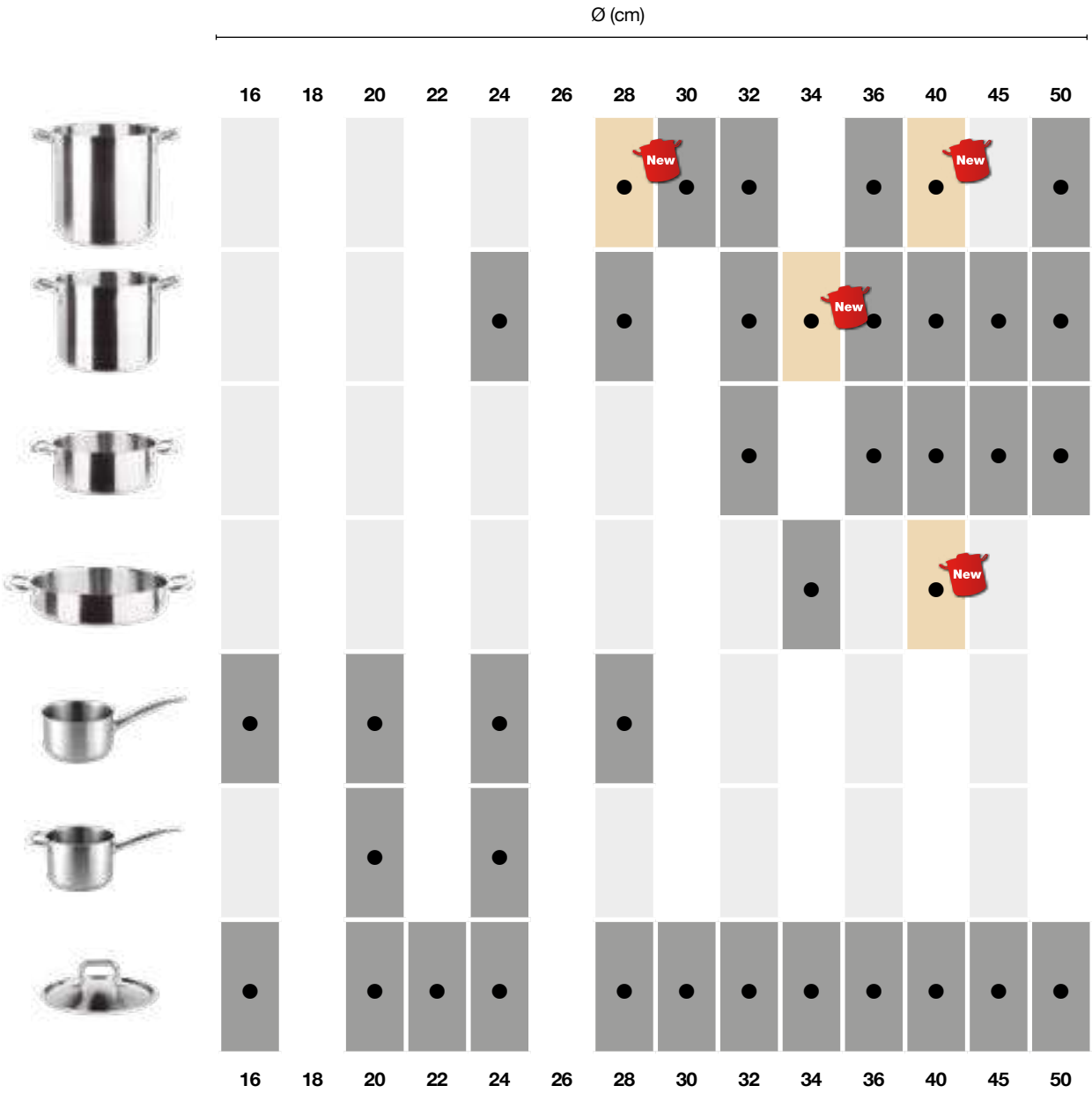


Sartén STAR antiadherente

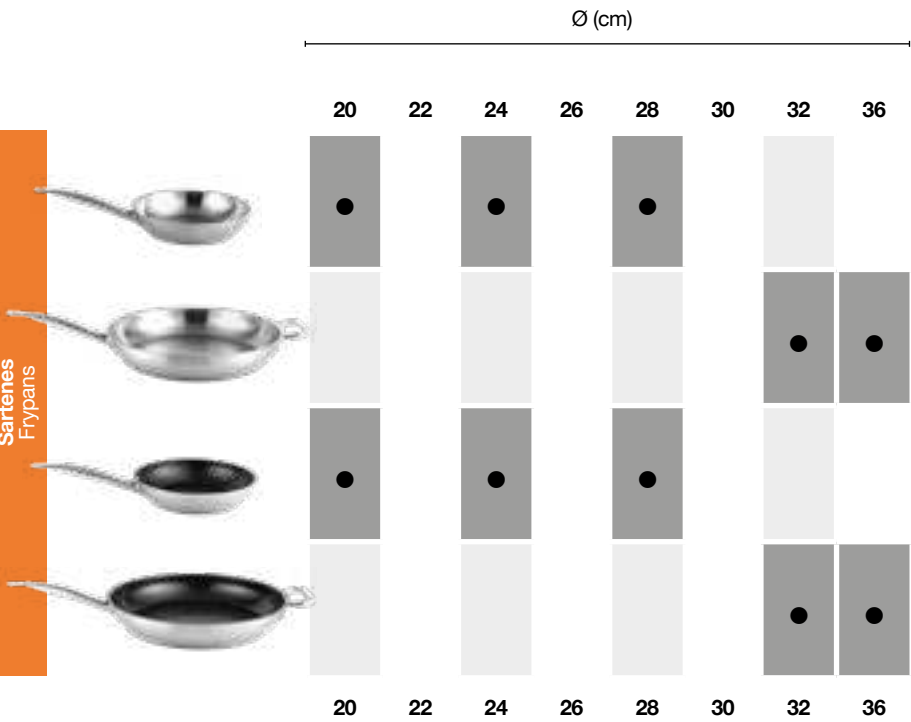
STAR Non-stick surface frying pan
Poêle STAR antiadhésive
Pfanne STAR Antihaft



Ollas, cacerolas y cazos
Stock pots, casseroles and saucepans



Sartenes
Frypans





Starline



Olla Star sin tapa

Star stock pot without lid
Marmite Star sans couvercle
Fleischtopf Star ohne Deckel

	Ø (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
New	28	26	28	17,2	65566	55,13	4
	30	27	26	18,3	65486	64,57	2
	32	29,2	32	25	65568	82,78	1
	36	33,3	36	36,6	65569	107,63	1
	50	47,4	50	98,2	65570	245,11	1



INOX 18%



Cacerola alta Star sin tapa

Star high stock pot without lid
Faitout haute Star sans couvercle
Bratentopf Star ohne Deckel

	Ø (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
	24	22	16	7,2	65484	34,38	6
	28	26	18	11	65485	45,61	6
	32	29,2	20	16,1	65571	66,22	1
New	34	31,8	26	26,7	65581	87,27	1
	36	33,4	30	30,5	65572	90,24	1
	40	36,3	30	37,3	65573	115,92	1
	45	42,4	36	57,3	65574	149,04	1
	50	47,4	40	78,5	65575	198,74	1



INOX 18%



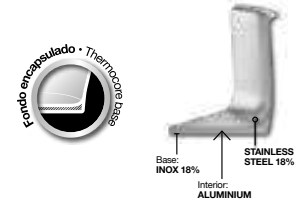
Cacerola media Star sin tapa

Star medium stock pot without lid
Faitout demi Star sans couvercle
Bratentopf Star ohne Deckel

	Ø (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
	32	29,2	12	14	65576	57,94	2
	36	33,4	14	14,3	65577	71,19	2
	40	36,3	15	18,8	65578	82,78	2
	45	42,4	15	23,9	65579	104,32	2
	50	47,4	15	29,5	65580	132,48	2



INOX 18%



Cacerola baja Star sin tapa

Star low stock pot without lid
Faitout bas Star sans couvercle
Bratentopf Star ohne Deckel

Ø (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
34	31,8	7,5	6,75	65483	56,15	4
40	36,3	8	10	65582	63,87	4



INOX 18%



Cazo bajo STAR

STAR low saucepan
Casserole bas STAR
Stielkasserolle STAR

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	14,1	9,5	1,9	65477	18,22	10
20	18,1	10,5	3,2	65478	22,44	8
24	21,8	11	4,9	65479	32,27	6
28	25,8	15,5	9,5	65480	45,61	4



INOX 18%



Cazo alto STAR

STAR stock saucepan
Casserole haute STAR
Stielkasserolle STAR

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	18,1	14	4,3	65481	29,46	6
24	21,8	16	7,2	65482	36,87	4



INOX 18%



Tapa Star · Star lid · Couvercle Star · Deckel Star

Ø (cm)	Ref.	€	
16	65487	9,09	6
20	65488	10,50	6
24	65489	11,20	6
28	65490	13,31	6
30	65491	14,71	6
32	65561	16,52	6
34	65492	17,52	6
36	65562	19,00	6
40	65563	24,81	6
45	65564	29,78	6
50	65565	35,57	6

INOX 18% 





con asa reforzada
with extra handle

Sartén STAR
STAR frying pan
Poêle STAR
Pfanne STAR

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	Ref.	€	
20	14,4	4	65467	19,21	6
24	18,5	5	65468	22,44	6
28	22,4	5	65469	28,76	6
32	26	5	65470	44,91	4 *
36	30	6	65471	57,55	4 *



INOX 18%



**Menaje hecho para durar,
para disfrutar.**

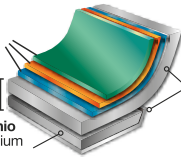
‘Cookware made to last, made to enjoy.’



3 capas
3 layers

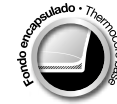
Fondo encapsulado
Thermocore base

Aluminio
Aluminium



Acero Inoxidable
Stainless Steel

**100%
PFOA
FREE**



Sartén STAR antiadherente

STAR Non-stick surface frying pan

Poêle STAR andiadhésive

Pfanne STAR Antihaft

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	Ref.	€	
20	14,4	4	65472	23,14	6
24	18,5	5	65473	27,35	6
28	22,4	5	65474	35,08	6
* 32	26	5	65475	53,34	4
* 36	30	6	65476	67,38	4



INOX 18%



* con asa reforzada
with extra handle



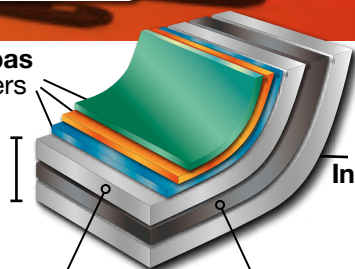


3-ply



TRline

**3 capas
3 layers**



**Acero
Inoxidable
Stainless
Steel**

18%

**Acero Inoxidable
Stainless Steel 18/10**

**Aluminio
Aluminium**

42

- ESP**
- **Cuerpo 3-ply**, compuesto por 3 capas: Acero inoxidable 18/10, aluminio y acero inoxidable 18%. Ideal para repartir el calor uniformemente.
 - Recubrimiento antiadherente **QuanTanium™** de **3 capas** de máxima durabilidad, **libre de PFOA**, preservando el Medio Ambiente.
 - **Mango soft-touch** **silicona** ergonómico y re-

machado, de silicona y acero, y otro modelo de acero para un manejo perfecto.

- Es apta para todas las fuentes de calor (incluida la inducción) **FULL INDUCTION**.
- Apta para lavavajillas.
- Máxima garantía en cuanto a **resistencia, durabilidad e higiene**.

- ENG**
- **3-ply body**, composed of 3 layers: 18/10 stainless steel, aluminum and 18% stainless steel. Ideal for distributing heat evenly.
 - **3-layer QuanTanium™** non-stick coating for maximum durability, **free of PFOA**, preserving the Environment.
 - **Ergonomic and riveted soft-touch silicone**

handle, made of silicone and steel, and another steel model for perfect handling.

- It is suitable for all heat sources (including induction) **FULL INDUCTION**.
- Dishwasher safe.
- Maximum guarantee in terms of **resistance, durability and hygiene**.

- FR**
- **Corps 3-ply**, composé de 3 couches : inox 18/10, aluminium et 18% d'inox. Idéal pour répartir la chaleur uniformément.
 - Revêtement antiadhésif **QuanTanium™ 3 couches** pour une durabilité maximale, **sans PFOA**, préservant l'environnement.
 - **Manche ergonomique et riveté en silicone soft-touch**, composé de silicone et d'acier,

et un autre modèle en acier pour une prise en main parfaite.

- Il convient à tous feux (y compris induction) **FULL INDUCTION**.
- Lave-vaisselle.
- Garantie maximale en termes de **résistance, durabilité et hygiène**.

- DE**
- **3-ply Körper**, bestehend aus 3 Schichten: Edelstahl 18/10, Aluminium und 18 % Edelstahl. Ideal für eine gleichmäßige Wärmeverteilung.
 - **QuanTanium™** Antihaftbeschichtung mit **3 Schichten** von maximaler Haltbarkeit, **frei von PFOA**, schont die Umwelt.
 - **Ergonomischer und vernieteter Soft-Touch-**

Griff aus Silikon und Stahl für perfektes Handling.

- Es ist für alle Herdarten geeignet (auch Induktion) **FULL INDUCTION**.
- Spülmaschinenfest.
- Maximale Garantie in Bezug auf **Beständigkeit, Haltbarkeit und Hygiene**.



TRline



Sport

Luxe

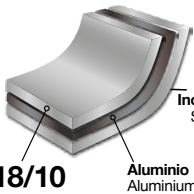
Disponible en versión Sport y Luxe
Available in Sport and Luxe versions

Foto de la base de la versión 50 aniversario
Photo of the bottom of the 50th anniversary version

TRiline

Remaches de 5mm de acero inoxidable
5mm stainless steel rivets
Rivets en acier inoxydable de 5 mm
5mm Edelstahlnieten

3-ply



18%

Acero Inoxidable
Stainless Steel

Aluminio
Aluminium

Sartén TRI Sport INOX
TRI Sport INOX frying pan
Poêle TRI Sport INOX
Pfanne TRI Sport INOX

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
20	15	4,5	51830	31,75	4
24	18	5,5	51834	36,70	4
28	22	6,5	51838	39,44	4



Made in
SPAIN

Luxe

Mango acero Inoxidable
Stainless steel handle

Sartén TRI Luxe INOX
TRI Luxe INOX frying pan
Poêle TRI Luxe INOX
Pfanne TRI Luxe INOX

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
20	15	4,5	51841	28,33	4
24	18	5,5	51845	33,37	4
28	22	6,5	51849	36,74	4



Protector incluido
Protective free



Sartén TRI Sport con antiadherente

TRI Sport non-stick surface frying pan
Poêle TRI Sport antiadhésive
Pfanne TRI Sport Antihaft

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
20	15	4,5	51820	37,18	4
24	18	5,5	51824	41,98	4
28	22	6,5	51828	46,92	4



PPG Quantanium™
Titanium-reinforced non-stick coating

3-ply

3 capas
3 layers

Acero Inoxidable
Stainless Steel

18/10

Aluminio
Aluminium

Acero Inoxidable
Stainless Steel

18%

100%
PFOA
FREE



Fuego · Fire · Feu · Feuer

45



Sport

'Protección de silicona en el mango'
'Silicone protection on the handle'

Sartén TRI Luxe con antiadherente

TRI Luxe non-stick surface frying pan
Poêle TRI Luxe antiadhésive
Pfanne TRI Luxe Antihaft

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
20	15	4,5	51840	33,77	4
24	18	5,5	51844	38,65	4
28	22	6,5	51848	43,86	4



TRIline

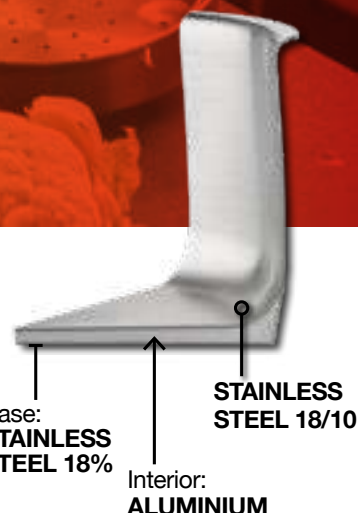


Acero Inoxidable 18/10
Stainless Steel 18/10



Base:
**STAINLESS
STEEL 18%**

Interior:
ALUMINIUM



G-SOLA®

ESP Olla a presión de acero inoxidable 18/10 de máxima calidad. Acabado pulido espejo exterior. Marcaje interior, grabado con la capacidad del uso de la olla. Visualizador de los niveles de cocción mediante anillos de colores. 2 niveles de cocción: rápida y súper rápida. Cierre fácil y seguro, su mango ergonómico permite una apertura sencilla y práctica. Triple sistema de seguridad. Apta para todo tipo de cocinas.

Principales características:

Inox 18/10 · Marcaje interior · 2 niveles de cocción · Triple sistema de seguridad

ENG Pressure cooker high-quality 18/10 stainless steel. Exterior mirror-polished finish. Inner marking, engraved with the cooker's capacity. Cooking level indicator-display using coloured rings. 2 cooking levels: fast and super-fast. Easy and safe closing, ergonomic handle enables easy and handy opening. Triple safety system. Suitable for all types of hobs.

Main characteristics:

Inox 18/10 · Thermocore base · Meter inside · 2 cooking levels · Triple safety system

FR Cocotte à pression, acier inoxydable 18/10 de qualité maximale. Finition polissage miroir extérieur. Marquage intérieur, gravé de la capacité d'utilisation de l'autocuiseur. Visualisateur des niveaux de cuisson via anneaux de couleur. 2 niveaux de cuisson: rapide y super rapide. Fermeture facile et sûre, grâce à son manche ergonomique, permet une ouverture simple et pratique. Triple système de sécurité. Apte pour tout type de cuisinières.

Principales caractéristiques:

Inox 18/10 · Fond diffuseur · Graduation interne · 2 niveaux de cuisson · Triple système de sécurité

DE Schnellkochtopf, edelstahl 18/10, bester Qualität mit Hochglanzschliff an der Außenseite. Innenmarkierung, füllstandsanzeige mit Min-Max-Gravierung. Druckanzeige: Anzeige der Garstufen mittels farbigen Ringmarkierungen. 2 Garstufen. Einfacher und sicherer Verschluss, Praktischer ergonomischer Griff erleichtert das Öffnen. Dreifaches Sicherheitssystem. Für alle Herdarten geeignet.

Hauptmerkmale:

Inox 18/10 · Diffusionsboden · Messskala auf der Innenseite · 2 Garstufen · Dreifaches Sicherheitssystem

G-SOLA®



Olla a presión G-Sola
G-Sola pressure cooker

(pág. 49)
(pg. 49)

G-SOLA®

Lo singular
de lo pequeño.

‘The uniqueness of the small.’

David de Jorge
G-SOLA®



Ollas a presión G-SOLA

2 niveles de cocción y triple sistema de seguridad

Medidas: 2,5L, 4L, 6L y 8L* (ø22cm y ø24cm*)

Sets: 2,5L+6L y 4L+6L

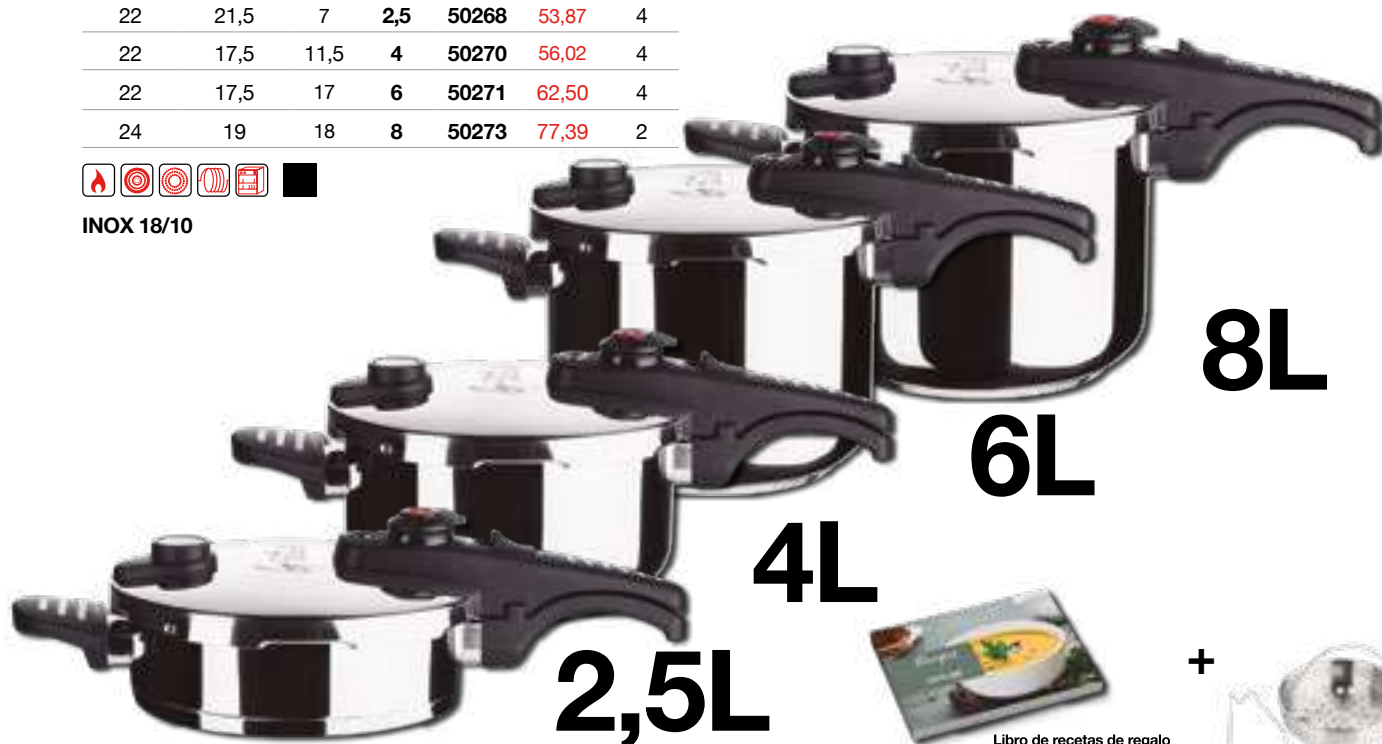
Acero Inoxidable 18/10

Olla a presión G - SOLA
G -SOLA pressure cooker
Cocotte à pression G -SOLA
Schnelkochtopf G -SOLA

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
22	21,5	7	2,5	50268	53,87	4
22	17,5	11,5	4	50270	56,02	4
22	17,5	17	6	50271	62,50	4
24	19	18	8	50273	77,39	2



INOX 18/10



+



Libro de recetas de regalo
Book of recipes free

49

Repuestos y complementos G-SOLA

G-SOLA spare parts and accessories
Pièces détachées et accessoires G-SOLA
G-SOLA Ersatzteile und Zubehör

pág. 307
page 307
page 307
Seite 307

Set 2 ollas a presión G - SOLA
G -SOLA set 2 pressure cooker
Set 2 cocotte à pression G -SOLA
Set 2 schnelkochtopf G -SOLA

Ø (cm)	L	Ref.	€	
22	2,5 + 6	50275	92,72	2
22	4 + 6	50272	99,20	2

- **Olla** - Pressure cooker: 6 L (Ø 22 cm)
- **Olla** - Pressure cooker: 2,5 L o 4L (Ø 22 cm)
- **Tapa olla a presión** - Pressure cooker's lid
- **Tapa de cristal** - Glass lid (Ø 22 cm)
- **Cestillo** - Basket



INOX 18/10



Libro de recetas de regalo
Book of recipes free



G-SOLA®



Acero Inoxidable 18/10
Stainless Steel 18/10



Expertline

ESP Batería en acero inoxidable 18/10 semi profesional, con terminación brillo y franja decorativa, robusta, con fondo difusor y asas sólidas, apta para todos los fuegos. Piezas de líneas sobrias, rectas, manejable, de diseño sencillo y elegante, pensada tanto para uso profesional como doméstico.

“Una batería que te hará ser un experto de la cocina”

Principales características:

Inox 18/10 · Fondo difusor · Máxima robustez · Terminación brillo y franja decorativa

ENG Semi-professional 18/10 stainless steel cookware, with shiny finish and robust, decorative strip, with diffuser bottom and solid handles, suitable for all types of heat sources. Simply and elegantly designed, easy to use and devised for professional and domestic use like.

“Cookware that will turn you into a kitchen expert”

Main characteristics:

Inox 18/10 · Thermocore base · Improved strength · Gloss finish and decorative fringe

FR Batteries en acier inoxydable 18/10 semi-professionnelles, avec finition brillante et bande décorative, robuste, avec fond diffuseur et des poignées solides, apte pour tous les feux. Pièces de lignes sobres, droites, maniables, au design simple et élégant, conçues aussi bien pour un usage professionnel que domestique.

“Une batterie qui fera de vous un expert de la cuisine”

Principales caractéristiques:

Inox 18/10 · Fond diffuseur · Plus grande robustesse · Finition brillante et bande décorative

DE Semi-professionelles Topfset aus 18/10 Edelstahl, glänzende Oberfläche, Zierrand, robust, mit Wärmeverteilerboden und soliden Griffen, für alle Herdarten geeignet. Einfaches, elegantes Design mit geraden Linien, sowohl für Zuhause als auch für Gastronomie und Großküchen geeignet.

“Ein Topfset für Kochfans”

Hauptmerkmale:

Inox 18/10 · Diffusionsboden · Höhere Widerstandsfähigkeit · Hochglanzoberfläche und Zierstreifen



**EXCELLENT
DURABILITY**



**MADE WITHOUT
PFOS**



**REGULATORY
COMPLIANT**



**HEALTHFUL
COOKING**



EASY CLEAN

Expertline



Olla y cazo alto Expert
Expert stock pot and stock saucepan

(págs. 54 y 55)
(pgs. 54 and 55)



Olla Expert superalta
Expert extra-high stock pot
Marmite Expert extra-haute
Hoher Fleischtopf Expert



Olla Expert
Expert stock pot
Marmite Expert
Fleischtopf Expert



Cacerola Expert con tapa
Expert casserole with lid
Faitout Expert avec couvercle
Bratentopf Expert mit Deckel



Tartera Expert
Expert baking pan
Sauteuse Expert
Pfanne Expert



Cazo alto Expert sin tapa
Expert stock saucepan without lid
Casserole haute Expert sans couvercle
Stielkasserolle Expert ohne Deckel



Cazo Expert
Expert saucepan
Casserole Absolut Expert
Stielkasserolle Expert



Tapas sueltas
Spare lids
Couvercles
Glasdeckel



Sartén Expert INOX
Expert INOX fry pan
Poêle Expert INOX
Pfanne Expert INOX



Sartén Expert antiadherente
Expert fry pan non-stick surface
Poêle à revêtement anti-adhésif Expert
Antihaftpfanne Expert



Ollas, cacerolas y cazos
Stock pots, casseroles and saucepans

		Ø (cm)								
		16	18	20	22	24	26	28	30	32
      										

Sartenes
Frypans

Ø (cm)									
		18	20	22	24	26	28	30	32
 									



Olla Expert superalta

Expert extra-high stock pot
Marmite Expert extra-haute
Hoher Fleischtopf Expert

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	18	20	6,25	62320	46,01	-
24	22	22	10	62324	55,18	-
28	25	24	15	62328	68,08	-
32	28,5	26	20	62332	89,44	-



INOX 18/10



Olla Expert

Expert stock pot
Marmite Expert
Fleischtopf Expert

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	14	13	2,5	62116	35,99	-
18	16	14	3,5	62118	36,80	-
20	18	14,5	4,5	62120	41,58	-
22	20	14,8	5,5	62122	45,52	-
24	22	15	6,5	62124	48,46	-
26	23,5	16	8	62126	53,44	-
28	25	19	13	62128	62,93	-
30	27	21	15	62130	69,16	-
32	28,5	23	17	62132	83,21	-



INOX 18/10



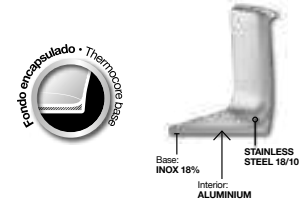
Cacerola Expert con tapa

Expert casserole with lid
Faitout Expert avec couvercle
Bratentopf Expert mit Deckel

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	14	7,5	1,5	62016	32,23	-
18	16	8	2	62018	34,61	-
20	18	8,5	2,5	62020	38,01	-
22	20	9	3	62022	41,82	-
24	22	9,5	4	62024	44,31	-
26	23,5	10	5	62026	49,48	-
28	25	11	6,5	62028	53,88	-
30	27	11,5	8	62030	61,62	-
32	28,5	12,5	9	62032	70,31	-



INOX 18/10

**Tartera Expert**

Expert baking pan

Sauteuse Expert

Pfanne Expert

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
24	22	6,5	3	62224	42,78	-
28	25	7	4	62228	50,20	-
32	28,5	8,5	5	62232	65,69	-



INOX 18/10

**Cazo alto Expert sin tapa**

Expert Stock saucepan without lid

Casserole haute Expert sans couvercle

Stielkasserolle Expert ohne Deckel

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	14	13	2,5	62216	25,91	-



INOX 18/10

**Cazo Expert sin tapa**

Expert saucepan without lid

Casserole Absolut Expert sans couvercle

Stielkasserolle Expert ohne Deckel

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	14	7,5	1,5	62316	22,61	-



INOX 18/10

**Tapas sueltas**

Spare lids

Couvercles

Glasdeckel

Ø (cm)	Ref.	€	
16	62816	10,79	-
18	62818	11,05	-
20	62820	11,79	-
22	62822	11,95	-
24	62824	13,90	-
26	62826	14,47	-
28	62828	15,17	-
30	62830	17,21	-
32	62832	20,10	-

INOX 18/10



Expertline

Remaches de 5mm de acero inoxidable
5mm stainless steel rivets
Rivets en acier inoxydable de 5 mm
5mm Edelstahlnieten



Sartén Expert INOX
Expert INOX fry pan
Poêle Expert INOX
Pfanne Expert INOX

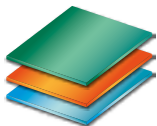


	Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
New	18	14	4,4	51538	19,62	4
	20	16	5	51541	21,68	4
New	22	18	5	51543	23,06	4
	24	20	5	51545	24,77	4
New	26	22	5	51547	28,48	4
	28	23,5	5	51549	31,61	4
	32	27	5	51553	37,79	4





PPG Quantum™2
Reinforced non-stick coating



3 capas • 3 layers



Sartén Expert antiadherente
Expert fry pan non-stick surface
Poêle à revêtement anti-adhésif Expert
Antihaftpfanne Expert

	Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
New	18	14	4,4	51539	23,44	4
	20	16	5	51542	25,29	4
New	22	18	5	51544	26,83	4
	24	20	5	51546	29,95	4
New	26	22	5	51548	34,18	4
	28	23,5	5	51550	37,06	4
	32	27	5	51554	44,90	4



**Made in
SPAIN**



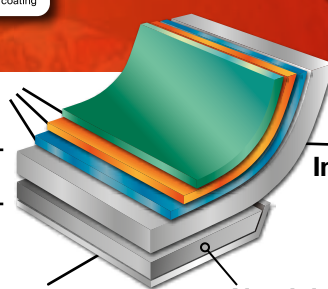


Acero Inoxidable 18%
Stainless Steel 18%



Fondo encapsulado
Thermocore base

3 capas
3 layers



**Acero
Inoxidable**
Stainless
Steel
18%

Acero Inoxidable
Stainless Steel **18%**

Aluminio
Aluminium



Protubeline

ESP

- Acero inoxidable 18%
- Recubrimiento antiadherente Xylan Plus 3 capas, libre de PFOA, preservando el Medio Ambiente.
- Su fondo difusor hace que se transmita el calor por toda la superficie de forma homogénea.

- Mango remachado de acero para profesionales.
- Apta para todas las fuentes de calor (incluida la inducción) gracias a su fondo difusor **FULL INDUCTION**.
- Apta para lavavajillas.

FULL INDUCTION

ENG

- 18% stainless steel.
- Environmental-friendly, PFOA-free maximum-durability 3-layer Xylan Plus non-stick coating.
- The diffuser bottom ensures that heat is distributed evenly.
- Steel handle with rivets for professionals.

- Suitable for all types of cookers, including induction.
- Suitable for dishwashers.

FULL INDUCTION

FR

- Acier inoxydable 18%.
- Revêtement antiadhésif Xylan Plus 3 couches d'une très grande durabilité, sans PFOA, préservant l'Environnement.
- Son fond diffuseur lui permet de transmettre la chaleur sur toute la surface de façon homogène.

- Manche en acier pour professionnels.
- Apte pour tout type de cuisinière, y compris à induction.
- Apte pour le lave-vaisselle.

FULL INDUCTION

DE

- Edelstahl 18%.
- Xylan Plus-Antihaftbeschichtung, 3 Schichten, für maximale Haltbarkeit, frei von PFOA, umweltfreundlich.
- Dank des Wärmeverteilerbodens wird die Hitze gleichmäßig an die gesamte Oberfläche übertragen.

- Speziell für Profis.
- Geeignet für alle Herdtypen, einschließlich Induktio.
- Spülmaschinenfest.

FULL INDUCTION



Protubeline



Remaches de 5mm de acero inoxidable
5mm stainless steel rivets
Rivets en acier inoxydable de 5 mm
5mm Edelstahlnieten

Sartén PROtube antiadherente especial
PROtube fry pan with special non-stick surface

(págs. 61)
(pgs. 61)



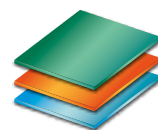
**‘Medio siglo fabricando
excelencia en cada detalle.’**

‘Half a century crafting excellence in every detail.’

EST. 1974



Xylan™ Plus
Reliable long-life non-stick coating



3 capas • 3 layers



Protubeline



Sartén PROtube antiadherente especial

PROtube fry pan with special non-stick surface
Poêle à revêtement anti-adhésif special PROtube
Spezial-Antihaftpfanne PROtube

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	16	5	1	51821	25,08	4
24	20	5	1,75	51825	30,05	4
28	23,5	5	2,25	51829	35,33	4
32	27	5	3	51833	41,56	4
36	28	5	3,75	51837	53,27	4



INOX 18%



Mango de acero inoxidable, largo, tubular y sellado para un mejor aislamiento del fuego

Long, tubular, sealed stainless steel handle for better insulation
Manche long, tubulaire et scellé en acier inoxydable pour une meilleure isolation

Langer Griff aus versiegeltem Edelstahlrohr für bessere Isolierung

Made in SPAIN



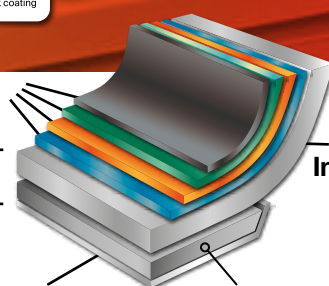
Remaches de 5mm de acero inoxidable
5mm stainless steel rivets
Rivets en acier inoxydable de 5 mm
5mm Edelstahlnieten



Acero Inoxidable 18%
Stainless Steel 18%



4 capas
4 layers
Fondo encapsulado
Thermocore base



**Acero
Inoxidable**
Stainless
Steel
18%

Acero Inoxidable
Stainless Steel **18%**

Aluminio
Aluminium

Inoxtoneline

62

- ESP**
- Acero inoxidable 18%, con acabado efecto piedra.
 - Recubrimiento antiadherente Quantanium 4 capas, libre de PFOA, preservando el Medio Ambiente.
 - Su fondo difusor hace que se transmita el calor por toda la superficie de forma

homogénea.

- Apta para todas las fuentes de calor (incluida la inducción) gracias a su fondo difusor **FULL INDUCTION**.
- Apta para lavavajillas.

FULL INDUCTION

- ENG**
- 18% stainless steel, with stone effect finish.
 - Environmental-friendly, PFOA-free maximum-durability 4-layer Quantanium non-stick coating.
 - The diffuser bottom ensures that heat is distributed evenly.

- Suitable for all types of cookers, including induction.
- Suitable for dishwashers.

FULL INDUCTION

- FR**
- Acier inoxydable 18%, avec finition effet pierre.
 - Revêtement antiadhésif Quantanium 4 couches d'une très grande durabilité, sans PFOA, préservant l'Environnement.
 - Son fond diffuseur lui permet de transmet-

tre la chaleur sur toute la surface de façon homogène.

- Apte pour tout type de cuisinière, y compris à induction.
- Apte pour le lave-vaisselle.

FULL INDUCTION

- DE**
- Edelstahl 18%, Oberfläche in Steinoptik.
 - Quantanium-Antihaftbeschichtung, 4 Schichten, für maximale Haltbarkeit, frei von PFOA, umweltfreundlich.
 - Dank des Wärmeverteilerbodens wird die

Hitze gleichmäßig an die gesamte Oberfläche übertragen.

- Geeignet für alle Herdtypen, einschließlich Induktio.
- Spülmaschinenfest.

FULL INDUCTION



Inoxtoneline



Sartén Inoxtone

Inoxtone fry pan

Paellera Inoxtone

Inoxtone saucepan

Sartén Inoxtone Acero

Inoxtone Acero fry pan

Paellera Inoxtone Acero

Inoxtone Acero saucepan

(págs. 64)

(pgs. 64)

(págs. 65)

(pgs. 65)

(págs. 66)

(pgs. 66)

(págs. 67)

(pgs. 67)

Inoxtoneline

Fuego · Fire · Feu · Feuer



Inoxtone

Asa reforzada para:
Extra handle for:
Poignée robuste pour:
Robuster Griff für:

64 Ø **32** cm

Sartén Inoxtone
Inoxtone fry pan
Poêle Inoxtone
Pfanne Inoxtone

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
18	14	4,4	0,8	51618	22,35	4
20	16	5	1	51620	24,59	4
22	18	5	1,3	51622	26,57	4
24	20	5	1,75	51624	28,34	4
26	22	5	2	51626	32,49	4
28	23,5	5	2,25	51628	35,45	4
32	27	5	3	51632	48,34	4



INOX 18%

Sartén Alta Inoxtone
Inoxtone fry pan high
Poêle Haute Inoxtone
Pfanne Hoog Inoxtone

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	16	6	1,5	51640	25,61	4
24	20	6,5	2,5	51642	29,57	4
28	23,5	7	3,25	51644	37,98	4



INOX 18%





EXCELLENT
RELEASE



TITANIUM
REINFORCED



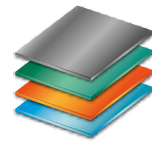
MADE WITHOUT
PFOS



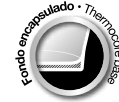
REGULATORY
COMPLIANT



QuanTanium™
Titanium-reinforced non-stick coating



4 capas · 4 layers



Paellera Inoxtone
Inoxtone saucepan
Sauteuse Inoxtone
Sauteuse Inoxtone

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	16	5	1	51220	26,41	3
24	20	5	1,75	51223	29,56	3
26	22	5	2	51225	34,73	4
28	23,5	5	2,25	51228	37,67	4
32	27	5	3	51232	46,95	4
36	28	5	3,75	51236	57,55	3



INOX 18%



Inoxtone^{line}

Fuego · Fire · Feu · Feuer

Inoxtoneline

Fuego · Fire · Feu · Feuer

66

Inoxtone Acero



¡Ahora con mangos y asas remachadas!
Now with riveted handles!
Maintenant avec poignées rivetées!
Jetzt mit genieteten Griffen!



Sartén Inoxtone Acero

Inoxtone Acero fry pan
Poêle Inoxtone Acero
Pfanne Inoxtone Acero

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	16	5	1	51621	24,63	4
22	18	5	1,3	51623	26,61	4
24	20	5	1,75	51625	28,37	4
26	22	5	2	51627	32,53	4
28	23,5	5	2,25	51629	35,51	4



INOX 18%



EXCELLENT
RELEASE



TITANIUM
REINFORCED



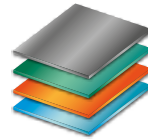
MADE WITHOUT
PFOS



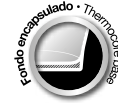
REGULATORY
COMPLIANT



QuanTanium™
Titanium-reinforced non-stick coating



4 capas · 4 layers



67

Paellera Inoxtone Acero

Inoxtone Acero saucepan

Sauteuse Inoxtone Acero

Sauteuse Inoxtone Acero

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
24	20	5	1,75	51222	33,52	5
26	22	5	2	51227	38,93	6
28	23,5	5	2,25	51229	41,76	6
32	27	5	3	51231	50,63	6
36	28	5	3,75	51235	61,03	5



INOX 18%



Inoxtone
line

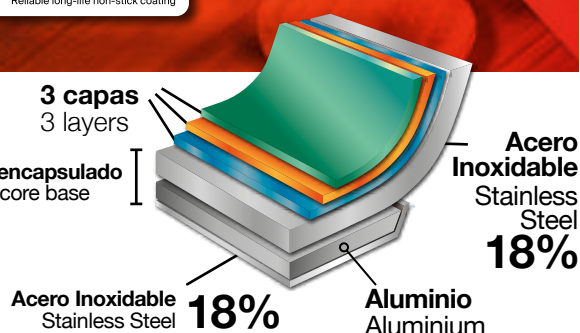
Fuego · Fire · Feu · Feuer



Acero Inoxidable 18%
Stainless Steel 18%



3 capas
3 layers
Fondo encapsulado
Thermocore base



Skyline

68



- ESP**
- Acero inoxidable 18%, con acabado efecto plata.
 - Recubrimiento antiadherente Xylan Plus 3 capas, libre de PFOA, preservando el Medio Ambiente.
 - Su fondo difusor hace que se transmita el calor por toda la superficie de forma

FULL INDUCTION

- ENG**
- 18% stainless steel, with silver effect finish.
 - Environmental-friendly, PFOA-free maximum-durability 3-layer Xylan Plus non-stick coating.
 - The diffuser bottom ensures that heat is distributed evenly.

FULL INDUCTION

- FR**
- Acier inoxydable 18%, avec finition effet pierre.
 - Revêtement antiadhésif Xylan Plus 3 couches d'une très grande durabilité, sans PFOA, préservant l'Environnement.
 - Son fond diffuseur lui permet de transmettre

FULL INDUCTION

- DE**
- Edelstahl 18%, mit Silber-Effekt-Finish.
 - Xylan Plus-Antihaftbeschichtung, 3 Schichten, für maximale Haltbarkeit, frei von PFOA, umweltfreundlich.
 - Dank des Wärmeverteilerbodens wird die Hitze gleichmäßig an die gesamte Oberfläche

FULL INDUCTION

- homogénea.
- Apta para todas las fuentes de calor (incluida la inducción) gracias a su fondo difusor
- FULL INDUCTION.**
- Apta para lavavajillas.

- Suitable for all types of cookers, including induction.
- Suitable for dishwashers.

- tre la chaleur sur toute la surface de façon homogène.
- Apte pour tout type de cuisinière, y compris à induction.
 - Apte pour le lave-vaisselle.

- übertragen.
- Geeignet für alle Herdtypen, einschließlich Induktio.
 - Spülmaschinenfest.

Skyline



¡Ahora con asas remachadas!
Now with riveted handles!
Maintenant avec poignées rivetées!
Jetzt mit genieteten Griffen!

Paellera SKY Acero
SKY Acero saucepan
Sartén SKY
SKY fry pan
Paellera SKY
SKY saucepan

(págs. 70)
(pgs. 70)
(págs. 71)
(pgs. 71)
(págs. 71)
(pgs. 71)

Skyline



Mango tacto suave, efecto marmol
Soft touch handle 'marble' effect
Manche en bakélite thermo-isolante. Effet marbre.
Wärmeisolierender Bakelitgriff mit
Soft-Touch-Marmoroberfläche

Sky



Sky Acero



Asas remachadas de acero inoxidable
Stainless steel riveted handles
Poignées rivetées en acier inoxydable
Genietetete Griffe aus Edelstahl



Paellera SKY Acero
SKY Acero saucepan
Sauteuse SKY Acero
Sauteuse SKY Acero



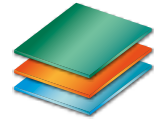
Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
28	23,5	5	2,25	51029	34,25	4
32	27	5	3	51039	39,95	4
36	28	5	3,75	51049	46,85	3



INOX 18%



Xylan™ Plus
Reliable long-life non-stick coating



3 capas • 3 layers



**Made in
SPAIN**



Sartén SKY
SKY fry pan
Poêle SKY
Pfanne SKY

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
18	14	4,4	0,8	51119	20,64	4
20	16	5	1	51121	22,82	4
22	18	5	1,3	51123	24,69	4
24	20	5	1,75	51125	26,30	4
26	22	5	2	51127	30,31	4
28	23,5	5	2,25	51129	33,20	4



INOX 18%



Paellera SKY
SKY saucepan
Sauteuse SKY
Sauteuse SKY

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
28	23,5	5	2,25	51028	31,72	4
32	27	5	3	51038	38,42	4
36	28	5	3,75	51048	44,82	3



INOX 18%





Acero Inoxidable 18/10
Stainless Steel 18/10



Eccoline

ESP Batería para hogar en acero inoxidable 18/10, con fondo y asas robustas, y con el añadido del sistema “**SELLO DE AGUA**”, un sistema de cocción para lograr un sabor intenso y saludable con el máximo ahorro de energía, especial de Inoxibar.

Principales características:

Inox 18/10 · Sello de agua · Tapas en acero o cristal

ENG Cookware for the home in 18/10 stainless steel, with robust bases and handles and with the bonus of the “**WATER SEAL**” system, a cooking system for achieving an intense, healthy flavour with maximum energy savings, special from Inoxibar.

Main characteristics:

Inox 18/10 · Thermocore base · Water seal · Steel lid / glass lid

FR Batterie pour la maison en acier inoxydable 18/10, avec fond et poignées robustes et avec l'avantage du système « **JOINT D'EAU** », un système de cuisson pour parvenir à une saveur intense et saine avec le maximum d'économie d'énergie, spécial d'Inoxibar.

Principales caractéristiques:

Inox 18/10 · Fond diffuseur · Joint d'eau · Couvercle en acier / en verre

DE Artikel für Privatküchen aus Edelstahl 18/10, mit Böden und robusten Griffe und mit dem speziell von Inoxibar verwendeten WASSERSIEGEL-Kochsystem für besonders intensiven Geschmack und gesunde und energiesparende Zubereitung.

Hauptmerkmale:

Inox 18/10 · Diffusionsboden · Wassersiegel · Deckel aus Stahl / Deckel aus Glas



MADE WITHOUT
PFOS



REGULATORY
COMPLIANT



HEALTHFUL
COOKING



EASY CLEAN

Eccoline



Cacerola Ecco Acero

Ecco Acero casserole

Sartén Ecco

Ecco fry pan

Paellera Style Inox

Style Inox saucepan

(págs. 80)

(pgs. 80)

(págs. 87)

(pgs. 87)

(págs. 89)

(pgs. 89)

Eccoline

Sello de agua, un sistema de cocción único

Water seal, a unique cooking system

Joint d'eau, un système de cuisson unique

Wassersiegel, ein einzigartiges Garsystem

(*) exclusivo de la batería Ecco Acero · Only for Ecco Acero



¿Qué es el sello de agua?

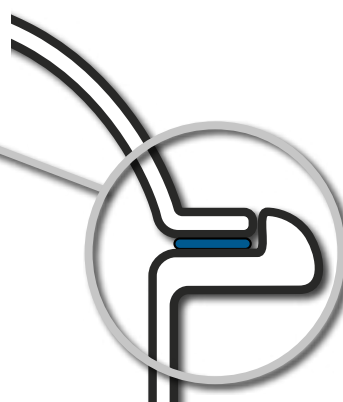
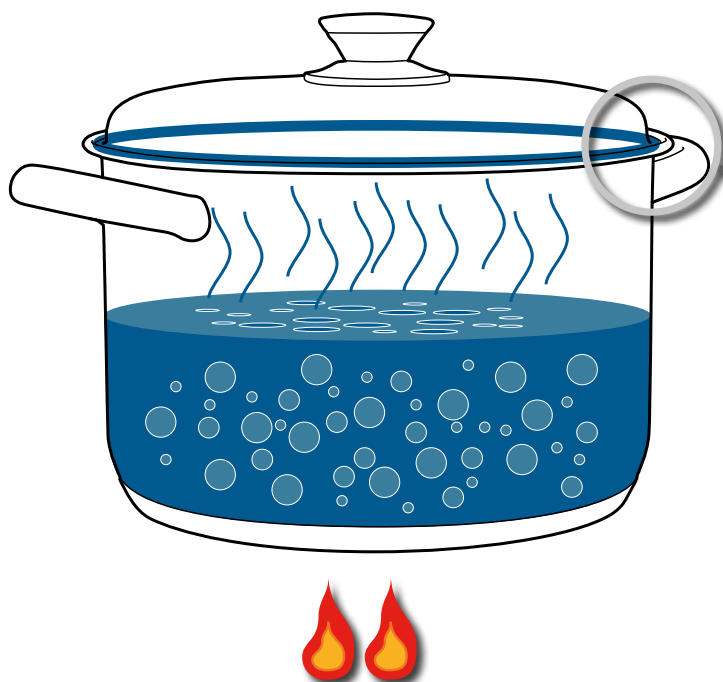
Es una película fina de agua que se genera durante la cocción en la unión entre la tapa y la olla.

Gracias a la geometría de las piezas de la serie ecco el vapor que se genera al inicio de la cocción se dirige a la unión entre la tapa y la olla formándose así el "sello de agua".

What is a water seal?

A water seal is a thin film of water that forms between the lid and the pot during cooking.

The ecco series cookware is designed so that any steam produced when you start cooking is directed to the gap between the lid and the pot, thus forming the "water seal".



Ventajas

El sello de agua nos permite cocinar con un mínimo de agua los alimentos, sin someterlos a altas temperaturas de forma que estos conserven la intensidad de sus sabores así como sus nutrientes naturales. También permite cocinar sin aceites ni grasas, aunque pueden ser añadidos a gusto de cada persona.

Por otro lado las piezas de la serie ecco pueden ser utilizadas también para realizar la cocción tradicional, siendo el sello de agua una forma de cocinar que precisa, además de unos utensilios adecuados con la geometría correcta, unas reglas básicas que debemos seguir.

Advantages

A water seal lets you cook any food with a small amount of water, without overheating it so that the food retains all its flavours and its natural nutrients. It also lets you cook food without any oil or fat, although you can add some to suit your own taste.

You can also use the ecco series cookware for traditional cooking, and cooking with a water seal is a method that not only calls for properly-designed, appropriate utensils, but involves following a few basic rules too.

Instrucciones

Instructions

Se recomienda que los alimentos no superen los 3/4 de la capacidad de la pieza. Tampoco es conveniente que esté demasiado vacía ya que estaremos desperdiciando energía. Por lo tanto es recomendable cocinar entre 1/2 y 3/4 de la capacidad de la olla.

The cookware should not be filled more than three-quarters capacity with the food you are preparing, nor should be it be too empty, otherwise you will waste energy. So it is best if the cookware is filled to between half and three-quarters capacity.

1 Comience a cocinar a fuego medio

Colocar los alimentos limpios en la olla y agregar un mínimo de agua para que empiece la cocción. Tapar la olla y esperar hasta que empiece a salir vapor. A partir de ese momento se irá generando el sello de agua.

Para comprobarlo lo más sencillo es hacer girar la tapa suavemente. Si esta gira sin dificultad el sello de agua está formado.

Start cooking on medium heat

Place the clean food in the pot and add a little water so that it starts cooking. Cover the pot and wait until steam starts coming out. That is when the water seal will start to form.

The best way to check it is to turn the lid very slowly, and it turns easily, then the water seal has formed.

2 Bajar la intensidad del fuego

Una vez se haya formado el sello de agua, reduzca el fuego al mínimo de forma que no salga vapor por la tapa. Durante la cocción podrá comprobar el estado de los alimentos así como la presencia de humedad en el recipiente. Se pueden añadir pequeñas cantidades de agua para mantener el nivel de humedad, aunque hay que tener en cuenta que cada vez que destapamos la olla dejamos escapar humedad así como calor.

Turn down the heat

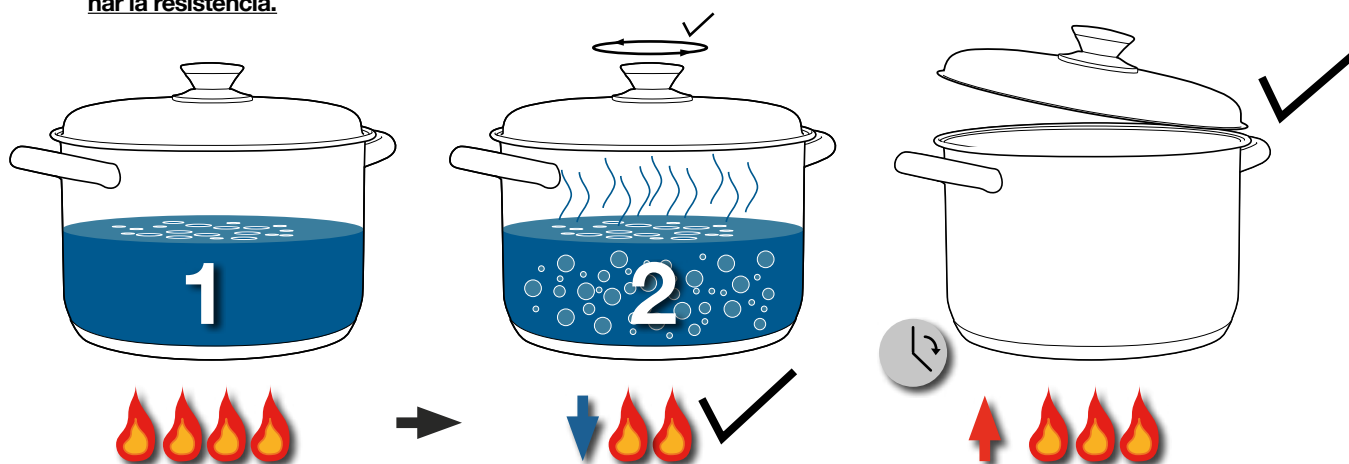
Once the water seal has formed, turn the heat right down so that no steam comes out of the lid. Check the food every now and then while it is cooking, and see if there is enough moisture in the recipient. You can add small amounts of water to maintain the moisture content, but remember that moisture and heat will be lost every time you remove the lid.

3 Terminada la cocción, destapar y servir los alimentos

Si se deja la olla tapada y al cabo de un tiempo se observa cierta dificultad para retirar la tapa, bastará calentar ligeramente la olla para eliminar la resistencia.

When the food has been cooked, remove the lid and serve it.

If you leave the lid on the pot and find it hard to remove after a certain time, just reheat the pot on low heat until the lid loosens enough to remove it.



Eccoline



Olla Ecco Acero superalta
Ecco Acero extra-high stock pot
Marmite Ecco Acero extra-haute
Hoher Fleischtopf Ecco Acero



Olla Ecco Acero con tapa
Ecco Acero stock pot with lid
Marmite Ecco Acero avec couvercle
Fleischtopf Ecco Acero mit Deckel



Cacerola Ecco Acero con tapa
Ecco Acero casserole with lid
Faitout Ecco Acero avec couvercle
Bratentopf Ecco Acero mit Deckel



Tartera Ecco Acero con tapa
Ecco Acero baking pan with lid
Sauteuse Ecco Acero avec couvercle
Pfanne Ecco Acero mit Deckel



Conjunto vapor olla y cocedor
Steam stock pot set and suplément
Ensemble marmite vapeur et suplément
Dampfkochset und Zubehör



Conjunto vapor cacerola y cocedor
Steam casserole set and cooker
Ensemble faitoutvapeur et cuiseur
Bratentopf und Druck



Cocedor de espárragos
Asparagus cooker
Cuisneur à asperges
Spargelkochtopf

Otras piezas · Other components



Sautex Ecco Acero
Ecco Acero sautex
Sautex Ecco Acero
Sautex Ecco Acero



Pote Ecco Acero sin tapa
Ecco Acero pot without lid
Gobelet Ecco Acero sans couvercle
Milchtopf Ecco Acero



Cazo Ecco Acero sin tapa
Ecco Acero saucepan without lid
Casserole Ecco Acero sans couvercle
Stielkasserolle Ecco Acero flach ohne Deckel



Acero Inoxidable 18%
Stainless Steel 18%

Sartenes · Frypan · Poêle · Pfanne

Sartén Ecco
Ecco fry pan
Poêle Ecco
Pfanne Ecco



Olla Ecco Cristal superalta
Tall Ecco Cristal pot
Marmite Ecco Cristal extra haute
Topf Ecco Glas extrahoch



Olla Ecco Cristal
Ecco Cristal pot
Marmite Ecco Cristal
Topf Ecco Glas



Cacerola Ecco Cristal
Ecco Cristal casserole dish
Faitout Ecco Cristal
Topf Ecco Glas



Tartera Ecco Cristal
Ecco Cristal cake pan
Sauteuse Ecco Cristal
Bräter Ecco Glas



Conjunto vapor olla y cocedor Ecco Cristal
Ecco Cristal steam pot and boiler set
Ensemble vapeur marmite
et cuiseur Ecco Cristal
Dampfkoch-Duo Koch Topf
und hoher Kochtopf Ecco Glas



**Conjunto vapor cacerola
y cocedor Ecco Cristal**
Ecco Cristal steam casserole
and boiler set
Ensemble vapeur braisière
et cuiseur Ecco Cristal
Dampfkoch-Duo Kochtopf
und hoher Kochtopf Ecco Glas



Cocedor de espárragos con tapa de cristal
Asparagus cooker with glass lid
Cuiser à asperges avec couvercle verre
Spargelkochtopf mit Glasdeckel

Otras piezas · Other components



Freidora cazo Ecco con cestillo
Ecco chip pan with basket
Casserole à friture Ecco avec panier
Frittierpfad Ecco mit Frittiereinsatz



Escurridor Ecco Acero
Ecco Acero colander
Passoires Ecco Acero
Durchschlag Ecco Acero

Sartenes · Frypan · Poêle · Pfanne

Sartén Style Ecco
Style Ecco fry pan
Poêle à revêtement anti-adhésif Style Ecco
Antihaftpfanne Style Ecco



Acero Inoxidable 18%
Stainless Steel 18%

Eccoline

EccoAceroline

Ø (cm)

Fuego · Fire · Feu · Feuer

78



	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32
		●		●		●		●		●
	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●		●	●	●	●	●	●	●
				●		●		●		
				●		●		●		
		●								



Sartenes

	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32
				●		●		●		
				●	●	●				
			●							
				●						
				●	●	●	●	●		

Acero Inoxidable 18%
Stainless Steel 18%



EccoCristalline

Ø (cm)

	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32
			●		●		●		●		●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
			●		●	●	●	●	●	●	●
					●		●		●		
					●		●		●		
			●								

Otras piezas
Other components

	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32
		●	●	●							
	●	●	●	●							
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
					●	●	●	●	●		

Sartenes

Acero Inoxidable 18%
Stainless Steel 18%



Olla Ecco Acero superalta

Ecco Acero extra-high stock pot
Marmite Ecco Acero extra-haute
Hoher Fleischtopf Ecco Acero

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	14	16	3,20	65020	37,80	-
20	18	20	6,25	66020	42,15	-
24	22	22	10	67020	51,88	-
28	25	24	15	68020	65,14	-
32	28,5	26	20	69020	87,92	-



INOX 18/10



Olla Ecco Acero

Ecco Acero stock pot
Marmite Ecco Acero
Fleischtopf Ecco Acero

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	12	11,5	1,5	64024	28,08	-
16	14	13	2,5	65018	31,35	-
18	16	14	3,5	65019	31,79	-
20	18	14,5	4,5	66018	37,46	-
22	20	14,8	5,5	65022	41,34	-
24	22	15	6,5	67018	44,77	-
26	23,5	16	8	65026	49,36	-
28	25	19	13	68018	58,11	-
30	27	21	15	65031	66,69	-
32	28,5	23	17	69018	81,06	-



INOX 18/10



Cacerola Ecco Acero

Ecco Acero casserole
Faitout Ecco Acero
Bratentopf Ecco Acero

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	12	7	1	64114	25,35	-
16	14	7,5	1,5	65118	27,63	-
18	16	8	2	65119	29,91	-
20	18	8,5	2,5	66118	33,38	-
22	20	9	3	65122	37,05	-
24	22	9,5	4	67118	39,90	-
26	23,5	10	5	65126	45,32	-
28	25	11	6,5	68118	50,21	-
30	27	11,5	8	65130	58,43	-
32	28,5	12,5	9	69118	67,28	-



INOX 18/10

Tartera Ecco Acero
Ecco Acero baking pan
Sauteuse Ecco Acero
Pfanne Ecco Acero

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	14	4,5	0,8	65216	27,20	-
20	18	6	2	66218	31,71	-
22	20	6	2,5	66222	34,91	-
24	22	6,5	3	67218	38,57	-
26	23,5	6,5	3,5	66226	41,79	-
28	25	7	4	68218	46,78	-
30	27	7,5	5	66230	54,86	-
32	28,5	8,5	5	69218	62,28	-



INOX 18/10

Conjunto vapor olla y cocedor Ecco Acero
Ecco Acero steam stock pot set and suplement
Ensemble marmite vapeur et suplement Ecco Acero
Dampfkochset und Zubehör Ecco Acero

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	18	23	-	50200	57,74	-
24	22	24	-	50250	72,68	-
28	25	28	-	50260	90,37	-



INOX 18/10

Conjunto vapor cacerola y cocedor Ecco Acero
Ecco Acero steam casserole set and cooker
Ensemble faitout vapeur et cuiseur Ecco Acero
Bratentopf und Druck Ecco Acero

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	18	17	-	50203	53,63	-
24	22	18,5	-	50253	68,19	-
28	25	20	-	50263	82,44	-



INOX 18/10

Cocedor de espárragos
Asparagus cooker
Cuiseur à asperges
Spargelkochtopf

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	14	21	4,22	67116	42,10	1





Olla Ecco Cristal superalta

Ecco Cristal extra-high stock pot

Marmite Ecco Cristal extra haute

Topf Ecco Glas extrahoch

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	14	16	3,20	65025	33,57	-
20	18	20	6,25	66025	37,21	-
24	22	22	10	67025	45,81	-
28	25	24	15	68025	58,53	-
32	28,5	26	20	69025	80,10	-



INOX 18/10



Olla Ecco Cristal

Ecco Cristal stock pot

Marmite Ecco Cristal

Topf Ecco Glas

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	12	11,5	1,5	64034	24,28	-
16	14	13	2,5	65028	27,16	-
18	16	14	3,5	65029	27,40	-
20	18	14,5	4,5	66028	32,56	-
22	20	14,8	5,5	65032	35,69	-
24	22	15	6,5	67028	38,76	-
26	23,5	16	8	65036	43,01	-
28	25	19	13	68028	51,55	-
30	27	21	15	65041	58,75	-
32	28,5	23	17	65043	71,55	-



INOX 18/10



Cacerola Ecco Cristal

Ecco Cristal casserole dish

Faitout Ecco Cristal

Topf Ecco Glas

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	12	7	1	64124	21,62	-
16	14	7,5	1,5	65128	23,47	-
18	16	8	2	65129	25,46	-
20	18	8,5	2,5	66128	28,48	-
22	20	9	3	65132	31,46	-
24	22	9,5	4	67148	33,93	-
26	23,5	10	5	65136	38,97	-
28	25	11	6,5	68128	43,64	-
30	27	11,5	8	65140	50,46	-
32	28,5	12,5	9	69128	57,78	-



INOX 18/10

Tartera Ecco Cristal

Ecco Cristal baking pan

Sauteuse Ecco Cristal

Bräter Ecco Glas

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	14	4,5	0,8	65226	23,04	-
20	18	6	2	66228	26,83	-
22	20	6	2,5	66232	29,31	-
24	22	6,5	3	67228	32,56	-
26	23,5	6,5	3,5	66236	35,44	-
28	25	7	4	68228	40,24	-
30	27	7,5	5	66240	46,91	-
32	28,5	8,5	5	66242	52,79	-



INOX 18/10

Conjunto vapor olla y cocedor Ecco Cristal

Ecco Cristal steam stock pot set and supplement

Ensemble marmite vapeur et supplement Ecco Cristal

Dampfkochset und Zubehör Ecco Glas

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	18	23	-	50201	52,82	-
24	22	24	-	50251	66,67	-
28	25	28	-	50261	83,82	-



INOX 18/10

Conjunto vapor cacerola y cocedor Ecco Cristal

Ecco Cristal steam casserole set and cooker

Ensemble faitoutvapeur et cuiseur Ecco Cristal

Bratentopf und Druck Ecco Cristal

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	18	17	-	50204	48,72	-
24	22	18,5	-	50254	62,19	-
28	25	20	-	50264	75,93	-



INOX 18/10

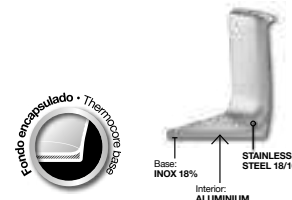
Cocedor de espárragos con tapa de cristal

Asparagus cooker with glass lid

Cuiseur à asperges avec couvercle verre

Spargelkochtopf mit Glasdeckel

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	14	21	4,22	67117	38,50	1





Sautex Ecco Acero

Ecco Acero sautex
Sautex Ecco Acero
Sautex Ecco Acero

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	6	2	65420	23,06	-
22	6,5	2,5	65422	25,72	-
24	6,5	3	65424	27,51	-



INOX 18/10



Cazo Ecco Acero sin tapa

Ecco Acero saucepan without lid
Casserole Ecco Acero sans couvercle
Stielkasserolle Ecco Acero flach ohne Deckel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
12	6	0,5	63118	15,12	-
14	7	1	64118	17,02	-
16	7,5	1,5	65318	20,36	-
18	8	2	65320	22,96	-



INOX 18/10



Freidora cazo Ecco con cestillo

Ecco chip pan with basket
Casserole à friture Ecco avec panier
Frittirtopf Ecco mit Frittierereinsatz

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
18	8	2	65338	28,22	-



INOX 18/10

Batería completa Ecco Acero. 5 u.

Ecco Acero complete cooking set. 5 u.
Batterie complete Ecco Acero. 5 u.
Kochgeschirr Ecco Acero. 5 u.

	Ref.	€	
5 piezas	65066	165,76	2

Composición: Olla 20, Cacerola 20 y 24, Cazo 16 y Tartera 26.

Composition: Stock pot 20, Casserole 20 and 24, Saucepan 16 and Baking pan 26.



INOX 18/10

Composition: Marmite 20, Faitout 20 et 24, Casserole 16 et Sauteuse 26.

Bestandteile: Fleischtopf 20, Bratentopf 20 et 24, Stielkasserolle 16 und Milchtopf 26.

Batería completa Ecco Acero. 8 u.

Ecco Acero complete cooking set. 8 u.
Batterie complete Ecco Acero. 8 u.
Kochgeschirr Ecco Acero. 8 u.

	Ref.	€	
8 piezas	65918	233,65	2

Composición: Ollas 16 y 20, Cacerola 16, 20 y 24, Cazo 14 y 16, y Pote 16.

Composition: Stock pot 16 and 20, Casserole 16, 20 and 24, Saucepan 14 and 16 and Pot 16.



INOX 18/10

Composition: Marmite 16 et 20, Faitout 16, 20 et 24, Casserole 14 et 16, et Gobelet 16.

Bestandteile: Fleischtopf 16 und 20, Bratentopf 16, 20 und 24, Stielkasserolle 14, 16 und Milchtopf 16.



INOX
Steel



Pote Ecco Acero sin tapa

Ecco Acero pot without lid

Gobelet Ecco Acero sans couvercle

Milchtopf Ecco Acero

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	11,5	1,5	64018	20,21	-
16	13	2,5	65218	23,53	-
18	14	3,5	65219	24,33	-



INOX 18/10



Suplemento asas acero

Colander pot accessory

Supplément marmite panier

Zubehör Siebeinsatz

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	10	5,5	50208	19,27	-
24	10	5,5	50210	25,97	-
28	12	7	50265	32,32	-

INOX 18/10



Tapa Ecco Cristal

Glass lid Ecco

Couvercle verre Ecco

Glasdeckel Ecco

Ø (cm)	Ref.	€	
14	65974	6,19	-
16	65976	6,26	-
18	65978	6,31	-
20	65980	6,43	-
22	65982	6,55	-
24	65984	7,68	-
26	65986	7,98	-
28	65988	8,62	-
30	65990	10,34	-
32	65992	10,86	-



Tapa Ecco Acero

Lid Ecco Acero

Couvercle EccoAcero

Deckel Ecco Acero

Ø (cm)	Ref.	€	
14	65814	7,77	-
16	65818	8,03	-
18	65819	8,28	-
20	66818	9,03	-
22	50244	9,49	-
24	51275	11,22	-
26	65027	11,88	-
28	68818	12,66	-
30	68820	15,74	-
32	69818	17,77	-



85

VIDRIO Glass



Batería completa Ecco Cristal. 4 u.

Ecco complete cooking set. 4 u.

Batterie complete Ecco. 4 u.

Kochgeschirr Ecco. 4 u.

	Ref.	€	
4 piezas	65923	113,38	2

Composición: Ollas 20, Cacerola 20 y 24, Cazo 14.

Composition: Stock pot 20, Casserole 20 and 24, Saucepan 14.



INOX 18/10

Composition: Marmite 20, Faitout 20 et 24, Casserole 14.
Bestandteile: Fleischtopf 20, Bratentopf 20 und 24, Stielkasserolle 14.



Eccoline

Eccoline

Sin recubrimiento antiadherente
Without non stick coating
Sans revêtement antiadhésif.
Keine Antihaftbeschichtung

Todo acero
All Steel
Tout acier
Stahl



Fuego · Fire · Feu · Feuer

Ecco

86



Sartén Ecco
Ecco fry pan
Poêle Ecco
Pfanne Ecco

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	16	5	1	51521	17,50	4
22	18	5	1,3	51523	18,50	4
24	20	5	1,75	51524	19,49	4
26	22	5	2	51527	21,72	4
28	23,5	5	2,25	51529	23,99	4

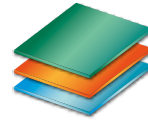


INOX 18%

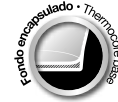




Quantum™ 2
Reinforced non-stick coating



3 capas • 3 layers



¡Ahora con mangos remachados!
Now with riveted handles!
Maintenant avec poignées rivetées!
Jetzt mit genieteten Griffen!



87

Sartén Style Ecco

Style Ecco fry pan

Poêle à revêtement anti-adhésif Style Ecco

Antihaftpfanne Style Ecco

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	16	5	1	51421	21,77	4
22	18	5	1,3	51423	23,55	4
24	20	5	1,75	51425	25,09	4
26	22	5	2	51427	28,91	4
28	23,5	5	2,25	51429	31,65	4



INOX 18%



Eccoline

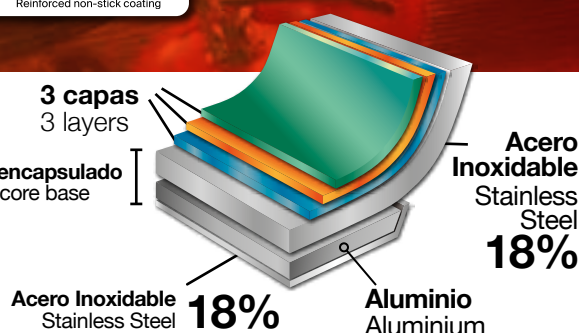
Fuego · Fire · Feu · Feuer



Acero Inoxidable 18%
Stainless Steel 18%



3 capas
3 layers
Fondo encapsulado
Thermocore base



Styleline

88

- ESP**
- Acero inoxidable 18%
 - Recubrimiento antiadherente Quantum 3 capas, libre de PFOA, preservando el Medio Ambiente.
 - Su fondo difusor hace que se transmita el calor por toda la superficie de forma

- homogénea.
- Apta para todas las fuentes de calor (incluida la inducción) gracias a su fondo difusor **FULL INDUCTION**.
 - Apta para lavavajillas.

FULL INDUCTION

- ENG**
- 18% stainless steel.
 - Environmental-friendly, PFOA-free maximum-durability 3-layer Quantum non-stick coating.
 - The diffuser bottom ensures that heat is

- distributed evenly.
- Suitable for all types of cookers, including induction.
 - Suitable for dishwashers.

FULL INDUCTION

- FR**
- Acier inoxydable 18%.
 - Revêtement antiadhésif Quantum 3 couches d'une très grande durabilité, sans PFOA, préservant l'Environnement.
 - Son fond diffuseur lui permet de transmet-

- tre la chaleur sur toute la surface de façon homogène.
- Apte pour tout type de cuisinière, y compris à induction.
 - Apte pour le lave-vaisselle.

FULL INDUCTION

- DE**
- Edelstahl 18%.
 - Quantum-Antihaftbeschichtung, 3 Schichten, für maximale Haltbarkeit, frei von PFOA, umweltfreundlich.
 - Dank des Wärmeverteilerbodens wird die

- Hitze gleichmäßig an die gesamte Oberfläche übertragen.
- Geeignet für alle Herdtypen, einschließlich Induktio.
 - Spülmaschinenfest.

FULL INDUCTION



Styleline



Style Inox



Sartén Style Inox

Style Inox fry pan

Poêle Style Inox

Pfanne Style Inox

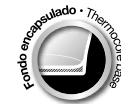
Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
18	14	4,4	0,8	51318	15,27	4
20	16	5	1	51320	17,50	4
22	18	5	1,3	51322	18,50	4
24	20	5	1,75	51324	19,49	4
26	22	5	2	51326	21,72	4
28	23,5	5	2,25	51328	23,99	4



INOX 18%

Sin recubrimiento antiadherente
Without non stick coating
Sans revêtement antiadhésif.
Keine Antihaftbeschichtung

Todo acero
All Steel
Tout acier
Stahl



91



¡Ahora con asas remachadas!
Now with riveted handles!
Maintenant avec poignées rivetées!
Jetzt mit genieteten Griffen!

Paellera Style Inox
Style Inox saucepan
Sauteuse Style Inox
Sauteuse Style Inox



Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
24	20	5	1,75	51724	26,79	5
26	22	5	2	51726	30,82	6
28	23,5	5	2,25	51728	32,64	6
32	27	5	3	51732	37,22	6
36	28	5	3,75	51736	44,41	5



INOX 18%



Styleline

Fuego · Fire · Feu · Feuer

Styleline



GREAT
RELEASE



EXCELLENT
DURABILITY



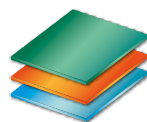
MADE WITHOUT
PFOS



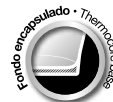
REGULATORY
COMPLIANT



Quantum™ 2
Reinforced non-stick coating



3 capas · 3 layers



Fuego · Fire · Feu · Feuer

Style



Sartén Style antiadherente especial

Style fry pan with special non-stick surface

Poêle à revêtement anti-adhésif special Style

Spezial-Antihaftpfanne Style

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
18	14	4,4	0,8	51319	19,65	4
20	16	5	1	51321	21,73	4
22	18	5	1,3	51323	23,51	4
24	20	5	1,75	51325	25,05	4
26	22	5	2	51327	28,87	4
28	23,5	5	2,25	51329	31,61	4



INOX 18%



GREAT
RELEASE



EXCELLENT
DURABILITY



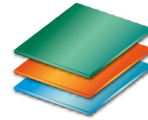
MADE WITHOUT
PFOS



REGULATORY
COMPLIANT



Quantum™ 2
Reinforced non-stick coating



3 capas · 3 layers



Made in
SPAIN

Sartén Style antiadherente especial
Style fry pan with special non-stick surface
Poêle à revêtement anti-adhésif special Style
Spezial-Antihaftpfanne Style

**Diseño y funcionalidad
en cada plato que creas.**

“Design and functionality in every dish you create.”



Aluminio fundido
Cast aluminium

Fondo difusor
Bottom
6mm

FULL INDUCTION

3 capas
3 layers

Aluminio Fundido
Cast Aluminium

Acero Inoxidable
Stainless Steel

Absolutline

ESP

- Aluminio fundido indeformable con fondo de acero inoxidable protegido de 6 mm de espesor.
- Perfecta para cocinar de forma ligera, usando poco aceite. Ideal para una dieta saludable.
- Recubrimiento antiadherente Greblon C2 de máxima durabilidad, libre de PFOA.

- Excelente reparto de la temperatura para una cocción perfecta a la hora de cocinar.
- Es apta para todas las fuentes de calor.
- Superficie lisa que se limpia con gran facilidad.
- Apta para lavavajillas.

FULL INDUCTION

ENG

- Products made of non-deformable cast aluminium with 6 mm thick protected stainless steel bottom. Perfect for light cooking using less oil. Ideal for a healthy diet. PFOA-free, maximum-durability C2 Greblon non-stick coating.
- Excellent heat distribution properties to ensure your recipes cook perfectly.

- Suitable for all types of cookers, including induction.
- Smooth, easy-to-clean surface. Suitable for dishwashers.

FULL INDUCTION

FR

- Ligne fabriquée en aluminium fondu indéformable avec fond en acier inoxydable protégé de 6 mm d'épaisseur. Idéale pour cuisiner léger, en utilisant peu d'huile. Idéale pour une diète saine.
- Revêtement antiadhésif Greblon C2 d'une durabilité maximale, sans PFOA.

- Excellente répartition de la température pour une cuisson parfaite au moment de cuisiner.
- Apte pour tout type de cuisinières, y compris à induction.
- Surface lisse qui se nettoie très facilement. Apte pour le lave-vaisselle.

FULL INDUCTION

DE

- Serie aus unverformbarem Aluminiumguss mit geschütztem Edelstahlboden mit 6 mm Dicke. Perfekt für die leichte Küche, zum Kochen mit wenig Öl. Ideal für eine gesunde Ernährung.
- Antihft-Beschichtung Greblon C2 für maximale Haltbarkeit, frei von PFOA.

- Hervorragende Temperaturverteilung für perfekte Kochergebnisse.
- Geeignet für alle Herdtypen, einschließlich Induktio.
- Glatte, leicht zu reinigende Oberfläche. Spülmaschinenfest.

FULL INDUCTION



MADE WITHOUT
PFOS



REGULATORY
COMPLIANT

Absolutline

BLACK

ORANGE



Absolut Orange



Olla Absolut Orange
Absolut Orange stock pot
Marmite Absolut Orange
Fleischtopf Absolut Orange

Ø (cm)	Fondo contacto (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	13,8	9,5	2,2	18140	30,02	4
24	17,5	10,5	3,5	18144	35,28	4
28	20,2	12	6,0	18148	43,58	4
32	21,8	14,5	9,5	18150	52,56	4



96



Cacerola Absolut Orange
Absolut Orange casserole
Faitout Absolut Orange
Bratentopf Absolut Orange

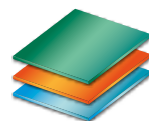
Ø (cm)	Fondo contacto (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
28	19,2	8	3,5	18154	37,53	4
32	21,8	9	5	18158	48,80	4



Cazo Absolut Orange
Absolut Orange saucepan
Casserole Absolut Orange
Stielkasserolle Absolut Orange

Ø (cm)	Fondo contacto (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	12	8	1,2	18116	19,54	6





3 capas · 3 layers

Absolut Black

Olla Absolut Black

Absolut Black stock pot

Marmite Absolut Black

Fleischtopf Absolut Black

Ø (cm)	Fondo contacto (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	13,8	9,5	2,2	18160	30,02	4
24	17,5	10,5	3,5	18164	35,28	4
28	20,2	12	6,0	18168	43,58	4
32	21,8	14,5	9,5	18169	52,56	4



Cacerola Absolut Black

Absolut Black casserole

Faitout Absolut Black

Bratentopf Absolut Black

Ø (cm)	Fondo contacto (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
28	19,2	8	3,5	18170	37,53	4
32	21,8	9	5	18172	48,80	4



Cazo Absolut Black

Absolut Black saucepan

Casserole Absolut Black

Stielkasserolle Absolut Black

Ø (cm)	Fondo contacto (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	12	8	1,2	18117	19,54	6



Absolutline



Absolut Orange



Sartén Absolut Orange
Absolut Orange fry pan
Poêle Absolut Orange
Spezial-Antihaftpfanne Absolut Orange

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
18	12,8	18118	19,32	6
20	13,2	18120	20,51	6
22	15,5	18122	22,10	6
24	16,2	18124	23,60	6
26	17,8	18126	26,97	6
28	19	18128	29,94	6
30	20,5	18130	33,86	6



Crepera Absolut Orange
Absolut Orange pancake
Crêpière Absolut Orange
Pancake Absolut Orange

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
26	18	18226	24,97	6





HEALTHFUL
COOKING



GREAT
RELEASE



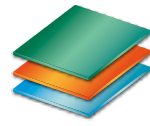
MADE WITHOUT
PFOS



REGULATORY
COMPLIANT



EASY CLEAN



3 capas · 3 layers

FULL
INDUCTION



100%
PFOA
FREE

Absolut Black



Sartén Absolut Black

Absolut Black fry pan

Poêle Absolut Black

Spezial-Antihaftpfanne Absolut Black

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
18	12,8	18119	19,32	6
20	13,2	18121	20,51	6
22	15,5	18123	22,10	6
24	16,2	18125	23,60	6
26	17,8	18127	26,97	6
28	19	18129	29,94	6
30	20,5	18131	33,86	6



Crepera Absolut Black

Absolut Black pancake

Crêpière Absolut Black

Pancake Absolut Black

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
26	18	18227	24,97	6



Absolutline



Grill Absolut

(cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
24x24	17,4	18224	29,39	4
28x28	19,5	18228	33,06	6

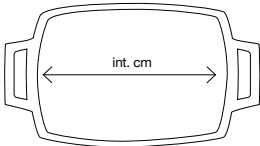


AbsolutBlackline



Plancha especial horno
Deep fry pan for oven
Plaque à grill spéciale four
Platte grill spezial ofen

x, y (cm)	int (cm)	Ref.	€	
36 x 23	28	18236	43,73	4
48 x 29	38	18246	63,87	4

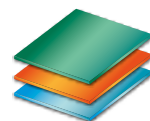


FULL INDUCTION

Todo el FONDO DIFUSOR es ACERO INOXIDABLE
ALL the DIFFUSER BOTTOM is STAINLESS STEEL

Acero Inoxidable
Stainless Steel





FULL
INDUCTION

100%
PFOA
FREE

3 capas • 3 layers

Grill Absolut

(cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
34 x 24	18,3	18234	38,35	6



Paellera Absolut Black + 2 manoplas

Absolut Black saucepan + 2 oven gloves

Sauteuse Absolut Black + 2 gants pour le four

Sauteuse Absolut Black + 2 Textilhandschuhe

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
32	25,4	4,5	2,5	18132	45,46	4
36	29,2	4,5	3,25	18136	49,97	4
40	31,7	4,5	3,6	18139	58,86	4



Apto para el horno hasta 220 °C (428 °F)

For use in an oven up to 220 °C (428 °F)

Est adooté aur four jusqu'à 220 °C (428 °F)

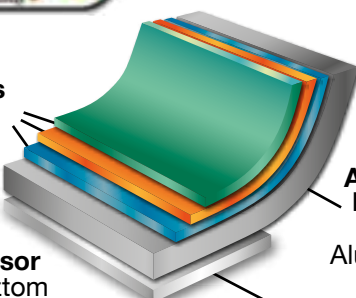
Für eine Hitze bis 220 °C (428 °F) geeignet



3 capas
3 layers

Fondo difusor
Diffuser bottom

7mm



Aluminio
Fundido
Cast
Aluminium

Acero Inoxidable
Stainless Steel

FULL INDUCTION

Todo el FONDO DIFUSOR es ACERO INOXIDABLE
ALL the DIFFUSER BOTTOM is STAINLESS STEEL





ppg Xylan™ Plus
Reliable long-life non-stick coating

Grosor cuerpo
Body thickness
2,5mm

3 capas
3 layers

Fondo difusor
Diffuser bottom
3,5mm

Aluminio Forjado
Forged Aluminium

Acero Inoxidable
Stainless Steel



Aluminio forjado
Forged Aluminium

FULL INDUCTION



KooperPROline

ESP

- Aluminio forjado con recubrimiento exterior efecto cobre.
- Antiadherente Xylan 3 capas, libre de PFOA.
- Fondo difusor apto para todo tipo de fuegos, incluida la inducción.

- Mango de acero para profesionales, reforzado y con agujero para evacuar el vapor.
- Protector de sartenes de regalo, para apilarlas sin dañar el recubrimiento.
- Apta para lavavajillas.

FULL INDUCTION

ENG

- Forged aluminium frying pan with copper-effect outer coating.
- 3-layer Xylan non-stick, PFOA-free coating.
- Thermocore base, suitable for all types of cookers, including induction.

- Steel handle for professionals, reinforced and with steam release orifice.
- Free frying pan protector, for stacking them without damaging the coating.
- Suitable for dishwashers.

FULL INDUCTION

FR

- Aluminium forgé avec revêtement extérieur effet cuivre.
- Anti-adhésif Xylan 3 couches, sans PFOA.
- Fond diffuseur, apte pour tout type de cuisinières, y compris à induction.

- Manche en acier pour professionnels, renforcé et avec un trou pour évacuer la vapeur.
- Protecteur de poêles en cadeau, pour les empiler sans abîmer le revêtement.
- Apte pour le lave-vaisselle.

FULL INDUCTION

DE

- Aluminium-Bratpfanne, geschmiedet, mit kupferfarbener Außenbeschichtung.
- Xylan-Antihaftbeschichtung, 3 Schichten, für maximale Haltbarkeit, frei von PFOA, umweltfreundlich.
- Diffusionsbode, Geeignet für alle Herdtypen, einschließlich Induktio.

- Speziell für Profis, verstärkt und mit Öffnung zum Dampfzug.
- Pfannenschutz für Geschenkverpackungen, zum Stapeln ohne Beschädigung der Beschichtung.
- Spülmaschinenfest.

FULL INDUCTION



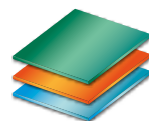
KooperPROline





**Menaje versátil para todas
las maneras de cocinar.**

'Versatile kitchenware for every way of cooking.'



3 capas • 3 layers

KooperPROline

Sartén Kooper Pro
Kooper Pro fry pan
Poêle Kooper Pro
Pfanne Kooper Pro



Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
20	15,4	18323	16,33	6
24	19,2	18325	19,79	6
28	22,4	18329	23,77	6
32	24,7	18333	30,12	6



Protector incluido
Protective free

Set 3 protectores de sartenes

Set of 3 frypan protectors
Set de 3 feuilles protection pour poêles
Pfannenschutz einstellen

Ø (cm)	Ref.	€	
18 - 20 - 22	18315	2,85	-
24 - 26 - 28	18317	3,46	-



Mango de acero inoxidable, largo, tubular y con agujero para evacuar

Long, tubular stainless steel handle with hole for evacuation
Longue poignée tubulaire en acier inoxydable avec trou pour l'évacuation
Langer, röhrenförmiger Edelstahlgriff mit Loch zur Evakuierung





Aluminio forjado
Forged Aluminium

Fondo difusor
Bottom
4mm

FULL INDUCTION

Aluminio Forjado
Forged Aluminium

Acero Inoxidable
Stainless Steel

AQUAline

ESP

- Aluminio forjado con fondo difusor.
- Apta para todas las fuentes de calor incluida la inducción
- Antiadherente Xylan 2 capas, libre de PFOA.

- Mango acero inoxidable remachado.
- Apta para el lavavajillas.

Principales características:

Aluminio FORJADO · Mango acero inoxidable remachado · **FULL INDUCTION**

ENG

- Forged aluminium with thermocore base.
- Suitable for all types of cookers, including induction.
- Environmental-friendly, PFOA-free 2-layer

- Xylan non-stick coating.
- Riveted stainless steel handle.
- Suitable for dishwashers.

Main characteristics:

FORGED aluminium · Riveted stainless steel handle · **FULL INDUCTION**

FR

- Aluminium forgé avec fond diffuseur.
- apte pour tout type de cuisinières, y compris à induction.
- Anti-adhésif Xylan 2 couches, sans PFOA.

- Manche riveté en acier inoxydable.
- Apte pour le lave-vaisselle.

Principales caractéristiques:

Aluminium FORGÉ · Manche riveté en acier inoxydable · **FULL INDUCTION**

DE

- Aluminium-Bratpfanne.
- Diffusionsbode.
- Geeignet für alle Herdtypen, einschließlich Induktio.

- Antiadherente Xylan 2 capas, libre de PFOA.
- Genieteteter Griff aus Edelstahl.
- Spülmaschinenfest.

Hauptmerkmale:

Geschmiedetes Aluminium · Genieteteter Griff aus Edelstahl · **FULL INDUCTION**



AQUALine



AQUALine

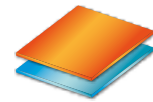
Fuego · Fire · Feu · Feuer

Mangos de acero inoxidable remachados
Riveted stainless steel handles

108

**Desde lo clásico hasta
lo moderno, todo en menaje.**

‘From classic to modern, everything in kitchenware.’



2 capas · 2 layers



Sartén AQUA

AQUA fry pan
Poêle AQUA
Pfanne AQUA

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
18	13,8	4,2	18718	14,84	6
20	15,2	4,2	18720	16,02	6
22	17,2	4,6	18722	17,81	6
24	18,8	4,7	18724	19,59	6
26	20,2	5	18726	21,38	6
28	22,2	5,6	18728	23,49	6
32	24,4	6	18732	27,65	6



Set AQUA

Ø (cm)	Ref.	€	
20+24	18734	35,65	4



Wok AQUA

AQUA wok
Wok AQUA
Wok AQUA

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
30	17,4	8,6	18730	24,94	6



Cazo AQUA

AQUA saucepan
Casserole AQUA
Stielkasserolle AQUA

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	13,8	8,5	1,5	18746	17,81	6





Aluminio forjado
Forged Aluminium

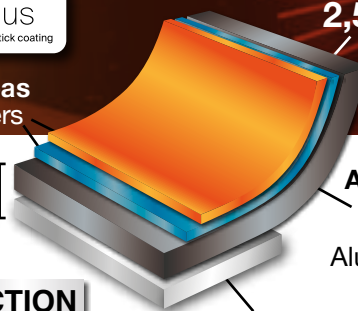
PPG Xylan™ Plus
Reliable long-life non-stick coating

2 capas
2 layers

Fondo difusor
Bottom
3,5mm

FULL INDUCTION

Grosor cuerpo
Body thickness
2,5mm



Aluminio Forjado
Forged Aluminium

Acero Inoxidable
Stainless Steel

Coalline

110



- ESP**
- Aluminio forjado con fondo difusor.
 - Apta para todas las fuentes de calor incluida la inducción
 - Antiadherente Xylan 2 capas, libre de PFOA.

- Mango tacto suave color negro.
- Apta para el lavavajillas.

Principales características:

Aluminio FORJADO · Mangos y asas "tacto suave" · **FULL INDUCTION**

- ENG**
- Forged aluminium with thermocore base.
 - Suitable for all types of cookers, including induction.
 - Environmental-friendly, PFOA-free 2-layer

- Xylan non-stick coating.
- Soft touch handle, black color.
- Suitable for dishwashers.

Main characteristics:

FORGED aluminium · Handles "soft touch" · **FULL INDUCTION**

- FR**
- Aluminium forgé avec fond diffuseur.
 - apte pour tout type de cuisinières, y compris à induction.
 - Anti-adhésif Xylan 2 couches, sans PFOA.

- Poignée soft touch couleur noir.
- Apte pour le lave-vaisselle.

Principales caractéristiques:

Aluminium FORGÉ · Poignées et manches "doux au toucher" · **FULL INDUCTION**

- DE**
- Aluminium-Bratpfanne.
 - Diffusionsbode.
 - Geeignet für alle Herdtypen, einschließlich Induktio.

- Antiadherente Xylan 2 capas, libre de PFOA.
- Soft-Touch-Griff, schwarze Farbe.
- Spülmaschinenfest.

Hauptmerkmale:

Geschmiedetes Aluminium · Griffe und Handgriffe "soft touch" · **FULL INDUCTION**

Coalline



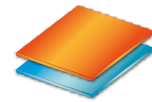
¿Sabías que tu
VIEJA SARTÉN
puede tener una
NUEVA VIDA ?

PLAN RENOVE

*Renueva
y estrena*



¿Did you know
that your
OLD FRYPAN
can have a
NEW LIFE ?



2 capas · 2 layers

Cacerola Coal

Coal casserole

Faitout Coal

Bratentopf Coal

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
24	21	6,5	2,9	18644	28,51	4
28	24	7,5	4,3	18646	33,86	2



Paellera Coal

Coal saucepan

Sauteuse Coal

Sauteuse Coal

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
32	25	18632	26,73	4



Wok Coal

Coal wok

Wok Coal

Wok Coal

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
28	18,2	18631	19,59	6



Sartén Coal

Coal fry pan

Poêle Coal

Schmiedepfanne Coal

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
18	14	18618	12,46	6
20	15,4	18620	13,65	6
22	17,4	18622	14,84	6
24	19,2	18624	16,62	6
26	20,4	18626	18,40	6
28	22,4	18628	20,78	6





Aluminio forjado
Forged Aluminium

Fondo difusor
Bottom
3,5mm

2 capas
2 layers

Grosor cuerpo
Body thickness
2,2mm

Aluminio Forjado
Forged Aluminium

Acero Inoxidable
Stainless Steel

FULL INDUCTION

Forêtlíne

114



ESP

- Aluminio forjado con fondo difusor.
- Apta para todas las fuentes de calor incluida la inducción
- Antiadherente Xylan 2 capas, libre de PFOA.

- Mango tacto suave imitación madera.
- Apta para el lavavajillas.

Principales características:

Aluminio FORJADO · Mangos y asas “tacto suave imitación madera”

ENG

- Forged aluminium with thermocore base.
- Suitable for all types of cookers, including induction.
- Environmental-friendly, PFOA-free 2-layer

- Xylan non-stick coating.
- Soft touch handle, imitation wood.
- Suitable for dishwashers.

Main characteristics:

FORGED aluminium · Handles “soft touch imitation wood”

FR

- Aluminium forgé avec fond diffuseur.
- apte pour tout type de cuisinières, y compris à induction.
- Anti-adhésif Xylan 2 couches, sans PFOA.

- Poignée soft touch, imitation bois.
- Apte pour le lave-vaisselle.

Principales caractéristiques:

Aluminium FORGÉ · Poignées et manches “imitation bois doux au toucher”

DE

- Aluminium-Bratpfanne.
- Diffusionsbode.
- Geeignet für alle Herdtypen, einschließlich Induktio.

- Antiadherente Xylan 2 capas, libre de PFOA.
- Soft-Touch-Griff, Holzimitation.
- Spülmaschinenfest.

Hauptmerkmale:

Geschmiedetes Aluminium · Griffe und Handgriffe “soft touch imitation wood”

Forêtline

Fuego · Fire · Feu · Feuer



115

Forêtline

Forêtlíne



Olla Forêt
Forêt stock pot
Marmite Forêt
Fleischtopf Forêt

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	14	8	1,5	18540	19,97	4
20	18	9,5	2,85	18542	24,07	4
24	21	11	4,75	18544	29,15	4
28	24	13	7,74	18546	35,73	2



Cacerola Forêt
Forêt casserole
Faitout Forêt
Bratentopf Forêt

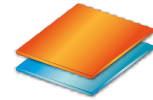
Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
24	21	6,5	2,94	18548	27,95	4
28	24	7,5	4,35	18550	33,57	2



Paellera Forêt
Forêt saucepan
Sauteuse Forêt
Sauteuse Forêt

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
30	23,8	6	18530	19,76	6
32	25	6,5	18532	24,72	4





2 capas · 2 layers

Cazo Forêt

Forêt saucepan
Casserole Forêt
Stielkasserolle Forêt

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	13,5	8	1,5	18547	13,28	6
18	15	9	2,2	18549	17,59	6



Wok Forêt

Forêt wok
Wok Forêt
Wok Forêt

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
28	18,2	18529	19,24	6



Sartén Forêt

Forêt fry pan
Poêle Forêt
Schmiedepfanne Forêt

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
20	16,2	18520	13,28	6
22	18,2	18522	14,27	6
24	19,2	18524	15,22	6
26	21,2	18526	16,78	6
28	22,8	18528	18,26	6



Sartén cuadrada Forêt

Forêt square fry pan
Poêle carrée Forêt
Quadratische bratpfanne Forêt

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
24x24	18,2	18531	21,71	6





Aluminio forjado
Forged Aluminium

Fondo difusor
Bottom
3,5mm

FULL INDUCTION

Grosor cuerpo
Body thickness
2,2mm

Aluminio Forjado
Forged Aluminium

Acero Inoxidable
Stainless Steel

Rainbowline **New**

- ESP** • Piezas en aluminio forjado con fondo difusor. Apta para todas las fuentes de calor incluida la inducción. Antiadherente Xylan 2 capas, libre de PFOA. Mango tacto suave de color azul y verde. Apta para el lavavajillas.

Principales características:

Aluminio FORJADO · Mangos y asas “tacto suave” · **FULL INDUCTION**

- ENG** • Forged aluminium with thermocore base, suitable for all types of cookers, including induction. 2-layer Xylan non-stick, PFOA-free coating. Blue and green soft touch handle. Suitable for dishwashers.

Main characteristics:

Forged aluminium with thermocore base · Soft touch handle · **FULL INDUCTION**

- FR** • Aluminium forgé. Fond diffuseur, apte pour tout type de cuisinières, y compris à induction. Anti-adhésif Xylan 2 couches, sans PFOA. Poignée soft touch bleue et verte. Apte pour le lave-vaisselle.

Principales caractéristiques:

Aluminium forgé · Fond diffuseur · Poignée “soft touch” · **FULL INDUCTION**

- DE** • Aluminium-Bratpfanne. Antiadherente Xylan 2 capas, libre de PFOA. Diffusionsbode, Geeignet für alle Herdtypen, einschließlich Induktio. Blauer und grüner Soft-Touch-Griff. Spülmaschinenfest.

Hauptmerkmale:

Aluminium-Bratpfanne · Griff “soft touch” · **FULL INDUCTION**



Rainbowline



BLUE

GREEN

Rainbowline



Sartén Rainbow Green
Rainbow Green fry pan
Poêle Rainbow Green
Schmiedepfanne Rainbow Green



Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
18	14	18719	11,49	6
20	15,4	18721	13,65	6
22	17,4	18723	14,37	6
24	19,2	18725	15,09	6
26	20,4	18727	16,53	6
28	22,4	18729	17,97	6
30	23,8	18731	20,46	6



Set Rainbow Green



Ø (cm)	Ref.	€	
20+24	18737	28,14	6
18+22+26	18738	40,31	6



Crepera Rainbow Green
Rainbow Green pancake
Crêpière Rainbow Green
Pancake Rainbow Green



Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
24	22,4	18736	14,69	6



Wok Rainbow Green
Rainbow Green wok
Wok Rainbow Green
Wok Rainbow Green

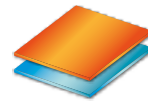


Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
28	18,2	18735	21,10	6






Xylan™ Plus
 Reliable long-life non-stick coating



2 capas • 2 layers

FULL
INDUCTION

100%
PFOA
FREE



GREAT
DURABILITY



HEALTHFUL
COOKING



EASY CLEAN



GREAT
RELEASE

Sartén Rainbow Blue

Rainbow Blue fry pan
Poêle Rainbow Blue
Schmiedepfanne Rainbow Blue



Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
18	14	18819	11,49	6
20	15,4	18821	13,65	6
22	17,4	18823	14,37	6
24	19,2	18825	15,09	6
26	20,4	18827	16,53	6
28	22,4	18829	17,97	6
30	23,8	18831	20,46	6



Set Rainbow Blue



Ø (cm)	Ref.	€	
20+24	18835	28,14	6
18+22+26	18836	40,31	6



Crepera Rainbow Blue

Rainbow Blue pancake
Crêpière Rainbow Blue
Pancake Rainbow Blue



Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
24	22,4	18834	14,69	6



Wok Rainbow Blue

Rainbow Blue wok
Wok Rainbow Blue
Wok Rainbow Blue



Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
28	18,2	18833	21,10	6





Acero Inoxidable 18%
Stainless Steel 18%

Acero Inoxidable
Stainless Steel

Formaline

ESP Debido a la composición del acero, estas piezas requieren menor intensidad de fuego y menor tiempo de cocción. Su ligereza y formato nos ahorran tiempo a la hora de cocinar ya que el calor se transmite de forma rápida y directa a los alimentos.

Principales características:

Inox 18% · Para todos los fuegos · Asas ergonómicas

ENG The steel composition means that these cookware items require less heat and cook faster. Their light weight and design save you time when you are cooking because the food absorbs the heat fast and directly.

Main characteristics:

Inox 18% · For all hobs · Economy · Ergonomic handles

FR En raison de la composition de l'acier, ces pièces requièrent une moindre intensité de feu et un temps de cuisson plus court. Leur légèreté et format nous permettent de gagner du temps lorsque nous cuisinons, vu que la chaleur se transmet rapidement et directement aux aliments.

Principales caractéristiques:

Inox 18% · Compatible tous feux · Économique · Poignées ergonomiques

DE Diese Töpfe benötigen aufgrund der Zusammensetzung des Stahls geringere Hitze und eine kürzere Garzeit. Leicht, praktisch und zeitsparend dank schneller, direkter Wärmeverteilung.

Hauptmerkmale:

Inox 18% · für alle Herdarten geeignet · Ökonomisch · Ergonomische Griffe



Formaline



Formaline



Olla Forma Acero
Forma Acero stock
Marmite Forma Acero
Fleischtopf Forma Acero



Cacerola Forma Acero
Forma Acero casserole
Faitout Forma Acero
Bratentopf Forma Acero



Tartera Forma Acero
Forma Acero baking pan
Sauteuse Forma Acero
Pfanne Forma Acero



Olla Forma Classic Acero
Forma Classic Acero stock pot
Marmite Forma Classic Acero
Fleischtopf Forma Classic Acero



Cacerola Forma Classic Acero
Forma Classic Acero casserole
Faitout Forma Classic Acero
Bratentopf Forma Classic Acero



Tartera Forma Classic Acero
Forma Classic Acero baking pan
Sauteuse Forma Classic Acero
Pfanne Forma Classic Acero

vertedor
poureur
verseur
Ausgießtülle



Pote Forma mango baquelita
Forma pot bakelite handle
Gobelet Forma manche bakélite
Milchtopf Forma Bekelitgriff



Pote Forma mango varilla
Forma pot with whisk handle
Gobelet Forma avec poignée de fouet
Milchtopf Forma mit Schneebesenstiel



Set 5 cazos (12,14,16,18 y 20)
5-saucepan set (12,14,16,18 and 20)
Set de 5 casseroles (12,14,16,18 et 20)
Satz Stielkasserollen (12,14,16,18 und 20)



Cazo Forma mango baquelita
Forma saucepan bakelite handle
Casserole Forma manche bakélite
Stielkasserolle Forma flach Bakelitgriff

vertedor
poureur
verseur
Ausgießtülle



Cazo Forma mango acero
Forma steel handle saucepan
Casserole Forma manche acier
Stielkasserolle Forma stahlgiff

vertedor
poureur
verseur
Ausgießtülle



Cazo Forma mango varilla
Forma saucepan with whisk handle
Casserole Forma avec poignée de fouet
Stielkasserolle Forma mit Schneebesenstiel





Olla Forma Cristal
Forma Cristal stock pot
Marmite Forma Cristal
Fleischtopf Forma Cristal



Cacerola Forma Cristal
Forma Cristal casserole
Faitout Forma Cristal
Bratentopf Forma Cristal



Tartera Forma Cristal
Forma Cristal baking pan
Sauteuse Forma Cristal
Pfanne Forma Cristal



Olla Forma Classic Acero
Forma Classic Acero stock pot
Marmite Forma Classic Acero
Fleischtopf Forma Classic Acero



Cacerola Forma Classic Acero
Forma Classic Acero casserole
Faitout Forma Classic Acero
Bratentopf Forma Classic Acero



Tartera Forma Classic Acero
Forma Classic Acero baking pan
Sauteuse Forma Classic Acero
Pfanne Forma Classic Acero

125



Freidora cazo Forma acero con cestillo
Forma steel hande pan with basket
Casserole à friture Forma mancha acier avec panier
Frittierpotf Forma stahlgiff mit Frittereinsatz



Freidora cazo Forma con cestillo
Forma chip pan with basket
Casserole à friture Forma avec panier
Frittierpotf Forma mit Frittereinsatz



Sartén antiadherente Forma
Forma fry pan with non-stick surface
Poêle à revêtement anti-adhésif Forma
Spezial-Antihaftpfanne Forma

Antiadherente
non-stick surface
revêtement anti-adhésif
Spezial-Antihaftpfanne



Sartén Forma Mini
Forma Mini fry pan
Poêle Forma Mini
Pfanne Forma Mini

Antiadherente
non-stick surface
revêtement anti-adhésif
Spezial-Antihaftpfanne

Formaline

Fuego · Fire · Feu · Feuer

Ø (cm)

	8	10	12	14	16	18	20	22	24
				•	•	•	•	•	•
				•	•	•	•	•	•
					•	•	•		•

126



			•	•	•	•	•	•	•
			•	•	•	•	•	•	•
				•	•	•			•

Otras piezas · Other components



•	•	•	•	•	•	•		
	•	•	•	New				
	•	•	•	•	•	•		
		•	•	•	New			
	•	•	•	•	•	•		
		•	•	•	•	•		
8	10	12	14	16	18	20	22	24



Ø (cm)

	12	14	16	18	20	22	24	26	28
		•	•	•	•	•	•		
		•	•	•	•	•	•		
			•	•	•		•		

		•	•	•	•	•		
		•	•	•	•	•		
			•	•	•		•	

127

Otras piezas · Other components

				•					
				•					
		•	•	•	•	•	•	•	
		•	•	•	•	•	•	•	
	•	•	•						
		•	•						
	12	14	16	18	20	22	24	26	28

Sartenes

Formaline

Formaline

Fuego · Fire · Feu · Feuer



Olla Forma Acero

Forma Acero stock
Marmite Forma Acero
Fleischtopf Forma Acero

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	11,5	1,5	60814	20,69	-
16	13	2,5	60816	22,80	-
18	14	3,5	60818	26,38	-
20	14,5	4,5	60820	29,59	-
22	14,8	5,5	60822	32,53	-
24	15	6,5	60824	34,25	-



INOX 18%

128



Cacerola Forma Acero

Forma Acero casserole
Faitout Forma Acero
Bratentopf Forma Acero

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	7	1	60834	18,11	-
16	7,5	1,5	60836	19,78	-
18	8	2	60838	21,97	-
20	8,5	2,5	60840	25,03	-
22	9	3	60842	28,60	-
24	9,5	4	60844	30,14	-



INOX 18%



Tartera Forma Acero

Forma Acero baking pan
Sauteuse Forma Acero
Pfanne Forma Acero

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	4,7	1	60856	19,28	-
18	5	1,25	60858	20,89	-
20	5,5	1,5	60860	22,78	-
24	6	2,5	60864	28,39	-



INOX 18%



Olla Forma Cristal

Forma Cristal stock pot
Marmite Forma Cristal
Fleischtopf Forma Cristal

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	11,5	1,5	60874	17,16	-
16	13	2,5	60876	18,83	-
18	14	3,5	60878	21,91	-
20	14,5	4,5	60880	24,95	-
22	14,8	5,5	60882	27,19	-
24	15	6,5	60884	28,59	-



INOX 18%



Cacerola Forma Cristal

Forma Cristal casserole
Faitout Forma Cristal
Bratentopf Forma Cristal

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	7	1	60944	14,45	-
16	7,5	1,5	60946	15,69	-
18	8	2	60948	17,36	-
20	8,5	2,5	60950	20,23	-
22	9	3	60952	23,06	-
24	9,5	4	60954	24,28	-



INOX 18%



Tartera Forma Cristal

Forma Cristal baking pan
Sauteuse Forma Cristal
Pfanne Forma Cristal

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	4,7	1	60966	15,31	-
18	5	1,25	60968	16,47	-
20	5,5	1,5	60970	17,99	-
24	6	2,5	60974	22,76	-



INOX 18%



Formaline

Fuego · Fire · Feu · Feuer



Olla Forma Classic Acero

Forma Classic Acero stock pot
Marmite Forma Classic Acero
Fleischtopf Forma Classic Acero

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	11,5	1,5	60514	20,69	-
16	13	2,5	60516	22,80	-
18	14	3,5	60518	26,38	-
20	14,5	4,5	60520	29,59	-
22	14,8	5,5	60522	32,53	-
24	15	6,5	60524	34,25	-



INOX 18%

130



Cacerola Forma Classic Acero

Forma Classic Acero casserole
Faitout Forma Classic Acero
Bratentopf Forma Classic Acero

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	7	1	60614	18,13	-
16	7,5	1,5	60616	19,80	-
18	8	2	60618	21,99	-
20	8,5	2,5	60620	25,05	-
22	9	3	60622	28,62	-
24	9,5	4	60624	30,17	-



INOX 18%



Tartera Forma Classic Acero

Forma Classic Acero baking pan
Sauteuse Forma Classic Acero
Pfanne Forma Classic Acero

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	4,7	1	60716	19,28	-
18	5	1,25	60718	20,89	-
20	5,5	1,5	60720	22,57	-
24	6	2,5	60724	28,39	-



INOX 18%

Tapas Forma
Forma lid

página 144
page 144



Olla Forma Classic Cristal

Forma Classic Cristal stock pot
Marmite Forma Classic Cristal
Fleischtopf Forma Classic Cristal

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	11,5	1,5	60544	17,16	-
16	13	2,5	60546	18,83	-
18	14	3,5	60548	21,91	-
20	14,5	4,5	60550	24,95	-
22	14,8	5,5	60552	27,19	-
24	15	6,5	60554	28,59	-



INOX 18%



Cacerola Forma Classic Cristal

Forma Classic Cristal casserole
Faitout Forma Classic Cristal
Bratentopf Forma Classic Cristal

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	7	1	60644	14,60	-
16	7,5	1,5	60646	15,83	-
18	8	2	60648	17,52	-
20	8,5	2,5	60650	20,41	-
22	9	3	60652	23,28	-
24	9,5	4	60654	24,50	-



INOX 18%



Tartera Forma Classic Cristal

Forma Classic Cristal baking pan
Sauteuse Forma Classic Cristal
Pfanne Forma Classic Cristal

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	4,7	1	60746	15,31	-
18	5	1,25	60748	16,47	-
20	5,5	1,5	60750	17,99	-
24	6	2,5	60754	22,76	-



INOX 18%



Formaline



Cazo Forma mango baquelita
Forma saucepan bakelite handle
Casserole Forma manche bakélite
Stielkasserolle Forma flach Bakelitgriff



Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
10	6	0,33	60100	6,86	12
12	6,5	0,5	60102	7,35	12
14	7	1	60104	8,74	12
16	7,5	1,50	60106	9,74	12
18	8	2	60108	10,98	18
20	8	2,5	60110	12,32	18



INOX 18%

Cazo Forma mango acero
Forma steel handle saucepan
Casserole Forma manche acier
Stielkasserolle Forma stahlgiff

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
10	6	0,33	60400	6,86	12
12	6,5	0,5	60402	7,35	12
14	7	1	60404	8,74	12
16	7,5	1,50	60406	9,74	12
18	8	2	60408	10,98	18
20	8	2,5	60410	12,32	18



INOX 18%

Pote Forma mango baquelita
Forma pot bakelite handle
Gobelet Forma manche bakélite
Milchtopf Forma Bekelitgriff

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
8	8	0,50	60198	7,06	20
10	10	0,75	60200	7,34	18
12	10	1	60202	8,74	10
14	11	1,50	60204	10,20	10
16	12	2	60206	12,30	12
18	13	2,50	60208	14,74	10
20	15	3,50	60210	17,43	8



INOX 18%

Set 5 cazos (12,14,16,18 y 20)
5-saucepan set (12,14,16,18 and 20)
Set de 5 casseroles (12,14,16,18 et 20)
Satz Stielkasserollen (12,14,16,18 und 20)

Ref.	€	
60041	49,56	



INOX 18%

Cazo vertedor Forma

Forma saucepan pourer
Casserole dbec verseur Forma
Stielkasserole Ausgießtülle Forma



Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
12	6,5	0,5	60191	7,73	12
14	7	1	60193	9,18	12
16	7,5	1,50	60195	10,23	12
18	8	2	60197	11,53	18
20	8	2,5	60199	12,93	18



INOX 18%

Cazo vertedor Forma mango acero

Forma steel handle saucepan pourer
Casserole verseur Forma manche acier
Stielkasserolle Ausgießtülle Forma stahlgiff

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
12	6,5	0,5	60072	7,73	12
14	7	1	60074	9,18	12
16	7,5	1,50	60076	10,23	12
18	8	2	60078	11,53	18
20	8	2,5	60080	12,93	18



INOX 18%

Pote vertedor Forma mango baquelita

Forma pot pourer bakelite handle
Gobelet verseur Forma manche bakélite
Milchtopf Ausgießtülle Forma Bekelitgriff

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
12	10	1	60246	9,19	10
14	11	1,50	60248	10,71	10
16	12	2	60250	12,91	12
18	13	2,50	60251	15,48	10
20	15	3,50	60252	18,30	8



INOX 18%

Cazo Spot pulido mate

Spot saucepan matt-polished
Casserole Spot poli mat
Stielkasserolle Spot matt poliert



Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
10	6	0,33	60051	3,16	-
12	6,5	0,5	60052	3,24	-
14	7	1	60053	3,62	-
16	7,5	1,25	60054	3,94	-



INOX 18%

Vertedor
Pourer



Vertedor
Pourer



133



Vertedor
Pourer



Formaline

Fuego · Fire · Feu · Feuer



Sartén Forma

Forma fry pan

Poêle Forma

Pfanne Forma

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	11,3	3	0,3	60148	7,65	4
16	12,5	3,8	0,5	60158	8,10	4
18	13	4,4	0,8	60160	8,87	4
20	15,3	5,0	1	60162	10,31	4
22	17,1	5,0	1,75	60163	13,74	4
24	19,1	5,0	1,75	60164	16,47	4
28	23	5,0	2,25	60168	21,21	4



INOX 18%

Sartén Forma Mini

Forma Mini fry pan

Poêle Forma Mini

Pfanne Forma Mini



Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
12	9,3	3	0,2	60142	7,51	-
14	11,3	3	0,3	60144	7,73	-
16	12,5	3,8	0,5	60146	8,18	-



INOX 18%



Cazo Forma mango varilla

Forma saucepan with whisk handle

Casserole Forma avec poignée de fouet

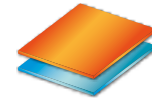
Stielkasserolle Forma mit Schneebesenstiel



Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
12	9,3	6,5	0,5	61102	7,25	12
14	11,3	7	1	61104	8,62	12
16	12,5	7,5	1,50	61106	9,72	12



INOX 18%



2 capas · 2 layers

Sartén antiadherente Forma

Forma fry pan with non-stick surface
Poêle à revêtement anti-adhésif Forma
Spezial-Antihaftpfanne Forma

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	11,3	3	0,3	60314	10,01	4
16	12,5	3,8	0,5	60316	11,22	4
18	13	4,4	0,8	60318	13,69	4
20	15,3	5,0	1	60320	15,35	4
22	17,1	5,0	1,30	60322	18,42	4
24	19,1	5,0	1,75	60324	22,27	4
28	23	5,0	2,25	60328	27,78	4



INOX 18%

Sartén Forma Mini Antiadherente

Forma Mini fry pan with non-stick surface
Poêle à revêtement anti-adhésif Forma Mini
Spezial-Antihaftpfanne Forma Mini



Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	11,3	3	0,3	60145	10,01	-
16	12,5	3,8	0,5	60147	11,22	-



INOX 18%



Pote Forma mango varilla

Forma pot with whisk handle
Gobelet Forma avec poignée de fouet
Milchtopf Forma mit Schneebesensiel



Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
10	8	10	0,75	60360	7,10	18
12	9,3	10	1	60362	8,50	10
14	11,3	11	1,50	60364	9,90	10



INOX 18%



Baterias Formaline



Acero



INOX 18%

136 **Composición:** Olla 20cm, Cacerola 20cm, Cazo 16 y tapa de vidrio de 20cm
Composition: Stock pot 20cm, Casserole 20cm, Saucepan 16cm and Glass lid 20cm.
Composition: Marmite 20cm, Faitout 20cm, Casserole 16cm et couvercle en verre 20cm.
Bestandteile: Fleischtopf 16 20cm, Bratentopf 20cm, Stielkasserolle 16cm und Glassdeckel 20cm.

Batería Forma set 4 piezas acero
Cooking set of 4 pieces Forma acero
Set de cuisine de 4 pièces Forma acero
Kochset 4-teilig Forma acero

Ref.	€	
90237	51,80	-



Baquelita



INOX 18%

Composición: Olla 20cm, Cacerola 20cm, Cazo 16 y tapa de vidrio de 20cm
Composition: Stock pot 20cm, Casserole 20cm, Saucepan 16cm and Glass lid 20cm.
Composition: Marmite 20cm, Faitout 20cm, Casserole 16cm et couvercle en verre 20cm.
Bestandteile: Fleischtopf 16 20cm, Bratentopf 20cm, Stielkasserolle 16cm und Glassdeckel 20cm.

Batería Forma set 4 piezas baquelita
Cooking set of 4 pieces Forma baquelite
Set de cuisine de 4 pièces Forma bakélite
Kochset 4-teilig Forma bakelit

Ref.	€	
90229	52,05	-

Mosqueterosline

D'Artagnan Set

Ø (cm)	Ref.	€	
20 + 24 y 20	15448	57,10	-

Composición: Sartén antiadherente 20 y 24 cm, Sautex 20, 3 tapas.

Composition: Fry pan with non-stick surface 20 and 24 cm, Sautex 20, 3 lids.

Composition: Poêle à revêtement anti-adhésif 20 et 24 cm, Sautex 20, 3 couvercle verre.

Bestandteile: Spezial-Antihaftpfanne 20 und 24 cm, Sautex 20, 3 Glasdeckel.



INOX 18%



QuantumTM2
Reinforced non-stick coating



Porthos Set

Acero · Steel · Acier · Stahl

Ø (cm)	Ref.	€	
16 - 18 - 20	15446	39,26	-

Composición: cazo 16, 18 y 20 cm.

Composition: saucepan 16, 18 y 20 cm.

Composition: casserole 16, 18 y 20 cm.

Bestandteile: kasserolle 16, 18 y 20 cm.



INOX 18%



Athos Set

Acero · Steel · Acier · Stahl



Ø (cm)	Ref.	€	
20 - 24	15250	50,00	-
18 - 22 - 26	15252	60,00	-

Composición: Sartén 20 y 24cm o Sartén 18, 22 y 26 cm.

Composition: Fry pan 20 and 24cm or Frypan 18, 22 and 26cm.

Composition: Poêle 20 et 24cm ou Poêle 18, 22 et 26cm.

Bestandteile: Pfanne 20 und 24cm or Pfanne 18, 22 und 26cm.

Antiadherente · Non stick surface · Revêtement anti-adhésif · Spezial-Antihaftpfanne



Ø (cm)	Ref.	€	
20 - 24	15251	62,00	-
18 - 22 - 26	15253	78,00	-



QuantumTM2
Reinforced non-stick coating



Composición: Sartén 20 y 24cm o Sartén 18, 22 y 26 cm.

Composition: Fry pan 20 and 24cm or Frypan 18, 22 and 26cm.

Composition: Poêle 20 et 24cm ou Poêle 18, 22 et 26cm.

Bestandteile: Pfanne 20 und 24cm or Pfanne 18, 22 und 26cm.



INOX 18%





Freidora con cestillo
Deep fryer with basquet
Friteuse avec paniers
Frittierpf



Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	10	2	50180	22,56	10
22	10	3	50280	24,05	8
24	10	4	51280	26,80	10
28	11	6	51308	41,46	4



INOX 18/10



Cestillo suelto para freidora
Spare basket to deep fryer
Paniers seuls pour friteuse
Korb für Friteuse

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
20	7	50227	5,55	-
22	7	50247	5,64	-
24	7	51277	6,57	-
28	7	51307	9,12	-

ACERO NIQUELADO

Freidoras y Cestillosline

Sartén-freidora con mango y cestillo

Fry pan with handle and basket
Poêle à frire avec poignée et panier
Friteuse mit korb und diffusionsboden

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	6	1,5	51200	22,71	8
24	7	2,5	51291	26,98	6



INOX 18/10



Cestillo suelto para sartén-freidora

Spare basket to pan
Paniers seuls pour poêle à frire
Korb für Fritierpfanne

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
20	7	51207	5,40	-
24	7	51297	6,37	-

ACERO NIQUELADO



Freidoras y cestillos



Freidora cazo Forma con cestillo

Forma chip pan with basket
Casserole à friture Forma avec panier
Frittierpf Form mit Frittiereinsatz



Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
18	8	2	60118	17,21	12



INOX 18%



Freidora cazo Forma acero con cestillo

Forma steel hande pan with basket
Casserole à friture Forma mancha acier avec panier
Frittierpf Form stahlgiff mit Frittiereinsatz

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
18	8	2	60217	17,21	12



INOX 18%



Freidora cazo Ecco con cestillo

Ecco chip pan with basket
Casserole à friture Ecco avec panier
Frittierpf Ecco mit Frittiereinsatz

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
18	8	2	65338	28,22	12



INOX 18/10



Cesta perforada-colador

Colander-strainer
Passoire-égouttoir
gelochter Korb-Durchschlag



Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
21	13	50211	14,85	10

INOX 18/10



Cesta perforada-colador mango varilla

Colander-strainer wire handle
Passoire-égouttoir manche fil
gelochter Korb-Durchschlag Drahtgriff



Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
21	13	4	50215	19,90	6

INOX 18/10



Freidora cazo Forma con cestillo y vertedero

Forma chip pan with basket and pourer
Casserole à friture Forma avec panier et verseur
Frittierpfopf Forma mit Frittiereinsatz und Ausgießtülle



Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
18	8	2	60218	17,75	12



INOX 18%



Freidora cazo Forma acero con cestillo y vertedor

Forma steel hande pan with basket and pourer
Casserole à friture Forma manche acier avec panier et verseur
Frittierpfopf Forma stahlgiff mit Frittiereinsatz und Ausgießtülle

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
18	8	2	60219	17,75	12



INOX 18%



Cestillo suelto para cazo freidora

Spare basket for chip pan
Panier seul pour bassine à friture
Loser Frittiereinsatz für Frittierpfopf

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
18	7	51205	6,22	-

ACERO NIQUELADO



Cesta perforada-colador + soporte

Colander-strainer + sup
Panier perforé-passoire + support
gelochter Korb-Durchschlag + Ständer



Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
21	4,5	1,5	50218	6,99	-
21	7,5	2	50217	7,62	-

INOX 18%



* con una sola asa (*)
with a single handle



Cesta perforada-colador + RALLADOR

Perforated basket - Strainer + Grater
Panier perforé - Passoire + Râpe
Perforierter Korb - Sieb + Reibe



Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
21	4,5	1,5	50216	6,99	-

INOX 18%



Cocedores y complementosline

Fuego · Fire · Feu · Feuer

142



Olla-cocedor pasta y verdura

Pasta and vegetable pot - boiler
Marmite - cuiseur pâtes et légumes
Kochtopf - hoher Topf für Nudeln und Gemüse

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
22	14,8	5,5	67024	45,03	-
24	15	6,5	67026	48,50	-



INOX 18/10



Cacerola-cocedor pasta y verdura

Pasta and vegetable casserole dish - boiler
Braising - cuiseur pâtes et légumes
Kochtopf - hoher Topf für Nudeln und Gemüse

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
22	9	3	67022	40,54	-



INOX 18/10



Adaptador inducción - vitrocerámica

Induction - vitroceramic adapter
Adaptateur induction - vitrocéramique
Adapter induktion - vitroceramic

Ø (cm)	Ref.	€	
18	51600	14,56	-
23	51601	18,86	-



INOX 18%



¡Ideal para tus recetas preparadas en cazuelas de barro!

Ideal for your recipes prepared in clay pots!



NO utilizar sin recipiente encima.
DO NOT use without a vessel on top.
NE PAS utiliser sans récipient dessus.
NICHT ohne Gefäß verwenden



Tapa enchufe Forma

Forma lid with knob for deep fryers

Couvercle avec bouton pour friteuses Forma

Deckel mit Knauf für Friteuse Forma

Ø (cm)	Ref.	€	
14	60105	5,81	-
16	60107	6,36	-
18	60109	7,42	-
20	60111	8,35	-
22	60113	9,06	-
24	60115	9,42	-



Tapa cristal Forma

Glass lid Forma

Couvercle verre Forma

Glasdeckel Forma

Ø (cm)	Ref.	€	
14	65975	4,95	-
16	65977	5,03	-
18	65979	5,35	-
20	65981	5,67	-
22	65983	6,00	-
24	65985	6,18	-



Tapa con pomo para freidora

Lid with knob for deep fryers

Couvercle avec bouton pour friteuses

Deckel mit Knauf für Friteuse

Acero · Steel · Acier · Stahl

Ø (cm)	Ref.	€	
20	66818	9,03	-
22	50244	9,49	-
24	51275	11,22	-
28	68818	12,66	-

INOX 18/10 



Tapa con pomo para freidora

Lid with knob for deep fryers

Couvercle avec bouton pour friteuses

Deckel mit Knauf für Friteuse

Baquelita · Baquelite · Bakélite · Bakelit

Ø (cm)	Ref.	€	
20	50248	9,28	-
22	50249	9,59	-
24	51274	11,43	-
28	51276	12,89	-

INOX 18% 

Tapa multiusos
Multipurpose lid
Couvercle multi-usages
Mehrzweckdeckel



Ø (cm) (valido para)	Ref.	€	
20 (16-18-20)	51420	2,89	40
22 (18-20-22)	51422	3,59	40
26 (22-24-26)	51426	4,07	40
30 (26-28-30)	51430	5,72	30
36 (32-34-36)	51436	8,48	30
42 (38-40-42)	51442	11,17	30
50 (44-46-50)	51450	15,50	-

INOX 



Tapa malla
Mesh lid
Maille couvercle
Mesh deckel



Ø (cm) (valido para)	Ref.	€	
20 (16-18-20)	51520	5,92	-
25 (20-22-25)	51525	6,60	-
31 (26-28-31)	51531	9,67	-

INOX 



Tapa universal
Universal lid
Couvercle universel
Universeller Deckel

Ø (cm)	Ref.	€	
26 - 28 - 30	51428	12,27	-





Tapa volteadora de tortilla
Omelette turn-over lid
Couvercle retourne-omelette
Omelett-Wendedeckel

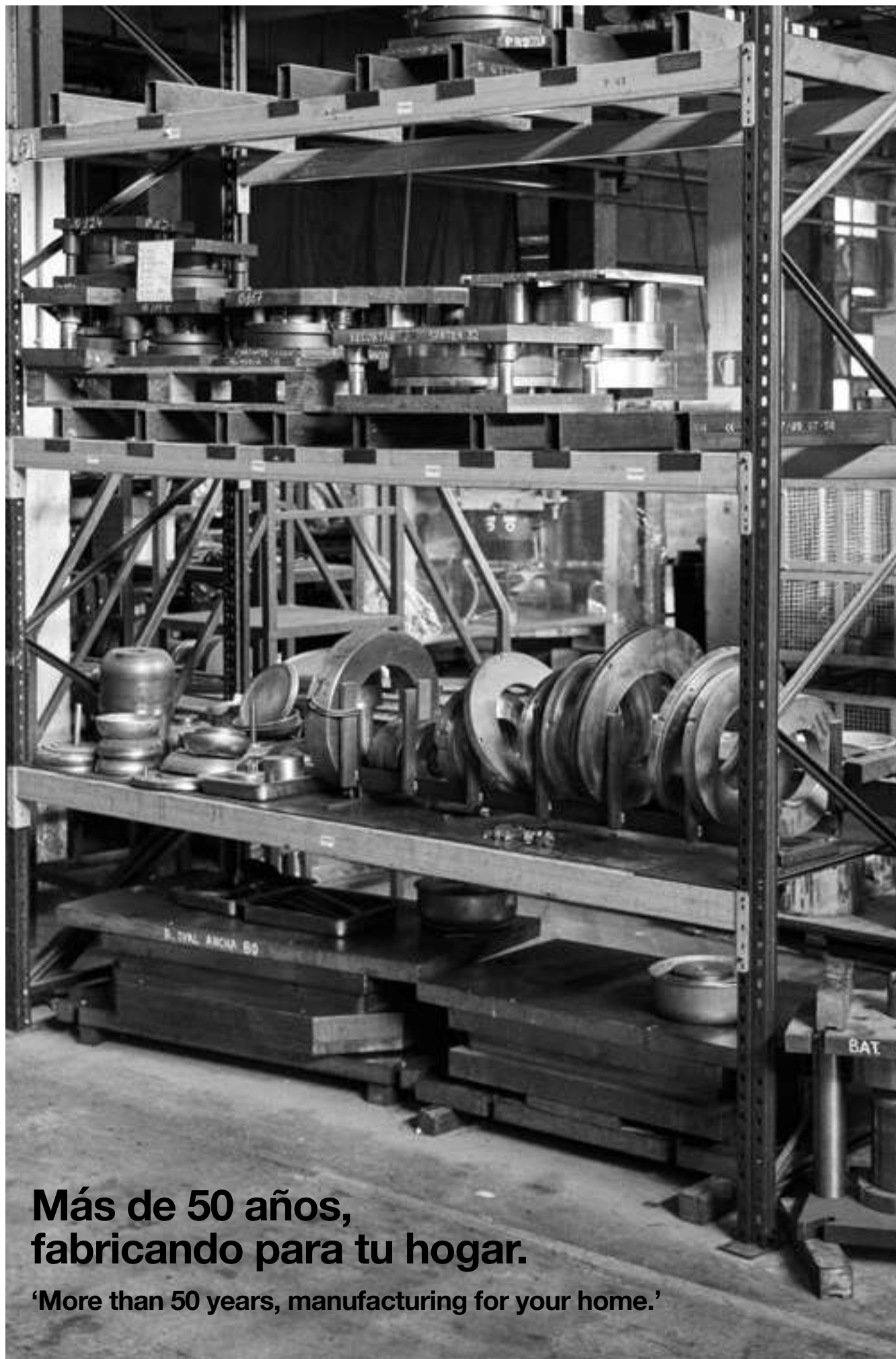


Ø (cm)	Ref.	€	
26	51406	7,54	10
30	51410	8,81	12

INOX 18% 



Pomo con cabeza plana,
para apoyar sobre la mesa
Flat head knob,
to use as a serving stand



**Más de 50 años,
fabricando para tu hogar.**

‘More than 50 years, manufacturing for your home.’

Utensilios & preparación

Tools and preparation

Ustensiles et la preparation

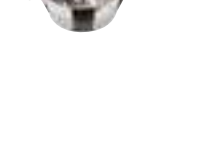
Utensilen und Zubereitung



EST. 1974

Pasapurés y cedazosline

148

Pasapurés Mixers	Ø (cm)							
	15	18	20	22	24	26	28	32
						●		●
					●			
					●	New		
					●			
					●	New		
			●					
			●					
			●					
			●					
	●							
	15	18	20	22	24	26	28	32



Cedazos
Sieves

Ø (cm)

149



	12	16	20	24	26	28	30	32	37
	●	●	●	●	●	●			
			●				●		●

Prensapatatas
Potato press



8 x 8 cm

Pasapurés y cedazosline

26-32cm



Pasapurés reforzado

Mixers
Presse-purée
Passiergerät



Ø (cm)	Cazoleta Ø (cm)	H (cm)		L	Ref.	€	
26	16,5	13	3 discos	5	52226	67,98	2
32	16,5	15	3 discos	8	52232	74,30	2

INOX 18/10



150



24cm

Pasapurés brillo mango varilla

Bright mixers, inox handle
Presse-purée brillant, manche inox
Passiergerät Glanz Drahtgriff



Ø (cm)	Cazoleta Ø (cm)	H (cm)		L	Ref.	€	
24	10,2	12	D. Fijo	2,75	52240	23,13	6
24	10,2	12	3 discos	2,75	52242	26,37	6

INOX 18/10



24cm

Pasapurés brillo mango baquelita

Bright mixers, bakelite handle
Presse-purée brillant, manche bakélite
Passiergerät Glanz Bakelitgriff



Ø (cm)	Cazoleta Ø (cm)	H (cm)		L	Ref.	€	
24	10,2	12	D. Fijo	2,75	52250	24,71	6
24	10,2	12	3 discos	2,75	52252	27,94	6

INOX 18/10



3mm

4mm

2mm

3 Discos
3 Discs
3 Disques
3 Scheiben



24cm

Pasapurés brillo mango varilla y patillas

Bright mixers, inox handle and foldable feet

Presse-purée brillant, manche inox et pieds repliables

Passiergerät Glanz Drahtgriff und Seitenbügel



Ø (cm)	Cazoleta Ø (cm)	H (cm)		L	Ref.	€	
24	10,2	12	D. Fijo	2,75	52258	26,42	6
24	10,2	12	3 discos	2,75	52260	28,95	6

INOX 18/10



151

24cm

Pasapurés brillo mango baquelita y patillas

Bright mixers, bakelite handle and foldable feet

Presse-purée brillant, manche bakélite et pieds repliables

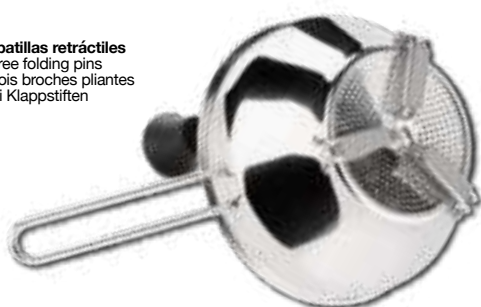
Passiergerät Glanz Bakelitgriff und Seitenbügel



Ø (cm)	Cazoleta Ø (cm)	H (cm)		L	Ref.	€	
24	10,2	12	D. Fijo	2,75	52254	28,02	6
24	10,2	12	3 discos	2,75	52256	31,23	6

INOX 18/10

con 3 patillas retráctiles
with three folding pins
avec trois broches pliantes
mit drei Klapstiften



Pasapurés y cedazosline



Pasapurés satinado mango varilla
Matt mixers inox handle
Presse-purée mat manche inox
Passiergerät matt Drahtgriff

20cm

Ø (cm)	Cazoleta Ø (cm)	H (cm)		L	Ref.	€	
20	11,5	8,5	D. Fijo	1,5	52172	14,40	8
20	11,5	8,5	3 discos	1,5	52223	17,87	8

INOX 18/10 

Ø (cm)	Cazoleta Ø (cm)	H (cm)		L	Ref.	€	
20	11,5	8,5	D. Fijo	1,5	52173	15,32	6
20	11,5	8,5	3 discos	1,5	52224	18,81	6

INOX 18/10 



Pasapurés brillo mango baquelita
Bright mixers, baquelite handle
Presse-purée brillant, manche bakélite
Passiergerät Glanz Bakelitgriff

20cm

Ø (cm)	Cazoleta Ø (cm)	H (cm)		L	Ref.	€	
20	11,5	8,5	D. Fijo	1,75	52200	17,18	8
20	11,5	8,5	3 discos	1,75	52220	20,39	8

INOX 18/10 

Ø (cm)	Cazoleta Ø (cm)	H (cm)		L	Ref.	€	
20	11,5	8,5	D. Fijo	1,75	52201	17,96	6
20	11,5	8,5	3 discos	1,75	52221	21,22	6

INOX 18/10 



Pasapurés Ecco Acero
Ecco Acero mixer
Presse-purée Ecco Acero
Passiergerät Ecco Acero

20cm

Ø (cm)	Cazoleta Ø (cm)	H (cm)		L	Ref.	€	
20	11,5	12	D. Fijo	1,75	52210	18,01	8
20	11,5	12	3 discos	1,75	52212	20,85	8

INOX 18/10 



Pasapurés brillo mango varilla y patillas

Bright mixers, inox handle and foldable feet

Presse-purée brillant, manche inox et pieds repliables

Passiergerät Glanz Drahtgriff und Seitenbügel

20cm

Ø (cm)	Cazoleta Ø (cm)	H (cm)		L	Ref.	€	
20	11,5	8,5	D. Fijo	1,5	52202	20,33	8
20	11,5	8,5	3 discos	1,5	52203	25,25	8

INOX 18/10 



con 3 patillas retráctiles
with three folding pins
avec trois broches pliantes
mit drei Klapstiften

Pasapurés pequeño brillo

Small bright food mill

Presse-purée petit brillant

Passiergerät klein Glanz

15cm

Ø (cm)	Cazoleta Ø (cm)	H (cm)		L	Ref.	€	
15	10,2	8,5	D. Fijo	1	52157	14,07	6
15	10,2	8,5	2 discos	1	52127	16,73	6

INOX 18/10 

Ø (cm)	Cazoleta Ø (cm)	H (cm)		L	Ref.	€	
15	10,2	8,5	D. Fijo	1	52137	14,45	6
15	10,2	8,5	2 discos	1	52167	17,24	6

INOX 18/10 



Disco 4mm Opcional
4mm Disc Optional



2 Discos
2 Discs
2 Disques
2 Scheiben

Prensapatatas cónico Elite

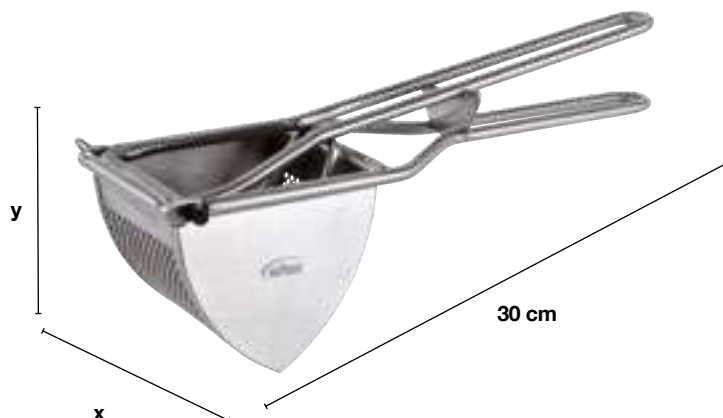
Elite conical potato press

Presse-pomme conique de terre Elite

Konische Kartoffel-Presser Elite

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
8	8	13340	20,51	6

INOX 



Pasapurés y cedazosline





Cedazo con malla

Sieve with mesh
Tamis avec maille
Mehlsieb mit gitter



Ø (cm)	Paso		Ref.	€	
20	F	1 mm	67721	13,35	-
20	M	2 mm	67722	13,33	-
20	G	5 mm	67723	12,91	-
30	F	2 mm	67731	17,88	-
30	M	5 mm	67732	17,46	-
30	G	6 mm	67733	17,07	-
37	F	2 mm	67737	20,65	-
37	M	5 mm	67738	20,23	-
37	G	7 mm	67739	19,82	-

INOX 

Mallas individuales intercambiables

Individual interchangeable meshes
Individuel interchangeables mailles
Einzeln ersatzgitter

Ø (cm)	Paso	Ref.	€	
20	M	67742	3,86	-
20	G	67743	3,46	-
30	F	67751	5,66	-
37	F	67761	7,06	-
37	M	67762	6,63	-
37	G	67763	6,22	-

INOX 

F : Fino · Fine · Fin · Fein

M : Medio · Medium · Moyen · Mittelfein

G : Grueso · Coarse · Gros · Grob

Set 6 cedazos con malla

Set 6 sieve with mesh
Set 6 tamis avec maille
Set 6 Mehlsieb mit gitter

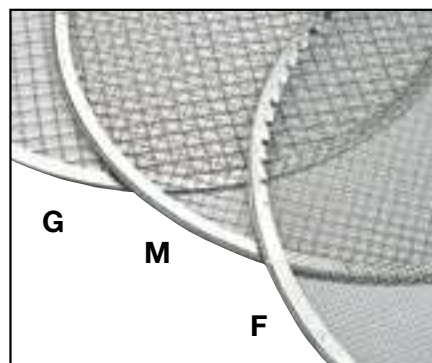
Ø (cm)	Ref.	€	
(*)	67740	24,21	12

INOX 



Cedazo suministrado con malla

Sieve supplied with mess
Tamis livré avec toile
Mehlsieb geliefert mit Gitter



Mallas intercambiables adicionales

Interchangeable mess
Toiles interchangeables supplémentaires
Zusätzliche Ersatzgitter



Colgador
Hook

(*) Ø 12 cm Ø 16 cm Ø 20 cm
Ø 24 cm Ø 26 cm Ø 28 cm

Escurridores y calderosline



Caldero semiesférico
Semi-spherical mixing bowl
Bassine hemispherique
Rührschüssel halbrund

Sin asas · Without handles · Sans poignée · Ohne henkel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
28	16	7	67628	32,78	-
32	18	10	67632	37,82	-



Con asas · With handles · À poignée · Mit henkeln

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
28	16	7	67630	37,53	-
32	18	10	67634	42,56	-



Con base · With stand · À pied · Mit fuss

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
28	16	7	67629	43,49	-
32	18	10	67633	53,43	-

INOX 18/10 



Bolset
Bolset
Bolset
Schüssel

Ø (cm)	L	Ref.	€	
12	0,33	53120	6,06	-
21	2	99077	11,10	-

INOX 18/10 



Caldero cónico

Conical mixing bowl

Bassine pâtisseries

ührschüssel konisch

Sin asas · Without handles · Sans poignée · Ohne henkel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	9	0,9	67513	6,99	-
16	10	1,25	67515	7,87	-
20	12	2	67519	11,39	-
24	13	3,25	67523	14,02	-
28	14	5	67527	18,11	-
32	15	7	67531	19,35	-
36	16	10	67535	26,21	-

Con asas · With handles · À poignée · Mit henkeln

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
28	14	5	67528	24,38	-
32	15	7	67532	26,66	-
36	16	10	67536	33,17	-

INOX 18/10



Caldero cónico y bolset

Conical mixing bowl and bolset

Bassine pâtisseries et bolset

ührschüssel konisch und Schüssel

Escurridores y calderosline



Escudridor con mango de varilla
Colander with rod-type handle
Passoire avec manche en fil d'acier
Durchschlag mit drahtgriff

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	7	1,75	53018	10,58	8

INOX 18/10 



Escudridor con mango
Colander with handle
Passoire avec manche
Durchschlag mit griff

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	7	1,75	53020	11,05	6

INOX 18/10 



Escudridor Ecco Acero
Ecco Acero colander
Passoires Ecco Acero
Durchschlag Ecco Acero

Ø (cm)	Ref.	€	
20	65220	11,46	-

INOX 18/10 





Escurreidor cónico

Conical colander
Passoire conique
Abtropfschüssel

Con asa y base · With handle and stand
Avec poignée et à pied · Ohne henkel und mit fuss

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
28	14	5	67529	36,50	-
32	15	7	67533	39,83	-
36	16	10	67537	44,79	-

INOX 18/10



Escurreidor con base

Colander with stand
Passoire à pied
Durchschlag mit fuss

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	10	2,5	50134	15,16	20
22	11	2,5	50234	16,60	20
24	12	3	51284	17,28	11
28	14	5	51294	22,56	6

INOX 18/10



Coladoresline

Espesor malla 0,28mm
Wire diameter 0,28mm

Paso de malla 0,63mm
Opening 0,63mm



Colador fuerte

Strong strainer, steel handle
Passoire résistante, manche acier
Sieb stark

Ø (cm)	x(cm)	Ref.	€	
14	37	53514	13,72	24
16	40	53516	15,03	24
18	41	53518	16,94	24
20	44	53520	20,18	24
23	54	53523	21,84	24
25	57	53525	25,91	24
31	60	53531	32,00	12
36	63	53536	37,64	24

INOX 18/10  

Colador de varilla y malla

Mesh and wire strainer
Passoire fil et tamis
Netz-und Drahtsieb

Ø (cm)	x(cm)	n° patillas	Ref.	€	
8	22	2	53330	1,67	100
10	27	1	53332	2,11	100
12	28	2	53334	2,77	100
14	29	2	53336	5,25	50
16	31	2	53338	5,86	50
18	36	1	53340	6,92	50
20	38	1	53342	7,86	50
22	39	1	53344	13,89	50
25	42	1	53346	16,71	50

INOX 18/10  

Colador varilla y malla con soporte

Mesh and wire sieve with stand
Passoire fil et tamis à pied
Netz- und Drahtsieb mit Ständer

Ø (cm)	x(cm)	Ref.	€	
16	30	53382	7,06	50
18	33	53384	8,81	50
20	34	53386	9,68	50

INOX 18/10  





Colador de varilla refuerzo doble

Wire strainer double stiffener

Passoire fil double reufort

Sieb mit doppelter Verstärkung

Ø (cm)	x(cm)	Ref.	€	
14	36	53914	9,40	24
16	40	53916	12,09	24
19	44	53919	17,42	24
22	51	53922	21,35	24
25	56	53925	24,87	-

INOX 18/10

Colador de varilla y malla cónico

Conical mesh and wire sieve

Passoire conique fil et tamis

konisches Netz- und Drahtsieb

Ø (cm)	Ref.	€	
8	53350	3,31	100
10	53351	4,61	100
12	53352	5,95	100
14	53354	7,61	50
16	53355	9,00	50
20	53357	12,54	50

INOX 18/10

Colador pletina pulida

Strainer steel and mesh

Passoires acier et tamis

Sieb mit poliertem Stahlrand

Ø (cm)	Ref.	€	
8	53360	3,03	100
10	53362	3,52	100
12	53364	5,22	100
14	53366	7,75	50
16	53368	8,70	50
18	53370	9,69	50
20	53372	11,60	50

INOX 18/10

Colador pletina y tubo Elite

Strainer steel and tube Elite

Passoire acier et tube Elite

Sieb Flachstahl und Rohr Elite

Ø (cm)	Ref.	€	
8	53708	3,03	100
10	53710	3,48	100
12	53712	5,07	100
14	53714	7,04	50
16	53716	8,62	50

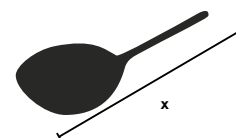
INOX 18/10

Espesor malla 0,28mm

Wire diameter 0,28mm

Paso de malla 0,63mm

Opening 0,63mm



Coladoresline



Colador nido para hacer moldes
Nest sieve
Panier à nid
Nestbacklöffel zur Formengebung

Ø (cm)	Ref.	€	
8-10	53053	11,34	30
10-12	53055	13,08	72

INOX 18/10  



Todo acero
Full steel
Toutacier
Ganz aus stahl

Colador
Strainer
Passoir
Durchschlag

Ø (cm)	Ref.	€	
7	53007	1,59	6
10	53010	2,06	6

INOX 18%  



Colador chino mango varilla
Cone sieve strainer rod handle
Passoire chinois manche varille
Spitzsieb mit Stangengriff

Ø (cm)	Ref.	€	
12	53056	10,50	6
18	53057	15,41	6
20	53058	17,52	6
25	53059	22,44	6

INOX  



Colador recto extensible
Extensible strainer
Passoire extensible
Ausziehbares Spülbank-Sieb

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35 (max 55)	25	53396	19,59	20

INOX  



Ralladoresline

Rallador semicircular con mango Elite

Elite semicircular grater with handle
Râpe semi-circulaire avec manche Elite
Halbrunde Reiber mit Griff Elite

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
25,2	5,7	2,5	54720	4,18	12

INOX



Rallador plano mango ABS paso medio

Flat medium grater, ABS handle
Râpe plate manche ABS, moyenne
Flache Reibe ABS-Griff mittel

y (cm)	x (cm)	H (cm)	Ref.	€	
33	7	2	54732	8,60	12

INOX 18/10

Funda protectora · Protective cover
Gaine de protection · Schutzüberzug



Mango ABS · ABS handle
Manche ABS · Griff ABS

Rallador plano con depósito

Flat fine grater with container
Râpe plate avec récipient
Flache Reibe mit Behälter

Medio · Medium · Moyenne · Mitte

y (cm)	x (cm)	H (cm)	Ref.	€	
30,8	7	7,2	54752	9,02	-

Bidireccional · Two Way · Bidirectionnelle · Bidirektionales

y (cm)	x (cm)	H (cm)	Ref.	€	
30,8	7	7,2	54754	9,02	-

INOX 18/10



Rallador mango ABS

Grater ABS handle
Râpe à manche ABS
Stabreibe ABS-Griff

x (cm)	Ref.	€	
31	54761	6,99	6

INOX 18/10



Patitas de goma para un apoyo seguro
Rubber feet for secure footing



Ralladoresline



Rallador 4 caras
Four-way grater
Râpe 4 faces
Reibe 4 Seiten

x (cm)	x (cm)	H (cm)	Ref.	€	
8	5,5	18	54696	4,88	12
9	6	21	54698	6,39	12
10,5	8	24,5	54700	6,85	12

INOX 18% 



4 caras
Four-way grater



Rallador 6 caras
Six sided grater
Râpe 6 faces
Reibe 6 Seiten

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
10,5	8,2	24,5	54702	7,90	24

INOX 18% 



Rallador plano tres usos

3 uses grater
Rape 3 usages
Dreifunktions-Reibe

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
29,1	11,5	54716	4,88	12

INOX 18% 



Rallador de manivela Elite

Elite grater Mill
Moulin à fromage Elite
Reibmühle Elite

x (cm)	Ref.	€	Pack
20	13332	12,77	1

INOX 18% 



Mandolinasline

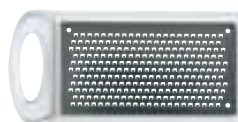
ABS

acero inoxidable
stainless steel

Mandolina Multifuncional
Multifunctional Mandoline
Multifonctionnel mandoline
Multifunktionsreibe

Ref.	€	Pack
54790	28,06	1

ABS + INOX  **estuche**
gift box



Rallador fino
Fine grating
Râpe fine
Feines reiben



Rallador grueso
Coarse grating
Râpe grosse
Grobes reiben



Rallador bidireccional
Two-way grater
Coupe bidirectionnelle
Bidirektionales reiben



Corte rodaja fina
Fine slicer
Coupe tranches fines
Schneiden von feinen scheiben



Corte rodaja gruesa
Thick slicer
Coupe tranches epaisses
Schneiden von groben scheiben



Corte en palitos
Julienne cutter
Coupe en bâtonnets
Schneiden von stäbchen

166



Protege su mano hasta el final del rallado
gracias a su sistema basculante

Swinging safety guard protects your hand
until all food has been grated

Protège vos doigts jusqu'au bout de l'aliment à couper
grâce à son système basculant

Durch das Kippsystem bleibt Ihre Hand bis zum
Schluss des Reibens geschützt

6 modos de corte y rallado
6 cutting and grating modes
6 modes de coupe et de râpage
6 Schneide- und Raspelmodi





acero inoxidable
stainless steel

ABS

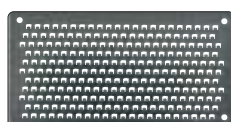
Mandolina Industrial
Industrial Mandoline
Mandoline industrielle
Industrie-Mandoline

Ref.	€	Pack
54794	44,21	1

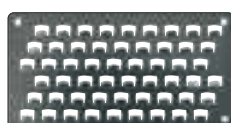
INOX + ABS  estuche
gift box



5 modos de corte y rallado
5 cutting and grating modes
5 modes de coupe et de râpage
5 Schneide- und Raspelmodi



Rallador fino
Fine grating
Râpe fine
Feines reiben



Rallador grueso
Coarse grating
Râpe grosse
Grobtes reiben



Rallador bidireccional
Two-way grater
Coupe bidirectionnelle
Bidirektionales reiben



Corte rodaja fina
Fine slicer
Coupe tranches fines
Schneiden von feinen
scheiben



Corte rodaja gruesa
Thick slicer
Coupe tranches epaisses
Schneiden von groben
scheiben

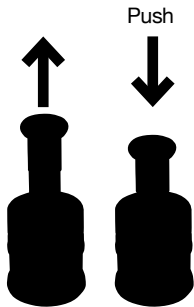


Mandolina Multifuncional
Multifunctional Mandoline
Multifonctionnel mandoline
Multifunktionsreibe

Picadoresline



Con depósito transparente
With see-through tank



Sencillo y rápido · Quick & simple

Picador automático Elite
Elite onion chopper
Hachoir-oignon Elite
Zwiebelhacher Elite

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
9	21	13334	16,59	6

INOX 



Prensa ajos Elite
Elite garlic press
Presse-ail Elite
Knoblauchpresse Elite

x (cm)	Ref.	€	
20	13306	12,63	6

INOX 18% 



Picaperejil Elite

Elite fine herbs mincer

Hachoir à manivelle pour fines herbes Elite

Kräutermühle, fein rostfrei Elite

Ø (cm)	x (cm)	H (cm)	Ref.	€	
9	19	6	13336	13,99	6

INOX



Desmontable, fácil de limpiar y guardar
Detachable, easy to clean and store



Cortapatatas en bastoncillos Elite

Elite potato chip cutter

Coupe-frites Elite

Pommes-schneider Elite

x (cm)	Ref.	€	
24	13330	31,71	6

INOX 18%

Conjunto cuchillas cortapatatas bastones

Blades set

Ref.	€	
13331	13,07	-



2 Cuchillas intercambiables
Inter changeable blades
(8 mm + 10 mm)



Con ventosa
With suction pad

Balanzasline

27cm



Ø16 cm

Balanza de pared Wall scales Balance murale Wandwaage



-	Ref.	€	
-	61468	23,72	6



Con Temporizador y Reloj
Clock and Timer
Horloge et Minuteur
Uhr- und Timerfunktion

1gr.

Resolución: 1 g/ 0.1 oz
Graduation: 1 g/ 0.1 oz
Précision: 1 g/ 0.1 oz
Auflösung: 1 g/ 0.1 oz



Capacidad: 3 kg (6,6 lb.)
Capacity: 3 kg (6,6 lb.)
Portée: 3 kg (6,6 lb.)
Tragkraft: 3 kg (6,6 lb.)

170



Units: kg · Lb · St

Báscula Dinamic Nutritional scale Balance diététique Nährwertwaage

x (cm)	Ref.	€	
12	61470	19,17	-



Capacidad: 50 kg (110 lb.)
Capacity: 50 kg (110 lb.)
Portée: 50 kg (110 lb.)
Tragkraft: 50 kg (110 lb.)



Balanza Nutricional Nutritional scale Balance diététique Nährwertwaage



	H (cm)	x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
Black	1,5	22,5	15,5	61462	16,67	-
White	1,5	22,5	15,5	61463	16,67	-



Superficie táctil
Tactile Surface
Surface Tactile
Tast-Oberfläche

1gr.

Resolución: 1 g/ 0.1 oz
Graduation: 1 g/ 0.1 oz
Précision: 1 g/ 0.1 oz
Auflösung: 1 g/ 0.1 oz



Capacidad: 5 kg (11 lb.)
Capacity: 5 kg (11 lb.)
Portée: 5 kg (11 lb.)
Tragkraft: 5 kg (11 lb.)

Con 999 memorias para almacenar diferentes valores nutricionales de alimentos.
With 999 repors to store different nutritional values food.



Rustideras y fuentesline

INOX 18%



Bandeja 'Llauna'

Steel Baking tray
Plaque de cuisson en acier
Backblech aus Stahl

int (cm)	ext (cm)	H (cm)	Ref.	€	
21x15	24,0 x 16,2	2,5	59043	5,96	10
30 x 21	37,0 x 22,2	2,5	59045	9,94	10
35 x 26	40,2 x 28,2	2,5	59047	12,04	10
40 x 31	42,2 x 32,2	2,5	59049	14,91	6

INOX 18%

Rustidera rectangular asa monobloc

Rectangular roasting tin monobloc handle
Plat à gratin rectangulaire poignée monobloc
Bratform rechteckig Griffband

int (cm)	ext (cm)	H (cm)	Ref.	€	
18 x 13	21,8 x 14,2	3	59089	5,81	15
21x15	24,0 x 16,2	3,5	59091	7,25	10
30 x 21	37,0 x 22,2	5,5	59095	11,97	10
35 x 26	40,2 x 28,2	5,5	59097	15,12	10
40 x 31	42,2 x 32,2	6	59099	19,50	6

INOX 18%

Rustidera con asa

Roasting tin with handle
Plat à gratin avec poignée
Bratform mit griff

int (cm)	ext (cm)	H (cm)	Ref.	€	
38,1 x 30	40,5 x 32	6	59199	23,04	-
50 x 40	52,2 x 42,2	8	59250	59,00	-

INOX 18%

Bandeja rectangular

Rectangular dish
Plat rectangulaire
Tablett rechteckig

x (cm)	ext (cm)	H (cm)	Ref.	€	
21x15	24,0 x 16,2	1,3	55028	5,30	-
30x21	37,0 x 22,2	1,5	59015	10,27	-
35x26	40,2 x 28,2	1,6	59017	11,50	-
40x31	42,2 x 32,2	1,8	59019	14,12	-

INOX 18%

Rejilla grill para rustidera

Grill for Roasting tin
Grill pour Plat à gratin
Grill für Bratform

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Compatible con rustideras	Ref.	€	
28	19	1,5	30x21cm	18196	6,29	12
32,5	23,7	1,5	35x26cm	18198	6,99	12
36	27,5	1,5	40x31cm	18200	7,55	12

INOX 18% Retractable Shrink



INOX 18/10

Bandeja 'Llauna'

Steel Baking tray
Plaque de cuisson en acier
Backblech aus Stahl

int (cm)	ext (cm)	H (cm)	Ref.	€	
21x15	24,0 x 16,2	2,5	18043	6,83	10
30 x 21	37,0 x 22,2	2,5	18045	13,82	10
35 x 26	40,2 x 28,2	2,5	18047	17,58	10
40 x 31	42,2 x 32,2	2,5	18049	20,13	6

INOX 18/10 

Rustidera rectangular asa monobloc

Rectangular roasting tin monobloc handle
Plat à gratin rectangulaire poignée monobloc
Bratform rechteckig Griffband

int (cm)	ext (cm)	H (cm)	Ref.	€	
21x15	24,0 x 16,2	3,5	18091	8,98	10
30 x 21	37,0 x 22,2	5,5	18095	16,28	10
35 x 26	40,2 x 28,2	5,5	18097	21,55	10
40 x 31	42,2 x 32,2	6	18099	27,99	6

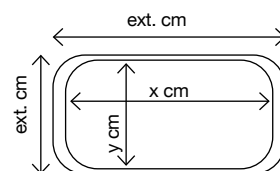
INOX 18/10 

Rustidera con asa

Roasting tin with handle
Plat à gratin avec poignée
Bratform mit griff

int (cm)	ext (cm)	H (cm)	Ref.	€	
38,1 x 30	40,5 x 32	6	18199	31,92	-
50 x 40	52,2 x 42,2	8	18250	70,31	-

INOX 18/10 



Compatible con rustideras de 30, 35 y 40cm

Compatible with roasters of 30, 35 and 40cm

Compatible avec les plat à gratin de 30, 35 et 40 cm

Kompatibel mit 30-, 35- und 40-cm-Brättern

Rustideras y fuentesline

INOX 18%



Set de 3 fuentes para tapas

Set of 3 snack trays

Set 3 assiettes à tapas

Satz 3 platte für tapas

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
18	13	59272	18,26	6

INOX 18%



Kit especial rebozados

Battering kit

Kit à enrober

Panieret

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
21	15	59271	22,54	6

INOX 18%

Otras opciones de combinación son posibles bajo consulta

Other combination options are possible on request



Set fuentes horno David de Jorge

David de Jorge roasting tin set

Set David de Jorge plat à gratin

Satz David de Jorge Bratform

x (cm)	Ref.	€	
30 + 35	90168	27,45	4

INOX 18%

Rustideras rectangulares asa monobloc (más info. en páginas anteriores)

Rectangular roasting tins monobloc handle (more info. on previous pages)



Fuente oval-honda borde vuelto

Deep oval dish out-turned edge

Plat ovale creux bord rabattu

Schale tief oval rundrand

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
35	24	4	59075	8,24	6
40	26	4,5	59077	10,27	6
45	29	5	59079	11,40	6
50	31	5	59081	13,61	5

INOX 18%



INOX

Bandeja ración 13 x 14 cm

Snack tray 13 x 14 cm
Assiette tapas 13 x 14 cm
Platte für tapas 13 x 14 cm

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
13	14	53067	5,82	10

INOX 



INOX 18%

Set fuentes horno + 1 manopla

Roasting tin set + 1 oven glove
Set plat à gratin + 1 gant pour le four
Satz Bratform + 1 Textilhandschuhe

x (cm)	Ref.	€	
35 + 40	59270	24,93	4

INOX 18% 



Plato para servir

Serving dish
Plat de service
Servierteller

Ø (cm)	Ref.	€	
14	56003	2,10	-
16	56007	2,26	-

INOX 18% 



175

INOX 18/10

Plato para servir hondo

Deep serving dish
Plat de service profonde
Tiefer Servierteller

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
16	4	18008	5,97	-

INOX 18/10 



Fuente oval-honda borde vuelto

Deep oval dish out-turned edge
Plat ovale creux bord rabattu
Schale tief oval rundrand

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
35	24	4	18075	12,31	6
40	26	4,5	18077	14,42	6
45	29	5	18079	16,43	6
50	31	5	18081	18,76	5

INOX 18/10 



Bandejasline

INOX 18%



Bandeja oval borde vuelto
Oval dish out-turned edge
Ovale plat bord rabattu
Buffet-Tablet oval

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
20	13	59068	2,91	-
25	17	59070	4,21	50
30	20	59072	4,62	50
35	24	59074	5,72	25
40	27	59076	7,01	25
45	29	59078	8,12	25
50	31	59080	10,03	25
70	45	59054	24,85	-
80	48	59056	28,83	-

INOX 18% 



Bandejas de pescado
Special dimension dishes
Plats dimensions spéciales
Tabletts Sondermaße

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
60	27	59082	14,13	-
80	30	59084	17,71	-

INOX 18% 



INOX 18/10



Bandeja oval borde vuelto

Oval dish out-turned edge

Ovale plat bord rabattu

Buffet-Tablet oval

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
20	13	18068	4,32	-
25	17	18070	5,51	50
30	20	18072	6,89	50
35	24	18074	8,54	25
40	27	18076	11,37	25
45	29	18078	12,99	25
50	31	18080	15,59	25

INOX 18/10



Bandejas de pescado

Special dimension dishes

Plats dimensions spéciales

Tabletts Sondermaße

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
60	27	18082	19,09	-
80	30	18084	26,10	-

INOX 18/10

Especial Grill y barbacoaline

Besuguera
Large sea bream grill
Grill grande poissonnière
Grillhalter für Fisch

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
54	13,5	8	53670	31,63	3
60	19	15	53675	41,58	3

INOX 18/8 



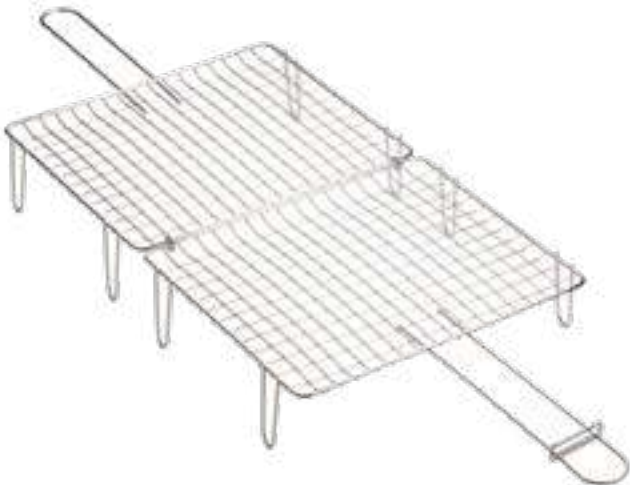
178

Parrilla doble 18/8
Sea bream grill 18/8
Grill poisson 18/8
Fisch-Grillrost 18/8

x (cm)	y (cm)	Ref.	€		
25	30	53655	44,05	3	
30	35	53660	48,64	3	
30	35	53661	49,09	3	(*)
40	45	53665	70,52	3	
40	45	53666	71,83	3	(*)

INOX 18/8 

(*) **Parrilla doble CON PATAS**
Double grill WITH LEGS





Parrilla para rodaballo

Grill for turbot
Grill pour tourbot
Grill für Steinbutt



x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
65,5	31	8	53672	51,18	-

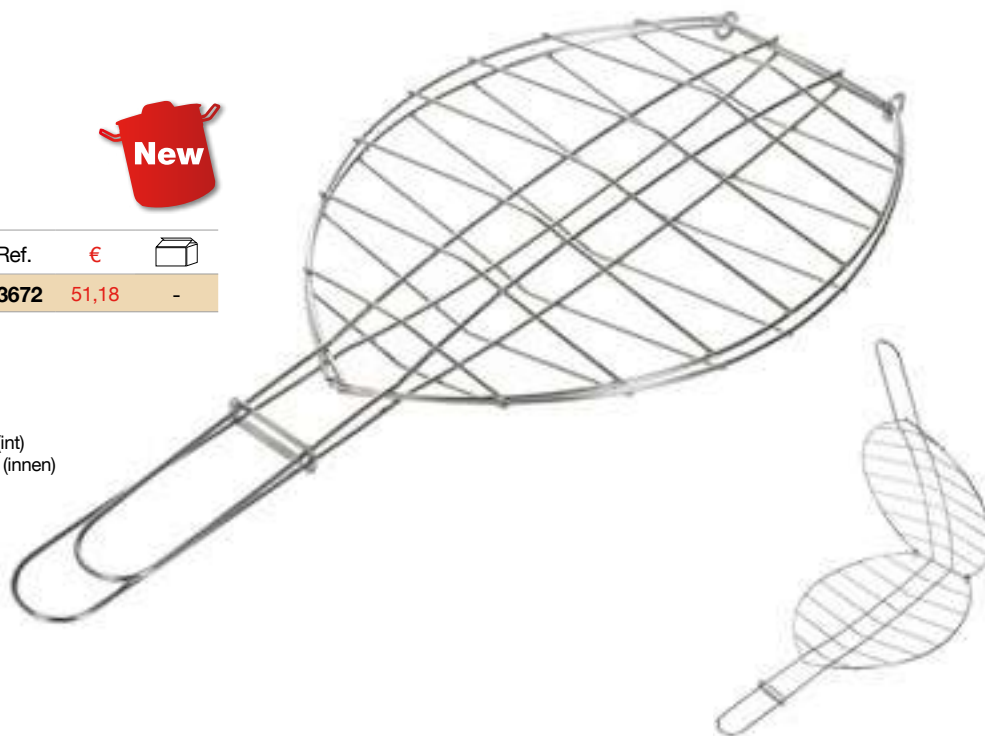
INOX 18/8

Grosor varilla: 4mm (ext) 3mm (int)

Rod thickness: 4mm (ext) 3mm (int)

Épaisseur de la tige: 4 mm (ext) 3 mm (int)

Dicke der Schnur: 4 mm (außen) 3 mm (innen)



Parrilla verduras

Vegetable grill
Grille à légumes
Gemüsegrillrost

6 uds.

9 uds.

	x (cm)	y (cm)	h (cm)	Ref.	€	
6 uds.	42,5	24,5	8,5	53676	22,44	5
9 uds.	50	24,5	8,5	53677	25,25	5

INOX



Parrilla sobremesa inoxidable

Stainless steel table grill
Grill de table inoxydable
Tischgrillrost aus Edelstahl

x (cm)	y (cm)	h (cm)	Ref.	€	
25	20	12,5	53678	77,21	

INOX 18/8



Especial Grill y barbacoaline

Paleta Spatula Spatule Spatula

a (cm)	b (cm)	c (cm)	Ref.	€	
6	11	27	13463	5,50	12

INOX  

Espátula rectangular Rectangular spatula Spatule rectangulaire Rechteckiger Spatel

a (cm)	b (cm)	c (cm)	Ref.	€	
7,5	12	29,5	13459	5,02	12

INOX  

Espátula plancha Griddle spatula Spatule pour plaque chauffante Grillspatel

a (cm)	b (cm)	c (cm)	Ref.	€	
10	12	24,5	13454	4,88	12

INOX  

Tenedor grill Grill fork Fourchette grill Tranchiergabel Grill



c (cm)	Ref.	€	
34	13491	3,50	12

INOX  

Paleta Pizza Pizza spatula Spatule pizza Pizza Spatula

a (cm)	b (cm)	c (cm)	Ref.	€	
8	12,5	30	13450	6,34	12

INOX  

Espátula triangular Triangular spatula Spatule triangulaire Spatula triangolare

a (cm)	b (cm)	c (cm)	Ref.	€	
6	12,5	28	13452	4,66	12

INOX  



Espátula perforada

Perforated spatula
Spatule lisse poignée
Pfannenschaufel

a (cm)	b (cm)	c (cm)	Ref.	€	
7,5	15	33	13460	5,92	12
7,5	20	38	13461	6,51	12
7,5	25	42	13462	7,62	6

INOX

Espátula rectangular extra

Extra rectangular spatula
Spatule rectangulaire extra
Extra rechteckiger Spatel



a (cm)	b (cm)	c (cm)	Ref.	€	
15	14	31	13458	6,94	12

INOX

Espátula lisa

Straight spatula
Spatule lisse
Backschaufel

a (cm)	b (cm)	c (cm)	Ref.	€	
7,5	15	33	13465	5,92	12
7,5	20	38	13466	6,51	12
7,5	25	42	13467	7,62	12

INOX

Espátula larga recta

Long straight spatula
Spatule longue droite
Palette

a (cm)	b (cm)	c (cm)	Ref.	€	
3	10	21,5	13470	2,70	12
3	15	27	13472	3,38	12
3,5	20	32	13474	4,23	12
3,5	25	38	13476	5,07	12

INOX

Espátula larga acodada

Long bent spatula
Spatule longue coudée
Winkelpalette

a (cm)	b (cm)	c (cm)	Ref.	€	
3	10	25	13480	2,70	12
3	15	30	13482	4,23	12
3,5	20	37	13484	5,07	12
3,5	25	43	13486	5,92	12
3,5	30	48	13488	6,76	12

INOX



Especial Grill y barbacoaline



Prensa hamburguesas

Burger press
Presse à hamburgers
Hamburgerpresse



Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
14	7,5	13346	8,38	12

INOX 18%

Pinza barbacoa

All stainless steel barbecue tongs
Pince barbecue tout inox
Grillzange

x (cm)	Ref.	€	
25	53725	3,39	10
30	53730	3,87	10
35	53735	4,83	100

INOX 18%

Pinza especial dentada

Special toothed tong
Pince dentée spéciale
Specialzange mit Zähnen

x (cm)	Ref.	€	
20	13404	4,88	10

INOX 18%

Set de 6 pinchos para brocheta

Set Of 6 Round Skewers
Set 6 Brochettes Carré Inox
Fleischspiesse Rostfrei (6 Stück)

x (cm)	Ref.	€	
30	53125	6,59	100

INOX

Con protector
With protective





Pinza profesional con guía

Stainleel steel fish grill

Pince professionnelle avec guide

Profi-Zange mit Schiene

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
33	10	1,5	53645	11,25	6
45	10	1,5	53646	16,12	6

INOX 18/8

Con guía para
evitar el cruce

With guide in
order not to be
crossed

↑↓**6mm**
Grosor
Thickness
Épaisseur
Stärke

Pinza pala silicona 35

Stainleel steel tong with silicone scoop 35

Pince spatule silicone 35

Zange mit silikongreifer 35

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
35	9	4	53643	5,51	6

INOX

↑↓**5mm**
Grosor
Thickness
Épaisseur
Stärke

Pinza pala larga inox

Stainleel steel barbecue tong

Pince spatule longue

Grillzange langer Stiel

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
35	9	4	53640	3,98	6
55	9	4	53641	9,66	6

INOX 18/8

Set 4 tenedores de marisco

Set of 4 lobster forks

Set 4 curettes a homard

Hummergabel (4 stück)



x (cm)	Ref.	€	
18	13401	7,42	125

INOX

Pinzasline



Pinza de emplatar de precisión
Precision plating tongs
Pince de présentation de précision
Vorlegezange Präzision

x (cm)	Ref.	€	
18	53116	3,76	-

INOX  



Pinza de emplatar punta curva
Curved plating tongs
Pince de présentation coudée
Vorlegezange gebogene Spitze

x (cm)	Ref.	€	
18	53113	3,76	-

INOX  



Pinza de emplatar acodada
Cranked plating tongs
Pince de présentation pointe courbée
Vorlegezange gebogen

x (cm)	Ref.	€	
20	53112	3,76	-

INOX  





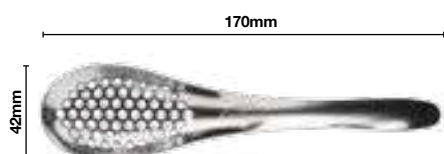
Cuchara para esferificaciones

Spherification spoon
Cuillère pour sphérification
Sphärfizierung Löffel



x (cm)	Ref.	€
17	13417	3,80

INOX



Pinza pescado

Fish bone remover
Pince à poisson
Fischgrätenpinzette

x (cm)	y(cm)	Ref.	€	
13	2	53117	6,29	12

INOX



**Pinza de pescado
para retirar las espinas**
Fish bone remover

Pinzasline



Pinzas espaguetti
Spaguetti glass
Pinze spaguetti
Spaghetti-Zange

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
23	6	53100	5,53	-

INOX 18/10  



Pinza especial acero inoxidable
Special Stainless Steel Tongs
Pince Spéciale Acier inox
Specialzange aus Rostfreiem Stahl

x (cm)	Ref.	€	
16	53104	2,80	36

INOX  



Pinza hielo
Ice tong
Pince à glace
Eiszange

Sin muelle · Without spring · Sans ressort · Ohne feder

x (cm)	Ref.	€	
17	53101	4,26	-

INOX 18/10  

Sin muelle · Without spring



Con muelle · With spring · Avec ressort · Mit feder

x (cm)	Ref.	€	
17	53110	2,20	100

INOX  



Con muelle + abridor · With spring + bottle opener
Avec ressort + decapsuleur · Mit feder + Flaschenöffner

x (cm)	Ref.	€	
17	53111	2,63	200

INOX  



Pinzas servir

Tong-fork-spoon
Pince
Zange

x (cm)	Ref.	€	
18	13412	7,32	6

INOX 18/10  



Tenedor y cuchara de servir

Tong-fork-spoon
Pince à fourchettes
Clamp Gabel

x (cm)	Ref.	€	
18	13410	6,52	12

INOX 18/10  



Pinzas ensalada

Salad tong
Pince à salade
Salat Zange

x (cm)	Ref.	€	
26,5	13402	12,65	6

INOX 18/10  



Pinzas repostería

Cake tong
Pince à gateaux
Kuchen tong

x (cm)	Ref.	€	
20	13406	7,48	6

INOX 18/10  



Batidores y repostería line



↑
2mm
↓
Grosor
Thickness
Épaisseur
Stärke

Batidor
Whisk
Fouet
Rührbesen

x (cm)	Ref.	€	
25	53225	7,96	50
30	53230	8,60	50
35	53235	9,14	50
40	53240	9,79	50
45	53245	10,70	-
50	53246	11,81	-
55	53247	12,59	-
60	53248	13,18	-

INOX 18/10  



↑
1,4mm
↓
Grosor
Thickness
Épaisseur
Stärke

Batidor
Whisk
Fouet
Rührbesen

x (cm)	Ref.	€	
25	53972	5,09	10
30	53974	5,92	10
35	53976	6,58	10
40	53978	7,37	10

INOX  



Batidor silicona mango inox
Silicon whisk inox handle
Fouet silicone manche acier
Silikonrührbesen

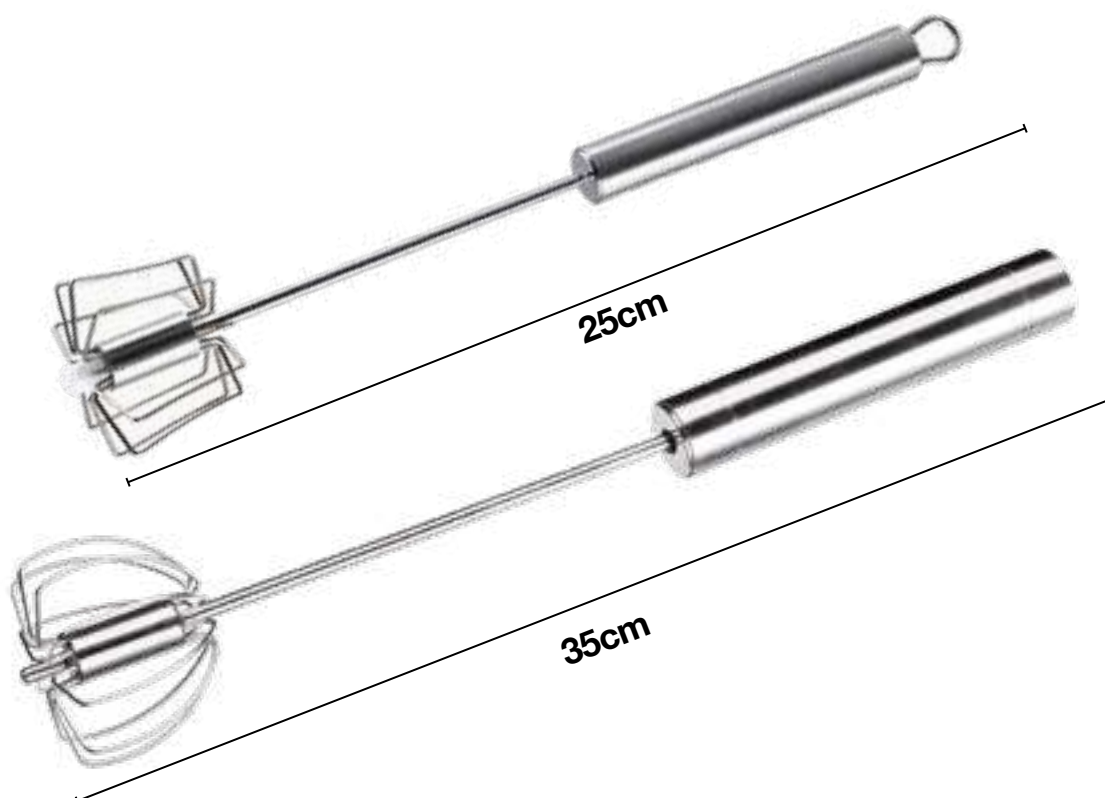
x (cm)	Ref.	€	
25	53995	4,18	6
30	53991	4,88	6
35	53997	5,58	24

INOX  

Batidor silicona
Silicone whisk



★ **Color amarillo**
Yellow colour



Batidor mecánico automático
Automatic mechanical egg whisk
Fouet mécanique automatique
Automatische mechanische rührbesen

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
25	5	53221	5,82	24
35	7	53220	6,29	10

INOX 18/10

Batidor mecánico, uso manual, sin cables, no necesita ni electricidad ni batería.

Cable-free mechanical whisk for manual use, does not need electricity or battery.

Fouet mécanique, usage manuel, sans câbles, qui ne requiert ni électricité ni batterie.

Praktischer handbetriebener Quirl, ohne Stromkabel und ohne Batterie.

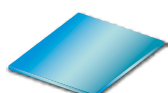


189

Fuente especial horno antiadherente
Special oven-safe, non-stick dish
Plat spécial four antiadhésif
Spezielle Backofenschüssel, antihafbeschichtet

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	5,5	0,6	50015	7,80	-
16	7	1	50017	8,59	-
20	7	2	50038	10,23	-

INOX 18/10



1 capa · 1 layer

Batidores y repostería



Molde forma nube
Baking mould cloud
Cercle nuage à moule cuisine
Backform cloud

Ø (cm)	Ref.	€	
8	59412	2,68	6

INOX 18% 



Molde forma corazón
Baking mould heart
Cercle cœur à moule cuisine
Backform herz

Ø (cm)	Ref.	€	
8	59414	2,68	6

INOX 18% 



extensible de Ø 16cm a 30cm →

Molde extensible para reposteria
Adjustable pastry ring
Cercle extensible
Einstellbare Gebäck Ring

H (cm)	Ref.	€	
8,5	59410	11,07	24

INOX 18% 



Rasqueta de pastelería
Pastry scraper
Spatule de pâtisserie
Backschaber



x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
16	12	59420	3,50	12

INOX 18%  



Flanero exterior pulido, satinado interior

Custard mould

Moule à flan

Puddingform aussen poliert innen geschliffen

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
7	5,7	0,20	53071	1,19	12
8	5,7	0,22	53081	1,28	12

INOX



Flanero pulido exterior

Custard mould

Moule à flan

Puddingform aussen poliert innen satiniert

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
6	4,5	0,16	53060	2,09	12
7	5,5	0,18	53070	2,21	12
8	5,5	0,20	53080	2,30	12

INOX 18/10



Racionador de helado Elite Classic

Elite Classic Ice cream scoop

Cuillère a glace Elite Classic

Eisportionierer Elite Classic

x (cm)	Ref.	€	
21,5	13312.	4,50	1

INOX 18%



Racionador de helado Elite

Elite Ice cream scoop

Boule a glaces Elite

Eisportionierer Elite

Ø (cm)	Ref.	€	
4,5	13366	14,95	12
5,0	13368	14,95	12
5,5	13370	14,95	12
6,0	13372	14,95	12
6,5	13374	14,95	12

INOX 18%



Cazo Profesional salsas

Professional pouring saucepan

Casserole à sauce professional

Professional Saucepfännchen

Ø (cm)	Ref.	€	
12	14007	7,81	20



INOX 18%



Medidores y graserasline



Juego de 4 cazos de medida
Measuring cup 4 pieces
Esemble de 4 dosettes
4 Messbecher

-	Ref.	€	
-	15015	12,72	6

INOX 18% 



Juego de 5 cucharas de medida
5 pieces measuring set
Esemble de 5 cuilleres à doser
5 Messlöffel

-	Ref.	€	
-	14005	11,39	24

INOX 18% 



Cacillo dosificador de café
Measured coffee
Café mesurée
Gemessen Kaffee

x (cm)	Ref.	€	
15,5	55070	3,71	20

INOX 18/10 



Jarra zumo con visor lateral
Juice jug with side level indicator
Carafe a jus de fruits avec niveau visible
Saftkanne mit seitlicher messskala

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
12	13	1	55108	18,08	12

INOX 18/10 



Graseras

Oil bottle with gift box

Récipient pour huile de friture dans écri

Bratölbehälter in Kasten

Pescado · Fish · Poisson · Fisch

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
10	12	0,75	61010	10,68	6

INOX 

Carne · Meat · Viande · Fleisch

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
10	12	0,75	61011	10,68	6

INOX 



Aceitera antigoteo

Anti-drip oil dispenser

Huilier anti-goutte

Tropffreier Ölspender

Ø (cm)	H (cm)	L (ml)	Ref.	€	
6	20	300	61326	6,10	12
6,5	23,5	500	61328	6,40	12

Vidrio
Glass 



Boquilla servidora nº4

Pourer #4

Bec Verseur nº4

Flaschenausgieber Nr.4

Ref.	€	
61329	2,67	-

INOX 



Pizzaline



Ruleta cortapizza mango baquelita
Pizza cutter bakelite handle
Roulette coupe pizza
Pizzaschneider

Ø (cm)	Ref.	€	
10	13440	5,77	12

INOX  



Paleta Pizza
Pizza spatula
Spatule pizza
Pizza Spatula

x (cm)	Ref.	€	
30	13450	6,34	12

INOX  



Rejilla pizza
Pizza grid
Grille à pizza
Pizza Screen

Ø (cm)		Ref.	€	
18,5	Pequeña / Small	61061	4,76	-
28,5	Mediana / Medium	61062	6,30	-
36	Grande / Big	61063	7,83	-

INOX 



61030

Con mango de madera · With a wooden handle
Avec a manche en bois · Mit Holzgriff

61031

Pala de pizza

Slice for pizza
Pelle à pizza
Pizzaschaufel

Ø (cm)	x (cm)	Ref.	€	
25,5	37	61031	13,55	-
25,5	62	61030	13,98	-

INOX 18/10



195



Pala de pizza con mango baquelita

Pizza peel with Bakelite handle
Pelle à pizza avec manche en bakélite
Pizzaschaufel mit Bakelitgriff

Ø (cm)	x (cm)	Ref.	€	
25	43	61032	6,94	6

INOX 18/10



Soportesline

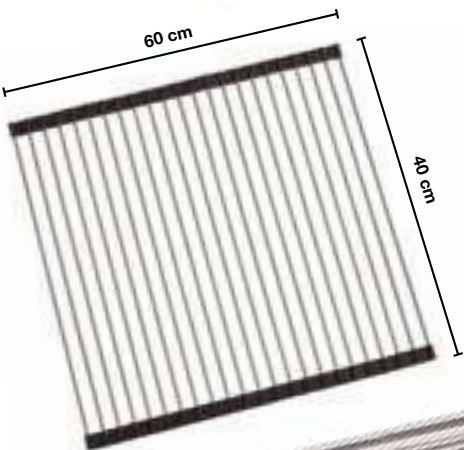


Soporte tablas vertical

Vertical board support
Support pour planches à découper
Senkrechte Brettauflage

	x (cm)	y (cm)	z (cm)	Ref.	€	
4 uds.	24	19,5	17	61716	10,50	6
8 uds.	40	30	27	61717	28,06	6

INOX  



Escurridor enrollable

Roll-up drainer
Egouttoir déroulant
Rolladen Geschirrständler

	x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
	60	40	61708	23,95	-

INOX  



Silicone

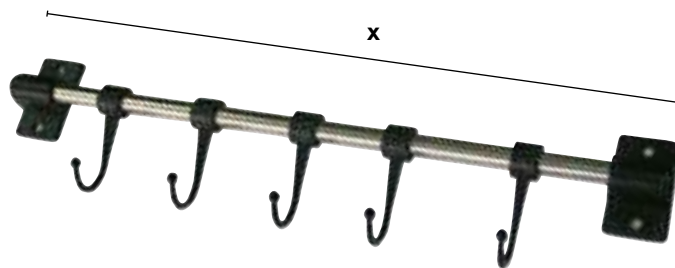
Silicona y acero inoxidable
Silicone and hight stainless steel
Silicone et acier massif
Silikon und massiver stahl

Soporte pared Nylon 5

Nylon suport
Support Nylon
Wandhalterung

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
30	-	35321	4,07	12

INOX 18/10  



Soporte pared

Wall support
Support mural
Hängeleiste

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
-	-	00006	3,16	-

INOX 18/10  



Reposacucharas

Spoon rest
Repose-cuillère
Löffelablage

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
20	10	13007	7,11	100

INOX  



Escurridor de cubiertos

Cutlery cylinder
Panier pour porte couvert
Besteckabtropfer

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
6	10	61706	2,70	24
9	11,7	61711	4,26	24
10	12,5	61712	5,64	24
11	14	61714	6,33	24

INOX  



Espátula Add Line

Add Line spatula
Spatule Add Line
Pfannenschaufel Add Line

x (cm)	Ref.	€	
23	13201	3,86	-

INOX 18%  

Espátula acodada Add Line

Add Line bent spatula
Spatule coudée Add Line
Winkelpalette Add Line

x (cm)	Ref.	€	
27	13205	4,03	-

INOX 18%  

Espátula triangular Add line

Add Line triangular spatula
Spatule triangulaire Add Line
Spatula triangolare Add Line

x (cm)	Ref.	€	
25,5	13203	3,95	-

INOX 18%  

Paleta cortaqueeso Elite

Elite cheese slicer/spatula
Pelle coupe fromage Elite
Käsehobel Elite

x (cm)	Ref.	€	
21	13316	6,14	6

INOX 18%  

Eliteline

Descapsulador y abrebotos Elite

Elite bottle opener
Decapsuleur Elite
Flaschenöffner Elite

x (cm)	Ref.	€	
22	13324	4,52	6

INOX 18%

Vaciador frutas Elite

Elite fruit baller
Cuillère parisienne Elite
Obstausstecher Elite

x (cm)	Ref.	€	
18	13320	4,36	-

INOX 18%

Rizador de limón Elite

Elite lemon zester
Zesteur citron Elite
Zitronenschäler Elite

x (cm)	Ref.	€	
17,2	13322	4,28	-

INOX 18%

Rasqueta vitro e induccion Elite

Hob Scraper Elite
Racleur pour plaque de cuisson Elite
Reinigungschaber für glaskeramik Elite

Ref.	€	
13342	5,58	20

INOX



3 recambios incluidos
3 spare parts included



Cazo Force
Force ladle
Louche Force
Schöpfkelle Force

Ø (cm)	x (cm)	L	Ref.	€	
9,5	38	0,125	13151	8,95	12

INOX 18/10  



Espumadera Force
Force skimmer
Écumoire Force
Schaumlöffel Force

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
38	11,5	13161	7,95	12

INOX 18/10  



Espátula Force
Force spatula
Spatule Force
Pfannenschaufel Force

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
38	9	13171	7,69	12

INOX 18/10  



Espátula prensador Force
Force pressing spatula
Palette pour presser Force
Pressvorrichtung schaufel Force

x (cm)	Ref.	€	
32	13193	12,40	12

INOX 18/10  



Tenedor Force
Force fork
Fourchette Force
Tranchiergabel Force

x (cm)	Ref.	€	
38	13191	6,95	12

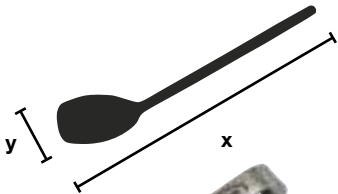
INOX 18/10  



Cuchara Force
Force spoon
Cuillère Force
Servierlöffel Force

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
38	7	13181	6,99	12

INOX 18/10



Cuchara espagueti Force
Spaguetti Force spoon
Spaguetti cuillère Force
Spaghettiheber Force

x (cm)	Ref.	€	
38	13192	9,34	12

INOX 18/10





Especial hostelería



1,2mm
Grosor
Thickness
Épaisseur
Stärke

Cazos una pieza
One-piece ladle
Louches une pièce
Schöpfkelle einteilig

Ø (cm)	x (cm)	L	Ref.	€	
9	39	0,20	55309	10,17	-
12	45	0,50	55312	13,81	-
14	49	0,75	55314	15,99	-
16	55	1	55316	17,59	-

INOX 18/10  



Espumaderas una pieza
One-piece skimmer
Écumoire en une pièce
Schaumlöffel einteilig

Ø (cm)	x (cm)	Ref.	€	
8	37	55318	7,55	-
9	39	55319	8,50	-
10	43	55320	9,33	-
12	45	55322	10,81	-
14	49	55324	12,47	-
16	55	55326	13,45	-

INOX 18/10  





Cazo de malla y varilla reforzada

Stiffened mesh and wire ladle

Louche tamis et fil renforcé

Fritierkelle Draht und Gitter verstärkt

Ø (cm)	x (cm)	Ref.	€	
9	39	53176	14,80	-
12	45	53178	15,73	-
14	49	53180	15,93	-
16	55	53182	16,17	-

INOX 18/10



Espumaderas reforzadas varilla y malla

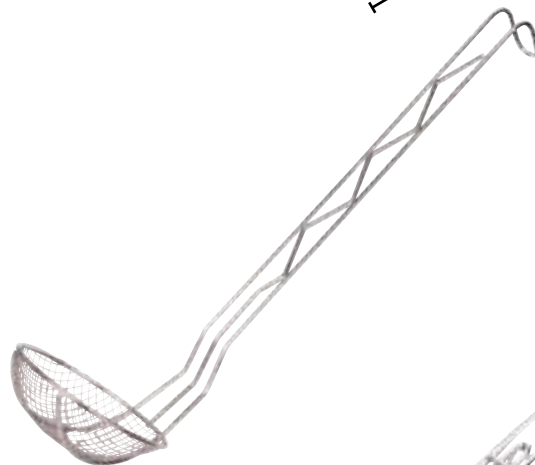
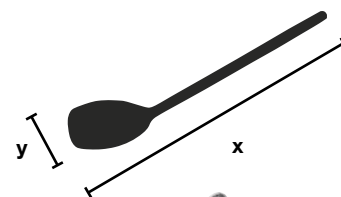
Reinforced mesh-wire skimmer

Écumoire fil-tamis renforcée

Fritierlöffel Draht und Gitter verstärkt

Ø (cm)	x(cm)	Ref.	€	
10	30	53610	8,39	50
12	39	53612	8,55	100
14	46	53614	10,32	50
16	49	53616	13,61	50
18	50	53618	14,60	50
24	53	53624	18,37	25

INOX 18/10



Espesor malla 0,9mm
Wire diameter 0,9mm

Paso de malla 5,45mm
Opening 5,45mm



Fineline



Cazo Fine
Fine ladle
Louche Fine
Schöpfkelle Fine



x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
37	9	13051	7,23	-

INOX 18/10  



Espumadera Fine
Fine skimmer
Écumoire Fine
Schaumlöffel Fine



x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
37	11	13061	7,02	-

INOX 18/10  



Espátula Fine
Fine spatula
Spatule Fine
Pfannenschaufel Fine



x (cm)	Ref.	€	
37	13071	5,96	-

INOX 18/10  

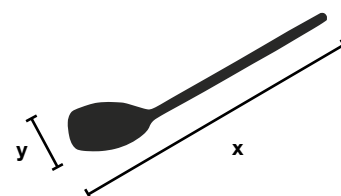


Tenedor Fine
Fine fork
Fourchette Fine
Tranchiergabel Fine



x (cm)	Ref.	€	
37	13091	4,90	-

INOX 18/10  



Cuchara Fine
Fine spoon
Cuillère Fine
Servierlöffel Fine



x (cm)	Ref.	€	
37	13081	5,47	-

INOX 18/10



Cuchara espagueti Fine
Spaguetti Fine spoon
Spaguetti cuillère Fine
Spaghettiheber Fine



x (cm)	Ref.	€	
37	13092	6,10	-

INOX 18/10

205



Set 3 utensilios Fine
Set of 3 FINE utensils
Set de 3 ustensiles FINE
Set aus 3 FINE Utensilien



Ref.	€	
13095	19,72	-

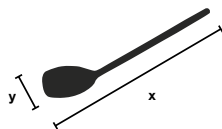
INOX 18/10



Fineline

Fineline

Natureline



Cazo Nature
Nature ladle
Louche Nature
Schöpfkelle Nature

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35	9	35052	6,48	12

INOX 18%  



Espumadera Nature
Nature skimmer
Écumoire Nature
Schaumlöffel Nature

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35	10,5	35062	5,18	12

INOX 18%  



Espátula perforada Nature
Nature perforated spatula
Spatule lisse poignée Nature
Pfannenschaufel Nature

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35	8	35074	5,01	12

INOX 18%  



Espátula Nature
Nature spatula
Spatule Nature
Pfannenschaufel Nature

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35	10	35072	4,96	12

INOX 18%  



Cuchara Nature
Nature pressing spoon
Cuillère Nature
Servierlöffel Nature

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35	7	35082	5,40	12

INOX 18%  



Espátula prensador Nature
Nature pressing spatula
Palette pour presser Nature
Pressvorrichtung schaufel Nature

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35	-	35042	4,96	12

INOX 18%  



Tenedor Nature
Nature perforated fork
Fourchette Nature
Tranchiergabel Nature

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35	3	35092	4,96	12

INOX 18%  



Natureline



Utensilios & preparación
Tools & preparation · Ustensiles et la preparation
Utensilien und Zubereitung

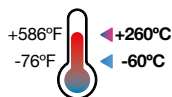


Silicone



Siliconeline

Siliconaline



Espátula de silicona

Silicone spatula
Spatule silicone
Silikonschaufel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
21,5	4	35344	2,22	6
27,5	5,5	35345	2,80	6

100% Silicone

Cuchara de silicona

Silicone spoon
Cuillère en silicone
Silikonlöffel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
27,6	5,6	35346	3,22	6

100% Silicone

Cuchara plana de silicona

Silicone flat spoon
Cuillère plate en silicone
Silikonlöffel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
28,1	5,2	35347	3,01	6

100% Silicone

Espátula ranurada de silicona

Slotted silicone spatula
Spatula en silicone à fentes
Geschlitzter Silikonspatel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
30,6	7,8	35348	3,22	6

100% Silicone

Espátula volteadora de silicona

Silicone spatula turner
Spatule tourneur en silicone
Silikon Spachtelwender

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
25,8	12	35349	4,42	6

100% Silicone

**Espátula de silicona**

Silicone spatula
Spatule silicone
Silikonschaufel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
21,5	4	35334	2,22	6
27,5	5,5	35335	2,80	6

100% Silicone  

Cuchara de silicona

Silicone spoon
Cuillère en silicone
Silikonlöffel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
27,6	5,6	35336	3,22	6

100% Silicone  

Cuchara plana de silicona

Silicone flat spoon
Cuillère plate en silicone
Silikonlöffel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
28,1	5,2	35337	3,01	6

100% Silicone  

Espátula ranurada de silicona

Slotted silicone spatula
Spatula en silicone à fentes
Geschlitzter Silikonspatel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
30,6	7,8	35338	3,22	6

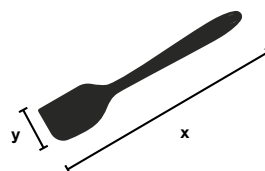
100% Silicone  

Espátula volteadora de silicona

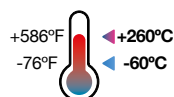
Silicone spatula turner
Spatule tourneur en silicone
Silikon Spachtelwender

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
25,8	12	35339	4,42	6

100% Silicone  



Siliconaline



Cazo de silicona

Silicone ladle
Louche en silicone
Silikonkelle

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
29,7	8,7	35350	3,78	6

100% Silicone

Pincel de silicona

Silicone brush
Pinceau en silicone
Silikonbürste

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
25	4,3	35352	3,01	6

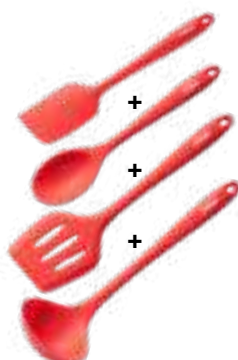
100% Silicone

Espátula plana de silicona

Flat silicone spatula
Satule plate en silicone
Flacher Siilikonspatel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
32	3,5	35331	3,31	6

100% Silicone



Set 4 utensilios silicona

Set of 4 silicone utensils
Lot de 4 ustensiles en silicone
Set mit 4 Utensilien aus Silikon

Espátula + Cuchara + Espátula ranurada + Cazo
Spatula + Spoon + Slotted spatula + Ladle
Spatule + Cuillère + Spatula à fentes + Louche
Silikonschaufel + Silikonlöffel + Geschlitzter
Silikonspatel + Silikonkelle

x (cm)	y (cm)	z (cm)	Ref.	€	
9	7,9	31,6	35394	12,60	12

100% Silicone



**Cazo de silicona**

Silicone ladle

Louche en silicone

Silikonkelle

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
29,7	8,7	35340	3,78	6

100% Silicone  **Pincel de silicona**

Silicone brush

Pinceau en silicone

Silikonbürste

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
25	4,3	35332	3,01	6

100% Silicone  **Espátula plana de silicona**

Flat silicone spatula

Satule plate en silicone

Flacher Silikonspatel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
32	3,5	35330	3,31	6

100% Silicone  **Set 4 utensilios silicona**

Set of 4 silicone utensils

Lot de 4 ustensiles en silicone

Set mit 4 Utensilien aus Silikon

Espátula + Cuchara + Espátula ranurada + Cazo

Spatula + Spoon + Slotted spatula + Ladle

Spatule + Cuillère + Spatula à fentes + Louche

Siliconschaufel + Silikonlöffel + Geschlitzter

Silikonspatel + Silikonkelle

x (cm)	y (cm)	z (cm)	Ref.	€	
9	7,9	31,6	35391	12,60	12

100% Silicone  

Siliconaline



Pincel silicona mango acero
Silicon brush steel handle
Pinceau silicone manche acier
Malerpinsel silikon

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
22	3,8	35341	2,26	6

INOX

Espátula silicona pequeña mango acero
Silicon spatula small steel handle
Spatule petit silicone manche acier
Silikonschaufel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
22,2	3,5	35342	2,01	6

INOX

Espátula silicona grande mango acero
Silicon spatula big steel handle
Spatule grand silicone manche acier
Silikonschaufel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
21,6	4,8	35343	2,64	6

INOX



Espátula ancha silicona
Wide silicone spatula
Spatule large en silicone
Breiter Silikonspatel



x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
30,5	15	35353	5,02	24

Silicone + Acero

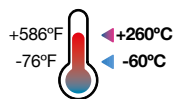
Paleta silicona
Silicone palette
Palette en silicone
Silikonpalette



x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
30,5	7,5	35354	4,17	24

Silicone + Acero

Protecciónline

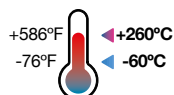


Silicone

Salvamangos silicona

Silicone handle saver
Protecteur manches en silicone
Silikongriffschutz

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
15	4,5	53990	7,37	-



Silicone

Set 2 asas de silicona

2 Silicone handles set
Set 2 poignées silicone
2 Silikongriffe satz

-	Ref.	€	
-	53996	6,14	100



Pinza tenaza para bandeja horno

Tongs for oven tray
Pince pour grille four
Zange für Backblech

-	Ref.	€	
-	53115	6,48	50

INOX 18%



Set de 2 manoplas textiles

2 Textile oven gloves set
Set 2 gants pour le four
2 Textilhandschuhe satz

Ref.	€	
10211	7,42	-





Peladoresline



Pelador de verdura de corte doble
Double cut vegetable peeler
Éplucheur double
Doppel Sparschäler

Ref.	€	
13418	5,31	6

INOX  



Pelador de patatas transversal
Cross section potato peeler
Éplucheur coupe transversale
Kartoffelschäler

Ref.	€	
13420	4,82	6

INOX 18%  

Cascanueces



Cascanueces
Nutcracker
Casse noisette
Nussknacker

x (cm)	Ref.	€	
15	13345	8,89	36

INOX 18% 

Servicio mesa & bar

Table and bar service
Service à table et au bar
Tisch und Barservice



EST. 1974

Especial presentación online

Made in SPAIN

Compatibles con Llaunas, bandejas y rustideras
Compatible with Llaunas, dishes and roasting tins



INOX 18%

Bandeja rectangular

Rectangular dish
Plat rectangulaire
Tablett rechteckig

x (cm)	ext (cm)	H (cm)	Ref.	€		
21x15	24,0 x 16,2	1,3	55028	5,30	-	*
30x21	37,0 x 22,2	1,5	59015	10,27	-	*
35x26	40,2 x 28,2	1,6	59017	11,50	-	
40x31	42,2 x 32,2	1,8	59019	14,12	-	

INOX 18%

Bandeja 'Llauna'

Steel Baking tray
Plaque de cuisson en acier
Backblech aus Stahl

int (cm)	ext (cm)	H (cm)	Ref.	€		
21x15	24,0 x 16,2	2,5	59043	5,96	10	
30 x 21	37,0 x 22,2	2,5	59045	9,94	10	*
35 x 26	40,2 x 28,2	2,5	59047	12,04	10	*
40 x 31	42,2 x 32,2	2,5	59049	14,91	6	

INOX 18%

Rustidera rectangular asa monobloc

Rectangular roasting tin monobloc handle
Plat à gratin rectangulaire poignée monobloc
Bratform rechteckig Griffband

int (cm)	ext (cm)	H (cm)	Ref.	€		
18 x 13	21,8 x 14,2	3	59089	5,81	15	
21x15	24,0 x 16,2	3,5	59091	7,25	10	*
30 x 21	37,0 x 22,2	5,5	59095	11,97	10	*
35 x 26	40,2 x 28,2	5,5	59097	15,12	10	
40 x 31	42,2 x 32,2	6	59099	19,50	6	

INOX 18%

Soporte para 3 tacos

Support for 3 tacos
Support pour 3 tacos
Halter für 3 Tacos



x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
20,5	10	5,2	18030	3,09	12

INOX



Presentaciónline

Base madera

Wood base
Socle en bois
Holzsockel

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Compatible con piezas	Ref.	€		
28,5	18,5	1,8	21x15cm	18056	15,41	-	*
40	25,5	1,8	30x21cm	18057	25,95	-	*

Natural pine Wood 

Para recipientes de 30x21cm y 21x15cm
For recipients of 30x21cm and 21x15cm

Se presenta con papel parafinado para el contacto con los alimentos
It is presented with parchment paper for contact with the food



INOX 18/10

Bandeja 'Llauna'

Steel Baking tray
Plaque de cuisson en acier
Backblech aus Stahl

int (cm)	ext (cm)	H (cm)	Ref.	€		
21x15	24,0 x 16,2	2,5	18043	6,83	10	
30 x 21	37,0 x 22,2	2,5	18045	13,82	10	*
35 x 26	40,2 x 28,2	2,5	18047	17,58	10	*
40 x 31	42,2 x 32,2	2,5	18049	20,13	6	

INOX 18/10 

Rustidera rectangular asa monobloc

Rectangular roasting tin monobloc handle
Plat à gratin rectangulaire poignée monobloc
Bratform rechteckig Griffrand

int (cm)	ext (cm)	H (cm)	Ref.	€		
21x15	24,0 x 16,2	3,5	18091	8,98	10	
30 x 21	37,0 x 22,2	5,5	18095	16,28	10	
35 x 26	40,2 x 28,2	5,5	18097	21,55	10	*
40 x 31	42,2 x 32,2	6	18099	27,99	6	*

INOX 18/10 

Set de 2 soportes para tacos

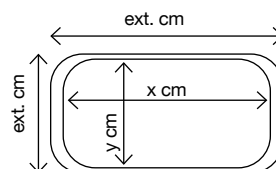
Set of 2 taco holders
Ensemble de 2 supports à tacos
Set aus 2 Taco-Haltern



x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
26,7	10	5	18031	11,98	12

INOX 

Con cuenco para salsas
With a bowl for sauces
Avec un bol pour les sauces
Mit einer Schale für Saucen



Especial presentaciónline

Without



Small



Medium



Large



Especieros

Spice jars
Pots à épices
Gewürzdose

Para hierbas y simil sin agujeros

For herbs and the like, without holes
Pour herbes et similaires sans trous
Für Kräuter usw. Ohne Löcher

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
9,5	7	53201	9,14	-

Con agujeros pequeños

With small holes
Avec petits trous
Fein gelocht

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
9,5	7	53202	9,14	-

Con agujeros medianos

With medium holes
Avec trous moyens
Mittelgross gelocht

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
9,5	7	53203	9,14	-

Con agujeros grandes

With large holes
Avec gros trous
Gross gelocht

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
9,5	7	53204	9,14	-

INOX 18/10

218



Con tapa. De fácil limpieza

With lid. Easy to clear
Avec couvercle. Facile d'entretien
Mit deckel leicht zu reinigen



Salero Duende Moninox

Salt shaker Duende
Salière Duende
Salzstreuer Duende

Ø (cm)	Ref.	€	Pack
10,5 x 4	61038	3,20	1

INOX

Molinillo individual
Individual mill
Individuel moulin
Einzel Pfeffermühle

H (cm)	Ref.	€	
14	61023	14,14	20

INOX 18/10 



Set aceite y vinagrera
Vinegar and oil set stand
Huile et vinaigrier support
Oil und essig stütze

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
7	28	00009	6,40	48

INOX 18/10 



Especial presentaciónline



Set 6 platos Ø 13 cm

6 bill plate without clip Ø 13 cm
6 Plat pour monnaie Ø 13 cm
6 Platte Ø 13 cm ohne klemmvorrichtung

Ø (cm)	Ref.	€	
13	53063	9,16	40

INOX



Platillo para pan

Bread and butter plate
Petite assiette pour le pain
Brotteller

Ø (cm)	Ref.	€	
14	18064	3,09	-

INOX 18/10



Set de 6 posavasos

Glass stand
Sous-verre
6 Glasuntersetzer

Ø (cm)	Ref.	€	
10,5	53061	8,03	-

INOX 18%



Set de 6 posabotellas/ plato cambios

Coaster
Dessous de bouteille
6 Flaschenuntersetzer/Münztablett

Ø (cm)	Ref.	€	
13	53062	9,87	-

INOX 18%



Bandeja ración 13 x 14 cm

Snack tray 13 x 14 cm
Assiette tapas 13 x 14 cm
Platte für tapas 13 x 14 cm

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
13	14	53067	5,82	10

INOX



Plato para servir

Serving dish
Plat de service
Servierteller

Ø (cm)	Ref.	€	
14	56003	2,10	-
16	56007	2,26	-

INOX 18%



Set de 6 rabaneras

Appetizer dish
Ravier
6 Vorspeisenplatte

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
13	6	56061	8,28	-
17	8	56063	9,13	-
20	10	56065	10,04	-

INOX 18%

Platillos Ø 13 cm con pinza

Bill plate with clip Ø 13 cm

Plat pour monnaie a pince Ø 13 cm

Platte Ø 13 mit klemmvorrichtung

Ø (cm)	Ref.	€	
13	53064	1,72	200

INOX **Cogedor-rasqueta**

Breadcrumb scraper

Ramasse-miettes

Krümelsammler/Schaber

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
-	-	61020	4,74	60

INOX **Bandeja portafactura con pinza**

Rectangular bill tray with clip

Porte addition rectangulaire a pince

Platte mit klemmvorrichtung

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
17	10,5	59007	3,43	10

INOX **Bandeja cambio y portafactura**

Bill and tips tray

Plateau monnaie et porte-facture

Rechnungs-Münztablett

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
18	13	59006	4,05	-

INOX 18% **Bandeja bajo-plato acero**

Underplate tray, S.S

Assiette de présentation, acier

Platzteller Stahl

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
32	1,5	18063	11,73	

INOX 18/10 



Bandeja oval borde vuelto

Oval dish out-turned edge

Ovale plat bord rabattu

Buffet-Tablet oval

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
20	13	59068	2,91	-
25	17	59070	4,21	50
30	20	59072	4,62	50
35	24	59074	5,72	25
40	27	59076	7,01	25
45	29	59078	8,12	25
50	31	59080	10,03	25
70	45	59054	24,85	-
80	48	59056	28,83	-

INOX 18% 



Bandejas de pescado

Special dimension dishes

Plats dimensions spéciales

Tablets Sondermaße

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
60	27	59082	14,13	-
80	30	59084	17,71	-

INOX 18% 

INOX 18/10



Bandeja oval borde vuelto

Oval dish out-turned edge

Ovale plat bord rabattu

Buffet-Tablet oval

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
20	13	18068	4,32	-
25	17	18070	5,51	50
30	20	18072	6,89	50
35	24	18074	8,54	25
40	27	18076	11,37	25
45	29	18078	12,99	25
50	31	18080	15,59	25

INOX 18/10 



Bandejas de pescado

Special dimension dishes

Plats dimensions spéciales

Tabletts Sondermaße

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
60	27	18082	19,09	-
80	30	18084	26,10	-

INOX 18/10 

Especial presentaciónline

INOX 18%



Bandeja redonda, borde vuelto
Round tray, out-turned edge
Plat rond, bord rabattu
Rundtablett Rundrand

Ø (cm)	Ref.	€	
30	59060	5,58	-
35	59062	7,01	-

INOX 18%



Bandeja camarero, borde vuelto
Waiter tray, out-turned edge
Plateau de service, bord rabattu
Serviertablett

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
40	2,5	59088	10,89	-

INOX 18%



Fuente circular honda
Deep round dish
Plat rond profond
Flache runde schüssel

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
26	5	59187	7,48	-
32	5,5	59188	8,96	-
36	6	59189	12,00	-
40	6,5	59190	14,20	-

INOX 18%



Certificado internacional de calidad · International quality certificate
Certificat international de qualité · Internationales Qualitätszertifikat



Bandeja Fiberglass no-deslizante
Fibreglass tray, non-slip
Plateau Fibre de verre, antiglissee
Fiberglass-tablett, Rutschfest

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35	27	59290	7,75	-



INOX 18/10

Bandeja redonda, borde vuelto

Round tray, out-turned edge
Plat rond, bord rabattu
Rundtablett Rundrand

Ø (cm)	Ref.	€	
30	18060	8,24	-
35	18062	11,06	-

INOX 18/10



Bandeja camarero, borde vuelto

Waiter tray, out-turned edge
Plateau de service, bord rabattu
Serviertablett

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
40	2,5	18088	17,22	-

INOX 18/10



Fuente circular honda

Deep round dish
Plat rond profond
Flache runde schüssel

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
26	5	18187	11,66	-
32	5,5	18188	14,37	-
36	6	18189	19,09	-
40	6,5	18190	21,69	-

INOX 18/10



Indeformable, más resistente
Undeformable, more resistant

Bandeja Fiberglass no-deslizante

Fibreglass tray, non-slip
Plateau Fibre de verre, antiglisse
Fiberglass-tablett, Rutschfest

Ø (cm)	Ref.	€	
35,5	59280	8,68	-
40	59282	11,39	-



Especial presentaciónline

Servicio mesa & bar
Table and bar service · Service à table et au bar
Tisch und Barservice



Jarra de agua

Water jugs · Pots à eau · Wasserkanne

Sin retenedor · Without retainer ·
Sans bec filtrant · Ohne Siebeinsatz

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
12	20	2	55103	21,34	16

Con retenedor · With retainer
Abec filtrant · Mit Siebeinsatz

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
12	20	2	55104	23,39	16

INOX 18/10

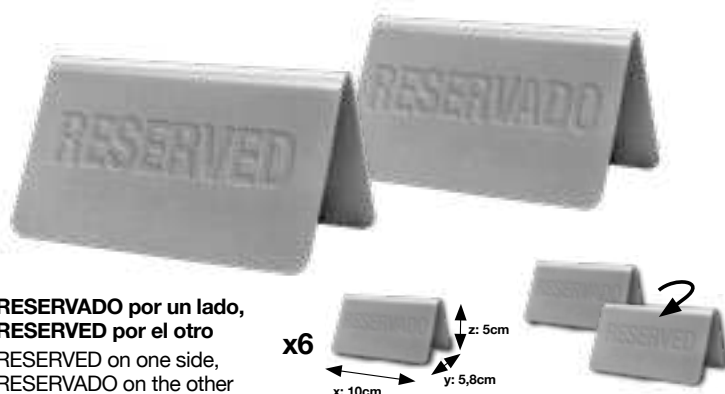


Jarra zumo con visor lateral

Juice jug with side level indicator
Carafe à jus de fruits avec niveau visible
Saftkanne mit seitlicher messskala

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
12	13	1	55108	18,08	12

INOX 18/10



RESERVADO por un lado,
RESERVED por el otro
RESERVED on one side,
RESERVADO on the other

x6

z: 5cm
y: 5,8cm
x: 10cm



Set 6 placas de mesa RESERVADO/RESERVED
6 Table plate set RESERVADO/RESERVED
Set d 6 plaque de table RESERVADO/RESERVED
Set mit 6 Tisch Child RESERVADO/RESERVED

New

x (cm)	y (cm)	z (cm)	Ref.	€	
10	6	5,4	53065	12,61	24

INOX 18%

Cada set contiene 6 unidades
Each set contains 6 units

Sopera con base

Soup Tureen with stand

Soupière à pied

Suppenschüssel mit Fussreif

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	10	2,5	50131	13,65	20
22	11	2,5	50231	14,90	20
24	12	3	51261	15,92	11
28	14	5	51285	19,61	6

INOX 18/10 **Sopera sin base**

Soup Tureen without stand

Soupière sur pied

Suppenschüssel ohne Fussreif

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
22	10	2,5	50246	12,81	14

INOX 18/10 **Legumbrera**

Vegetable bowl

Légumier

Servierschüssel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	5,5	0,6	50014	8,63	12
16	7	1	50016	9,05	8
20	7	2	50037	10,89	8
22	7,5	2	50237	11,76	20
24	8	3	51267	13,12	20
28	9	4,5	51287	17,57	15

INOX 18/10 **Bolset**

Bolset

Bolset

Schüssel

Ø (cm)	L	Ref.	€	
12	0,33	53120	6,06	-
21	2	99077	11,10	-

INOX 18/10 **Ensaladera**

Salad bowl

Saladier

Salatschüssel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	4,5	1,5	61220	11,96	10
22	4,5	1,5	61222	12,57	10
24	4,8	2	61224	14,24	10

INOX 18/10 

Salvamantelesline



Salvamantel enrollable

Roll-up trivet
Sous-plat déroulant
Rolladen topfgitter

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
20	23	18051	8,34	18

INOX 

Máxima calidad. Ligero y fácil de guardar
Ahorro de espacio

Highest quality. Light and easy to keep
Saves space

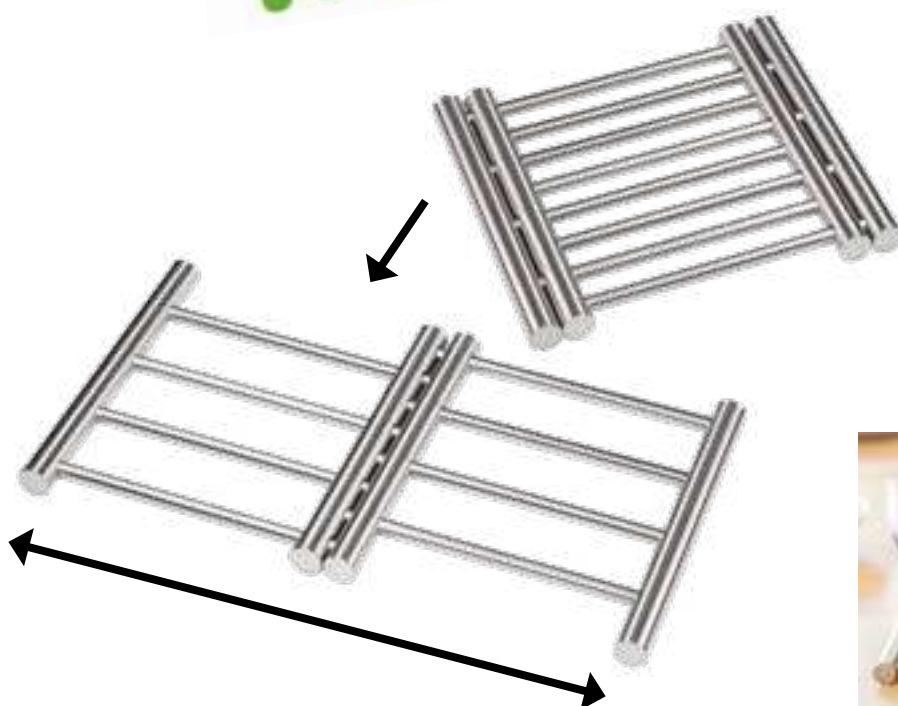
228

Salvamanteles extensible

Extendible trivet
Sous-plat extensible
Ausziehbaren topfgitter

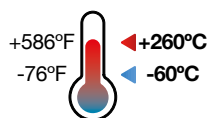
x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
22 - 26	20	18053	10,02	20

INOX





Silicone



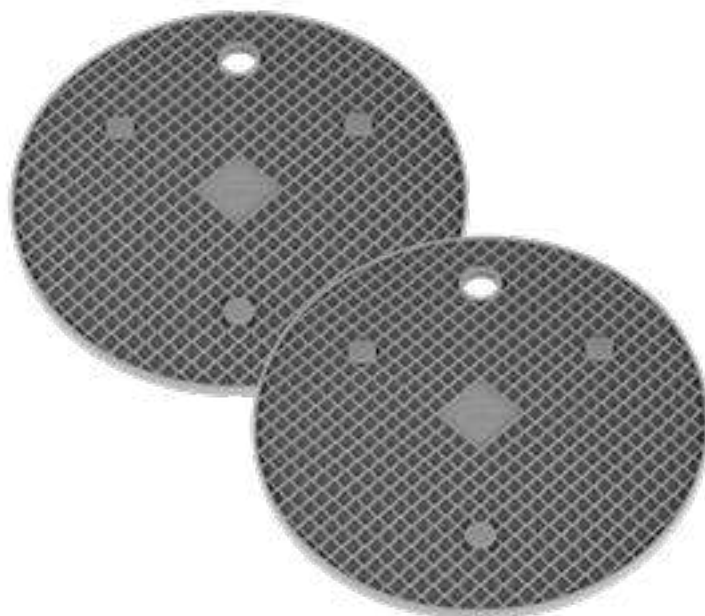
Set de 2 salvamanteles imantados

Set of 2 magnetized trivets

Set 2 sous-plats magnetiques

Set 2 magnetischer untersetzer

Ø (cm)	Ref.	€	
20	18055	9,92	-



Utilizarse como protector
Use it like a protector



Transportar ollas y sartenes calientes
Transport hot pots and pans



Magnetizado
Magnetized

Especial presentaciónline



Set rectangular de catering con cúpula
Catering set rectangular tray with lid
Set plat rectangulaire traiteur avec couvercle
Rechteckig set catering-tablet mit deckel

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
43	27	17	07010	30,44	3

INOX 18% 

Bandeja catering

Catering tray
Plat traiteur
Catering-tablett

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
43	27	59249	6,95	20

INOX 18% 

Campana rectangular catering

Catering rectangular lid
Couvercle rectangulaire traiteur
Rechteckig deckel catering-tablet

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
43	27	59248	23,03	-



230



Set portatapas con cúpula

Tapas tray with lid
Plat pour tapas avec couvercle
Tapas platte mit deckel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
21	15	18092	21,15	-
21	15	59092	19,19	-





Set catering con cúpula
Catering set tray with lid
Set plat traiteur avec couvercle
Set catering-tablet mit deckel

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
35	9,5	07000	20,30	3

INOX 18%

Bandeja catering circular
Circular catering tray
Plat traiteur circulaire
Rund catering-tablet

Ø (cm)	Ref.	€	
35	59252	6,64	-

INOX 18%

Campana circular catering
Catering circular lid
Couvercle traiteur circulaire
Rund deckel catering

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
30	9,5	59251	13,00	20



Cúpula
Lid
Couvercle
Deckel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
21	15	59254	12,45	-
31	21	59014	23,09	20
36	26	59016	26,10	20
39	31	59018	27,67	20

Compatibles con Llaunas, bandejas y rustideras
Compatible with Llaunas, dishes and roasting tins





Cafetera Express
Expres coffe pot
Cafetière Express
Kaffemaschine Express



	L	Ref.	€	
4 tazas	200ml	55040	31,64	4
6 tazas	300ml	55041	35,65	4
10 tazas	500ml	55042	45,16	4

INOX 18/10



Cafetera Express BLACK
Express BLACK coffe pot
Cafetière Express BLACK
Kaffemaschine Express BLACK



	L	Ref.	€	
4 tazas	200ml	55043	36,39	4
6 tazas	300ml	55044	41,00	4
10 tazas	500ml	55045	51,93	4

INOX 18/10



- Resistente al calor
- Fácil de limpiar
- Libre 100% de PFOA y NMP
- Temperature resistant exterior
- Easy to clean
- 100% free of PFOA or NMP



Cafetera Express Easy

Expres Easy coffe pot
Cafetière Express Easy
Kaffemaschine Express Easy

	L	Ref.	€	
New 4 tazas	200ml	55067	27,41	4
6 tazas	300ml	55071	30,43	4
10 tazas	500ml	55072	36,27	4

INOX 18/10 



Cafetera Express Eros

Expres Eros coffe pot
Cafetière Express Eros
Kaffemaschine Express Eros

	L	Ref.	€	
6 tazas	300ml	55073	32,97	12
10 tazas	500ml	55074	39,29	12

INOX 18/10 



Fácil de limpiar
Easy to clean





Tetera Glas
Glass teapot
Théière Glass
Teekanne Glass

L	Ref.	€	
0,6	55231	24,12	-
1,20	55261	29,79	-

INOX 18/10 

234



Colador para Infusiones con tapa
Strainer to Infusions with lid
Passoire pour Infusions avec couvercle
Teesieb mit Deckel

Ø cm	H (cm)	Ref.	€	
7,7	12	13413	10,66	-

INOX 18/10 

Tapa especial para usar como plato
Special lid to use like a plate







Tetera Professional Line
Professional Line teapot
Théière Professional Line
Teekanne Professional Line

L	Ref.	€	
0,125	55080	11,24	-
0,25	55180	15,18	-
0,35	55280	18,60	-
0,60	55380	21,52	-

INOX 18/10



Cafetera Professional Line
Professional Line coffepot
Cafetière Professional Line
Kaffeekanne Professional Line

L	Ref.	€	
0,25	55050	15,30	-
0,35	55150	18,75	-
0,60	55250	20,55	-
0,90	55350	24,38	-

INOX 18/10



Azucarero Professional Line
Professional Line sugar bowl
Sucrier Professional Line
Zuckerdose Professional Line

L	Ref.	€	
0,125	55085	13,86	-
0,5	55185	16,41	-

INOX 18/10



Lechera Professional Line
Professional Line milkpot
Pot à lait Professional Line
Milchkännchen Professional Line

L	Ref.	€	
0,125	55010	7,99	-
0,25	55110	11,44	-
0,35	55210	15,56	-
0,60	55220	17,63	-
0,90	55230	20,53	-

INOX 18/10



CLASSIC

Lechera Professional Classic
Milkpot Professional Classic
Pot à lait Professional Classic
Milchkanne Professional Classic

L	Ref.	€	
0,1	55410	5,09	-
0,2	55420	5,93	-
0,3	55430	7,65	-
0,6	55440	10,68	-
0,9	55450	12,73	-
1,5	55460	19,22	-
2	55470	22,33	-

INOX 18/10



Con medidor interior · With inside meter
600 ml · 900 ml · 1500 ml · 2000 ml

Lechera Professional Classic
Milkpot Professional Classic
Pot à lait Professional Classic
Milchkanne Professional Classic

L	Ref.	€	
0,6	55441	14,31	-
0,6	55442	14,31	-
0,9	55451	16,38	-
0,9	55452	16,38	-

INOX 18/10

White
Black

White
Black



Cubiterasline

Servicio mesa & bar
Table and bar service · Service à table et au bar
Tisch und Barservice

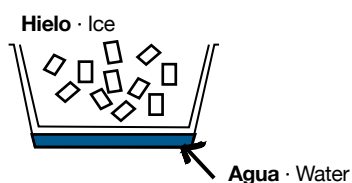


Cubitera profesional
Professional ice bucket
Seau à glace professionnel
Profi-Eiswürfelbehälter



Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
28	18	10	59211	42,98	-

INOX 18/10



Perforada · Drilled



Champanero semiesférico con base
Champagne cooler
Refrâchisseur à champagne
Champagnerkühler halbrund

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
28	16	7	67629	43,49	-
32	18	10	67633	53,43	-

INOX 18/10





Cubitera y rejilla
Ice bucket and grid
Seau a glace et grille
Eiskübel und Lochdeckel

	x (cm)	y (cm)	z (cm)	L	Ref.	€	
BLANCO	44,5	32	23	20	59152	81,08	1
NEGRO	44,5	32	23	20	59155	81,08	1

Pine wood
HDPE (Polietileno de alta densidad)



	x (cm)	y (cm)	z (cm)	L	Ref.	€	
BLANCO	31	27,5	23	10	59151	50,58	1
NEGRO	31	27,5	23	10	59154	50,58	1
MADERA	31	27,5	23	10	59157	50,58	1

Pine wood
Polypropylene
Methacrilate

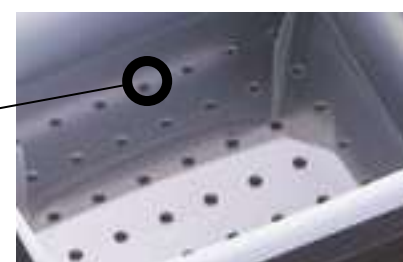
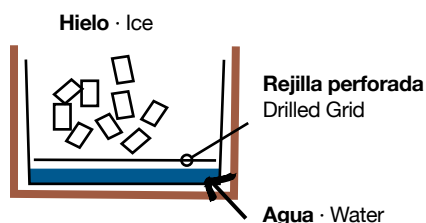


	x (cm)	y (cm)	z (cm)	L	Ref.	€	
BLANCO	24,3	21,7	19,5	5,5	59150	31,12	1
NEGRO	24,3	21,7	19,5	5,5	59153	31,12	1

Pine wood
Polypropylene
Methacrilate



Cubitera y rejilla
Ice bucket and grid



Cubiterasline



Cubo de champán

Champagne bucket
Seau à champagne
Champagnerkühler

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
18	19,5	4,5	59105	22,94	-

Rejilla · Grid · Grille · Gitter für Eiskübel

Ø (cm)	-	-	Ref.	€	
18	-	-	59107	7,93	-

INOX 18/10 

Cubitera y rejilla

Ice bucket and grid
Seau a glace et grille
Eiskübel und Lochdeckel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
12	13	1,25	59103	18,59	-

INOX 18/10 

Cubitera de hielos · Ice bucket · Seau a glace · Eiskübel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
12	13	1,25	59101	13,37	-

INOX 18/10 

Rejilla · Grid · Grille · Gitter für Eiskübel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
12	-	-	59102	5,65	-

INOX 18/10 





Soporte mesa + Cubo de champán
Tabletop rod stand + Champagne bucket

Soporte mesa para cubo champagne, varilla
Tabletop rod stand for champagne bucket
Support table pour seau au champagne
Tischhalterung für Sektkühler

Ø (cm)	y (cm)	Ref.	€	
18	65	59117	21,5	-

INOX 18/10 



Peana portacubos
Champagne bucket pedestal
Porte seau à champagne
Sekt Kühlerständer

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
18	65	59106	59,64	-

INOX 18/10 

La peana portacubos no incluye el cubo (se vende por separado).
The base for the bucket does not include the bucket (sold separately).
Le socle pour le seau ne comprend pas le seau (vendu séparément).
Die Basis für den Eimer enthält nicht den Eimer (separat erhältlich).



Cóctelline



Recipiente apto para el congelador
Container for the freezer



Set 8 cubitos + Pinza

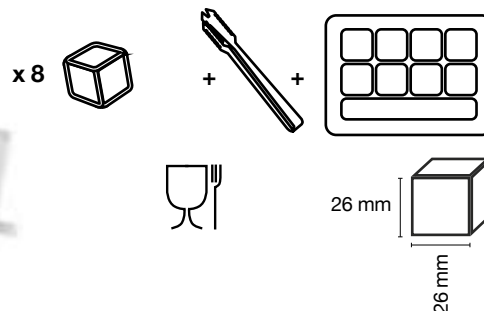
Set 8 cubes + Tong

Set 8 glaçons + Pince

Set 8 Kühlwürfel + Eiszange

unidad	unidades	Ref.	€	
26 x 26 mm	8	53108	22,02	-

INOX 18/10



!!!Enfrían cualquier bebida sin alterar su sabor!!!
They cool any beverage without altering its flavour!!!

242



Set 6 cubitos

unidad	unidades	Ref.	€	
26x26mm	6	53109	8,21	-

INOX 18/10

Set 6 cubitos

Set 6 cubes

Set 6 glaçons

Set 6 Kühlwürfel

unidad	unidades	Ref.	€	
26 x 26 mm	6	53107	15,48	-

INOX 18/10

Cubito de acero inoxidable

Stainless steel cube

Glaçon en acier inoxydable

Kühlwürfel aus edelstahl

unidad	unidades	Ref.	€	
26 x 26 mm	1	53106	2,29	12

INOX 18/10



Set de 4 cucharillas de cóctel rizada

4 Twisted bar spoon
4 Cuillère cocktail cannelée
4 Gewellter barlöffel

y (cm)	Ref.	€	
28	13405	9,92	-

INOX**Colador de gusanillo**

Cocktail strainer
Passoire à cocktail
Cocktailsieb

y (cm)	Ref.	€	
20,5	35460	12,41	-

INOX 18/10**Colador**

Strainer
Passoir
Durchschlag

Ø (cm)	Ref.	€	
7	53007	1,59	6
10	53010	2,06	6

INOX 18%

Todo acero
Full steel
Toutacier
Ganz aus stahl

**Pinza para hielo**

Ice tong
Pince à glace
Eiszange

Sin muelle · Without spring · Sans ressort · Ohne feder

y (cm)	Ref.	€	
17	53101	4,26	-

INOX**Sin muelle** · Without spring**Con muelle** · With spring · Avec ressort · Mit feder

y (cm)	Ref.	€	
17	53110	2,20	100

INOX

Con muelle + abridor · With spring + bottle opener
Avec ressort + decapsuleur · Mit feder + Flaschenöffner

y (cm)	Ref.	€	
17	53111	2,63	12

INOX

Servilleterosline



Dos posiciones: Vertical u horizontal
Two positions: Vertical or horizontal

Portarrollos multifunción
Multifunctional kitchen-roll holder
Porte-Rouleaux multifonctions
Mehrfunktions-Rollenhalter

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
17	28,5	61050	20,31	6

INOX 18% ■



244



Servilletero cóctel
Napkin rack cocktail
Porte-serviettes cocktail
Servilletenhalter cocktail

	x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
BLANCO	12	12	7	61235	12,32	24

Pine wood/DMF ■

Para servilletas de 10x10cm
For 10x10cm napkins



Servilletero cubo
Cube napkin-holder
Porte-serviettes de table cube
Serviettenhalter cube

	x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
NEGRO	10	11	15	61232	15,41	6
BLANCO	10	11	15	61233	15,41	6

Pine wood ■

Servilletero cóctel

Cocktail napkin-holder
Porte-serviettes cocktail
Serviettenhalter cocktail

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
10,5	10,5	11	61250	4,18	-

INOX 18% 



Servilletero cóctel con carta

Cocktail napkin holder with menu
Porte-serviettes de cocktail avec carte
Cocktail-Serviettenhalter mit Karte



x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
10,5	10,5	11	61251	4,55	-

INOX 18% 

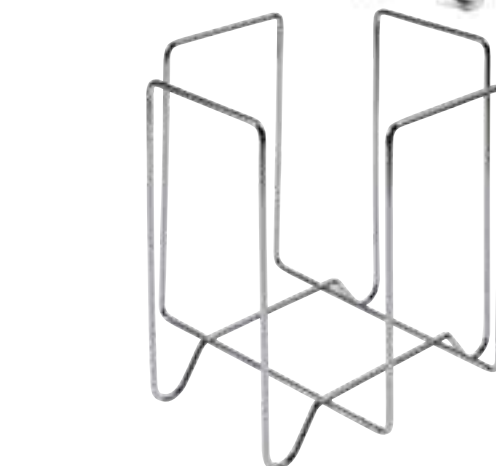


Servilletero alto

Tall napkin-holder
Porte-serviettes de table haut
Serviettenhalter hoch

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
18,5	18,5	20	61240	7,37	-

INOX 18% 



Servilletero bajo

Low napkin-holder
Porte-serviettes de table bas
Serviettenhalter niedrig

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
17	17	6	61230	10,85	-

INOX 18% 



Servilletero individual

Individual napkin rack
Porte-serviettes individuel
Serviettenhalter

-	Ref.	€	
-	61231	2,07	-

INOX 18% 



Vinoline



Sacacorchos de camarero bouquet, 2 tiempos

Waiter's corkscrew, 2 time
Tire-bouchon limonadier, 2 temps
Kellner-Korkenzieher

y (cm)	Ref.	€	
12	35422	2,54	-

INOX 



Sacacorchos camar. Bouquet, 2/T

Bouquet Waiter's double-lever Corkscrew, Stainless Steel
Tire-bouchon limonadier. Bouquet, 2 leviers, Acier Inox
Kellnermesser Bouquet, 2/T, Edelstahl

y (cm)	Ref.	€	
12	35425	3,28	-

INOX 18% 



Sacacorchos camar. Bouquet con Abrebot

Bouquet Waiter's Corkscrew W/ Bottle Opener
Tire-bouchon limonadier Bouquet avec Décapsuleur
Kellnerkorkenzieher Bouquet mit Flaschenöffner

y (cm)	Ref.	€	
14	35427	2,41	-

INOX 



Descapsulador y abrebotos Elite

Elite bottle opener
Decapsuleur Elite
Flaschenöffner Elite

y (cm)	Ref.	€	
22	13324	4,52	-

INOX 18% 

Sacacorchos bouquet

Bouquet corkscrew
Tire-bouchon bouquet
Kellnermesser bouquet

y (cm)	Ref.	€	
19	35415	8,53	-

Cromo 

**Descapsulador bouquet de botellas**

Foil cutter
Coupe capsule
Folien cutter

y (cm)	x (cm)	Ref.	€	
7	4,5	35420	3,50	-

**Anillo antigoteo bouquet**

Drip-stop ring bouquet
Collier anti-gouttes bouquet
Tropfring bouquet

H (cm)	Ref.	€	
1,4	35441	1,62	-

INOX 



Vinoline



Boquilla servidora nº1
Pourer #1
Bec Verseur nº1
Flaschenausgieber Nr.1

Ref.	€	
35443	2,67	-

INOX 



Boquilla servidora nº2
Pourer #2
Bec Verseur nº2
Flaschenausgieber Nr.2

Ref.	€	
35444	2,67	-

INOX 



Boquilla servidora nº3
Pourer #3
Bec Verseur nº3
Flaschenausgieber Nr.3

Ref.	€	
35445	2,71	-

INOX 



Boquilla servidora nº4
Pourer #4
Bec Verseur nº4
Flaschenausgieber Nr.4

Ref.	€	
61329	2,67	-

INOX 



Utilízala también para aceite y/o salsas
Also use it for oil and sauces
Utilisez-le également pour l'huile et les sauces
Verwenden Sie es auch für Öl und Saucen

Escanciador bouquet antigoteo

Bouquet drip proof pourer
Bec Verseur bouquet anti-gouttes
Antitropf-ausgiesser bouquet

y (cm)	Ref.	€	
8	35435	1,07	-

INOX 

Aireador de vino

Wine aerator
Aérateur a Vin
Wein Belüfter

y (cm)	Ref.	€	
10	35442	3,01	-



Tapon bouquet, antigoteo bouquet

Bouquet stopper, drip proof bouquet
Bouchon bouquet, anti-gouttes bouquet
Antitropf-verschluss bouquet

	Ref.	€	
Champagne	35437	2,63	-
Wine	35439	2,63	-

INOX 

Bomba de vacío y 2 tapones para botella

Wine vacuum sealer with 2 caps
Pompe à vide pour bouteille avec 2 bouchon
Weinpumpe mit 2 Verschlüssen

y (cm)	Ref.	€	
15	35429	5,33	6

INOX 

Dos tapones para vacío

Two bottle caps
Deux bouchons pour bouteille
Zwei Vakuumstopfen

y (cm)	Ref.	€	
4	35432	3,29	6



2 tapones para vacío
2 bottle caps



Pizarrasline

Servicio mesa & bar
Table and bar service · Service à table et au bar
Tisch und Barservice



250



Pizarra pared con marco

Wall-mounted blackboard wall with frame

Tableau mural avec cadre

Wandtafel mit Rahmen

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
54	74	59351	31,77	10

DMF



Pizarra de pie doble reversible

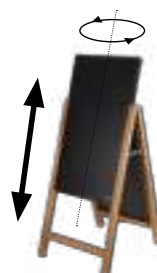
Double reversible standing blackboard

Tableau noir double réversible

Wende-Doppelstehbrett

x (cm)	y (cm)	z (cm)	Ref.	€	
55	66	101	59352	72,65	1

DMF



Tablero reversible

Reversible blackboard

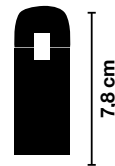
Outdoor

Outdoor
Outdoor
Outdoor



EST. 1974

ThermoCupline



150ml



3+3



ThermoCup Circles

H (cm)	L	Ref.	€		
7,8	0,15	61248	8,83	6	Brown
7,8	0,15	61249	8,83	6	Green

INOX 18/8 ~~✗~~ ~~✗~~ ~~✗~~ 6+6 = 3+3 + 3+3



Termo Cup Black

H (cm)	L	Ref.	€		
7,8	0,15	61218	8,83	6	Black



Termo Cup Silver

H (cm)	L	Ref.	€		
7,8	0,15	61219	8,83	6	Silver



Diseñado para que no gotee ni provoque derrames ya que posee un seguro que elimina la posibilidad de que se abra de manera accidental

Designed not to drip or spill as it has a safety lock that eliminates the possibility of accidental opening



280ml

ThermoJoy

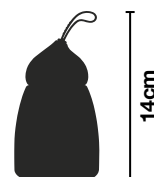
Termo Joy Yellow 280 ml

Ø (cm)	L	Ref.	€	
9	0,28	61181	7,49	-

INOX 18/10



Venta individual
Individual sale



Termo Joy Aurum 280 ml

Ø (cm)	L	Ref.	€	
9	0,28	61189	7,49	-

INOX 18/10



Venta individual
Individual sale



Termo Joy Blue and Pink 280 ml

Ø (cm)	L	Ref.	€	
9	0,28	61180	7,49	3
9	0,28	61187	7,49	3

3 Blue

3 Pink



3 Blue

3 Pink



3+3

3 Blue

3 Pink

280ml

ThermoCan

Baby Thermocan

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,33	61209	6,72	12



Especial porta papillas. Incluye cuchara
Special baby food carrier. Spoon included

ThermoCanline

Termos para líquidos y sólidos, que mantienen el calor 12h y el frío 6h, con doble pared de acero inoxidable, boca especial de silicona.

Flasks for liquids and solids that stay hot for 12 hours and cold for 6, with double stainless steel sides and a special silicone mouth.

280ml



Thermocan
Pulpo



Thermocan
Acqua



Thermocan
Outdoors



Thermocan
Dots



Thermocan
Red Waves



Thermocan
Blue Waves



500ml



Thermocan
Coffee and
Tea



Thermocan
Acqua



Thermocan
Dots



Thermocan
Red Waves



Thermocan
Blue Waves



700ml



Thermocan
Red Waves



Thermocan
Blue Waves



330ml



Baby Thermocan

Especial bebés
Special baby



Pedido mínimo, en caja expositora de 6 unidades
Minimum order, in display box of 6 units



500ml

280ml
Thermocan
Acero



500ml

280ml
Thermocan
Rojo

Capacidad • capacity

		280 ml	330 ml	500 ml	700 ml
ThermoCan	Baby		•		
	Pulpo	•			
	Outdoors	•			
	Acero	•		•	
	Rojo	•		•	
	Acqua	•		•	
	Coffe & Tea			•	
	Dots	•		•	New
	Waves	•		•	New
		280 ml	330 ml	500 ml	700 ml



255

ThermoCanline

Outdoor • Outdoor • Outdoor • Outdoor

ThermoCanline



280ml

500ml

700ml



3+3

Pedido mínimo, en caja expositora de 6 unidades
Minimum order, in display box of 6 units



ThermoCan Waves 280ml

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,28	61260	9,09	6
7	0,28	61261	9,09	6

Blue
Red

ThermoCan Waves 500ml

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,50	61263	10,45	6
7	0,50	61264	10,45	6

Blue
Red

ThermoCan Waves 700ml

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,70	61266	11,06	6
7	0,70	61267	11,06	6

Blue
Red

INOX 18/8 6+6 = 3+3 + 3+3



Pedido mínimo, en caja expositora de 6 unidades
Minimum order, in display box of 6 units



ThermoCan Dots

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,28	61262	9,09	12
7	0,50	61265	10,45	12

INOX 18/8 = +



Pedido mínimo, en caja expositora de 6 unidades
Minimum order, in display box of 6 units



ThermoCanline



en la página anterior
on previous page



280ml

ThermoCan



Thermocan acero

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,28	61203	9,09	12



Thermocan rojo

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,28	61204	9,09	12



Thermocan Acqua

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,28	61183	9,09	12



Thermocan Pulpo

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,28	61213	9,09	12



Thermocan Outdoors

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,28	61190	9,09	12





Pedido mínimo, en caja expositora de 6 unidades
Minimum order, in display box of 6 units



500ml

ThermoCan



en la página anterior
on previous page



Thermocan acero

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,50	61201	10,45	12



Thermocan rojo

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,50	61202	10,45	12



Thermocan Acqua

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,50	61185	10,45	12



Thermocan Coffee and Tea

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,50	61215	10,45	12



ThermoDrinkline



BLACK&WHITE

ThermoDrink Black

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,50	61179	8,36	24

INOX



ThermoDrink White

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,50	61177	8,36	24

INOX



Cream

ThermoDrink Cream

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,50	61158	8,36	24

INOX



Caja-Display
Display-Box

Pedido mínimo, en caja expositora de 6 unidades
Minimum order, in display box of 6 units



ThermoDrink Ivory

	ml	Ref.	€	
○	350	61280	8,25	48

INOX 18/8



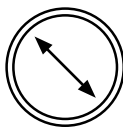
ThermoDrink Smileys

	ml	Ref.	€	
○	500	61281	8,45	24
●	500	61282	8,45	24
●	500	61283	8,45	24

INOX 18/8



Termosline



Boca ancha
Wide mouth
Large ouverture
Weite Öffnung



Termo para alimentos KIDS
KIDS Food Thermos
Thermos pour aliments KIDS
KIDS Lebensmittel-Thermoskanne



ml	Ref.	€	
540	61125	16,45	48
750	61126	17,45	48

INOX 18/10



Termo para alimentos sólidos SMILEYS
SMILEYS Solid Food Thermos
Thermos pour aliments solides SMILEYS
SMILEYS Thermoskanne für feste Speisen



ml	Ref.	€	
750	61128	17,65	48
960	61129	18,95	48

INOX 18/10



ThermoMug



ThermoMug

	ml	Ref.	€	
	960	61275	18,95	12
	1200	61277	19,95	12

INOX 18/8 

Con pajita de acero inoxidable

With a stainless steel straw

Avec une paille en acier inoxydable

Mit einem Strohhalm aus Edelstahl



A prueba de fugas

Leak proof

Résistant aux fuites

Auslaufsicher



Libre de condensación

Condensation free

Sans condensation

Kondensationsfrei



Termosline



Termo fiambreira para sólidos
Thermo for solid food
Thermo pour aliments solides
Thermobehälter mit Einsätzen

L	Ref.	€	
1,2	61134	21,95	-

INOX 18/10   

1200ml

500ml



Termo fiambreira sólidos
Thermo for solid food
Thermo pour aliments solides
Thermobehälter mit Einsätzen

L	Ref.	€	
0,5	61135	19,86	-

INOX 18/10   



Termo para alimentos sólidos y líquidos
Thermo for solid food and liquids
Thermo pour aliments solides et liquides
Thermo für feste und flüssige Speisen

L	Ref.	€	
0,5	61155	19,02	-
1	61156	21,51	-

INOX 18/10   

**500ml
1000ml**

Termo líquidos Serie Diana

Thermo Diana for liquids
Thermo Diana pour liquides
Thermoflasche Diana

H (cm)	L	Ref.	€	
19	0,35	61144	8,30	-
24	0,5	61146	9,29	-

INOX 18/10   



Serie Diana



Tapón dosificador
Measuring Cup

Termo líquidos Serie Talia

Thermo Talia for liquids
Thermo Talia pour liquides
Thermoflasche Talia

H (cm)	L	Ref.	€	
19	0,35	61182	8,34	-
24	0,5	61184	8,80	-
28	0,75	61186	12,39	-
30	1	61188	14,09	-

INOX 18/10   



Serie Talia



Tapón dosificador
Measuring Cup

Campingline



Quantum™2
Reinforced non-stick coating



+ 3 tapas · 3 lids

D'Artagnan Set

Ø (cm)	Ref.	€	
20 + 24 y 20	15448	57,10	-

Composición: Sartén antiadherente 20 y 24 cm, Sautex 20, 3 tapas.

Composition: Fry pan with non-stick surface 20 and 24 cm, Sautex 20, 3 lids.

Composition: Poêle à revêtement anti-adhésif 20 et 24 cm, Sautex 20, 3 couvercle verre.

Bestandteile: Spezial-Antihaftpfanne 20 und 24 cm, Sautex 20, 3 Glasdeckel.



INOX 18%



Porthos Set

Acero · Steel · Acier · Stahl

Ø (cm)	Ref.	€	
16 - 18 - 20	15446	39,26	-

Composición: cazo 16, 18 y 20 cm.

Composition: saucepan 16, 18 y 20 cm.

Composition: casserole 16, 18 y 20 cm.

Bestandteile: kasserolle 16, 18 y 20 cm.



INOX 18%



Athos Set

Acero · Steel · Acier · Stahl



Ø (cm)	Ref.	€	
20 - 24	15250	50,00	-
18 - 22 - 26	15252	60,00	-

Composición: Sartén 20 y 24cm o Sartén 18, 22 y 26 cm.

Composition: Fry pan 20 and 24cm or Frypan 18, 22 and 26cm.

Composition: Poêle 20 et 24cm ou Poêle 18, 22 et 26cm.

Bestandteile: Pfanne 20 und 24cm or Pfanne 18, 22 und 26cm.

Antiadherente · Non stick surface · Revêtement anti-adhésif
Spezial-Antihaftpfanne



Quantum™2
Reinforced non-stick coating



Ø (cm)	Ref.	€	
20 - 24	15251	62,00	-
18 - 22 - 26	15253	78,00	-

Composición: Sartén 20 y 24cm o Sartén 18, 22 y 26 cm.

Composition: Fry pan 20 and 24cm or Frypan 18, 22 and 26cm.

Composition: Poêle 20 et 24cm ou Poêle 18, 22 et 26cm.

Bestandteile: Pfanne 20 und 24cm or Pfanne 18, 22 und 26cm.



INOX 18%

Mango Multiuso Security
Security Multi handle
Poignée Multi-usage Security
Multigriff Security

Ref.	€	
15103	15,17	40



Batería Kamp

1 Olla · stock pot · Marmite · Fleischtopf Ø 20 cm
1 Cazo · saucepan · Casserole · Stielkasserolle Ø 16 cm
1 Cazo · saucepan · Casserole · Stielkasserolle Ø 14 cm
1 Sartén · Fry pan · Poêle · Pfanne Ø 20 cm
1 Cestillo · Basket · Panier · Korb Ø 18 cm
2 Tapas · Lids · Couvercles · Deckels Ø 16 y 20 cm

267

Batería Kamp 7 u
Kamp cooking set 7 P
Batterie Kamp 7 P
Kochgeschirr Kamp 7 P

	Ref.	€	
7 piezas	61117	58,18	



Bolsa isotérmica incluida
Included isothermal bag
Sac isotherme inclus
Isothermie inklusive Tasche



7

Piezas:
Pieces:



Mango desmontable
Removable handle
Manche amovible
abnehmbarer Griff

Campingline



Vaso de camping

Glass for camping
Verre pour le camping
Trinkbecher

Con asa · With handle · Avec poignée · Mit henkel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
7,5	9,5	0,33	53083	5,96	-

Sin asa · Without handle · Sans poignée · Ohne Henkel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
7,5	9,5	0,33	53084	5,06	-

INOX 18/10



Plato de camping

Dish for camping
Assiette pour camping
Camping Platzteller

Llano · Flat · Plat · Flach

Ø (cm)	H (cm)	-	Ref.	€	
22	2,5	-	58043	3,28	-

Hondo · Deep · Creuse · Tief

Ø (cm)	H (cm)	-	Ref.	€	
22	4,5	-	58045	3,53	-

INOX 18%



Fiambrera con tapa plástico

Lunchbox with plastic lid
Gamelle avec plastique couvercle
Proviantbüchse Plastikdeckel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	6,5	1,75	61120	12,86	-
24	7,5	3	61124	14,78	-

INOX 18/10



Fiambrera abombada

Bulged lunchbox
Gamelle bombée
Gewölbte Frischhaltebox

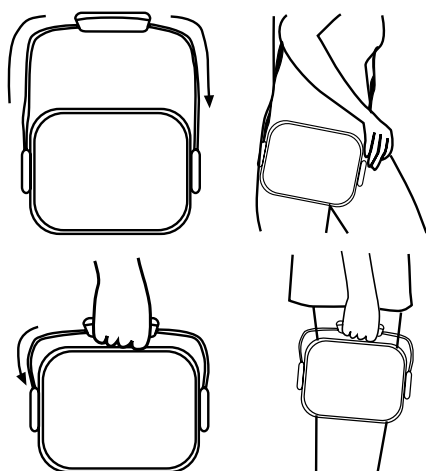
Ø (cm)	Ref.	€	
14	61114	6,28	-

INOX



LunchBag Urban

Ref.	€	
61143	21,08	-



Incluyen instrucciones
Includes instruction

Incluyen 2 modernas servilletas
Includes 2 fashionable napkins
Four avec deux serviettes modernes
Mi zwei Servietten mittaktuellenm Design



Tupper LunchBag

Ref.	€	
61242	3,76 (*)	-

(*) Disponible - venta individual



Bolsa compacta protectora de fácil limpieza.
Easy-to-clean protective compact bag.
Sac compact de protection facilement lavable.
Kompakte Schutztasche, problemlos zu reinigen.



269



Juntas de silicona herméticas · Silicone gaskets hermetic
Joints en silicone hermétique · Dichtungen aus Silikon Hermetisch



ECCO

Batería completa Ecco Acero. 8 u.
Ecco Acero complete cooking set. 8 u.
Batterie complete Ecco Acero. 8 u.
Kochgeschirr Ecco Acero. 8 u.

	Ref.	€	
8 piezas	65918	233,65	-

Composición: Ollas 16 y 20, Cacerola 16, 20 y 24, Cazo 14 y 16, y Pote 16.

Composition: Stock pot 16 and 20, Casserole 16, 20 and 24, Saucepan 14 and 16 and Pot 16.



INOX 18/10

Composition: Marmite 16 et 20, Faitout 16, 20 et 24, Casserole 14 et 16, et Gobelet 16.

Bestandteile: Fleischtopf 16 und 20, Bratentopf 16, 20 und 24, Stielkasserolle 14, 16 und Milchtopf 16.



Batería completa Ecco Acero. 5 u.
Ecco Acero complete cooking set. 5 u.
Batterie complete Ecco Acero. 5 u.
Kochgeschirr Ecco Acero. 5 u.

	Ref.	€	
5 piezas	65066	165,76	-

Composición: Olla 20, Cacerola 20 y 24, Cazo 16 y Tartera 26.

Composition: Stock pot 20, Casserole 20 and 24, Saucepan 16 and Baking pan 26.



INOX 18/10

Composition: Marmite 20, Faitout 20 et 24, Casserole 16 et Sauteuse 26.

Bestandteile: Fleischtopf 20, Bratentopf 20 et 24, Stielkasserolle 16 und Milchtopf 26.



Batería completa Ecco Cristal. 4 u.
Ecco complete cooking set. 4 u.
Batterie complete Ecco. 4 u.
Kochgeschirr Ecco. 4 u.

	Ref.	€	
4 piezas	65923	113,38	-

Composición: Ollas 20, Cacerola 20 y 24, Cazo 14.

Composition: Stock pot 20, Casserole 20 and 24, Saucepan 14.



INOX 18/10

Composition: Marmite 20, Faitout 20 et 24, Casserole 14.

Bestandteile: Fleischtopf 20, Bratentopf 20 und 24, Stielkasserolle 14.



Batería Forma 5 u + 3 tapas de cristal
5 u Forma set + 3 glass lids
Batterie Forma 5 u + 3 couvercles en verre
Topfset Forma 5-tlg. + 3 Glasdeckel

	Ref.	€	
5 u + 3 tapas	60990	84,07	-

Composición: Ollas 16 y 20, Cacerola 24, Cazo 12 y 14.

Composition: Stock pot 16 and 20, Casserole 24, Saucepan 12 and 14.

Composition: Marmite 16 et 20, Faitout 16 et 20, Casserole 12 et 14.

Bestandteile: Fleischtopf 16 und 20, Bratentopf 24, Milchtopf 12 und 14.



INOX 18%

Batería Forma 5 u + 2 tapas de cristal
5 u Forma set + 2 glass lids
Batterie Forma 5 u + 2 couvercles en verre
Topfset Forma 5-tlg. + 2 Glasdeckel

	Ref.	€	
5 u + 2 tapas	60995	80,42	-

Composición: Ollas 16 y 20, Cacerola 16 y 20, Cazo 14.

Composition: Stock pot 16 and 20, Casserole 16 and 20, Saucepan 14.

Composition: Marmite 16 et 20, Faitout 16 et 20, Casserole 14.

Bestandteile: Fleischtopf 16 und 20, Bratentopf 16 und 20, Milchtopf 14.



INOX 18%



FORMA

Personaliza la caja con el contenido que desees
 Customize the box with the content you desire
 Personnalisez la boîte avec le contenu de votre choix
 Passen Sie die Box nach Ihren Wünschen an



Acero

Batería Forma set 4 piezas acero

Cooking set of 4 pieces Forma acero
 Set de cuisine de 4 pièces Forma acero
 Kochset 4-teilig Forma acero

Ref.	€	
90237	51,80	-

Composición: Olla 20cm, Cacerola 20cm, Cazo 16 y tapa de vidrio de 20cm

Composition: Stock pot 20cm, Casserole 20cm, Saucepan 16cm and Glass lid 20cm.

Composition: Marmite 20cm, Faitout 20cm, Casserole 16cm et couvercle en verre 20cm.

Bestandteile: Fleischtopf 16 20cm, Bratentopf 20cm, Stielkasserolle 16cm und Glassdeckel 20cm.



INOX 18%

271

Baquelita

Batería Forma set 4 piezas baquelita

Cooking set of 4 pieces Forma bakelite
 Set de cuisine de 4 pièces Forma bakélite
 Kochset 4-teilig Forma bakelit

Ref.	€	
90229	52,05	-

Composición: Olla 20cm, Cacerola 20cm, Cazo 16 y tapa de vidrio de 20cm

Composition: Stock pot 20cm, Casserole 20cm, Saucepan 16cm and Glass lid 20cm.

Composition: Marmite 20cm, Faitout 20cm, Casserole 16cm et couvercle en verre 20cm.

Bestandteile: Fleischtopf 16 20cm, Bratentopf 20cm, Stielkasserolle 16cm und Glassdeckel 20cm.



INOX 18%

Promotionline

Merchandising

ROBIN FOOD

David de Jorge

INOXIBAR

David de Jorge



Set Rainbow Green

Ø (cm)	Ref.	€		
20+24	18835	28,14	6	
20+24	18737	28,14	6	
18+22+26	18836	40,31	6	
18+22+26	18738	40,31	6	



Set AQUAline

Ø (cm)	Ref.	€	
20+24	18734	35,65	4



Set 5 cazos (12,14,16,18 y 20)

5-saucepan set (12,14,16,18 and 20)
Set de 5 casseroles (12,14,16,18 et 20)
Satz Stielkasserollen (12,14,16,18 und 20)

Ref.	€	
60041	49,56	



Set 2 ollas a presión G - SOLA

G -SOLA set 2 pressure cooker
Set 2 cocotte à pression G -SOLA
Set 2 schnellkochtopf G -SOLA

Ø (cm)	L	Ref.	€	
22	2,5 + 6	50275	92,72	2
22	4 + 6	50272	99,20	2

- Olla - Pressure cooker: 6 L (Ø 22 cm)
- Olla - Pressure cooker: 2,5 L o 4L (Ø 22 cm)
- Tapa olla a presión - Pressure cooker's lid
- Tapa de cristal- Glass lid (Ø 22 cm)
- Cestillo - Basket



INOX 18/10



Libro de recetas de regalo
Book of recipes free



Caja-Display Display-Box



Expositor de cartón Cardboard display Présentoir en carton Kartondisplay



x (cm)	y (cm)	z (cm)	Ref.	
40	30	150	10262	4



Para rellenar con diferentes piezas
como termos y/o cafeteras,...
Pregunta por combinaciones
posibles.

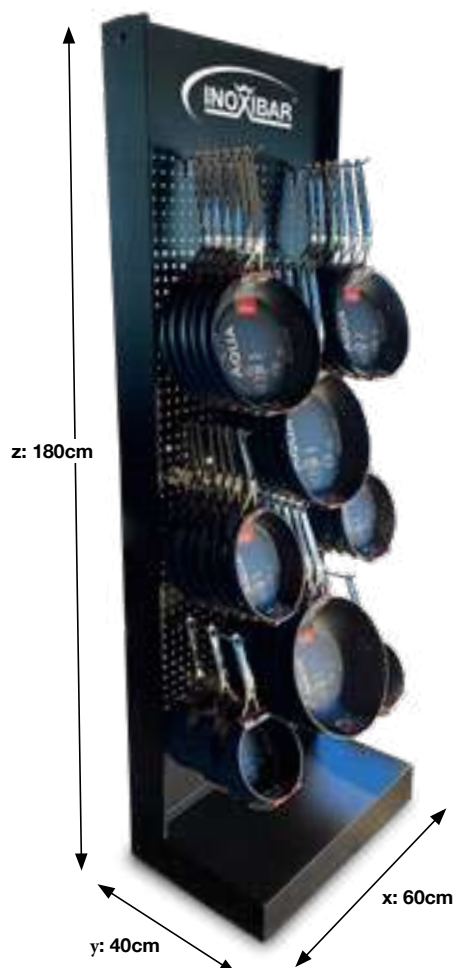
z: 150cm

y: 30cm

x: 40cm

Ejemplo orientativo (otros termos tienen cajas parecidas)
Indicative example (other thermos have similar boxes)

274



Expositor metal Metal display Présentoir en metal Metalldisplay



x (cm)	y (cm)	z (cm)	Ref.	
60	40	180	10261	2

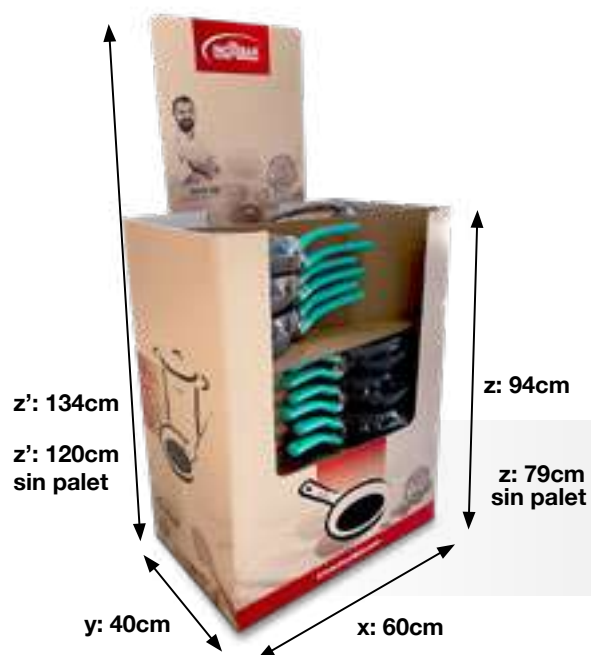


Familias completas 1 caja por referencia

(ejemplo AQUAline)

Sartén 20cm, 22cm, 24cm, 26cm y 28cm
Wok 30cm
Cazo 16cm

x6 piezas de cada referencia



1/4 Palet box

x18 SETS

Set Rainbow Blue 20+24cm

(18x ref.18835)

ref.10230

Set Rainbow Green 20+24cm

(18x ref.18737)

ref.10234

36 unidades de sartenes: 18 unidades de cada medida

36 units of frypans: 18 units of each measure

36 unités de poêles : 18 unités de chaque mesure

36 Einheiten Pfannen: 18 Einheiten von jedem Maß



1/4 Palet box

x12 SETS

Set Rainbow Blue 18+22+26cm

(12x ref.18863)

ref.10231

Set Rainbow Green 18+22+26cm

(12x ref.18736)

ref.10235

36 unidades de sartenes: 12 unidades de cada medida

36 units of frypans: 12 units of each measure

36 unités de poêles : 12 unités de chaque mesure

36 Einheiten Pfannen: 12 Einheiten von jedem Maß

Palet box

Palet box

Palet box

Palet box

56 unidades de sartenes: 28 unidades de cada medida

56 units of frypans: 28 units of each measure

56 unités de poêles : 28 unités de chaque mesure

56 Einheiten Pfannen: 28 Einheiten von jedem Maß

x (cm)	y (cm)	z (cm)	Ref.	
80	60	138	10223	BOX SARTEN SKY 18+24CM
80	60	138	10224	BOX SARTEN SKY 20+26CM
80	60	138	10225	BOX SARTEN ABSOLUT BLACK 18+24CM
80	60	138	10226	BOX SARTEN ABSOLUT BLACK 20+28CM
80	60	138	10227	BOX SARTEN FOREST 20+26CM
80	60	138	10228	BOX SARTEN FOREST 24+28CM

**Ejemplos orientativos (otras opciones son posibles)**

Indicative examples (other options are possible)





Set trapos de cocina

Set kitchen rags

Set torchons

Set Lappens

Ref.	€	
10218	7,69	-



Set de 2 manoplas textiles

2 Textile oven gloves set

Set 2 gants pour le four

2 Textilhandschuhe satz

Ref.	€	
10211	7,42	-



Las bolsas de plástico de un solo uso tardan en degradarse AÑOS.

¡REUTILIZA!

Single-use plastic bags take YEARS to degrade.

RE-USE!

Bolsa no tejido termosellada con fuelle

Heat-sealed non-woven bag with gusset

Sac en non-tissé thermosoudé avec gousset

Set Lappens

Ref.	€	
102144	4,10	-



reutilizable
reusable



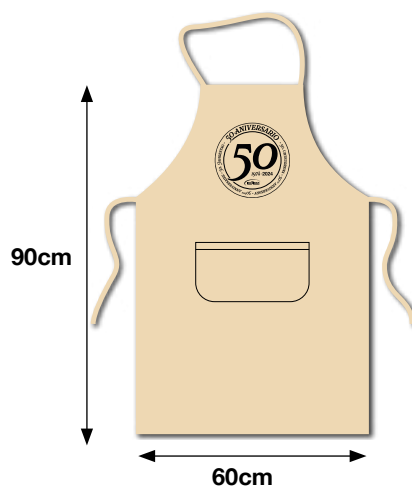
INOXIBAR
y el medioambiente
and the environment

#inoxibarporelmedioambiente

Delantal 100% algodón adulto
 Apron 100% cotton
 Tablier 100% coton
 Schürze 100% katoen



Ref.	€	
10250	11,90	-
10251	11,90	-



Merchandising

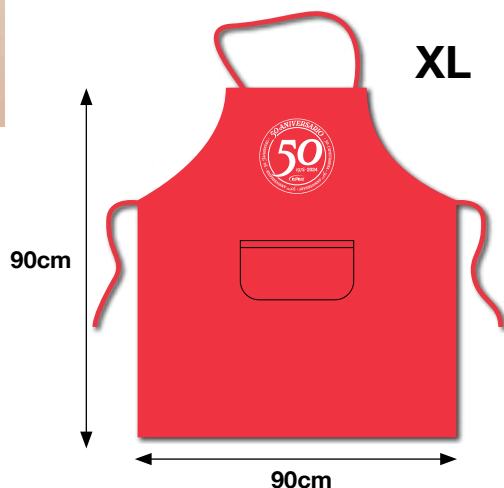
Delantal 100% algodón adulto XL
 Apron 100% cotton XL
 Tablier 100% coton XL
 Schürze 100% katoen XL



Ref.	€	
10254	12,50	-
10255	12,50	-



XL

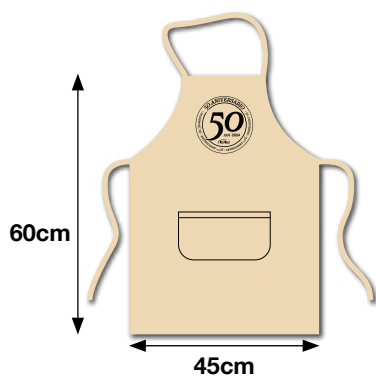


277

Delantal 100% algodón infantil
 Apron 100% cotton
 Tablier 100% coton
 Schürze 100% katoen



Ref.	€	
10252	10,71	-
10253	10,71	-



Promotionline

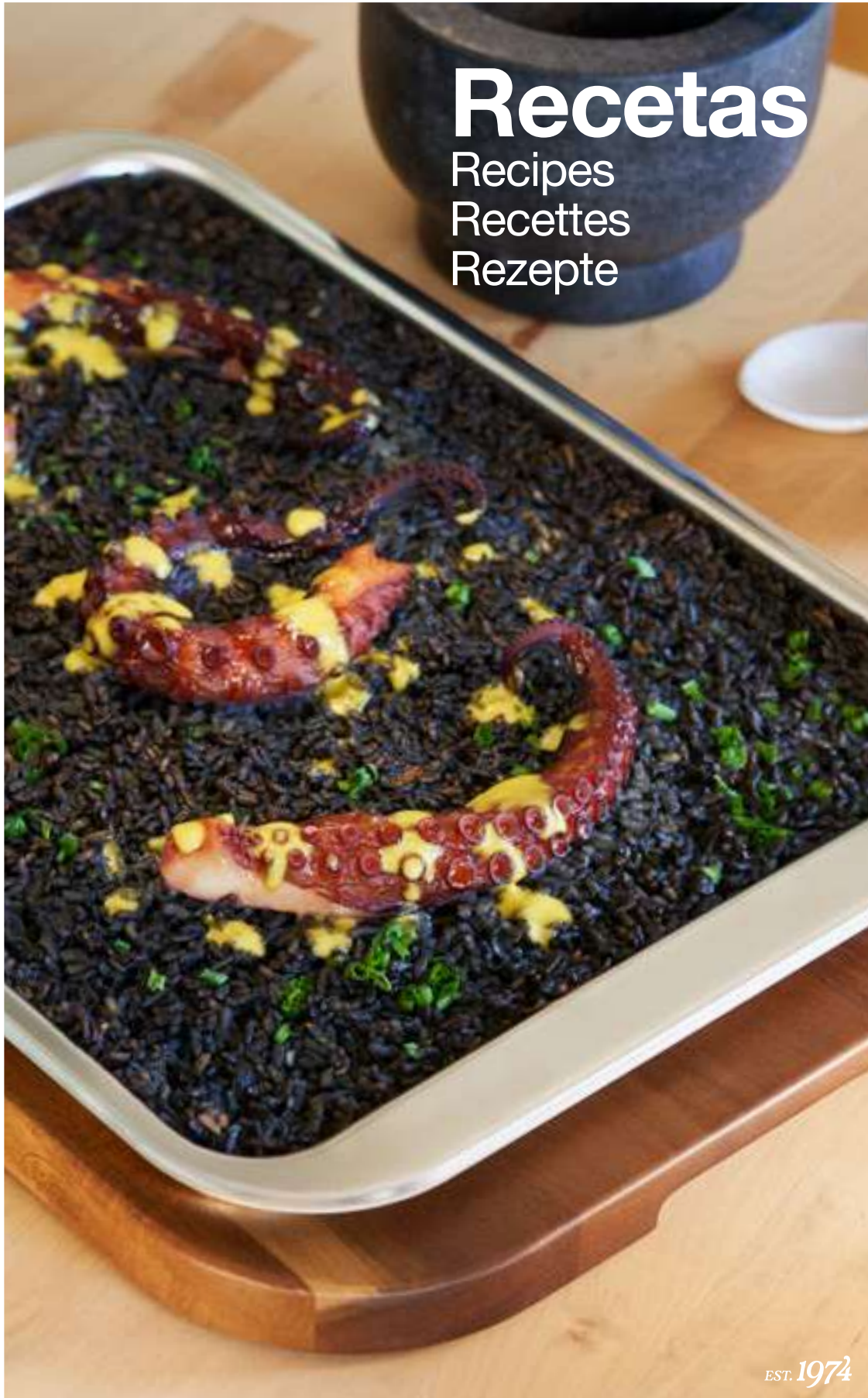
**Cerca de ti hasta
en tus momentos
más especiales.**

'Near you, even in your most special moments.'



Recetas

Recipes
Recettes
Rezepte



EST. 1974

Crema de castañas con setas

Chestnut cream with mushrooms

Crème de marrons aux champignons

Kastaniencreme mit Pilzen



Ingredientes

Para la crema de castañas,

- 150gr de cebolla picada
- 500gr de castañas repeladas y tostadas
- 50gr de brandy
- 1L de caldo de ave
- 300gr de nata

Para la ensalada de crudites de setas,

- Champiñones
- Castañas
- Brotes de canónigos
- Trufa
- Aceite de oliva y sal

Preparación

Fondear la cebolla con un poco de aceite, añadir las castañas que previamente habremos asado para darle un poco más de sabor; flambear con el brandy y añadir el caldo de ave, reducir a la mitad y añadir un poco de nata, cocer durante aproximadamente 10-15 minutos en la olla a presión y triturar, debe quedar una textura cremosa.

Para la ensalada de crudites de setas:

Hacer una ensalada con los champiñones por un lado junto con trozos de castañas, aliñadas con un poco de sal, aceite de oliva y alguna que otra hoja pequeña de canónigo, añadir también alguna lámina de trufa.

Ingredients

For the chestnut cream,

- 150gr of chopped onion
- 500g of peeled and toasted chestnuts
- 50gr of brandy
- 1L of chicken broth
- 300gr of cream

For the mushroom crudite salad,

- Mushrooms
- chestnuts
- sprouts of lamb's lettuce
- Truffle
- olive oil and salt

Sauté the onion with a little oil, add the chestnuts that we will have previously roasted to give it a little more flavor; flambé with the brandy and add the chicken broth, reduce by half and add a little cream, cook for approximately 10-15 minutes in the pressure cooker and blend, it should have a creamy texture.

For the mushroom crudite salad:

Make a salad with the mushrooms on one side along with pieces of chestnuts, seasoned with a little salt, olive oil and the occasional small lamb's lettuce leaf, also add some truffle slices.

Ingredient

Pour la crème de marrons,

- 150gr d'oignon haché
- 500gr de marrons épluchés et grillés
- 50gr de cognac
- 1L de bouillon de poulet
- 300g de crème

Pour la salade de crudités aux champignons,

- Champignons
- châtaignes
- pousses de mâche
- Truffe
- huile d'olive et sel

Faire revenir l'oignon avec un peu d'huile, ajouter les marrons que l'on aura préalablement torréfiés pour lui donner un peu plus de saveur ; flamber à l'eau-de-vie et ajouter le bouillon de poulet, faire réduire de moitié et ajouter un peu de crème, cuire environ 10-15 minutes à la cocotte à pression et mixer, cela doit avoir une texture crémeuse.

Pour la salade de crudités aux champignons :

Faire une salade avec les champignons d'un côté accompagnés de morceaux de châtaignes, assaisonnés d'un peu de sel, d'huile d'olive et éventuellement d'une petite feuille de mâche, ajouter également quelques lamelles de truffe.

Zutaten

Für die Maronencreme

- 150gr gehackte Zwiebel
- 500gr geschälte und geröstete Kastanien
- 50gr Brandy
- 1L Hühnerbrühe
- 300gr Sahne

Für den Pilz-Rohkostsalat

- Pilze
- Kastanien
- Sprossen vom Feldsalat
- Trüffel
- Olivenöl und Salz

Die Zwiebel mit etwas Öl anbraten, die zuvor gerösteten Kastanien dazugeben, um dem Ganzen etwas mehr Geschmack zu verleihen; Mit dem Brandy flambieren und die Hühnerbrühe dazugeben, auf die Hälfte reduzieren und etwas Sahne hinzufügen, ca. 10-15 Minuten im Schnellkochtopf kochen und mixen, es sollte eine cremige Konsistenz haben.

Für den Pilz-Rohkostsalat:

Bereiten Sie einen Salat mit den Pilzen auf einer Seite und den Kastanienstücken zu, würzen Sie ihn mit etwas Salz, Olivenöl und gelegentlich einem kleinen Feldsalatblatt und fügen Sie auch einige Trüffelscheiben hinzu.

Espátula de silicona

Silicone spatula
Spatule silicone
Silikonschaufel

Cazo de silicona

Silicone ladle
Louche en silicone
Silikonkelle

Sartén Expert antiadherente

Expert fry pan non-stick surface
Poêle à revêtement anti-adhésif Expert
Antihaftpfanne Expert

Olla a presión G - SOLA

G -SOLA pressure cooker
Cocotte à pression G -SOLA
Schnellkochtopf G -SOLA



Bistec relleno de jamón de vaca

Beef Ham Stuffed Steak

Steak farci au jambon de bœuf

Mit Rinderham gefülltes Steak

Escanea para
ver el video



Ingredientes

- 300 gr de bistec de vaca
- Jamón de vaca
- Aceite de girasol
- 2 huevos
- Harina
- Pan rallado
- Ajo en polvo
- Perejil seco picado
- 100 gr de queso manchego
- Queso Parmesano para rallar
- 1 yema de huevo
- Pimienta
- Sal

Preparación

Extendemos 4 filetes de bistec sobre la tabla, colocamos un papel film encima y los golpeamos suavemente con el palo del mortero. Quitamos el film, ponemos sal por una cara de los filetes, colocamos unas lonchas de jamón de vaca y unos cortes de queso, nosotros hemos puesto queso manchego. Cubrimos con otro filete de bistec y presionamos los bordes para que no se salga el interior.

Preparación de la fritura:

Preparamos una mezcla de pan rallado, ajo en polvo y perejil seco en una bandeja. Pasamos los filetes por harina, luego por huevo batido y por último por la mezcla de pan rallado. Continuamos pasándolos de nuevo por huevo y pan rallado. Los freímos en una sartén con abundante aceite de girasol, la cantidad será aquella que cubra los filetes y le daremos la vuelta en cuanto el pan esté dorado. Los sacamos sobre papel absorbente.



Ingredients

For the chestnut cream,

- 300 g of beef steak
- Beef ham
- Sunflower oil
- 2 eggs
- Flour
- Breadcrumbs
- Garlic powder
- Chopped dried parsley
- 100 g of Manchego cheese
- Parmesan cheese for grating
- 1 egg yolk
- Pepper
- Salt

We lay 4 steak fillets on the board, place a plastic wrap on top, and gently pound them with a pestle. Remove the plastic wrap, season one side of the fillets with salt, place slices of beef ham and some pieces of cheese (we used Manchego cheese). Cover with another steak fillet and press the edges to seal the filling.

Frying Preparation:

We prepare a mixture of breadcrumbs, garlic powder, and dried parsley in a tray. Dip the fillets in flour, then in beaten egg, and finally in the breadcrumb mixture. We repeat the process, dipping them again in egg and breadcrumbs. Fry them in a pan with plenty of sunflower oil, enough to cover the fillets. Flip them when the breading turns golden. Remove and place them on paper towels to drain.

Ingredient

Pour la crème de marrons,

- 300 g de steak de bœuf
- Jambon de bœuf
- Huile de tournesol
- 2 œufs
- Farine
- Chapelure
- Poudre d'ail
- Persil séché haché
- 100 g de fromage Manchego
- Fromage Parmesan à râper
- 1 jaune d'œuf
- Poivre
- Sel

Nous étendons 4 filets de steak sur la planche, plaçons un film plastique dessus et les tapotons doucement avec le pilon. Retirez le film plastique, salez un côté des filets, placez des tranches de jambon de bœuf et quelques morceaux de fromage (nous avons utilisé du fromage Manchego). Couvrez avec un autre filet de steak et pressez les bords pour que la garniture ne s'échappe pas.

Préparation de la friture :

Nous préparons un mélange de chapelure, de poudre d'ail et de persil séché dans un plat. Trempez les filets dans de la farine, puis dans l'œuf battu et enfin dans le mélange de chapelure. Nous répétons le processus en les trempant à nouveau dans l'œuf et la chapelure. Faites-les frire dans une poêle avec beaucoup d'huile de tournesol, juste assez pour couvrir les filets. Retournez-les lorsque la panure devient dorée. Sortez-les et placez-les sur du papier absorbant.

Zutaten

Für die Maronencreme

- 300 g Rindfleischsteak
- Rinderhamon
- Sonnenblumenöl
- 2 Eier
- Mehl
- Semmelbrösel
- Knoblauchpulver
- Gehackte getrocknete Petersilie
- 100 g Manchego-Käse
- Parmesan zum Reiben
- 1 Eigelb
- Pfeffer
- Salz

Die Zwiebel mit etwas Öl anbraten, die zuvor gerösteten Kastanien dazugeben, um dem Ganzen etwas mehr Geschmack zu verleihen; Mit dem Brandy flambieren und die Hühnerbrühe dazugeben, auf die Hälfte reduzieren und etwas Sahne hinzufügen, ca. 10-15 Minuten im Schnellkochtopf kochen und mixen, es sollte eine cremige Konsistenz haben.

Für den Pilz-Rohkostsalat:

Bereiten Sie einen Salat mit den Pilzen auf einer Seite und den Kastaniens-tücken zu, würzen Sie ihn mit etwas Salz, Olivenöl und gelegentlich einem kleinen Feldsalatblatt und fügen Sie auch einige Trüffelscheiben hinzu.

Espátula de silicona

Silicone spatula
Spatule silicone
Silikonschaufel



Espátula ranurada de silicona

Slotted silicone spatula
Spatula en silicone à fentes
Geschlitzter Silikonspatel

Sartén SKY

SKY fry pan
Poêle SKY
Pfanne SKY



Rallador mango ABS

Grater ABS handle
Kit à râper ABS
Stabreibe ABS-Griff



Kit especial rebozados

Battering kit
Kit à enrober
Panierset



Molinillo individual

Individual mill
Individuel moulin
Einzeln Pfeffermühlen

Croquetas de carne y pimientos.

Beef and Pepper Croquettes.
Croquev ttes de viande et poivrons.
Fleisch- und Paprikakroketten.

Escanea para
ver el video



Ingredientes

- 220gr carne picada
- 280 pimientos asados
- 4 dientes de ajo
- 1 cdita cayena en polvo
- 800ml leche entera
- 100gr harina
- 80gr mantequilla
- 1 pizca de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- Harina
- Panko o pan rallado
- 3 huevos batidos
- Aceite para freír

Preparación

Pica finamente los ajos y los piquillos. Dora los ajos en aceite caliente, añade la carne, salpimienta generosamente y cocina hasta que esté bien dorada. En la misma sartén, pocha los pimientos, cocina por unos 10 minutos. Añade la mantequilla y deja que se derrita lentamente, absorbiendo el sabor del pimiento.

Hagamos la bechamel.

Incorpora la harina y cocina bien, para formar el roux y eliminar el sabor a crudo. Luego, añade la leche poco a poco, batiendo continuamente para obtener una textura suave. Cuando la bechamel esté lista, agrega la cayena y la carne. Cocina a fuego bajo, removiendo constantemente para evitar que se pegue. Deja enfriar la mezcla, cúbreala con film transparente y refrigérala durante toda la noche para que se endurezca. Forma las bolas con la mezcla y pásalas por harina, huevo batido y pan rallado o panko. Fría las croquetas en aceite caliente hasta que estén doradas y crujientes. Colócalas en papel absorbente y sirve calientes.



Ingredients

- 220g minced beef
- 280g roasted peppers
- 4 garlic cloves
- 1 tsp cayenne pepper
- 800ml whole milk
- 100g flour
- 80g butter
- A pinch of olive oil
- Salt and pepper to taste
- Flour
- Panko or breadcrumbs
- 3 beaten eggs
- Oil for frying

Finely chop the garlic and piquillo peppers. Sauté the garlic in hot oil, add the meat, season generously with salt and pepper, and cook until well browned. In the same pan, sauté the peppers, cooking for about 10 minutes. Add the butter and let it melt slowly, absorbing the flavor of the peppers.

Make the béchamel.

Add the flour and cook well to form the roux and eliminate the raw taste. Then, gradually add the milk, stirring continuously to achieve a smooth texture. When the béchamel is ready, add the cayenne and the meat. Cook on low heat, stirring constantly to prevent sticking. Let the mixture cool, cover with plastic wrap, and refrigerate overnight to firm up. Shape the mixture into balls and coat them in flour, beaten egg, and breadcrumbs or panko. Fry the croquettes in hot oil until golden and crispy. Place them on paper towels to drain excess oil and serve hot.

Ingredient

- 220 g de viande hachée
- 280 g de poivrons rôtis
- 4 gousses d'ail
- 1 cuil. à café de cayenne en poudre
- 800 ml de lait entier
- 100 g de farine
- 80 g de beurre
- Une pincée d'huile d'olive
- Sel et poivre au goût
- Farine
- Panko ou chapelure
- 3 œufs battus
- Huile pour la friture

Hachez finement l'ail et les poivrons piquillos. Faites dorer l'ail dans de l'huile chaude, ajoutez la viande, assaisonnez généreusement et faites cuire jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Dans la même poêle, faites revenir les poivrons, faites cuire environ 10 minutes. Ajoutez le beurre et laissez-le fondre lentement, en absorbant la saveur des poivrons.

Préparons la béchamel.

Incorporez la farine et faites cuire pour bien former le roux et éliminer le goût cru. Puis, ajoutez progressivement le lait, en remuant constamment pour obtenir une texture lisse. Lorsque la béchamel est prête, ajoutez la cayenne et la viande. Faites cuire à feu doux, en remuant constamment pour éviter que cela ne colle. Laissez refroidir le mélange, couvrez-le de film plastique et réfrigérez-le toute la nuit pour qu'il se raffermisse. Formez des boules avec le mélange et passez-les dans la farine, l'œuf battu et la chapelure ou le panko. Faites frire les croquettes dans de l'huile chaude jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Placez-les sur du papier absorbant pour éliminer l'excédent d'huile et servez chaud.

Zutaten

- 220 g Hackfleisch
- 280 g geröstete Paprika
- 4 Knoblauchzehen
- 1 TL Cayennepfeffer
- 800 ml Vollmilch
- 100 g Mehl
- 80 g Butter
- Eine Prise Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Mehl
- Panko oder Semmelbrösel
- 3 geschlagene Eier
- Öl zum Frittieren

Hacke den Knoblauch und die Piquillo-Paprika fein. Brate den Knoblauch in heißem Öl an, füge das Fleisch hinzu, würze es großzügig mit Salz und Pfeffer und brate es, bis es gut braun ist. In derselben Pfanne die Paprika anbraten, etwa 10 Minuten kochen. Füge die Butter hinzu und lasse sie langsam schmelzen, damit sie den Geschmack der Paprika aufnimmt.

Bereite die Béchamelsauce zu.

Füge das Mehl hinzu und koche es gut, um das Roux zu bilden und den rohen Geschmack zu entfernen. Gib dann nach und nach die Milch hinzu und rühre ständig, um eine glatte Textur zu erreichen. Wenn die Béchamelsauce fertig ist, füge die Cayennepfeffer und das Fleisch hinzu. Koche es bei schwacher Hitze und rühre ständig, um ein Ankleben zu verhindern. Lasse die Mischung abkühlen, decke sie mit Frischhaltefolie ab und stelle sie über Nacht in den Kühlschrank, damit sie fest wird. Forme mit der Mischung Bällchen und wälze sie in Mehl, geschlagenem Ei und Semmelbröseln oder Panko. Frittiere die Kroketten in heißem Öl, bis sie goldbraun und knusprig sind. Lege sie auf Küchenpapier, um überschüssiges Öl zu entfernen, und serviere sie heiß.

Cuchara de silicona

Silicone spoon
Cuillère en silicone
Silikonlöffel



Freidora cazo Forma acero con cestillo

Forma steel hande pan with baske
Casserole à friture Forma mancha
acier avec panier
Frittierpotf Forma stahlgiff mit Frittiereinsatz



Batidor silicona mango inox

Silicona whisk inox handle
Fouet silicone manche acier
Silikonrührbesen



Kit especial rebozados

Battering kit
Kit à enrober
Panierstet



Cacerola Coal

Coal casserole
Faitout Coal
Bratentopf Coal

Bandeja rectangular

Rectangular dishe
Plat rectangulaire
Tablett rechteckig



Alcachofas sobre morcilla y parmenier de patata

Artichokes on Blood Sausage and Potato Parmentier
Artichauts sur Morcilla et Parmentier de Pommes de Terre
Artischocken auf Blutwurst und Kartoffelparmentier

*Escanea para
ver el video*



Ingredientes

- Alcachofas
- Morcilla de arroz
- 2 patatas grandes
- 200ml de nata líquida para cocinar
- 50gr de mantequilla
- Pizca de sal
- Aceite de oliva virgen extra

Preparación

Pelamos y cortamos las patatas en trozos grandes. Cocemos las patatas hasta que estén tiernas (unos 20-25 minutos). Ponemos las patatas en un vaso batidor y añadimos, la mantequilla, una pizca de sal y la nata. Batimos todo hasta que no queden grumos

Abrimos un bote de Alcachofas, las cortamos por la mitad y las dejamos escurriendo boca abajo en un plato

Pelamos y desmenuzamos una morcilla de arroz. La sofreímos a fuego medio-bajo. Marcamos las alcachofas hasta que estén doradas.

Para el emplatado pondremos una cama de parmentier de patata, una cucharada de morcilla y encima las alcachofas.

Decoramos con cebollino picado.



Ingredients

- Artichokes
- Rice blood sausage
- 2 large potatoes
- 200ml of cooking cream
- 50g butter
- Pinch of salt
- Extra virgin olive oil

Peel and cut the potatoes into large chunks. Boil the potatoes until tender (about 20-25 minutes). Place the potatoes in a blender and add the butter, a pinch of salt, and the cream. Blend everything until smooth.

Open a can of artichokes, cut them in half, and let them drain face down on a plate.

Peel and crumble a rice blood sausage. Sauté it over medium-low heat. Sear the artichokes until golden.

For plating, place a bed of mashed potatoes, add a spoonful of blood sausage, and top with artichokes.

Garnish with chopped chives.

Ingredient

- Artichauts
- Saucisse de riz
- 2 grosses pommes de terre
- 200 ml de crème liquide de cuisine
- 50 g de beurre
- Une pincée de sel
- Huile d'olive extra vierge

Pelez et coupez les pommes de terre en gros morceaux. Faites cuire les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient tendres (environ 20-25 minutes). Placez les pommes de terre dans un mixeur, ajoutez le beurre, une pincée de sel et la crème. Mixez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.

Ouvrez une boîte d'artichauts, coupez-les en deux et laissez-les égoutter face vers le bas sur une assiette.

Pelez et émiettez une saucisse de riz. Faites-la revenir à feu moyen-doux. Faites dorer les artichauts.

Pour le dressage, déposez une couche de purée de pommes de terre, ajoutez une cuillerée de saucisse de riz, puis disposez les artichauts par-dessus.

Décorez avec de la ciboulette hachée.

Zutaten

- Artischocken
- Reispansenwurst
- 2 große Kartoffeln
- 200 ml Kochsahne
- 50 g Butter
- Prise Salz
- Extra natives Olivenöl

Schälen und die Kartoffeln in große Stücke schneiden. Kochen Sie die Kartoffeln, bis sie weich sind (etwa 20-25 Minuten). Geben Sie die Kartoffeln in einen Mixer und fügen Sie die Butter, eine Prise Salz und die Sahne hinzu. Mixen Sie alles, bis die Masse glatt ist.

Öffnen Sie ein Glas Artischocken, schneiden Sie sie in zwei Hälften und lassen Sie sie mit der Schnittfläche nach unten auf einem Teller abtropfen.

Schälen und zerkleinern Sie eine Reispansenwurst. Braten Sie sie bei mittlerer bis niedriger Hitze an. Braten Sie die Artischocken an, bis sie goldbraun sind. Für das Anrichten eine Schicht Kartoffelpüree auf den Teller legen, einen Löffel Wurst daraufgeben und die Artischocken daraufsetzen.

Mit gehacktem Schnittlauch garnieren.

Pelador de patatas transversal

Cross section potato peeler
Éplucheur coupe transversale
Kartoffelschäler



Sartén Inoxtone

Inoxtone fry pan
Poêle Inoxtone
Pfanne Inoxtone



Pinza de emplatar acodada

Cranked plating tongs
Pince de présentation pointe courbée
Vorlegezange gebogen



Cacerola Forma Classic Acero

Forma Classic Acero casserole
Faitout Forma Classic Acero
Bratentopf Forma Classic Acero



Lemon pie

Lemon pie

Tarte au CitronKastaniencreme mit Pilzen

Lemon pie

Escanea para
ver el video



Ingredientes

- 3 limones
- 4 huevos
- 50gr mantequilla
- 180gr de azúcar
- 6 galletas tipo Digestive
- Pizca de sal

Preparación

Preparación de la crema de limón

Mezclamos 2 huevos y 2 yemas con 100gr de azúcar. Añadimos poco a poco el jugo de 3 limones y vamos batiendo con la varilla de mano. Lo vertemos a una cazuela y a fuego medio vamos moviendo. Cuando la mezcla espese incorporamos la mantequilla y un poco de ralladura de cáscara de limón. Colocamos en un recipiente y enfriamos unas 4 horas.

Preparación de la base

Machacamos las galletas en una bolsa hasta conseguir una textura de tierra. La colocamos en los recipientes.

Preparación del merengue

Mezclamos 2 claras con 80gr de azúcar y una pizca de sal. Batimos hasta conseguir montar las claras.

Emplatado

Sobre la base de galleta colocar la crema de limón y con una manga pastelera añadir el merengue poco a poco. Sopleteamos para dorarlo un poco.



Ingredients

- 3 lemons
- 4 eggs
- 50g butter
- 180g sugar
- 6 Digestive biscuits
- Pinch of salt

Lemon Cream:

Whisk 2 eggs, 2 yolks, and 100g sugar. Gradually add juice of 3 lemons while whisking. Heat over medium, stirring constantly, until thickened. Add butter and lemon zest. Chill for 4 hours.

Base:

Crush the biscuits and press into containers

Meringue:

Whisk 2 egg whites, 80g sugar, and a pinch of salt until stiff peaks form.

Plating:

spread lemon cream over the biscuit base, pipe meringue, and use a torch to brown.

Ingredient

- 3 citrons
- 4 œufs
- 50g de beurre
- 180g de sucre
- 6 biscuits Digestive
- Une pincée de sel

Crème au Citron:

Fouettez 2 œufs, 2 jaunes et 100g de sucre. Ajoutez progressivement le jus des 3 citrons en fouettant. Faites chauffer à feu moyen, en remuant constamment, jusqu'à épaissir. Ajoutez le beurre et le zeste de citron. Laissez refroidir 4 heures.

Base:

Écrasez les biscuits et pressez-les dans les récipients.

Meringue:

Fouettez 2 blancs d'œufs, 80g de sucre et une pincée de sel jusqu'à obtenir des pics fermes.

Dressage:

Déposez la crème au citron sur la base, ajoutez le meringue à l'aide d'une poche à douille, et dorez à la flamme.

Zutaten

- 3 Zitronen
- 4 Eier
- 50g Butter
- 180g Zucker
- 6 Digestive-Kekse
- Prise Salz

Zitronencreme:

Mischen Sie 2 Eier, 2 Eigelbe und 100g Zucker. Fügen Sie nach und nach den Saft von 3 Zitronen hinzu und rühren Sie weiter. Erhitzen Sie bei mittlerer Hitze, bis es eindickt. Fügen Sie die Butter und Zitronenschale hinzu. Kühlen Sie die Mischung für 4 Stunden.

Boden:

Zerdrücken Sie die Kekse und drücken Sie sie in die Behälter.

Baiser:

Schlagen Sie 2 Eiweiße, 80g Zucker und eine Prise Salz, bis steife Spitzen entstehen.

Anrichten:

Verteilen Sie die Zitronencreme auf dem Keksboden, spritzen Sie das Baiser darauf und bräunen Sie es mit einem Brenner.

Rallador semicircular con mango Elite

Elite semicircular grater with handle
Râpe semi-circulaire avec manche Elite
Halbrunde Reiber mit Griff Elite



Espátula de silicona

Silicone spatula
Spatule silicone
Silikonschaufel



Batidor

Whisk
Fouet
Rührbesen



Colador de varilla refuerzo doble

Wire strainer double stiffener
Passoire fil double reufort
Sieb mit doppelter Verstärkung



Bolset

Bolset
Bolset
Schüssel



Cazo Forêt

Forêt saucepan
Casserole Forêt
Stielkasserolle Forêt





Anexo

Annex
Annexe
Attachment

Listas de referencia, repuestos...

List of references, spare parts...

Liste des références, pièces détachées...

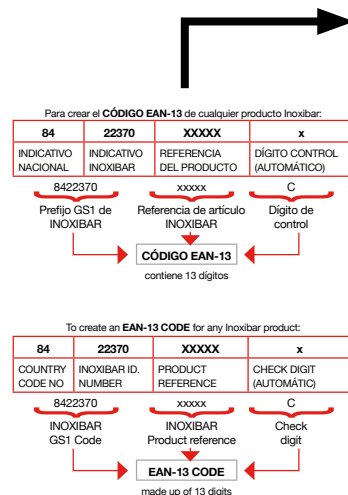
Aufstellung der Artikelnummern, Ersatzteile...

EST. 1974

A		Escurridor enrollable	196	Prensa ajos	168
Aceitera antigoteo	193	Espátulas	198, 200, 204, 206, 208, 209, 210, 211, 212	Prensapatatas	153
Adaptador inducción-vitro	143	Especieros	218	R	
Aireador de vino	249	Espumaderas	200, 204, 206	Rabaneras	220
Anillo antigoteo	247	Expositor	274	Racionador helado	191
Asas silicona	213	F		Ralladores	163, 164, 165
Azucarero	236	Fiambreras	268	Rejilla para la cubitera	239
B		Flaneros	191	Rejilla para rustidera	172
Balanza	170	Freidoras	138, 139, 140, 141	Rejilla pizza	194
Bandeja "Llauna"	172, 173, 216, 217	Fuentes	174, 175, 189, 224, 225	Reposacucharas	197
Bandeja portafactura	221	G		Repuestos	306, 307
Base de madera	217	Grasera	193	Rizador de limón	199
Batidor	188, 189	Grill	100, 101	Ruleta cortapizza	194
Batería Ecco	84, 85, 270	J		Rustideras	172, 173, 216, 217
Batería Forma	136, 270, 271	Jarras	192, 226	S	
Batería Kamp	267	Juntas (recambios)	307	Sacacorchos	246, 247
Besuguera	178	L		Salero	218
Bolsa reutilizable	276	Lecheras	237	Salvamangos	213
Bolset	156, 227	Legumbres	227	Salvamanteles	228, 229
Bomba de vacío	249	Llauna	172, 173, 216, 217	Sartenes	32, 33, 40, 41, 44, 45, 56, 57, 61, 64, 66, 71, 86, 87, 90, 92, 98, 99, 105, 109, 113, 117, 120, 121, 134, 135
Boquillas	193, 248	Lunchbag	269	Sautex	32, 33, 84
Botella termo	260, 261	M		Servilletero	244, 245
C		Mango multiuso Security	267	Set protector sartenes	105
Cacerolas 26, 27, 38, 39, 54 80, 81, 82, 83, 84, 85, 96, 97, 113, 116, 128, 129, 130, 131, 143		Manoplas	213, 276	Soperas	227
Cacillo dosificador de café	192	Moldes	190	Soporte de pie	241
Cafetera	232, 233, 236	Molinillos	219	Soporte mesa para cubo champagne	241
Caldero	156, 157	Mandolinas	166, 167	Soporte pared	197
Campaña	230, 231	O		Soporte sartenes	196
Camping	266, 267, 268, 269	Ollas	26, 38, 54, 80, 82, 96, 97, 116, 128, 129, 130, 131	Soporte tablas	196
Cascañueces	214	Olla Baño María	29	Suplemento olla colador	28
Cazos	30, 31, 39, 55, 84, 96, 97, 109, 117, 132, 133, 134	Olla a presión G-Sola	49	T	
Cazos(utensilios)200,202,203,204,206,210,211		P		Tapas	28, 32, 39, 55, 85, 144, 145
Cedazo	155	Paelleras	26, 27, 65, 67, 70, 71, 91, 101, 113, 116	Tapones	249
Cesta de malla cocedor	30	Pala pizza	195	Tarteras	55, 81, 83, 128, 129, 130, 131
Cesta perforada - colador	140, 141	Paletas	180, 194, 198, 216	Tenedores	180, 187, 200, 204, 206
Cestillos	138, 139, 141	Parrilla	178, 179	Termos	262, 263, 264, 265
Champanero	238	Parrilla de verduras	179	Termos Joy	253
Cocedores	29, 81, 83, 143	Parrilla sobremesa	179	Thermocan	253, 254, 259
Coladores	160, 161	Pasapurés	150, 151, 152, 153	Teteras	234, 236
Colador chino	162	Peana porta-cubos	241	Trapo de cocina	276
Colador gusanillo	243	Pelador	214	ThermoCup	252
Colador infusiones	234	Pelapatatas	214	Termo Fiambrera	264
Conjunto cacerola y colador	81, 83	Picaperejil	169	V	
Conjunto vapor olla	81, 83	Picadores	168, 169	Vaciador de frutas	199
Corta patatas	169	Pincel	210, 211, 212	Vaso de camping	268
Crepera	98, 99, 120, 121	Pincho brocheta	182	Vinagrera	219
Cubitera de hielos	238, 239, 240	Pinzas	184, 185, 186, 187	Volteador tortilla	145
Cubitos de acero	242	Pizarras	250	W	
Cucharas (utensilios)	201, 205, 206, 208	Plancha	100	Wok	32, 33, 109, 113, 117, 120, 121
Cucharas esferificaciones	185	Platillos	220, 221		
Cuchara espagueti	205	Platillo para el pan	220		
Cucharas de medida	192	Plato de camping	268		
Cúpula	230, 231	Plato para servir	175, 220		
D		Portarrollos multifuncion	244		
Delantales	277	Posabotellas	220		
Descapsulador	199, 246, 247	Posavasos	220		
E		Potes	85, 132, 133, 135		
Ensaladera	227				
Escanciador	249				
Escurridores	158, 159				
Escurridor de cubiertos	197				

A		Graters	163, 164, 165, 166, 167	R	
Anti-drip oilers	193	Grill	100, 101	Roasting pans	170, 171, 173, 216, 217
Anti-drip pourers	249			Round dish	224, 225
Anti-drip ring	247	H			
Appetizer dish	220	Handle saver	213	S	
Apron	277			Salad bowl	229
Asparagus cooker	81, 83	I		Saucepans	30, 31, 39, 55, 84, 96, 97, 109, 117, 132, 133, 134, 137, 140, 141
		Ice bucket	238, 239, 240	Sautex	32, 33, 84, 137, 266
B		Ice cream scoop	191	Scales	170
Baking pans	55, 81, 83, 84, 128, 129, 130, 131, 270			Serving dish	175, 220
Baskets	30, 137, 138, 139, 141	J		Showcase	274, 275
Bill tray	220, 221	Joy Thermos	253	Sieve	155
Bolset	156, 227	Jugs	192, 226	Skewer	182
Board support	196			Skimmers	200, 202, 203, 204, 206
Bottle coaster	220	K		Soup tureens	227
Bouquet drip proof pourer	249	Kitchen rag	276	Spaghetti spoon	201
Bouquet stopper	249			Spare parts	306, 307
Bread and butter plate	220	L		Spatulas	180, 181, 194, 198, 200, 204, 206, 208, 209, 210, 211
Brush	210, 211, 212	Ladle	200, 202, 204, 206, 210, 211	Spice jars	218, 219
		Lemon zester	199	Spoon rest	197
C		Lids	28, 32, 39, 55, 85, 144, 145	Spoons (utensils)	201, 205, 206, 208, 209
Camp site	267	Lunch boxes	268	Stainless steel table grill	179
Camping	266, 267, 268, 269	Lunchbag	269	Steam cooker set	81, 83
Camping plate	268			Steam stock pot set	81, 83
Caps	249	M		Steel baking	172, 173, 216, 217
Casserole dishes	26, 27, 38, 39, 54, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 96, 97, 113, 116, 128, 129, 130, 131, 143	Mandolin	166, 167	Steel cubes	276
Chip pan	84, 140, 141	Measuring sets	192	Stock pots	26, 29, 38, 49, 54, 80, 81, 82, 96, 97, 116, 128, 129, 130, 131, 143
Champagne cooler	238	Measuring spoons	192	Stock pot double boiler	29
Champagne bucket	240, 241	Milkpots	237	Strainers	140, 141, 158, 159
Coaster set	220	Mills	219	Sugar bowl	236
Cocktail strainer	243	Mixers	150, 151, 152, 153	Spherification spoon	185
Coffee scoop	192	Mixing bowl	156, 157		
Coffeepot	232, 233, 236	Moulds	190, 191	T	
Colanders	28, 85, 140, 141, 158, 159	Multipurpose roll holder	244	Table grill	179
Colander pot	28, 85	Multipurpose security handle	267	Tabletop stand for champagne bucket	241
Colander-strainer	140, 141			Teapots	234, 236
Cooking set Ecco	84, 85, 270	N		Thermos	262, 263, 264, 265
Cooking set Forma	136, 270, 271	Napkin rack	244, 245	Thermocan	256, 257, 258, 259
Cooking set Kamp	267	Nutcracker	214	ThermoCup	252
Corkscrews	246, 247			Tongs	182, 183, 184, 185, 186, 187
Crepe maker	98, 99, 120, 121	O		Trays	176, 177
Custard mould	191	Oil bottle	193	Trivets	228, 229
Cutlery drainer	197	Omelette turn-over lid	145		
		Onion chopper	168	V	
		Oven gloves	213, 276	Vacuum pump	249
D				Vegetable bowl	227
Deep casserole	31, 39, 55	P		Vinegar and oil set stand	219
Deep fry pan	64	Paella pans	26, 27, 65, 67, 70, 71, 91, 101, 113, 116		
		Pancake	98, 99, 120, 121	W	
E		Parsley and herb cutter	169	Wall support	197
Ecco cookware set	84, 85, 270	Peeler	214	Water jugs	192, 226
		Pizza cutter	194	Whisk	188, 189
F		Pizza grid	194	Wine aerator	249
Foil cutter	246, 247	Porthos Set	137, 266	Wok	32, 33, 109, 113, 117, 120, 121
Forks	180, 187, 200, 204, 206	Pot and steamer set	81, 83	Wood base	217
Fruit baller	199	Potato chip cutter	169		
Fry pans	32, 33, 40, 41, 44, 45, 56, 57, 61, 64, 66, 71, 86, 87, 90, 92, 98, 99, 105, 109, 113, 117, 120, 121, 134, 135	Potato cutter	169		
		Potato peeler	214		
G		Potato press	153		
Garlic press	168	Pots	85, 132, 133		
Glass stand	220	Pizza slice	195		

A			H			Récipients en plastique	269
Aérateur de vin	249		Hachoir	168		Repose-cuillères	197
Adaptateur inductin-vitro	143		Hachoir à persil	169		Roulette à pizza	194
Assiette de camping	268		Huile et vinaigrier support	219			
Assiette de présentation	175, 220, 221						
B			J				
Balance	170		Joints (rechanges)	306			
Batterie Ecco	270						
Bassine	156, 157		L				
Batterie Forma	270		Légumier	227			
Batterie Kamp	267		Louche	202, 204, 205, 206, 210, 211			
Becs	248		Lunchbag	269			
Bec Verseur bouquet anti-gouttes	248		M				
Bolset	227		Manches en silicone	213			
Bouchons	249		Mandolines	166, 167			
C			Marmite	26, 38, 54, 57, 80, 81, 82, 83, 96, 97, 116, 128, 129, 130, 131			
Café mesurée	192		Marmite bain-marie	29			
Cafetière	232, 233, 236		Moules	190			
Camping	266, 267, 268		Moules à flan	191			
Carafe à jus de fruits	192, 226		Moulins	219			
Carafe d'eau	226		Moulin à fromage	165			
Casse-noisettes	214		P				
Casserolles	26, 27, 38, 54, 80, 81, 82, 83, 96, 97, 113, 116, 128, 129, 130, 131		Panier ajouré - passoire	29			
Casserole à friture	138, 139, 140, 141		Panier de cuisson	29			
Cocotte à pression	49		Paniers	138, 139			
Collier anti-gouttes bouquet	249		Panier pour porte couvert	196			
Coupe capsule	249		Passoire à cocktail	243			
Coupe-frites	169		Passoires	158, 159, 160, 161, 162			
Couvercle retourne-omelette	145		Passoire-égouttoir	140			
Couvercles	28, 32, 39, 55, 85, 144, 230, 231		Pelle pizza	195			
Crêpière	98, 99		Petite assiette pour le pain	220			
Cuillère à spaghetti	205		Pièces détachées	306, 307			
Cuillère pour sphérifications	185		Pinceau	210, 211, 212			
Cuillères (ustensiles)	205, 208, 209		Pinces	182, 183, 184, 186, 187, 213, 243			
Cuillères à glace	191		Plaque à grill	100			
Cuiseurs	29, 81, 83, 140		Plat à gratin	172, 173, 174, 175, 216, 217			
D			Plat à paella	26, 27, 65, 67, 71, 91, 101, 113, 116			
D'Artagnan set	137, 266		Plats	174, 175			
Décapsuleur	246, 247		Plat pour monnaie	220, 221			
Dessous-de-bouteille	220		Plat rond	175			
E			Poêles	32, 33, 40, 41, 44, 45, 56, 57, 60, 61, 64, 66, 71, 86, 87, 90, 91, 98, 99, 105, 109, 113, 117, 212, 134, 135, 137			
Écumoirs	202, 204, 205, 206, 210, 211		Pompe à vide	229			
Égouttoir à couverts	197		Porte addition	220, 221			
Égouttoirs	197		Porte-rouleaux multifonctions	244			
Ensemble marmite vapeur	81, 83		Porte seau à champagne	241			
Ensemble faitout et passoire	81, 83		Porte-serviettes	244, 245			
Éplucheur	214		Porthos set	137, 266			
F			Pots à eau	226			
Faitout	26, 27, 38, 54, 80, 81, 82, 83, 96, 97, 113, 116, 128, 129, 130, 131		Pots à épices	218			
Fouet	188, 189		Pots à lait	237			
Fourchettes	200, 204		Presse-ail	168			
G			Presse-pomme	153			
Gants pour le four	213, 276		Presse-purée	150, 151, 152, 153			
Gamelles	268		Présentoir	274			
Glaçons	242		R				
Gobelet	85, 132, 133		Râpes	162, 163, 164, 165			
Grill	100, 101		Ravier	220			
Grill à légumes	179		Rechanges	306, 307			
Grille de table	179		Récipients pour huile	193			



Referencia / Reference / Référence / Arkitel

Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.
6	8422370000060	197	13192	8422370131924	201	13413	8422370134130	234	15250	8422370152509	137, 266
9	8422370000091	219	13193	8422370131931	200	13417	8422370134178	187	15251	8422370152516	137, 266
7000	8422370070001	281	13201	8422370132013	198	13418	8422370134185	214			
7010	8422370070100	280	13203	8422370132037	198	13420	8422370134208	214	15252	8422370152523	137, 266
10211	8422370102115	213, 276	13205	8422370132051	198	13440	8422370134406	194	15253	8422370152530	137, 266
10218	8422370102184	276	13306	8422370133065	168	13450	8422370134505	180			
10230	8422370102306	275	13312.	8422370133126	191	13452	8422370134529	180	15446	8422370154466	137, 266
10231	8422370102313	275	13316	8422370133164	198	13454	8422370134543	180	15448	8422370154480	137, 266
10234	8422370102344	275	13320	8422370133201	199	13458	8422370134581	181			
10235	8422370102351	275	13322	8422370133225	199	13459	8422370134598	180	18008	8422370180083	175
10250	8422370102504	277	13324	8422370133249	199	13460	8422370134604	181	18030	8422370180304	216
10251	8422370102511	277	13330	8422370133300	169	13461	8422370134611	181	18031	8422370180311	217
10252	8422370102528	277	13331	8422370133317	169	13462	8422370134628	181	18043	8422370180434	217
10253	8422370102535	277	13332	8422370133324	165	13463	8422370134635	180	18045	8422370180458	217
10254	8422370102542	277	13334	8422370133348	168	13465	8422370134659	181	18047	8422370180472	217
10255	8422370102559	277	13336	8422370133362	169	13466	8422370134666	181	18049	8422370180496	217
10261	8422370102610	274	13340	8422370133409	153	13467	8422370134673	181	18051	8422370180519	228
10262	8422370102627	274	13342	8422370133423	199	13470	8422370134703	181	18053	8422370180533	228
13007	8422370130071	197	13345	8422370133454	214	13472	8422370134727	181	18055	8422370180557	229
13051	8422370130514	204	13346	8422370133461	182	13474	8422370134741	181	18056	8422370180564	217
13061	8422370130613	204	13366	8422370133669	191	13476	8422370134765	181	18057	8422370180571	217
13071	8422370130712	204	13368	8422370133683	191	13480	8422370134802	181	18060	8422370180601	225
13081	8422370130811	205	13370	8422370133706	191	13482	8422370134826	181	18062	8422370180625	225
13091	8422370130910	204	13372	8422370133720	191	13484	8422370134840	181	18063	8422370180632	221
13092	8422370130927	205	13374	8422370133744	191	13486	8422370134864	181	18064	8422370180649	220
13095	8422370130958	205	13401	8422370134017	183	13488	8422370134888	181	18068	8422370180687	177, 223
13151	8422370131511	200	13402	8422370134024	187	13491	8422370134918	180	18070	8422370180700	177, 223
13161	8422370131610	200	13404	8422370134048	182	14005	8422370140056	192			
13171	8422370131719	200	13405	8422370134055	243	14007	8422370140070	30	18072	8422370180724	177, 223
13181	8422370131818	201	13406	8422370134062	187	15015	8422370150154	192	18074	8422370180748	177, 223
13191	8422370131917	200	13410	8422370134109	187	15103	8422370151038	267			
			13412	8422370134123	187				18075	8422370180755	175

Referencia / Reference / Référence / Arkitel

Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.
18076	8422370180762	177, 223	18130	8422370181301	98	18250	8422370182506	173	18644	8422370186443	113
18077	8422370180779	175	18131	8422370181318	99	18315	8422370183152	105	18646	8422370186467	113
			18132	8422370181325	98	18317	8422370183176	105	18718	8422370187181	109
18078	8422370180786	177, 223	18136	8422370181363	101	18323	8422370183237	105	18719	8422370187198	120
18079	8422370180793	175	18139	8422370181394	101	18325	8422370183251	105	18720	8422370187204	109
18080	8422370180809	177, 223	18140	8422370181400	101	18329	8422370183299	105	18721	8422370187211	120
			18144	8422370181448	96	18333	8422370183336	105	18722	8422370187228	109
18081	8422370180816	175	18148	8422370181486	96	18520	8422370185200	117	18723	8422370187235	120
18082	8422370180823	177	18150	8422370181509	96	18522	8422370185224	117	18724	8422370187242	109
18084	8422370180847	177	18154	8422370181547	96	18524	8422370185248	117	18725	8422370187259	120
18088	8422370180885	225	18158	8422370181585	96	18526	8422370185262	117	18726	8422370187266	109
18091	8422370180915	173, 217	18160	8422370181608	97	18528	8422370185286	117	18727	8422370187273	120
18092	8422370180922	230	18164	8422370181646	97	18529	8422370185293	117	18728	8422370187280	109
18095	8422370180953	173, 217	18168	8422370181684	97	18530	8422370185309	116	18729	8422370187297	120
18097	8422370180977	173, 217	18169	8422370181691	97	18531	8422370185316	117	18730	8422370187303	109
			18170	8422370181707	97	18532	8422370185323	116	18731	8422370187310	120
18099	8422370180991	173, 217	18172	8422370181721	97	18540	8422370185408	116	18732	8422370187327	109
18116	8422370181165	96	18187	8422370181875	225	18542	8422370185422	116	18734	8422370187341	109
			18188	8422370181882	225	18544	8422370185446	116	18735	8422370187358	120
18117	8422370181172	97	18189	8422370181899	225	18546	8422370185460	116	18736	8422370187365	120
18118	8422370181189	98	18190	8422370181905	225	18547	8422370185477	117	18737	8422370187372	120, 273
18119	8422370181196	99	18196	8422370181967	172	18548	8422370185484	116	18738	8422370187389	120, 273
18120	8422370181202	98	18198	8422370181981	172	18549	8422370185491	117			
18121	8422370181219	99	18199	8422370181998	173	18550	8422370185507	116	18746	8422370187464	109
18122	8422370181226	98	18200	8422370182001	172	18618	8422370186184	113	18819	8422370188195	121
18123	8422370181233	99	18224	8422370182247	100	18620	8422370186207	113	18821	8422370188218	121
18124	8422370181240	98	18226	8422370182261	98	18622	8422370186221	113	18823	8422370188232	121
18125	8422370181257	99	18227	8422370182278	99	18624	8422370186245	113	18825	8422370188256	121
18126	8422370181264	98	18228	8422370182285	100	18626	8422370186269	113	18827	8422370188270	121
18127	8422370181271	99	18234	8422370182346	101	18628	8422370186283	113	18829	8422370188294	121
18128	8422370181288	98	18236	8422370182360	100	18631	8422370186313	113	18831	8422370188317	121
18129	8422370181295	99	18246	8422370182469	100	18632	8422370186320	113	18833	8422370188331	121

Referencia / Reference / Référence / Arkitel

Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.
18834	8422370188348	121	35350	8422370353500	210	50201	8422370502014	83	50272	8422370502724	49
18835	8422370188355	121, 273	35352	8422370353524	210	50203	8422370502038	81	50273	8422370502731	49
			35353	8422370353531	212	50204	8422370502045	83	50275	8422370502755	49
18836	8422370188362	121, 273	35354	8422370353548	212	50208	8422370502083	81	50280	8422370502809	138
34434	8422370344348	32	35391	8422370353913	211	50210	8422370502106	81	51028	8422370510286	71
35042	8422370350424	206	35394	8422370353944	210	50211	8422370502113	140	51029	8422370510293	70
35052	8422370350523	206	35415	8422370354156	247	50215	8422370502151	140	51038	8422370510385	71
35062	8422370350622	206	35420	8422370354200	247	50216	8422370502168	141	51039	8422370510392	70
35072	8422370350721	206	35422	8422370354224	246	50217	8422370502175	141	51048	8422370510484	71
35074	8422370350745	206	35425	8422370354255	246	50218	8422370502182	141	51049	8422370510491	70
35082	8422370350820	206	35427	8422370354279	246	50227	8422370502274	138	51119	8422370511191	71
35092	8422370350929	206	35429	8422370354293	249	50231	8422370502311	227	51121	8422370511214	71
35321	8422370353210	197	35432	8422370354323	249	50234	8422370502342	159	51123	8422370511238	71
35330	8422370353302	211	35435	8422370354354	248	50237	8422370502373	227	51125	8422370511252	71
35331	8422370353319	210	35437	8422370354378	249	50244	8422370502441	85, 142	51127	8422370511276	71
35332	8422370353326	211	35439	8422370354392	249				51129	8422370511290	71
35334	8422370353340	209	35441	8422370354415	247	50246	8422370502465	227	51200	8422370512006	139
						50247	8422370502472	138	51205	8422370512051	141
35335	8422370353357	209	35442	8422370354422	249	50248	8422370502489	144	51207	8422370512075	139
35336	8422370353364	209	35443	8422370354439	248	50249	8422370502496	144	51220	8422370512204	65
35337	8422370353371	209	35444	8422370354446	248	50250	8422370502502	81	51222	8422370512228	67
35338	8422370353388	209	35445	8422370354453	248	50251	8422370502519	83	51223	8422370512235	65
35339	8422370353395	209	35460	8422370354606	243	50253	8422370502533	81	51225	8422370512259	65
35340	8422370353401	211	50014	8422370500140	227	50254	8422370502540	83	51227	8422370512273	67
35341	8422370353418	210	50015	8422370500157	190	50260	8422370502601	81	51228	8422370512280	65
35342	8422370353425	210	50016	8422370500164	227	50261	8422370502618	83	51229	8422370512297	67
35343	8422370353432	211	50017	8422370500171	190	50263	8422370502632	81	51231	8422370512310	67
35344	8422370353449	208	50037	8422370500379	227	50264	8422370502649	83	51232	8422370512327	65
35345	8422370353456	208	50038	8422370500386	190	50265	8422370502656	81	51235	8422370512358	67
35346	8422370353463	208	50131	8422370501314	227	50268	8422370502687	49	51236	8422370512365	65
35347	8422370353470	208	50134	8422370501345	159	50270	8422370502700	49	51261	8422370512617	227
35348	8422370353487	208	50180	8422370501802	138	50271	8422370502717	49	51267	8422370512679	227
35349	8422370353494	208	50200	8422370502007	81						

Referencia / Reference / Référence / Arkitel

Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.
51274	8422370512747	144	51425	8422370514253	87	51601	8422370516011	143	51834	8422370518343	44
51275	8422370512754	85, 142	51426	8422370514260	145	51618	8422370516189	64	51837	8422370518374	61
			51427	8422370514277	87	51620	8422370516202	64	51838	8422370518381	44
51276	8422370512761	144	51428	8422370514284	146	51621	8422370516219	66	51840	8422370518404	45
51277	8422370512778	138	51429	8422370514291	87	51622	8422370516226	64	51841	8422370518411	44
51280	8422370512808	138	51430	8422370514307	145	51623	8422370516233	66	51844	8422370518442	45
51284	8422370512846	159	51436	8422370514369	145	51624	8422370516240	64	51845	8422370518459	44
51285	8422370512853	227	51442	8422370514420	145	51625	8422370516257	66	51848	8422370518480	45
51287	8422370512877	227	51450	8422370514505	145	51626	8422370516264	64	51849	8422370518497	44
51291	8422370512914	139	51520	8422370515205	145	51627	8422370516271	66	52127	8422370521275	153
51294	8422370512945	159	51521	8422370515212	86	51628	8422370516288	64	52137	8422370521374	153
51297	8422370512976	139	51523	8422370515236	86	51629	8422370516295	66	52157	8422370521572	153
51307	8422370513072	139	51524	8422370515243	86	51632	8422370516325	64	52167	8422370521671	153
51308	8422370513089	139	51525	8422370515250	145	51640	8422370516400	64	52172	8422370521725	152
51318	8422370513188	138	51527	8422370515274	86	51642	8422370516424	64	52173	8422370521732	152
51319	8422370513195	92	51529	8422370515298	86	51644	8422370516448	64	52200	8422370522005	152
51320	8422370513201	90	51531	8422370515311	145	51724	8422370517247	91	52201	8422370522012	152
51321	8422370513218	92	51538	8422370515380	56	51726	8422370517261	91	52202	8422370522029	153
51322	8422370513225	90	51539	8422370515397	57	51728	8422370517285	91	52203	8422370522036	153
51323	8422370513232	92	51541	8422370515410	56	51732	8422370517322	91	52210	8422370522104	152
51324	8422370513249	90	51542	8422370515427	57	51736	8422370517360	91	52212	8422370522128	152
51325	8422370513256	92	51543	8422370515434	56	51820	8422370518206	45	52220	8422370522203	152
51326	8422370513263	90	51544	8422370515441	57	51820	8422370518206	45	52221	8422370522210	152
51327	8422370513270	92	51545	8422370515458	56	51821	8422370518213	61	52223	8422370522234	152
51328	8422370513287	90	51546	8422370515465	57	51824	8422370518244	45	52224	8422370522241	152
51329	8422370513294	92	51547	8422370515472	56	51824	8422370518244	45	52226	8422370522265	150
51406	8422370514062	145	51548	8422370515489	57	51825	8422370518251	61	52232	8422370522326	150
51410	8422370514109	145	51549	8422370515496	56	51828	8422370518282	45	52240	8422370522401	150
51420	8422370514208	145	51550	8422370515502	57	51828	8422370518282	45	52242	8422370522425	150
51421	8422370514215	87	51553	8422370515533	56	51829	8422370518299	61	52250	8422370522500	150
51422	8422370514222	145	51554	8422370515540	57	51830	8422370518305	44	52252	8422370522524	150
51423	8422370514239	87	51600	8422370516004	143	51833	8422370518336	61	52254	8422370522548	151

Referencia / Reference / Référence / Arkitel

Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.
52256	8422370522562	151	53108	8422370531083	242	53332	8422370533322	160	53536	8422370535364	160
52258	8422370522586	151	53109	8422370531090	242	53334	8422370533346	160	53610	8422370536101	203
52260	8422370522609	151	53110	8422370531106	186, 243	53336	8422370533360	160	53612	8422370536125	203
53007	8422370530079	162	53111	8422370531113	186, 243	53338	8422370533384	160	53614	8422370536149	203
53010	8422370530109	162			53340	8422370533407	160	53616	8422370536163	203	
53018	8422370530185	158	53112	8422370531120	184	53342	8422370533421	160	53618	8422370536187	203
53020	8422370530208	158	53113	8422370531137	184	53344	8422370533445	160	53624	8422370536248	203
53053	8422370530536	162	53115	8422370531151	213	53346	8422370533469	160	53640	8422370536408	183
53055	8422370530550	162	53116	8422370531168	184	53350	8422370533506	161	53641	8422370536415	183
53056	8422370530567	162	53117	8422370531175	185	53351	8422370533513	161	53643	8422370536439	183
53057	8422370530574	162	53120	8422370531205	156, 227	53352	8422370533520	161	53645	8422370536453	183
53058	8422370530581	162				53354	8422370533544	161	53646	8422370536460	183
53059	8422370530598	162	53125	8422370531250	182	53355	8422370533551	161	53655	8422370536552	178
			53176	8422370531762	203	53357	8422370533575	161	53660	8422370536606	178
53060	8422370530604	191	53178	8422370531786	203	53360	8422370533605	161	53661	8422370536613	178
53061	8422370530611	220	53180	8422370531809	203	53362	8422370533629	161	53665	8422370536651	178
53062	8422370530628	220	53182	8422370531823	203	53364	8422370533643	161	53666	8422370536668	178
53063	8422370530635	220	53201	8422370532011	218	53366	8422370533667	161	53670	8422370536705	178
53063	8422370530635	226				53202	8422370532028	218	53368	8422370533681	161
53064	8422370530642	221	53203	8422370532035	218	53370	8422370533704	161	53675	8422370536750	178
			53204	8422370532042	218	53372	8422370533728	161	53676	8422370536767	179
53070	8422370530703	191	53220	8422370532202	189	53382	8422370533827	160	53677	8422370536774	179
53071	8422370530710	191	53221	8422370532219	189	53384	8422370533841	160	53678	8422370536781	179
53080	8422370530802	191	53225	8422370532257	188	53386	8422370533865	160	53708	8422370537085	161
						53396	8422370533964	162	53710	8422370537108	161
53081	8422370530819	191	53230	8422370532301	188	53514	8422370535142	160	53712	8422370537122	161
53083	8422370530833	268	53235	8422370532356	188	53516	8422370535166	160	53714	8422370537146	161
						53518	8422370535180	160	53716	8422370537160	161
53084	8422370530840	268	53240	8422370532400	188	53520	8422370535203	160	53725	8422370537252	182
53100	8422370531007	186	53245	8422370532455	188	53523	8422370535234	160	53730	8422370537306	182
						53525	8422370535258	160	53735	8422370537351	182
53101	8422370531014	186	53246	8422370532462	188	53531	8422370535319	160	53914	8422370539140	161
53104	8422370531045	186	53247	8422370532479	188						
53106	8422370531069	242	53248	8422370532486	188						
53107	8422370531076	242	53330	8422370533308	160						

Referencia / Reference / Référence / Arkitel

Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.
53916	8422370539164	161	55044	8422370550442	232	55180	8422370551807	236	55410	8422370554105	237
53919	8422370539195	161	55045	8422370550459	232	55185	8422370551852	236	55420	8422370554204	237
53922	8422370539225	161	55050	8422370550503	236	55189	8422370551890	307	55430	8422370554303	237
53925	8422370539256	161	55054	8422370550541	306	55191	8422370551913	307	55440	8422370554402	237
53972	8422370539720	188	55055	8422370550558	306	55192	8422370551920	307	55441	8422370554419	237
53974	8422370539744	188	55056	8422370550565	306	55193	8422370551937	307	55442	8422370554426	237
53976	8422370539768	188	55057	8422370550572	306	55194	8422370551944	307	55450	8422370554501	237
53978	8422370539782	188	55058	8422370550589	306	55195	8422370551951	307	55451	8422370554518	237
53990	8422370539904	213	55059	8422370550596	306	55196	8422370551968	307	55452	8422370554525	237
53991	8422370539911	188	55060	8422370550602	306	55197	8422370551975	307	55460	8422370554600	237
53995	8422370539959	188	55061	8422370550619	306	55198	8422370551982	307	55470	8422370554709	237
53996	8422370539966	213	55062	8422370550626	306	55200	8422370552002	307	56003	8422370560038	175, 220
53997	8422370539973	188	55063	8422370550633	306	55201	8422370552019	307	56007	8422370560076	175, 221
54696	8422370546964	164	55064	8422370550640	306	55210	8422370552101	237	56061	8422370560618	175, 222
54698	8422370546988	164	55065	8422370550657	306	55220	8422370552200	237	56063	8422370560632	175, 223
54700	8422370547008	164	55066	8422370550664	306	55230	8422370552309	237	56065	8422370560656	175, 224
54702	8422370547022	164	55067	8422370550671	233	55231	8422370552316	234	58043	8422370580432	268
54716	8422370547169	165	55070	8422370550701	192	55250	8422370552507	236	58045	8422370580456	268
54720	8422370547206	163	55071	8422370550718	233	55261	8422370552613	234	59006	8422370590066	221
54732	8422370547329	163	55072	8422370550725	233	55280	8422370552804	236	59007	8422370590073	221
54752	8422370547527	163	55073	8422370550732	233	55309	8422370553092	202	59014	8422370590141	231
54754	8422370547541	163	55074	8422370550749	233	55312	8422370553122	202	59015	8422370590158	172
54761	8422370547619	163	55080	8422370550800	236	55314	8422370553146	202	59016	8422370590165	231
54790	8422370547909	166	55085	8422370550855	236	55316	8422370553160	202	59017	8422370590172	172
54794	8422370547947	167	55090	8422370550909	306	55318	8422370553184	202	59018	8422370590189	231
55010	8422370550107	237	55091	8422370550916	306	55319	8422370553191	202	59019	8422370590196	172
55028	8422370550282	172, 216	55092	8422370550923	306	55320	8422370553207	202	59043	8422370590431	172
55040	8422370550404	232	55103	8422370551036	226	55322	8422370553221	202	59045	8422370590455	172
55041	8422370550411	232	55104	8422370551043	226	55324	8422370553245	202	59047	8422370590479	172
55042	8422370550428	232	55108	8422370551081	226	55326	8422370553269	202			
55043	8422370550435	232	55110	8422370551104	237	55350	8422370553504	236			
			55150	8422370551500	236	55380	8422370553801	236			

Referencia / Reference / Référence / Arkitel

Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.
59049	8422370590493	172	59103	8422370591032	240	59410	8422370594101	190	60147	8422370601472	135
59054	8422370590547	176, 222	59105	8422370591056	240	59412	8422370594125	190	60148	8422370601489	134
			59106	8422370591063	241	59414	8422370594149	190	60158	8422370601588	134
59056	8422370590561	176, 222	59107	8422370591070	240	59420	8422370594200	190	60160	8422370601601	134
59060	8422370590608	224	59117	8422370591179	241	60041	8422370600413	132, 273	60162	8422370601625	134
59062	8422370590622	224	59150	8422370591506	239	60051	8422370600512	133	60163	8422370601632	134
59068	8422370590684	224	59151	8422370591513	239				60164	8422370601649	134
59070	8422370590707	176, 222	59152	8422370591520	239	60052	8422370600529	133	60168	8422370601687	134
			59153	8422370591537	239	60053	8422370600536	133	60191	8422370601915	133
59072	8422370590721	176, 222	59154	8422370591544	239	60054	8422370600543	133	60193	8422370601939	133
			59155	8422370591551	239	60072	8422370600727	133	60195	8422370601953	133
59074	8422370590745	176, 222	59157	8422370591575	239	60074	8422370600741	133	60197	8422370601977	133
59075	8422370590752	174	59187	8422370591872	224	60076	8422370600765	133	60198	8422370601984	132
			59188	8422370591889	224	60078	8422370600789	133	60199	8422370601991	133
59076	8422370590769	176, 222	59189	8422370591896	224	60080	8422370600802	133	60200	8422370602004	132
59077	8422370590776	174	59190	8422370591902	224	60100	8422370601007	132	60202	8422370602028	132
			59199	8422370591995	172	60102	8422370601021	132	60204	8422370602042	132
59078	8422370590783	176, 222	59211	8422370592114	238	60104	8422370601045	132	60206	8422370602066	132
59079	8422370590790	174	59248	8422370592480	230	60105	8422370601052	144	60208	8422370602080	132
			59249	8422370592497	230	60106	8422370601069	132	60210	8422370602103	132
59080	8422370590806	176, 222	59250	8422370592503	172	60107	8422370601076	144	60217	8422370602172	140
59081	8422370590813	174	59251	8422370592510	231	60108	8422370601083	132	60218	8422370602189	141
			59252	8422370592527	231	60109	8422370601090	144	60219	8422370602196	141
59082	8422370590820	176, 222	59254	8422370592541	231	60110	8422370601106	132	60246	8422370602462	133
59084	8422370590844	176, 222	59270	8422370592701	175	60111	8422370601113	144	60248	8422370602486	133
			59271	8422370592718	174	60113	8422370601137	144	60250	8422370602509	133
59088	8422370590882	224	59272	8422370592725	174	60115	8422370601151	144	60251	8422370602516	133
59089	8422370590899	172	59280	8422370592800	225	60118	8422370601182	140	60252	8422370602523	133
			59282	8422370592824	225	60142	8422370601427	134	60314	8422370603148	135
59091	8422370590912	172	59290	8422370592909	224	60144	8422370601441	134	60316	8422370603162	135
59092	8422370590929	230	59351	8422370593517	250	60145	8422370601458	135	60318	8422370603186	135
			59352	8422370593524	250	60146	8422370601465	134	60320	8422370603209	135
59095	8422370590950	172									
59097	8422370590974	172									
59099	8422370590998	172									
59101	8422370591018	240									
59102	8422370591025	240									

Referencia / Reference / Référence / Arkitel

Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.
60322	8422370603223	135	60648	8422370606484	131	60882	8422370608822	129	61124	8422370611242	268
60324	8422370603247	135	60650	8422370606507	131	60884	8422370608846	129	61125	8422370611259	262
60328	8422370603285	135	60652	8422370606521	131	60944	8422370609447	129	61126	8422370611266	262
60360	8422370603605	135	60654	8422370606545	131	60946	8422370609461	129	61128	8422370611280	262
60362	8422370603629	135	60716	8422370607160	130	60948	8422370609485	129	61129	8422370611297	262
60364	8422370603643	135	60718	8422370607184	130	60950	8422370609508	129	61134	8422370611341	264
60400	8422370604008	132	60720	8422370607207	130	60952	8422370609522	129	61135	8422370611358	264
60402	8422370604022	132	60724	8422370607245	130	60954	8422370609546	129	61143	8422370611433	269
60404	8422370604046	132	60746	8422370607467	131	60966	8422370609669	129	61144	8422370611440	269
60406	8422370604060	132	60748	8422370607481	131	60968	8422370609683	129	61146	8422370611464	265
60408	8422370604084	132	60750	8422370607504	131	60970	8422370609706	129	61155	8422370611556	265
60410	8422370604107	132	60754	8422370607542	131	60974	8422370609744	129	61156	8422370611563	264
60514	8422370605142	130	60814	8422370608143	128	60990	8422370609904	270	61158	8422370611587	260
60516	8422370605166	130	60816	8422370608167	128	60995	8422370609959	270	61177	8422370611778	260
60518	8422370605180	130	60818	8422370608181	128	61010	8422370610108	193	61179	8422370611792	260
60520	8422370605203	130	60820	8422370608204	128	61011	8422370610115	193	61180	8422370611808	253
60522	8422370605227	130	60822	8422370608228	128	61020	8422370610207	221	61181	8422370611815	253
60524	8422370605241	130	60824	8422370608242	128	61023	8422370610238	219	61182	8422370611822	265
60544	8422370605449	131	60834	8422370608341	128	61030	8422370610306	195	61183	8422370611839	258
60546	8422370605463	131	60836	8422370608365	128	61031	8422370610313	195	61184	8422370611846	265
60548	8422370605487	131	60838	8422370608389	128	61032	8422370610320	195	61185	8422370611853	259
60550	8422370605500	131	60840	8422370608402	128	61038	8422370610382	218	61186	8422370611860	265
60552	8422370605524	131	60842	8422370608426	128	61050	8422370610504	244	61187	8422370611877	253
60554	8422370605548	131	60844	8422370608440	128	61061	8422370610610	194	61188	8422370611884	265
60614	8422370606149	130	60856	8422370608563	128	61062	8422370610627	194	61189	8422370611891	253
60616	8422370606163	130	60858	8422370608587	128	61063	8422370610634	194	61190	8422370611907	258
60618	8422370606187	130	60860	8422370608600	128	61102	8422370611020	134	61201	8422370612010	259
60620	8422370606200	130	60864	8422370608648	128	61104	8422370611044	134	61202	8422370612027	259
60622	8422370606224	130	60874	8422370608747	129	61106	8422370611068	134	61203	8422370612034	258
60624	8422370606248	130	60876	8422370608761	129	61114	8422370611143	268	61204	8422370612041	258
60644	8422370606446	131	60878	8422370608785	129	61117	8422370611174	267	61209	8422370612096	253
60646	8422370606460	131	60880	8422370608808	129	61120	8422370611204	268	61213	8422370612133	258

Referencia / Reference / Référence / Arkitel

Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.			
61215	8422370612157	259	61326	8422370613260	193	62132	8422370621326	54	65027	8422370650272	85			
61218	8422370612188	252	61328	8422370613284	193	62216	8422370622163	55	65028	8422370650289	82			
61219	8422370612195	252	61329	8422370613291	193, 248	62224	8422370622248	55	65029	8422370650296	82			
61220	8422370612201	227	61462	8422370614625	170	62228	8422370622286	55	65031	8422370650319	80			
61222	8422370612225	227				62232	8422370622323	55	65032	8422370650326	82			
61224	8422370612249	227				62316	8422370623160	55	65036	8422370650364	82			
61230	8422370612300	245	61468	8422370614687	170	62320	8422370623207	54	65041	8422370650418	82			
			61470	8422370614700	170									
61231	8422370612317	245	61706	8422370617060	197	62324	8422370623245	54	65043	8422370650432	82			
61232	8422370612324	244				62328	8422370623283	54	65066	8422370650661	84, 270			
61233	8422370612331	244				62332	8422370623320	54						
61234	8422370612348	244	61711	8422370617114	197	62816	8422370628165	55	65118	8422370651187	80			
61235	8422370612355	244	61712	8422370617121	197				65119	8422370651194	80			
			61714	8422370617145	197	62818	8422370628189	55	65122	8422370651224	80			
61240	8422370612409	245	61716	8422370617169	196	62820	8422370628202	55	65126	8422370651262	80			
61242	8422370612423	269				62822	8422370628226	55				65128	8422370651286	82
61248	8422370612485	252				61717	8422370617176	196	62824	8422370628240	55	65129	8422370651293	82
			62016	8422370620169	54	62826	8422370628264	55	65130	8422370651309	80			
61249	8422370612492	252	62018	8422370620183	54	62828	8422370628288	55	65132	8422370651323	82			
61250	8422370612508	245	62020	8422370620206	54	62830	8422370628301	55	65136	8422370651361	82			
61251	8422370612515	245							62022	8422370620220	54	65140	8422370651408	82
61260	8422370612607	256							62024	8422370620244	54	63118	8422370631189	84
61261	8422370612614	256	62026	8422370620268	54	64018	8422370640181	85	65218	8422370652184	81			
61262	8422370612621	257	62028	8422370620282	54	64024	8422370640242	80	65219	8422370652191	85			
61263	8422370612638	256	62030	8422370620305	54	64034	8422370640341	82	65220	8422370652207	158			
61264	8422370612645	256	62032	8422370620329	54	64114	8422370641140	80	65226	8422370652269	83			
61265	8422370612652	257	62116	8422370621166	54	64118	8422370641188	84				65318	8422370653181	84
61266	8422370612669	256	62118	8422370621180	54	64124	8422370641249	82	65320	8422370653204	84			
61267	8422370612676	256	62120	8422370621203	54	65018	8422370650180	80				65338	8422370653389	84
61275	8422370612751	263	62122	8422370621227	54	65019	8422370650197	80	65394	8422370653945	28			
61277	8422370612775	263	62124	8422370621241	54	65020	8422370650203	80	65398	8422370653983	28			
61280	8422370612805	261	62126	8422370621265	54	65022	8422370650227	80	65420	8422370654201	84			
61281	8422370612812	261	62128	8422370621289	54	65025	8422370650258	82				65422	8422370654225	84
61282	8422370612829	261	62130	8422370621302	54	65026	8422370650265	80						
61283	8422370612836	261												

Referencia / Reference / Référence / Arkitel

Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.
65424	8422370654249	84	65566	8422370655666	38	65622	8422370656229	26	65679	8422370656793	27
65467	8422370654676	40	65568	8422370655680	38	65623	8422370656236	26	65680	8422370656809	27
65468	8422370654683	40	65569	8422370655697	38	65624	8422370656243	29	65681	8422370656816	27
65469	8422370654690	40	65570	8422370655703	38	65625	8422370656250	26	65683	8422370656830	27
65470	8422370654706	40	65571	8422370655710	38	65626	8422370656267	26	65685	8422370656854	27
65471	8422370654713	40	65572	8422370655727	38	65627	8422370656274	26	65687	8422370656878	27
65472	8422370654720	41	65573	8422370655734	38	65628	8422370656281	26	65689	8422370656892	27
65473	8422370654737	41	65574	8422370655741	38	65629	8422370656298	26	65691	8422370656915	31
65474	8422370654744	41	65575	8422370655758	38	65631	8422370656311	26	65692	8422370656922	31
65475	8422370654751	41	65576	8422370655765	38	65633	8422370656335	26	65693	8422370656939	31
65476	8422370654768	41	65577	8422370655772	38	65635	8422370656359	26	65695	8422370656953	31
65477	8422370654775	39	65578	8422370655789	38	65636	8422370656366	26	65697	8422370656977	31
65478	8422370654782	39	65579	8422370655796	38	65637	8422370656373	26	65698	8422370656984	30
65479	8422370654799	39	65580	8422370655802	38	65638	8422370656380	29	65699	8422370656991	27
65480	8422370654805	39	65581	8422370655819	38	65639	8422370656397	26	65700	8422370657004	30
65481	8422370654812	39	65582	8422370655826	39	65640	8422370656403	29	65701	8422370657011	31
65482	8422370654829	39	65597	8422370655970	26	65644	8422370656441	29	65702	8422370657028	31
65483	8422370654836	39	65598	8422370655987	26	65649	8422370656496	27	65703	8422370657035	31
65484	8422370654843	38	65599	8422370655994	26	65650	8422370656502	27	65705	8422370657059	31
65485	8422370654850	38	65600	8422370656007	26	65651	8422370656519	27	65707	8422370657073	31
65486	8422370654867	38	65601	8422370656014	26	65652	8422370656526	27	65708	8422370657080	31
65487	8422370654874	39	65602	8422370656021	26	65653	8422370656533	27	65709	8422370657097	31
65488	8422370654881	39	65603	8422370656038	26	65655	8422370656557	27	65711	8422370657110	31
65489	8422370654898	39	65604	8422370656045	26	65656	8422370656564	27	65712	8422370657127	31
65490	8422370654904	39	65605	8422370656052	26	65657	8422370656571	27	65713	8422370657134	31
65491	8422370654911	39	65607	8422370656076	26	65659	8422370656595	27	65714	8422370657141	31
65492	8422370654928	39	65609	8422370656090	26	65661	8422370656618	27	65715	8422370657158	31
65561	8422370655611	39	65611	8422370656113	26	65663	8422370656632	27	65716	8422370657165	31
65562	8422370655628	39	65613	8422370656137	26	65665	8422370656656	27	65718	8422370657189	33
65563	8422370655635	39	65616	8422370656168	29	65666	8422370656663	27	65719	8422370657196	32
65564	8422370655642	39	65620	8422370656205	29	65670	8422370656700	27	65720	8422370657202	33
65565	8422370655659	39	65621	8422370656212	26	65677	8422370656779	27	65721	8422370657219	32

Referencia / Reference / Référence / Arkitel

Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.
65722	8422370657226	33	65811	8422370658117	28	66222	8422370662220	81	67527	8422370675275	157
65723	8422370657233	32	65812	8422370658124	28	66226	8422370662268	81	67528	8422370675282	157
65724	8422370657240	33	65813	8422370658131	28	66228	8422370662282	83	67529	8422370675299	159
65725	8422370657257	32	65814	8422370658148	85	66230	8422370662305	81	67531	8422370675312	157
65726	8422370657264	33	65818	8422370658186	85	66232	8422370662329	83	67532	8422370675329	157
65727	8422370657271	32	65819	8422370658193	85	66236	8422370662367	83	67533	8422370675336	159
65728	8422370657288	33	65918	8422370659183	84, 270	66240	8422370662404	83	67535	8422370675350	157
65729	8422370657295	32	65923	8422370659237	85, 270	66242	8422370662428	83	67536	8422370675367	157
65731	8422370657318	32			66818	8422370668185	85	67537	8422370675374	159	
65732	8422370657325	33	65974	8422370659749	85	67018	8422370670188	80	67628	8422370676289	156
65736	8422370657363	33	65975	8422370659756	144	67020	8422370670201	80	67629	8422370676296	156
65740	8422370657400	33	65976	8422370659763	85	67022	8422370670225	143	67630	8422370676302	156
65742	8422370657424	32	65977	8422370659770	144	67024	8422370670249	143	67632	8422370676326	156
65746	8422370657462	32	65978	8422370659787	85	67025	8422370670256	82	67633	8422370676333	156
65749	8422370657493	32	65979	8422370659794	144	67026	8422370670263	143	67634	8422370676340	156
65750	8422370657509	33	65980	8422370659800	85	67028	8422370670287	82	67721	8422370677217	155
65753	8422370657530	32	65981	8422370659817	144	67116	8422370671161	81	67722	8422370677224	155
65754	8422370657547	33	65982	8422370659824	85	67117	8422370671178	83	67723	8422370677231	155
65755	8422370657554	32	65983	8422370659831	144	67118	8422370671185	80	67731	8422370677316	155
65756	8422370657561	33	65984	8422370659848	85	67136	8422370671369	29	67732	8422370677323	155
65757	8422370657578	32	65985	8422370659855	144	67139	8422370671390	28	67733	8422370677330	155
65758	8422370657585	33	65986	8422370659862	85	67140	8422370671406	28	67737	8422370677378	155
65759	8422370657592	32	65988	8422370659886	85	67141	8422370671413	30	67738	8422370677385	155
65768	8422370657684	28	65990	8422370659909	85	67142	8422370671420	28	67739	8422370677392	155
65801	8422370658018	28	65992	8422370659923	85	67144	8422370671444	28	67740	8422370677408	155
65802	8422370658025	28	66018	8422370660189	80	67148	8422370671482	82	67742	8422370677422	155
65803	8422370658032	28	66020	8422370660202	80	67218	8422370672182	81	67743	8422370677439	155
65804	8422370658049	28	66025	8422370660257	82	67228	8422370672281	83	67751	8422370677514	155
65805	8422370658056	28	66028	8422370660288	82	67513	8422370675138	157	67761	8422370677613	155
65806	8422370658063	28	66118	8422370661186	80	67515	8422370675152	157	67762	8422370677620	155
65807	8422370658070	28	66128	8422370661285	82	67519	8422370675190	157	67763	8422370677637	155
65808	8422370658087	28	66218	8422370662183	81	67523	8422370675237	157	68018	8422370680187	80

Referencia / Reference / Référence / Arkitel

Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.
68020	8422370680200	80	68228	8422370682280	83	69128	8422370691282	82	70940	8422370709406	26
68025	8422370680255	82	68818	8422370688183	85	69218	8422370692180	81	70941	8422370709413	27
68028	8422370680286	82	68820	8422370688206	85	69818	8422370698182	85	90168	8422370901688	174
68118	8422370681184	80	69018	8422370690186	80	70932	8422370709321	26	90229	8422370902296	136, 271
68128	8422370681283	82	69020	8422370690209	80	70933	8422370709338	27	90237	8422370902371	136, 271
68218	8422370682181	81	69025	8422370690254	82	70936	8422370709369	26			
			69118	8422370691183	80	70937	8422370709376	27	99077	8422370990774	227

Repuestos

Spare parts
Pièces détachées
Ersatzteile

	Ref.	€
Mangos de repuesto · Manches de rechange Spare handles · handgriff	55090	3,24
Asas de repuesto · Poignées de rechange Spare ears · griffe	55091	3,24
Pomos y arandelas · Boutons et rondelles Knobs and washers · knopf /unterteil	55092	3,24
Filtro superior cafetera 4 tazas · Filtre supérieur pour cafetière 4 tasses Top filter for 4-cup coffeepot · Oberer Filter Kaffeemaschine 4 Tassen	55057	1,27
Filtro superior cafetera 6 tazas · Filtre supérieur pour cafetière 6 tasses Top filter for 6-cup coffeepot · Oberer Filter Kaffeemaschine 6 Tassen	55058	1,71
Filtro superior cafetera 10 tazas · Filtre supérieur pour cafetière 10 tasses Top filter for 10-cup coffeepot · Oberer Filter Kaffeemaschine 10 Tassen	55059	1,88
Filtro reductor cafetera 4 tazas · Filtre réducteur pour cafetière 4 tasses Restrictor filter for 4-cup coffeepot · Reduktionsfilter Kaffeemaschine 4 Tassen	55060	0,93
Filtro reductor cafetera 6 tazas · Filtre réducteur pour cafetière 6 tasses Restrictor filter for 6-cup coffeepot · Reduktionsfilter Kaffeemaschine 6 Tassen	55061	1,15
Filtro reductor cafetera 10 tazas · Filtre réducteur pour cafetière 10 tasses Restrictor filter for 10-cup coffeepot · Reduktionsfilter Kaffeemaschine 10 Tassenmaker	55062	1,27
Válvula suelta para cafeteras · Soupape seule pour cafetiéres Spare valve for coffeepots · Ventil für Kaffeemaschinen	55063	0,63
Cargador suelto cafetera 4 tazas · Filtre porte-café seul pour cafetière 4 tasses Spare pot for 4-cup coffeepot · Filterhalter Kaffeemaschine 4 Tassen	55064	2,85
Cargador suelto cafetera 6 tazas · Filtre porte-café seul pour cafetière 6 tasses Spare pot for 6-cup coffeepot · Filterhalter Kaffeemaschine 6 Tassen	55065	3,05
Cargador suelto cafetera 10 tazas · Filtre porte-café seul pour cafetière 10 tasses Spare pot for 10-cup coffeepot · Filterhalter Kaffeemaschine 10 Tassen	55066	3,19

Juntas

Joints
Rings
Gummidichtung

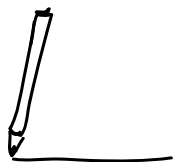
	Ref.	€
Dos juntas de silicona cafetera 4 tazas Two Silicone ring for 4-cup coffeepot Deux joint en silicone pour cafetière 4 tasses Zwei Silikondichtung kaffeemaschine 4 Tassen	55054	1,26
Dos Juntas de silicona cafetera 6 tazas Two silicone ring for 6-cup coffeepot Deux joint en silicone pour cafetière 6 tasses Zwei Silikondichtung Kaffeemaschine 6 Tassen	55055	1,48
Dos juntas de silicona cafetera 10 tazas Two silicone ring for 10-cup coffeepot Deux joint en silicone pour cafetière 10 tasses Zwei Silikondichtung Kaffeemaschine 10 Tassen	55056	1,64



Repuestos G-SOLA
G-SOLA spare parts
Pièces détachées G-SOLA
Ersatzteile G-SOLA

			€	
Junta silicona olla a presión G-Sola G-Sola pressure cooker silicone ring Joint silicone cocotte à pression G-Sola Deckeldichtung schnellkochtopf G-Sola	24cm	55189	9,09	
Junta silicona olla a presión G-Sola G-Sola pressure cooker silicone ring Joint silicone cocotte à pression G-Sola Deckeldichtung schnellkochtopf G-Sola	22cm	55191	8,01	
Asa lateral olla G-Sola G-Sola handle side Poignee G-Sola Hinterer handgriff G-Sola		55192	4,79	
Válvula regulacion presion G-Sola Pressure reg. Valve G-Sola Soupape regulation pression G-Sola Druckregelventil G-Sola		55193	10,43	
Valvula de seguridad G-Sola Safety valve G-Sola Soupape de securite G-Sola Sicherheitsventil G-Sola		55194	6,71	
Sensor indicador de presión G-Sola Indicator valve G-Sola Indicateur pression G-Sola Druckanzeiger G-Sola		55195	8,01	
Mango superior G-Sola Upper handle G-Sola Poignee de cuve G-Sola Schnellkochtopf griff oben G-Sola		55196	24,12	
Mango inferior G-Sola Lower handle G-Sola Poignee inferieure G-Sola Schnellkochtopf griff unten G-Sola		55197	7,21	307
Junta tórica silicona G-Sola G-Sola silicone O-ring Joint torique en silicone G-Sola G-Sola Silikon-O-Ring		55201	0,76	
Cesta perforada-colador + soporte Colander-strainer + sup Panier perforé-passoire + support Gelochter Korb-Durchschlag + Ständer	altura 7,5cm	50217	7,62	
Cesta perforada-colador + soporte Colander-strainer + sup Panier perforé-passoire + support Gelochter Korb-Durchschlag + Ständer	altura 4,5cm	50218	6,99	
Cesta perforada-colador + RALLADOR Perforated basket - Strainer + Grater Panier perforé - Passoire + Râpe Perforierter Korb - Sieb + Reibe	altura 4,5cm	50216	6,99	
Capuchón silicona G-Sola G-Sola silicona cap Capuchon en silicone G-Sola G-Sola-Silikonkappe G-Sola		55200	0,60	
Tapa de cristal Glass lid Couvercle verre Glasdeckel	22cm	55198	6,40	
Tapa de cristal Glass lid Couvercle verre Glasdeckel	24cm	65985	6,18	







EST. 1974



Polígono Industrial de EITUA Nº19
48240 Berriz (Bizkaia) - SPAIN
(+34) 946 82 48 75 - info@inoxibar.com



Passión

por la **cocina**

Passion for Cooking
Passion pour la Cuisine
Liebe zur Küche
Paixão por cozinhar



www.inoxibar.com

