



Catalogo 2017

Catalogue 2017





Catalogo2017

Catalogue 2017

2

FASA è una azienda nata negli anni sessanta che si è specializzata nella produzione di pentole per uso professionale.

In oltre 50 anni di esperienza ha messo a punto una gamma di prodotti altamente specializzati in grado di soddisfare le esigenze di hotel, ristoranti e comunità.

Le fasi di lavorazione del prodotto vengono seguite fin dalla scelta delle materie prime, attraverso il controllo dell'intera filiera produttiva, dedicando la massima attenzione alla qualità finale. FASA collabora con le principali organizzazioni di settore nel mondo della ristorazione professionale, sia in Italia che all'estero, questo rende il brand tra i più apprezzati ed usati dai professionisti della cucina.

FASA difende i valori della cucina e della tipicità cercando di coniugare il progresso e la tecnologia con il rispetto della tradizione gastronomica italiana ed internazionale.



AGNELLI COOKING LAB

FASA è una delle aziende fondatrici di SAPS per la diffusione della cultura dei materiali e delle forme degli strumenti di cottura.



Azienda con Sistema Qualità Certificato



FASA ha attuato un Sistema di Gestione per la Qualità in accordo ai requisiti della norma

UNI EN ISO 9001:2008 per la quale è stata certificata.



Produttori Pentole Professionali

FASA aderisce al programma europeo AFFG (Aluminium For Future Generation) e CentroAl Alluminio in Cucina, il consorzio dei Produttori di Pentole Professionali.

Tutti gli articoli di nostra produzione sono garantiti per alimenti e sono rispondenti alle vigenti disposizioni di legge italiane ed europee - in particolare al D.L. n. 155/97 in attuazione delle direttive CEE 99/43 e 96/3 HACCP.



FASA is a company born in the sixties, specialized in the production of professional cookware. In more than 50 years of experience it has achieved a range of highly specialized products capable of meeting the needs of hotels, restaurants and communities.

Each working phase of the product is taken care of, starting from the selection of raw materials, passing through the check of the whole production line, devoting the utmost attention to the final quality. FASA cooperates with the main organisations active in the field of professional catering, both in Italy and abroad. That's why the brand is among the most appreciated and used by professional cooks.

FASA defends the values of cooking and typicality, trying to combine progress and technology in the respect of international and Italian gastronomic tradition.

FASA is one of the founding companies of SAPS whose purpose is to spread the culture of materials and shapes used in the cooking tools.

We certify that the items produced by our company are conforming to the Italian and European laws and recommendations, that is CEE 99/43 and 96/3 HACCP.

FASA adheres to the European program AFFG (Aluminium for Future Generation) and to CentroAl - Aluminium in the Kitchen, the syndicate gathering the Italian Manufacturers of Professional Cookware.

We certify that the items produced by our company are conforming to the Italian and European laws and recommendations, that is CEE 99/43 and 96/3 HACCP.



L'Alluminio per le generazioni future



È stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n.141 del 20.06.2007 il decreto 18 Aprile 2007 n.76.

Questa norma sarà di riferimento per tutti i materiali ed oggetti di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti.

In sostanza viene pienamente riconosciuta l'idoneità dell'alluminio a contatto con gli alimenti introducendo due concetti fondamentali:

- non dovrà più essere accertata la cessione agli alimenti durante le verifiche ispettive degli organi di controllo ma più semplicemente dovrà essere verificato il titolo di purezza (99%) del metallo (art.7),
- sono ben specificate le condizioni d'uso consentite dalla legge (art.5), in cui ad esempio le pentole rientrano quale contatto breve, cioè meno di 24 ore in qualunque condizione di temperatura.

Il testo completo della legge lo potete trovare su: www.assomet.it/alluminioincucina/
Per ulteriori informazioni:
Centro Italiano Alluminio



The decree from the ministry of health n°76 of 18 april 2007 is in force Published in the Gazzetta Ufficiale n° 141 of 20-06-2007.

This regulation is for reference of the suitability of aluminium articles in contact with foodstuffs.

Our company welcomes this provision with satisfaction, having always chosen to use aluminium with purity of above 99% for our production.

The complete text of the law can be found on:
www.assomet.it/alluminioincucina/
For further information:
Centro Italiano Alluminio tel. + 39 02 893 036 79



UNIONE ITALIANA RISTORATORI



Quale materiale state mettendo sul fuoco?

What material I put on the fire?

Materiale / Material	Conducibilità / Conductivity W / m ² K	Peso specifico / Specific gravity kg/dm ³
Argento / Silver	420	10,5
Rame / Copper	392	8,9
Copper 3*	320	8,9 / 2,7 / 7,8
Oro / Gold	295	16,7
Alluminio / Aluminium	225	2,7
Aluinox*	190	7,8 / 2,7
Ferro / Iron	60	7,8
Ghisa / Cast iron	50	7,3
Acciaio Inox / Stainless steel	16	7,8
Pietra ollare / Soapstone	6,4	2,98

*Marchio registrato Baldassare Agnelli / * Registered Trademark Baldassare Agnelli

Ogni materiale fa da tramite tra il fuoco e l'alimento. Tre le caratteristiche fondamentali: impermeabilità, resistenza alle alte temperature, conduttività termica. Quest'ultima è essenziale: più un materiale ha una elevata conduttività (esempio: oro e argento, rame e alluminio), minore è il tempo impiegato per raggiungere la temperatura desiderata e migliore è la distribuzione uniforme del calore su tutte le superfici. Fondamentale per ogni cottura.

Each type of material used is a link between the fire and the food. There are three fundamental characteristics: water resistance, high temperature resistance, and thermal conductivity. This last one is essential: the higher the conductivity of a material (e.g. gold and silver, copper and aluminum), the shorter the time needed to reach the desired temperature, and the better the consistent heat distribution on all surfaces.



Lo strumento giusto per ogni cottura

The right tool for every cooking

Le forme degli strumenti di cottura definiscono la loro precisa funzionalità. A seconda della forma, ed anche dei materiali, varia infatti la destinazione d'uso e la manutenzione.

The shape of the cooking instruments qualifies their specific function. According to the shape and the material, we have a different utilization and a different maintenance.

CASSERUOLA ALTA A UN MANICO

BRASARE - CUOCERE AL FORNO
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE



Detta anche casseruola alla russa, ha un manico unico e lungo, ideale per tutte quelle preparazioni dirette da eseguirsi su fiamma o induzione.
La versione a un manico è molto utilizzata per confezionare salse, tirare fondi, mescolare composti, confezionare creme. Sono maneggevoli e polivalenti e si prestano a diverse tipologie di cotture.



ALLUMINIO - RAME - ALLUINOX
ANTIADERENTE - COPPER 3 - ACCIAIO INOX
PIETRA OLLARE - GHISA

CASSERUOLA ALTA A 2 MANIGLIE

BRASARE - CUOCERE AL FORNO
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE



È molto utilizzata per confezionare salse, tirare fondi, mescolare composti, confezionare creme.
Dotata di due maniglie ha una vasta gamma di misure, quelle che costituiscono poi una vera e propria batteria di cucina. Sono maneggevoli e polivalenti e si prestano a diverse tipologie di cotture.



ALLUMINIO - RAME - ALLUINOX
ANTIADERENTE - COPPER 3 - ACCIAIO INOX
PIETRA OLLARE - GHISA

CASSERUOLA BASSA A 2 MANIGLIE

BRASARE - CUOCERE AL FORNO
ARROSTIRE - GRATINARE
STUFARE - MANTECARE



Chiamata anche rondeau, adatta per salse e creme che richiedono una rapida vaporizzazione.
È molto utilizzata per confezionare salse, tirare fondi, mescolare composti, confezionare creme. Dotata di due maniglie ha una vasta gamma di misure, quelle che costituiscono poi una vera e propria batteria di cucina. Sono maneggevoli e polivalenti e si prestano a diverse tipologie di cotture.



ALLUMINIO - RAME - ALLUINOX
ANTIADERENTE - COPPER 3
ACCIAIO INOX - GHISA

CASSERUOLA OVALE

BRASARE - CUOCERE AL FORNO
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE



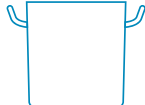
Recipiente per forma e caratteristiche usato per cotture a fuoco dolce.
La forma viene utilizzata per contenere determinati ingredienti che siano in simboli con la stessa.
Ad esempio: arrosti, polli, faraone ecc.
La praticità e la bellezza della forma consente l'utilizzo direttamente in tavola.



ALLUMINIO - RAME - ANTIADERENTE

PENTOLA

AFFOGARE - BOLLIRE - SBIANCHIRE
MARINARE - SALAMOIE



Nella pentola sono posti liquidi da far bollire per molto tempo, per mantenere acqua bollente o brodi sempre a disposizione delle cucine.
Difficilmente in essa si confezionano salse o si cucina qualcosa che non sia bollito.



ALLUMINIO - ACCIAIO INOX

PESCIERA

BOLLIRE
STUFARE
CUOCERE AL FORNO
E AL VAPORE



Deve essere leggera e maneggevole. Adatta per la cottura bollita, ai vapore, affogatura, in court bouillon. Alcune sono adatte per la cottura al forno o brasata. La griglia al suo interno permette anche la cottura dolce al vapore.



ALLUMINIO - RAME - ACCIAIO INOX

ROSTIERA

BRASARE
STUFARE
ARROSTIRE
CUOCERE AL FORNO E AL VAPORE



È impiegata indifferentemente per cotture su piano o in forno. La brastiera, una rostiera che ha i bordi alti circa il doppio, permette la cottura di eccellenti brasati. Mentre la versione a bordi bassi, detta taglia, serve per la cottura in forno.



ALLUMINIO - RAME - ANTIADERENTE
ACCIAIO INOX

TEGAME

ARROSTIRE
BRASARE
STUFARE



Il Tégame è un tipo di strumento usato in cucina, affine alla casseruola bassa. È caratterizzato da: fondo ampio, pareti non molto alte, due manici e può essere dotato di coperchio. Viene utilizzato per cotture che non richiedano la bollitura, in particolare per pietanze di carne e verdura.



ALLUMINIO - RAME - ALLUINOX
ANTIADERENTE - ACCIAIO INOX - COPPER 3
GHISA - PIETRA OLLARE

WOK

FRIGGERE



È uno strumento di cottura che nella tradizione è completamente semisferico e costruito in ferro. Nella cucina moderna esiste con un piccolo fondo piano, necessario per adattarsi alle fonti di cottura tradizionali, e in diversi materiali, rendendo lo strumento più polivalente e capace di gestire diverse tipologie di cottura. Ideale per cotture dinamiche e "violente". Consente di mantenere a lungo il calore nella versione in ferro.



ALLUMINIO - ANTIADERENTE - FERRO - INOX

PADELLA DRIITA

CARAMELLARE - FRIGGERE - ARROSTIRE



Di forma circolare, ha un solo manico, bordi alti e dritti con fondo largo e piatto. Ideale per friggere. In alluminio garantisce un'omogenea distribuzione di calore. In base alle dimensioni possiamo impiegare quella in ferro per la cottura al salto di sostanze non ricche d'acqua e per friggere. La padella in alluminio antiaderente viene solitamente impiegata per una cucina espressa e veloce, per contorni brasati al burro. Una cucina che svolge un lavoro a la carte sicuramente dovrà adottare padelle del genere, è in assoluto lo strumento più duttile.



ALLUMINIO - FERRO - ALLUINOX - ANTIADERENTE
ACCIAIO INOX - RAME - COPPER 3

PADELLA A SALTARE

CUOCERE AL SALTO
MANTECARE



Grazie al fondo stretto e all'angolatura ampia dello strumento di cottura permette, nella versione in alluminio nudo, di essere ottimale per cottura al salto di paste e per l'apertura di milliti.
In alluminio antiaderente viene utilizzata per saltare verdure senza l'aggiunta di sostanze grasse.
In alluminio ha il vantaggio di essere uno strumento molto leggero, ergonomico e di comodo e facile utilizzo.



ALLUMINIO - FERRO - ALLUINOX
ANTIADERENTE - RAME

PADELLA A CANTARE

CARAMELLARE
FRIGGERE - CUOCERE AL SALTO
MANTECARE - ARROSTIRE



Avendo bordi molto alti e svassati permette, in fase di mantecatura, l'incorporazione di aria nel saltare. Grazie al fondo stretto e all'angolatura ampia, nella versione in alluminio nudo, è ottimale per la cottura al salto di risotti.

A differenza della padella a saltare garantisce una capienza maggiore grazie ai bordi alti.



ALLUMINIO - ANTIADERENTE

5

Indice *Index*

Alluminio Professionale

*Professional
Aluminium*

8

- Alluminio Professionale 3 mm
- Alluminio Professionale 5 mm

• Professional Aluminium 3 mm
• Professional Aluminium 5 mm

Linea a Servire

A Servire Line

30

- Linea a Servire alluminio
- Linea a Servire alluminio Eterna
- Linea a Servire rame

• A Servire line Aluminium
• A Servire line Eterna Aluminium
• A Servire line copper

Alluminio antiaderente

*Non-stick coated
aluminium*

40

- Alluminio antiaderente professionale Teflon® Platinum Plus 3 mm
- Alluminio antiaderente professionale Teflon® Platinum Plus 5 mm
- Alluminio Professionale Infinity

• Non-stick 3 mm professional Aluminium Teflon® Platinum Plus coated
• Non-stick 5 mm professional Aluminium Teflon® Platinum Plus coated
• Professional Aluminium Infinity

Al-Black

54

- Al-Black 3 mm
- Al-Black 5 mm

• Al-Black 5 mm
• Al-Black 5 mm

Rame stagnato

Tinned copper

62

- Professionale 2 mm
- Collezione Agriturismo 1,5 mm

• Professional 2 mm
• "Agriturismo" Collection 1,5 mm

Alu.Inox*

74

- Acciaio ferritico - Alluminio - Acciaio Inox 18/10

• Ferritic Stainless Steel - Aluminium 18/10 Stainless Steel

Pietra ollare*

Ollar Stone Line

80

Ghisa smaltata*

*Enamelled cast iron**

82

Acciaio Inox 18/10*

*Stainless Steel 18/10**

90

Linea Ferro

Iron Line

99

Chafing-Dish*

100

Induzione

Induction

102

- Alluminio 3 mm per induzione
- Al-Black 3 mm per induzione
- Al-Black 5 mm per induzione
- Rame stagnato 2 mm per induzione

- Aluminium 3 mm induction
- Al-Black 3 mm induction
- Al-Black 5 mm induction bottom 8 mm
- Tinned copper 2 mm induction

Linea Forno

Oven Line

122

Gastronorm porcellana

Oven-proof porcelain

132

Mestolame

Kitchen tools

136

- Eco Line*
- Mestolame acciaio
- Mestolame alluminio

- Eco Line*
- Steel kitchen tools
- Aluminium kitchen tools

Pietra

Stone Plate

142

Pasticceria Ristorazione

*Small confectionary
items*

148

- Pasticceria ristorazione
- Bocchette varie inox

- Small confectionary items
- Non welded tubes inox

Pale Pizza

Pizza tools

156

Alluminio Basic 2 mm

*Basic aluminium
2 mm*

162

Linea Salsa pomodoro in alluminio

*Aluminium line
for tomato sauce*

170

Alluminio professionale

*Professional Aluminium • Aluminium Professional
Aluminium Professional • Aluminio Professional*

Alluminio puro 99% garantito per alimenti.
Decreto D.M. 18 aprile 2007 n° 76

*Pure aluminium
99% guaranteed
for foods
EEC regulation n°
1935/2004 and
EN 601-602*

*Aluminium pur
99% garanti pour
les aliments
Règlements CEE
n° 1935/2004 et
EN 601-602*

*Rein-Aluminium
99% garantiert
für Lebensmittel
EG-Richtlinie Nr.
1935/2004 und
EN 601-602*

*Aluminio puro
99% garantizado
para alimentos
Reglamento CEE
n° 1935/2004 y
EN 601-602*



Alluminio professionale 3 mm

Professional Aluminium 3 mm • Aluminium 3 mm Professional
Aluminium 3 mm Professional • Alluminio 3 mm Professional

La storia

L'alluminio pur essendo uno dei metalli più diffusi sulla terra ha trovato impiego in cucina relativamente da poco tempo anche se le prime notizie su questo materiale risalgono all'inizio dell'800. Solo nel 1885 si riuscì però a produrre piccole quantità di alluminio attraverso un complesso processo industriale. Questa produzione ebbe particolare fortuna in gioielleria e nelle posaterie sebbene il suo prezzo fosse enormemente caro per un uso commerciale. L'imperatore francese Napoleone III usava con gli ospiti di riguardo coltelli, forchette e cucchiaini di alluminio mentre il "collega" Cristiano X, sovrano di Danimarca portava sul capo regale una corona di alluminio.

Consigli utili

- È adatto a tutti i tipi di cottura, soprattutto quelli che richiedono tempi prolungati e temperature costanti. Occorre accertarsi all'atto dell'acquisto che il contenitore sia di alluminio puro almeno al 99% come prevedono le norme europee in materia di contenitori a contatto con gli alimenti.
- La patina scura che si forma all'interno delle pentole di alluminio è determinata dall'ossidazione spontanea del metallo: una vera e propria barriera protettiva inerte che non va eliminata. Per chi volesse avere sempre i recipienti di cottura splendenti deve usare prodotti specifici.
- Al primo utilizzo è meglio lavare la pentola con acqua e "precondizionarla" cioè ungere leggermente l'interno con olio o burro.
- È consigliabile aggiungere il sale non all'inizio quando il liquido contenuto nella pentola è ancora freddo bensì durante l'ebollizione per favorirne lo scioglimento altrimenti potrebbe bucare il contenitore.

The History

Aluminium is one of the most diffused metals on the earth. In spite of that it has been used for cooking only since approximately a century. Even if known at the beginning of the 1800's, was in 1885 that a small production was started thanks to a new but complex manufacturing process. The initial applications were used in jewelry because the price was still very high. The emperor Napoleon III used aluminium cutlery for special occasions. The king Christian X of Denmark carried an aluminium crown.

Uses & care

- Aluminium is suitable for all kind of cooking, particularly for long and constant temperature cooking. It is important to buy only pans in Aluminium with at least 99% purity.
- The dark patina that appears inside the pans after usage, is derived from the spontaneous oxidation of the metal.
- It is a protective layer and barrier that should not be removed. For Consumers who want to have a shining surface, we recommend specific products for cleaning aluminium.
- When using the utensils for the first time, we suggest to wash the pan with soapy water and rinse well, then precondition the inner part with oil or butter.

www.fasapentole.com



Conveniente rapporto qualità-prezzo

Good value for the price



Durata nel tempo grazie allo spessore dei contenitori

Long lasting (due to the thickness of the pan)



Risparmio energetico delle fonti di riscaldamento

Energy saving (from heating sources)



225 W/m²K
Ottima conducibilità termica

Very good thermal conductivity



2,7
Leggerezza grazie al ridotto peso specifico

Light weight



Manicatura tubolare in acciaio inox a bassa conduzione di calore

Tubular stainless steel 18/10 handles



Fondo Spessore 3 mm

Bottom of 3 mm thick



Sicurezza igienica per il contatto con gli alimenti.
Conforme alle vigenti normative HACCP

Safe in relation to hygiene as per current food contact regulations



Gas
Gas



Elettrica
Electric



Radiante
Radiant



Riciclabile
Recyclable



L'Alluminio per le generazioni future

Pentola

- Stock pot
- Hoher Suppentopf
- Marmite traiteur
- Olla



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
020001020	20	19	6	8012004000018
020001024	24	22	10	8012004000025
020001028	28	26	16	8012004000056
020001032	32	30	24	8012004000063
020001036	36	33	33	8012004000070
020001040	40	37	45	8012004000087
020001045	45	40	65	8012004000094
020001050	50	45	85	8012004000100
020001055	55	51	115	8012004000117
020001060	60	56	150	8012004000124

Casseruola alta 1 manico

- Saucepan 1 handle
- Stielkasserolle Hoch
- Casserole Haute 1 manche
- Cacerola alta 1 mango



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
020004016	16	8	1,7	8012004001558
020004018	18	10	2,6	8012004001565
020004020	20	11	3,3	8012004001572
020004024	24	14	5,6	8012004001589
020004028	28	16	9	8012004001596
020004032	32	18	12,5	8012004001602

Casseruola alta 2 maniglie

- Saucepot 2 handles
- Kochtopf 2 Griffe
- Faitout 2 anses
- Cacerola alta 2 asas



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
020002016	16	8	1,7	8012004004948
020002018	18	10	2,6	8012004001336
020002020	20	11	3,3	8012004001343
020002024	24	14	5,6	8012004001350
020002028	28	16	9	8012004001367
020002032	32	18	12,5	8012004001374
020002036	36	20	18	8012004001381
020002040	40	22	26	8012004001404
020002045	45	25	35	8012004001411
020002050	50	28	50	8012004001428
020002055	55	31	65	8012004001435
020002060	60	35	90	8012004001442

Casseruola bassa 2 maniglie

- Casserole Pot 2 handles
- Bratentopf 2 Griffe
- Sautoir 2 anses
- Cacerola baja con 2 asas



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
020003020	20	7	2,5	8012004001459
020003024	24	8	3,7	8012004001466
020003028	28	9	5,6	8012004001473
020003032	32	10	8	8012004001480
020003036	36	12	12	8012004001497
020003040	40	13	16	8012004001503
020003045	45	15	23	8012004001510
020003050	50	17	32	8012004001527
020003055	55	18	40	8012004001534
020003060	60	20	54	8012004001541

Alluminio professionale 3 mm

Professional Aluminium 3 mm • Aluminium 3 mm Professional • Aluminium 3 mm Professional • Alumino 3 mm Professional

Casseruola bassa 1 manico

- Casserole pan 1 handle
- Stielkasserolle Niedrig
- Plate à Sauter 1 manche
- Cacerola baja 1 mango



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
020005020	20	7	2,5	8012004001626
020005024	24	8	3,7	8012004001633
020005028	28	9	5,6	8012004001640
020005032	32	10	8	8012004001657

Padella a mantecare

- Frypan to whisk (creaming pan)
- Stielpfanne-hohe form
- Sauteuse 1 manche
- Sartén para mantecas



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
020198020	20	9	8012004023161
020198024	24	9,5	8012004023178
020198028	28	10	8012004023134
020198032	32	10,5	8012004023185
020198036	36	11	8012004023192

12

Padella 1 manico

- Frypan 1 handle
- Bratpfanne 1 Griff
- Poêle à frir
- Sartén 1 mango



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
020007020	20	4,5	8012004000421
020007024	24	4,5	8012004000438
020007028	28	5	8012004000445
020007032	32	6	8012004000452
020007036	36	7	8012004000469
020007040	40	7,5	8012004000476
020007045	45	8	8012004005594
020007050	50	8,5	8012004000490

Padella 1 manico con guaina termoresistente

- Low sauté pan, 3 mm thick, "Cool" handle
- Plat à sauter, 3 mm, manche "Cool"
- Niedrige ausgestellte Sauteuse, 3 mm, "Cool" stiel
- Sartén curva baja "saltar", espesor 3 mm, mango "Cool"



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
020148020	20	4,5	8012004023123
020148024	24	4,5	8012004023017
020148028	28	5	8012004023130
020148032	32	6	8012004022898
020148036	36	7	8012004023055
020148040	40	7,5	8012004023147

Padella alta 1 manico

- Deep frypan 1 handle
- Hohe Bratpfanne 1 Griff
- Poêle profonde
- Sartén alta 1 mango



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
020140020	20	5	8012004012059
020140024	24	6	8012004012110
020140028	28	6,5	8012004012127
020140032	32	7	8012004012066
020140036	36	7,5	8012004012073
020140040	40	8,5	8012004012080
020140045	45	9	8012004012097

Padella alta 1 manico con guaina termoresistente

- Sauté pan, 3 mm thick, "Cool" handle
- Ausgestellte hohe Sauteuse, Dicke 3 mm, "Cool" stiel
- Sauteuse, 3 mm, manche "Cool"
- Sartén curva alta "saltear", 3 mm, mango "Cool"



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
020149020	20	5	8012004023000
020149024	24	6	8012004022904
020149028	28	6,5	8012004023031
020149032	32	7	8012004022942
020149036	36	7,5	8012004022973
020149040	40	8,5	8012004022997

Tegame 2 maniglie

- Omelette pan 2 handles
- Pfanne 2 Griffe
- Poêle à paella 2 anses
- Paellera 2 asas



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
020006020	20	4,5	8012004000261
020006024	24	4,5	8012004000278
020006028	28	5	8012004000285
020006032	32	6	8012004000292
020006036	36	7	8012004000308
020006040	40	7,5	8012004000315
020006045	45	8	8012004000322
020006050	50	8,5	8012004000339
020006060	60	9	8012004016125

Padella 1 manico piatto

- Frypan 1 Flat handle
- Bratpfanne 1 Plattgriff
- Poêle à frire 1 manche Plat
- Sartén 1 mango plano



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
020009020	20	4,5	8012004018501
020009024	24	4,5	8012004018518
020009028	28	5	8012004018525
020009032	32	6	8012004018532
020009036	36	7	8012004018549
020009040	40	7,5	8012004018556

Alluminio professionale 3 mm

Professional Aluminium 3 mm • Aluminium 3 mm Professional • Aluminium 3 mm Professional • Alumino 3 mm Professional

Tegame rettangolare 1/2 peso alluminio

- Rectangular pan
- Rechteckige Bratform
- Plat à rotir
- Rustidera rectangular



Cod.	cm	H cm	Bar Code
020024030	30x24	7	8012004001664
020024035	35x26	7,5	8012004001671
020024040	40x28	8	8012004001688
020024045	45x30	8,5	8012004001695
020024050	50x33	9	8012004001701
020024055	55x36	9,5	8012004001718
020024060	60x40	10	8012004001725
020024065	65x43	10,5	8012004001732
020024070	70x46	11,5	8012004001749
020024080	80x50	12,5	8012004001756
020024090	90x50	13	8012004018686

Tegame rettangolare 1/2 peso maniglie fisse

- Rectangular pan fixed handles
- Rechteckige Pfanne, umbeweglich Griff
- Plat à rôtir anses fixée
- Cazuela rectangular ½ con asas fijas



Cod.	cm	H cm	Bar Code
020025030	30x24	7	8012004002227
020025035	35x26	7,5	8012004002234
020025040	40x28	8	8012004002241
020025045	45x30	8,5	8012004002258
020025050	50x33	9	8012004002265
020025055	55x36	9,5	8012004002272
020025060	60x40	10	8012004002289
020025065	65x43	10,5	8012004002296

14

Tegame rettangolare basso maniglie fisse

- Bake roasting pan
- Rechteckige Pfanne, niedrig
- Plat à four
- Cazuela rectangular bajo con asas fijas



Cod.	cm	H cm	Bar Code
020026035	35x26	4,5	8012004002142
020026040	40x28	5	8012004002159
020026045	45x30	5	8012004002166
020026050	50x33	5,5	8012004002173
020026055	55x36	6	8012004002180
020026060	60x40	6	8012004002203
020026065	65x43	6	8012004002210

Tegame rettangolare pesante

- Heavy rectangular pan
- Rechteckige Pfanne, schwer
- Plat à rôtir lourde
- Rustidera rectangular tipo pesado



Cod.	cm	H cm	Bar Code
020027045	45x30	8,5	8012004001817
020027050	50x33	9	8012004001824
020027055	55x36	9,5	8012004001831
020027060	60x40	10	8012004001848

Coperchio tondo pesante

- Lid
- Deckel
- Couvercle
- Tapa

Confezione standard 12 pezzi. Prezzo cad.
Standard packing 12 pcs. Price for each.



Cod.	Ø cm	Bar Code
020010016	16	8012004000148
020010018	18	8012004000155
020010020	20	8012004000162
020010024	24	8012004000179
020010028	28	8012004000186
020010032	32	8012004000193
020010036	36	8012004000209
020010040	40	8012004000216
020010045	45	8012004000223
020010050	50	8012004000230
020010055	55	8012004000247
020010060	60	8012004000254

Coperchio rettangolare

- Rectangular lid
- Rechteckige Deckel
- Couvercle rectangulaire
- Tapa rectangular



Cod.	cm	Bar Code
020031030	30x24	8012004000506
020031035	35x26	8012004000513
020031040	40x28	8012004000520
020031045	45x30	8012004000537
020031050	50x33	8012004000544
020031055	55x36	8012004000551
020031060	60x40	8012004000568
020031065	65x43	8012004000575
020031070	70x46	8012004000582
020031080	80x50	8012004000599

Portacoperchi per diametri da 20cm a 50cm

- Lid rack
- Deckel halter
- Râtelier à couvercle
- Sostén para tapas



Cod.	H cm	Bar Code
020166008	110	8012004009844

Vassoio rettangolare

- Tray
- Tablett
- Plateau
- Bandeja servicio



Cod.	cm	H cm	Bar Code
020028035	35x26	3,5	8012004000605
020028040	40x28	3,5	8012004000612
020028045	45x30	3,5	8012004000629
020028050	50x33	3,5	8012004000636
020028055	55x36	4	8012004000643
020028060	60x40	4	8012004000650
020028065	65x43	4	8012004000667

Alluminio professionale 3 mm

Professional Aluminium 3 mm • Aluminium 3 mm Professional • Aluminium 3 mm Professional

Casseruola bagnomaria 1 manico

- Bain-marie pot
- Wasserbadkasserolle
- Casserole bain-marie
- Bano maria



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
020011012	12	13	1,4	8012004002098
020011014	14	16	2,2	8012004002104
020011016	16	17,5	3,5	8012004002111
020011018	18	19	4,5	8012004002128
020011020	20	22	6,5	8012004002135

Colapasta 3 piedi

- Tripodal colander
- Gemüsehiesier
- Passoire avec trépied
- Escurridera 3 pies



Cod.	Ø cm	Bar Code
020014032	32	8012004000988
020014036	36	8012004000995
020014040	40	8012004001008

16

Colapasta conico

- Conical colander
- Konischer Gemüsehiesier
- Passoir conique
- Escurridera conica



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
020012032	32	18	8012004002043
020012036	36	20	8012004002050
020012040	40	23	8012004002067
020012045	45	25	8012004002074
020012050	50	28	8012004002081

Colapasta per pentola

- Colander for stock pot
- Sehier für Suppentopf
- Passoire pour marmite traiteur
- Escurridera para Olla



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
020013024	24	25	8012004003880
020013028	28	29	8012004003897
020013032	32	31	8012004003903
020013036	36	37	8012004003910
020013040	40	40	8012004003927
020013045	45	43	8012004003934
020013050	50	48	8012004003941

Colapasta 1 manico e gancio

- Bain-marie pot
- Wasserbadkasserolle
- Casserole bain-marie
- Escurridera 1 mango y gancho



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
020015018	18	10	8012004000674
020015020	20	11	8012004000681
020015022	22	12	8012004000698
020015024	24	13	8012004000704
020015026	26	14	8012004000711
020015028	28	15	8012004000728

Colafritto

- Drip strainer
- Nestbacklöffel
- Nid à friture
- Escurrefritos



Cod.	Ø cm	Bar Code
020017040	40	8012004000735
020017045	45	8012004000742
020017050	50	8012004000759

Colapasta cilindrico 1 manico

- Cylindrical strainer
- Stielsehier, zylindrisch
- Passoire à queue cylindrique
- Escurridera cilíndrica 1 mango



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
020016016	16	16	8012004000919
020016018	18	18	8012004000926
020016020	20	18,5	8012004000933
020016022	22	21	8012004000940
020016024	24	24	8012004000957
020016026	26	25	8012004000964

Infarinapesce

- Pot for flouring fish
- Fischwendenpfanne
- Plat à fariner le poisson
- Fuente para enharinar el pescado



Cod.	Ø cm	Bar Code
020018032	32	8012004000766
020018036	36	8012004000773
020018040	40	8012004000780

Alluminio professionale 3 mm

Professional Aluminium 3 mm • Aluminium 3 mm Professional • Aluminium 3 mm Professional

Vaporiera rettangolare con coperchio

- Rectangular steamer pan with lid
- Rechteckige Dampfpfanne mit Deckel
- Boîte à vapeur rectangulaire avec couvercle
- Hervidor rectangular con tapa



Cod.	cm	Bar Code
020104035	35x26	8012004007673
020104040	40x28	8012004007642
020104045	45x30	8012004007659
020104050	50x33	8012004007666

Brasiera con coperchio

- Roasting pan with lid
- Bräter mit Deckel
- Brasière avec couvercle
- Rustidera rectangular con tapa



Cod.	cm	H cm	Bar Code
020029040	40x28	16	8012004001893
020029050	50x33	17	8012004001909
020029060	60x40	18	8012004001916
020029070	70x46	22	8012004001923
020029080	80x50	25	8012004001930

18

Tortiera conica alta con anello

- Conical cake mould with ring
- Tortenform mit Ring
- Tourtière avec anneau
- Tartera conica con anilla



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
020032020	20	6,5	8012004000346
020032024	24	6,5	8012004000353
020032028	28	7	8012004000360
020032032	32	7	8012004000377
020032036	36	7,5	8012004000384
020032040	40	8	8012004000391
020032045	45	8,5	8012004000407

Casseruola bassa per 4 spicchi

- Pasta cooking pan
- Nudeltopf
- Cuisseur à pâtes
- Cacerola alta para coladores 4 sectores



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
020037036	36	16	17	8012004002371
020037040	40	17,5	23	8012004002388
020037050	50	22	44	8012004002395

Colapasta a spicchio basso (1/4)

- Triangular strainer (1/4)
- Dreieckesieb für Nudeltopf (1/4)
- Passoire triangulaire pour cuisseur à pâtes (1/4)
- Colador 1 sector (1/4)



Cod.	cm	H cm	Bar Code
020035036	36	16,5	8012004001046
020035040	40	18,5	8012004001053
020035050	50	21	8012004001060

Casseruola bassa con 4 colapasta a spicchio bassi con coperchio

- Pasta cooking pan with 4 strainers and lid
- Nudeltopf mit 4 Stielsiebe und Deckel
- Cuisseur à pâtes avec 4 passoires et couvercle
- Cacerola con coladores 4 sectores con tapa



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
020033036	36	19	17	8012004002302
020033040	40	21	23	8012004002319
020033050	50	26	44	8012004002333

Casseruola bassa con 4 colapasta a spicchio bassi senza coperchio

- Pasta cooking pan with 4 strainers
- Nudeltopf mit 4 Stielsiebe
- Cuisseur à pâtes avec 4 passoires
- Cacerola con coladores 4 sectores



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
020034036	36	19	17	8012004002401
020034040	40	21	23	8012004002418
020034050	50	26	44	8012004002425

Coperchio per casseruola 4 spicchi

- Lid for pasta cooking pan
- Deckel für Nudeltopf
- Couvercle pour cuisseur à pâtes
- Tapa para cacerola 4 sectores



Cod.	Ø cm	Bar Code
020036036	36	8012004002340
020036040	40	8012004002357
020036050	50	8012004002364

Alluminio professionale 3 mm

Professional Aluminium 3 mm • Aluminium 3 mm Professional • Aluminium 3 mm Professional

NEW

Casseruola alta con 4 colapasta a spicchio alti senza coperchio

- Pasta cooking pan with 4 strainers and lid
- Nudeltopf mit 4 Stielsiebe und Deckel
- Cuisseur à pâtes avec 4 passoires et couvercle
- Cacerola alta con coladores 4 sectores con tapa



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
020234036	36	20	18	8012004051638
020234040	40	22	26	8012004051645
020234050	50	28	50	8012004051652

Casseruola con 3 colapasta a spicchio e coperchio

- Pasta cooking pan with 3 strainers and lid
- Nudeltopf mit 3 Stielsiebe und Deckel
- Cuisseur à pâtes avec 3 passoires et couvercle
- Cacerola alta con coladores 3 sectores con tapa



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
020067034	34	20	8012004018693
020067038	38	23	8012004018709

20

NEW

Colapasta a spicchio alto (1/4)

- Triangular strainer (1/4)
- Dreieckesieb für Nudeltopf (1/4)
- Passoire triangulaire pour cuisseur à pâtes (1/4)
- Colador 1 sector (1/4)



Cod.	cm	H cm	Bar Code
020164036	36	21	8012004016774
020164040	40	23	8012004016781
020164050	50	26	8012004016798

Casseruola per 3 spicchi

- Pasta cooking pan
- Nudeltopf
- Cuisseur à pâtes
- Cacerola alta para coladores 3 sectores



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
020069034	34	18	16	8012004019225
020069038	38	21	23	8012004019232

Colapasta a spicchio (1/3)

- Triangular strainer (1/3)
- Dreiecksieb für Nudeltopf (1/3)
- Passoire triangulaire pour cuisseur à pâtes (1/3)
- Colador 1 sector (1/3)



Cod.	cm	H cm	Bar Code
020068034	34	19	8012004018716
020068038	38	22	8012004018723

Casseruola ovale con coperchio

- Oval saucepot with lid
- Ovale Kasserolle mit Deckel
- Casserole ovale avec couvercle
- Cacerola oval con tapa



Cod.	cm	H cm	Bar Code
020039030	30x19	12	8012004001947
020039035	35x25	15	8012004001954
020039040	40x28	16	8012004001961
020039045	45x31	16,5	8012004001978
020039050	50x36	17,5	8012004001985

Coperchio per casseruola 3 spicchi

- Lid for pasta cooking pan
- Deckel für Nudeltopf
- Couvercle pour cuisseur à pâtes
- Tapa para cacerola 4 sectores



Cod.	Ø cm	Bar Code
020070034	34	8012004018730
020070038	38	8012004018747

Casseruola cottura vapore con coperchio

- Steam cooking pan with lid
- Kartoffeldämpfer mit Deckel
- Cuscussière avec couvercle
- Cacerola para coccion a vapor con tapa



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
020047024	24	15+11	5	8012004003682
020047028	28	17+13	9	8012004003699
020047032	32	21+15	12	8012004003705
020047036	36	23+17	18	8012004003712
020047040	40	25+20	25	8012004003729
020047045	45	28+22	34	8012004003736

Alluminio professionale 3 mm

Professional Aluminium 3 mm • Aluminium 3 mm Professional • Aluminium 3 mm Professional

Pescera con griglia e coperchio

- Fish kettle with grid and lid
- Fischkochkessel mit gitter und Deckel
- Poissonnière avec grille et couvercle
- Hervidor de pescado con tapa



Cod.	cm	H cm	Bar Code
020041040	40x13	10	8012004001992
020041050	50x15	12	8012004002005
020041060	60x17	13	8012004002012
020041070	70x19	14	8012004002029
020041080	80x24	17	8012004002036

Paiole cilindrico con manico ad arco

- Cylindrical polenta pot bowed handle
- Polentetopf mit bogenförmigem Stiel
- Chaudron à polenta cylindrique manche arqué
- Caldero cilindrico para polenta con mango arco



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
020049032	32	24	16	8012004004276
020049036	36	25	23	8012004004283
020049040	40	26	30	8012004004290
020049045	45	28	43	8012004004306
020049050	50	30	55	8012004004313
020049055	55	34	75	8012004004320
020049060	60	36	90	8012004004337

22

Secchiello champagne anodizzato

- Champagne bucket alu anodized
- Sektküler Eloxaluminium
- Seau à champagne alu anodisé
- Cubo champagne pesado liso anodizado



Cod.	Ø cm	H cm	Col.	Bar Code
200130020	20	18	arg.	8012004008649
200133020	20	18	oro	8012004008656

Paiole conico con manico ad arco

- Conical polenta pot bowed handle
- Konischer Polentetopf mit bogenförmigem Stiel
- Chaudron à polenta conique manche arqué
- Caldero conico para polenta con mango arco



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
020050028	28	15	7	8012004008038
020050032	32	18	10	8012004004344
020050036	36	20	16	8012004004351
020050040	40	22	20	8012004004368
020050045	45	25	40	8012004004375
020050050	50	27	50	8012004004382

Supporto acciaio cromato per vassoio frutti di mare

- Chromed steel holder for seafood tray
- Support en acier chromé pour Plateau à fruits de mer
- Verchromtenstahlträger für Meeresfrüchte
- Soporte acero cromado para bandeja mariscos



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
200225001	19-28	20	8012004051881
200225002	30-40	20	8012004051874

Vassoio frutti di mare in alluminio

- Seafood tray, aluminum
- Plateau à fruits de mer, aluminium
- Meeresfrüchte-Alutabrett
- Bandeja mariscos aluminio



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
020125024	24	4,5	8012004051898
020125036	36	5,5	8012004051904
020125050	50	7,5	8012004050693

Alluminio indeformabile professionale 5 mm

La storia

L'alluminio pur essendo uno dei metalli più diffusi sulla terra ha trovato impiego in cucina relativamente da poco tempo anche se le prime notizie su questo materiale risalgono all'inizio dell'800. Solo nel 1885 si riuscì però a produrre piccole quantità di alluminio attraverso un complesso processo industriale. Questa produzione ebbe particolare fortuna in gioielleria e nelle posaterie sebbene il suo prezzo fosse enormemente caro per un uso commerciale. L'imperatore francese Napoleone III usava con gli ospiti di riguardo coltelli, forchette e cucchiaini di alluminio mentre il "collega" Cristiano X, sovrano di Danimarca portava sul capo regale una corona di alluminio.

Consigli utili

- È adatto a tutti i tipi di cottura, soprattutto quelli che richiedono tempi prolungati e temperature costanti. Occorre accertarsi all'atto dell'acquisto che il contenitore sia di alluminio puro almeno al 99% come prevedono le norme europee in materia di contenitori a contatto con gli alimenti.
- La patina scura che si forma all'interno delle pentole di alluminio è determinata dall'ossidazione spontanea del metallo: una vera e propria barriera protettiva inerte che non va eliminata. Per chi volesse avere sempre i recipienti di cottura splendidi deve usare prodotti specifici.
- Al primo utilizzo è meglio lavare la pentola con acqua e "precondizionarla" cioè ungere leggermente l'interno con olio o burro.
- È consigliabile aggiungere il sale non all'inizio quando il liquido contenuto nella pentola è ancora freddo bensì durante l'ebollizione per favorirne lo scioglimento altrimenti potrebbe bucare il contenitore.

The History

Aluminium is one of the most diffused metals on the earth. In spite of that it has been used for cooking only since approximately a century. Even if known at the beginning of the 1800's, was in 1885 that a small production was started thanks to a new but complex manufacturing process. The initial applications were used in jewelry because the price was still very high. The emperor Napoleon III used aluminium cutlery for special occasions. The king Christian X of Denmark carried an aluminium crown.

Uses & care

- Aluminium is suitable for all kind of cooking, particularly for long and constant temperature cooking. It is important to buy only pans in Aluminium with at least 99% purity.
- The dark patina that appears inside the pans after usage, is derived from the spontaneous oxidation of the metal.
- It is a protective layer and barrier that should not be removed. For Consumers who want to have a shining surface, we recommend specific products for cleaning aluminium.
- When using the utensils for the first time, we suggest to wash the pan with soapy water and rinse well, then precondition the inner part with oil or butter.

Heavy weight Aluminium Professional line 5 mm

Aluminium 5 mm Professional • Aluminium 5 mm Professional
Aluminio 5 mm Professional



Conveniente rapporto qualità-prezzo

Good value for the price



Durata nel tempo grazie allo spessore dei contenitori

Long lasting (due to the thickness of the pan)



Risparmio energetico delle fonti di riscaldamento

Energy saving (from heating sources)



225 W/m²K

Ottima conducibilità termica

Very good thermal conductivity



2,7

Leggerezza grazie al ridotto peso specifico

Light weight



Manicatura tubolare in acciaio inox a bassa conduzione di calore

Tubular stainless steel 18/10 handles



Fondo Spessore 5 mm

Bottom of 5 mm thick

INDEFORMABILE

Indeformabile

Indeformable



Sicurezza igienica per il contatto con gli alimenti. Conforme alle vigenti normative HACCP

Safe in relation to hygiene as per current food contact regulations



Gas
Gas



Elettrica
Electric



Radiante
Radiant



Riciclabile
Recyclable



L'Alluminio per le generazioni future

Pentola

- Stock pot
- Hoher Suppentopf
- Marmite traiteur
- Olla



INDEFORMABILE

Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
030001020	20	19	6	8012004001237
030001024	24	22	10	8012004001244
030001028	28	26	16	8012004001251
030001032	32	30	24	8012004001268
030001036	36	33	33	8012004001275
030001040	40	37	45	8012004001282
030001045	45	40	65	8012004001299
030001050	50	45	85	8012004001305

Casseruola alta 2 maniglie

- Saucepot 2 handles
- Kochtopf 2 Griffe
- Faitout 2 anses
- Cacerola alta 2 asas



INDEFORMABILE

Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
030002020	20	11	3,3	8012004003224
030002024	24	14	5,6	8012004003231
030002028	28	16	9	8012004003248
030002032	32	18	12,5	8012004003255
030002036	36	20	18	8012004003262
030002040	40	22	26	8012004003279
030002045	45	25	35	8012004003286
030002050	50	28	50	8012004003293

Casseruola alta 1 manico

- Saucepan 1 handle
- Stielkasserolle Hoch
- Casserole Haute 1 manche
- Cacerola alta 1 mango



INDEFORMABILE

Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
030004016	16	8	1,7	8012004003309
030004018	18	10	2,6	8012004003316
030004020	20	11	3,3	8012004005648
030004024	24	14	5,6	8012004003330
030004028	28	16	9	8012004003347
030004032	32	18	12,5	8012004003354

Casseruola bassa 2 maniglie

- Casserole Pot 2 handles
- Bratentopf 2 Griffe
- Sautoir 2 anses
- Cacerola baja con 2 asas



INDEFORMABILE

Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
030003020	20	7	2,5	8012004003361
030003024	24	8	3,7	8012004003378
030003028	28	9	5,6	8012004003385
030003032	32	10	8	8012004003392
030003036	36	12	12	8012004003408
030003040	40	13	16	8012004003415
030003045	45	15	23	8012004003422
030003050	50	17	32	8012004003439

Alluminio indeformabile professionale 5 mm

Heavy weight aluminium professional line 5 mm • Aluminium Professional Line 5 mm • Aluminium Professional Line 5mm
Alumino Professional Line 5 mm

Casseruola bassa 1 manico

- Casserole pan 1 handle
- Stielkasserolle Niedrig
- Plate à Sauter 1 manche
- Cacerola baja 1 Mangó



INDEFORMABILE

Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
030005020	20	7	2,5	8012004003446
030005024	24	8	3,7	8012004003453
030005028	28	9	5,6	8012004003460
030005032	32	10	8	8012004003477

Tegame 2 maniglie

- Omelette pan 2 handles
- Pfanne 2 Griffe
- Poêle à paella 2 anses
- Paellera 2 asas



INDEFORMABILE

Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
030006020	20	4,5	8012004001084
030006024	24	4,5	8012004001091
030006028	28	5	8012004001107
030006032	32	6	8012004001145
030006036	36	7	8012004001152
030006040	40	7,5	8012004001114
030006045	45	8	8012004001121
030006050	50	8,5	8012004001138

26

Padella 1 manico

- Frypan 1 handle
- Bratpfanne 1 Griff
- Poêle à frire
- Sartén 1 mango



INDEFORMABILE

Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
030007020	20	4,5	8012004001169
030007024	24	4,5	8012004001183
030007028	28	5	8012004001190
030007032	32	6	8012004001206
030007036	36	7	8012004001213
030007040	40	7,5	8012004001220

Padella alta 1 manico

- Deep frypan 1 handle
- Hohe Bratpfanne 1 Griff
- Poêle profonde
- Sartén alta 1 mango



INDEFORMABILE

Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
030140020	20	5	8012004014794
030140024	24	6	8012004014800
030140028	28	6,5	8012004014817
030140032	32	7	8012004015241
030140036	36	7,5	8012004015258
030140040	40	8,5	8012004015265

Tegame rettangolare

- Rectangular pan
- Rechteckige Pfanne
- Plat à rôtir
- Rustidera rectangular



INDEFORMABILE

Cod.	cm	H cm	Bar Code
030025035	35x26	7,5	8012004003484
030025040	40x28	8	8012004003491
030025045	45x30	8,5	8012004003507
030025050	50x33	9	8012004003514
030025055	55x36	9,5	8012004003521
030025060	60x40	10	8012004003538
030025065	65x43	10,5	8012004003545

Padella a mantecare

- Frypan to whisk (creaming pan)
- Stiepfanne-hohe form
- Sauteuse 1 manche
- Sartén para mantecas



INDEFORMABILE

Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
030198020	20	9	8012004014862
030198024	24	9,5	8012004014879
030198028	28	10	8012004014886
030198032	32	10,5	8012004014893
030198036	36	11	8012004014909

Wok con fondo piatto

- Radiant wok, flat bottom
- Extra schwer Wok mit ebenem Boden
- Wok extra-lourd, fond plat
- Wok fondo plano alta conductividad



INDEFORMABILE

Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
030196028	28	9,5	8012004014831
030196032	32	10	8012004014824

Wok con fondo svasato

- Radiant wok, splayed bottom
- Extra schwer Wok mit ausgeschmiegtem Boden
- Wok extra-lourd, fond évasé
- Wok fondo ensanchado alta conductividad



INDEFORMABILE

Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
030197028	28	10,5	8012004014848
030197032	32	11	8012004014855

Casseruolino per zucchero 2 beccucci

- Sugar saucepan 2 spouts
- Zuckerpfännchen 2 Schnabeln
- Petit poelon à sucre 2 becs
- Cazoleta para azúcar con dos picos



INDEFORMABILE

Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
030120020	20	11	8012004015555
030120024	24	14	8012004015562

27

Alluminio indeformabile professionale 5 mm

Heavy weight aluminium professional line 5 mm • Aluminium Professional Line 5 mm • Aluminium Professional Line 5mm
Alumino Professional Line 5 mm

Tegamone Giubileo 4 maniglie

- Omelette pan 4 handles
- Pfanne 4 Griffe
- Plat rond 4 anses
- Paellera 4 asas



INDEFORMABILE

Cod.	Ø cm	Bar Code
030006102	102	8012004027794

28

Dispositivo di sostegno in acciaio inox con bruciatore a gas per tegame Giubileo

- Stainless steel support with gas burner for "Giubileo" omelette pan.
- Unterstützung in Edelstahl mit Gas-Brennwertgeräte für Giubileo Bratpfanne
- Dispositif de support en acier avec chaudière gaz pour le plat rond "Giubileo"
- Soporte de acero inoxidable con quemador de gas por paellera Giubileo

Cod.	Bar Code
200 Pendolo	8012004051669





Linea a Servire

*A servire Line • A Servire Linie
Ligne a Servire • Lìnea a Servire*

Alluminio puro 99% garantito per alimenti.
Decreto D.M. 18 aprile 2007 n° 76

Pure aluminium
99% guaranteed
for foods
EEC regulation n°
1935/2004 and
EN 601-602

Aluminium pur
99% garanti pour
les aliments
Règlements CEE
n° 1935/2004 et
EN 601-602

Rein-Aluminium
99% garantiert
für Lebensmittel
EG-Richtlinie Nr.
1935/2004 und
EN 601-602

Aluminio puro
99% garantizado
para alimentos
Reglamento CEE
n° 1935/2004 y
EN 601-602





31

Linea a Servire

A Servire Line • A Servire Linie • Ligne a Servire • Linea a Servire

A Servire Una collezione unica ed esclusiva.

Per i vostri ospiti, e per regalare, contenere, arredare, cucinare.

Originali, utili, e belle da regalare.

FASA propone A Servire, una collezione di piccole pentole in diverse forme e misure, ideate per gratificare le vostre preparazioni e stupire ospiti ed amici. Perfette per presentare le ricette più appetitose, ma anche una splendida idea-regalo per la casa e per la cucina.

Proprio quelle che usano gli chef più famosi.

Un nuovo modo di presentare la vostra bravura di amanti della buona tavola di interpretare la cucina e di proporla, proprio come gli Chef dei ristoranti più blasonati. Con la Collezione A Servire, si può fare grande cucina anche a casa.

Bello collezionarle tutte!

La Collezione A Servire si distingue per completezza di forme, tutte al servizio della migliore gastronomia e della qualità dei risultati: tegami, casseruole e padelle in dimensione ridotta, ideali per diventare le regine della vostra tavola.

In alluminio, in antiaderente bianco Eterna e in rame.

La Collezione A Servire è disponibile in 3 varianti: in puro alluminio alimentare, con spessore professionale di 3mm, in puro alluminio alimentare con speciale rivestimento antiaderente Whitford bianco e in prezioso rame stagnato.

"A servire" A unique and exclusive collection

For your guests and for giving it as a gift, containing, decorating, and... cooking.

Innovate, useful and nice to give them as a gift.

FASA proposes "A servire", a small cookware collection in different shapes and measures, conceived to ennoble your preparations and amazed your guests and friends. They are perfect to present the most appetising recipes, and at the same time, they are a nice gift-idea for your home and for your kitchen.

Exactly the cookware used by the most famous chefs.

A new way of presenting your qualities of good cooking lovers by constructing and tasting the cuisine, as the chefs in the luxury restaurants do. With the "A servire" Collection, you can also make a great cuisine at home.

Lovely to collect them all!

The "A servire collection" is typified by its complete shapes, all of them to the service of the best cookery and the quality of the results: pots, saucepans and frying pans with reduced dimensions, perfect to be the queens on your tables.

Steel, white non-stick "Eterna", and copper made.

The "A servire" collection is available in three versions: pure aluminum for food contact with 3mm. professional thickness, pure food aluminum with a special white non-stick Whitford and a beautiful tinned copper.



Durata nel tempo grazie allo spessore dei contenitori

Long lasting (due to the thickness of the pan)



Risparmio energetico delle fonti di riscaldamento

Energy saving (from heating sources)



2,7
Leggerezza grazie al ridotto peso specifico

Light weight



225 W/m²K
Ottima conducibilità termica

Very good thermal conductivity



Manicatura in ottone fuso con rivetti in acciaio

Fused brass with stainless steel rivets handles



Rivestimento Eterna
Coating Eterna



Fondo Spessore 3 mm

Bottom of 3 mm thick



Sicurezza igienica per il contatto con gli alimenti.
Conforme alle vigenti normative HACCP

Safe in relation to hygiene as per current food contact regulations



Gas
Gas



Elettrica
Electric



Radiante
Radiant



Riciclabile
Recyclable

Tegamino 2 maniglie alluminio

- Two-handle little omelette pan
- Kleine Pfanne mit zwei Griffen
- Petit plat à frire deux poignées
- Sartén con dos manijas



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
022006010	10	3	8012004028906
022006012	12	3,5	8012004028924
022006014	14	4	8012004028937
022006016	16	4	8012004028944

Padellino 1 manico alluminio

- Little pan
- Kleine Pfanne
- Petite poêle
- Sartén



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
022007010	10	3	8012004028951
022007012	12	3,5	8012004028968
022007014	14	4	8012004028975
022007016	16	4	8012004028982

Casseruolino conico 1 manico alluminio

- One-handle conical little saucepan
- Kleine konische kasserolle mit einem Griff
- Petite casserole conique un manche
- Cacerola cónica con una manija



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
022168008	8	6	8012004028999

Casseruolino alto 1 manico alluminio

- One-handle high little saucepan
- Kleine hohe Kasserolle mit einem Griff
- Petite casserole haute un manche
- Cacerola alta con una manija



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
022004010	10	7	8012004029002

Linea a Servire

A Servire line • A Servire Linie • ligne a Servire • Linea a servire

Casseruolino alto 2 maniglie alluminio

- Two-handle high little saucepot
- Kleine hohe Kasserolle mit zwei Griffen
- Petit faitout haut deux poignées
- Cacerola alta con dos manijas



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
022002010	10	7	8012004029019

Casseruolino basso 1 manico alluminio

- One-handle low little casserole pan
- Kleine niedrige Kasserolle mit einem Griff
- Petite casserole basse un manche
- Cacerola baja con una manija



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
022005010	10	4,5	8012004029026

34



Casseruolino basso 2 maniglie alluminio

- Two-handle low little casserole pot
- Kleine niedrige Kasserolle mit zwei Griffen
- Petit faitout bas deux poignées
- Cacerola baja con dos manijas



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
022003010	10	4,5	8012004029033



CERAMIC PARTICLES REINFORCED

Padellino 1 manico Eterna

- Little pan Eterna
- Kleine Pfanne Eterna
- Petite poêle Eterna
- Sartén Eterna



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
057007010	10	3	8012004029071
057007012	12	3,5	8012004029088
057007014	14	4	8012004029095
057007016	16	4	8012004029101



CERAMIC PARTICLES REINFORCED

Casseruolino conico 1 manico Eterna

- One-handle conical little saucepan Eterna
- Kleine konische kasserolle Eterna mit einem Griff
- Petite casserole conique un manche Eterna
- Cacerola cónica con una manija Eterna



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
057168008	8	6	8012004029118

35



CERAMIC PARTICLES REINFORCED

Tegamino 2 maniglie Eterna

- Two-handle little omelette pan Eterna
- Kleine Pfanne mit zwei Griffen Eterna
- Petit plat à frire deux poignées Eterna
- Sartén con dos manijas Eterna



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
057006010	10	3	8012004028913
057006012	12	3,5	8012004029044
057006016	16	4	8012004029064



CERAMIC PARTICLES REINFORCED

Casseruolino alto 2 maniglie Eterna

- Two-handle high little saucepot Eterna
- Kleine hohe Kasserolle mit zwei Griffen Eterna
- Petit faitout haut deux poignées Eterna
- Cacerola alta con dos manijas Eterna



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
057002010	10	7	8012004029125

Linea a Servire

A Servire line • A Servire Linie • ligne a Servire • Linea a servire



Casseruolino basso 1 manico Eterna

- One-handle low little casserole pan Eterna
- Kleine niedrige Kasserolle mit einem Griff Eterna
- Petite casserole basse un manche Eterna
- Cacerola baja con una manija Eterna



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
057005010	10	4,5	8012004029149



Casseruolino basso 2 maniglie Eterna

- Two-handle low little casserole pot Eterna
- Kleine niedrige Kasserolle mit zwei Griffen Eterna
- Petit faitout bas deux poignées Eterna
- Cacerola baja con dos manijas Eterna



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
057003010	10	4,5	8012004029156

36

Casseruolino a servire rame 1 manico

- Serving pan
- Stielkasserolle
- Petite casserole
- Cacerola pequeña



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
070318007	7	3,5	8012004011786

Tegamino a servire rame 2 maniglie

- Two-handle little omelette pan
- Kleine Pfanne mit zwei Griffen
- Petit plat à frire deux poignées
- Sartén con dos manijas



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
070006014	14	4	8012004011922

Padellino a servire rame 1 manico

- Serving pan
- Kleine Pfanne
- Poelon à beurre
- Cacerola pequeña



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
070319010	10	2,7	8012004011793



Inserti in porcellana

• Porcelain for oven, resistant to high temperatures up to 500°C.

• The porcelain for oven can suffer "thermal shocks" and a sudden rise of temperature.

• Avoid its bad use in cases of lack of resistance (i.e. from hot to cold, from the oven to a flat marble or stainless steel surface, from a cold place to the oven, etc...)

• Porcellana da forno, resistente ad alte temperature fino a 500°

• Le porcellane da forno possono subire "shock termici" e "sbalzi di temperatura"

• Evitare l'utilizzo in situazioni che possano compromettere la resistenza, (es. dal caldo al freddo, dal forno a piani d'appoggio in marmo o acciaio, da ambienti freddi al forno, ecc...)

Inserto in porcellana art. 002 e 004 cm 10

• Porcelain insert for codes 002
and 004 cm 10



Cod.	Ø int cm	Ø est cm	H cm	Bar Code
201002010	8,5	11	6,5	8012004049109

Inserto in porcellana art. 003 e 005 cm 10

• Porcelain insert for codes 003 and
005 cm 10



Cod.	Ø int cm	Ø est cm	H cm	Bar Code
201003010	8,5	11	4,5	8012004049116

Inserto in porcellana art. 006 e 007 cm 12

• Porcelain insert for codes 006 and
007 cm 12



Cod.	Ø int cm	Ø est cm	H cm	Bar Code
201006012	10,5	13	3	8012004049123

Inserto in porcellana art. 006 e 007 cm 14

• Porcelain insert for codes 006 and
007 cm 14



Cod.	Ø int cm	Ø est cm	H cm	Bar Code
201006014	12,5	14,5	3,5	8012004049130

37



Inserto in porcellana art. 006 e 007 cm 16

• Porcelain insert for codes 006
and 007 cm 16



Cod.	Ø int cm	Ø est cm	H cm	Bar Code
201006016	14,5	16,5	3,5	8012004049147

Linea a Servire

A Servire line • A Servire Linie • ligne a Servire • Linea a servire

Tegamino 2 maniglie aluinox

- Two-handle little omelette pan
- Kleine Pfanne mit zwei Griffen
- Petit plat à frire deux poignées
- Cazuela



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
132006010	10	3	0,197	8012004049383
132006012	12	3,5	0,336	8012004049390
132006014	14	4	0,428	8012004049406
132006016	16	4	0,428	8012004049413

Casseruolino alto 2 maniglie aluinox

- Two-handle high little saucepot
- Kleine hohe Kasserolle mit zwei Griffen
- Petit faitout haut deux poignées
- Cacerola alta con dos manijas



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
132002010	10	7	0,542	8012004049345

Casseruolino basso 2 maniglie aluinox

- Two-handle low little casserole pot
- Kleine niedrige Kasserolle mit zwei Griffen
- Petit faitout bas deux poignées
- Cacerola baja con dos manijas



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
132003010	10	4,5	0,278	8012004049369



Padellino 1 manico aluminum

- Little pan
- Kleine Pfanne
- Petite poêle
- Sarten



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
132007010	10	3	0,197	8012004049420
132007012	12	3,5	0,336	8012004049437
132007014	14	4	0,428	8012004049444
132007016	16	4	0,428	8012004049451

Casseruolino basso 1 manico aluminum

- One-handle low little casserole pan
- Kleine niedrige Kasserolle mit einem Griff
- Petite casserole basse un manche
- Cacerola baja con una manija



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
132005010	10	4,5	0,278	8012004049376

Casseruolino alto 1 manico aluminum

- One-handle high little saucepan
- Kleine hohe Kasserolle mit einem Griff
- Petite casserole haute un manche
- Cacerola alta con una manija



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
132004010	10	7	0,542	8012004049352

Casseruolino conico 1 manico aluminum

- One-handle conical little saucepan
- Kleine konische Kasserolle mit einem Griff
- Petite casserole conique un manche
- Cacerola cónica con una manija



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
132168008	8	6	0,24	8012004049338

39



Alluminio Antiaderente

*Non-stick aluminium • Aluminium Antihaftbeschichtung
Aluminium Anti-adhésif • Aluminio Antiadherente*





41

Alluminio professionale Teflon® Platinum Plus 3 mm

Aluminium Non-stick 3 mm with Teflon® Platinum Plus coating

Aluminium Antihafbeschichtung 3 mm mit Überzug aus Teflon® Platinum Plus

Aluminium Anti-adhésif 3 mm avec revêtement Teflon® Platinum Plus

Aluminio Antiadherente 3 mm con recubrimiento Teflon® Platinum Plus

La storia

L'alluminio antiaderente in realtà è l'evoluzione di una tecnologia recente che consiste nello stendere sulla superficie interna delle pentole uno strato molto sottile di materiale plastico che, grazie alle sue caratteristiche chimiche, permette ai cibi di non attaccare.

Consigli utili

- Esistono vari tipi di applicazione dell'antiaderente: la tecnica di tipo cosiddetto rullato, che si applica al disco prima dello stampaggio del recipiente, quindi molto meno resistente e soggetto a sfogliarsi e la tecnica a spruzzo, effettuata a più strati direttamente sul corpo già lavorato con prodotti garantiti e quindi normalmente utilizzata per la fabbricazione di recipienti professionali.
- Verificare in ogni caso che lo spessore (almeno 3 mm) del corpo di alluminio su cui è applicato il rivestimento sia sufficiente a garantirne l'affidabilità e la durata.

The History

Non-stick aluminium is the evolution of a recent technology of coating the inner part of the pan with a thin layer of a plastic material. Thanks to the chemical characteristics of this material, the food does not stick.

Uses & care

- There are various processes for the application of the non-stick layer. The most effective one is to spray it in layers on the already formed pan.
- This technique allows the production of high quality professional pots. The thickness of the aluminium pan must be at least 3 millimeter, in order to guarantee the duration.

Il rivestimento Teflon® Platinum Plus, applicato a spruzzo con uno spessore di 40 micron, l'unico antiaderente che resiste anche all'azione dei normali utensili metallici. Teflon® è un marchio registrato DuPont.

The non-stick Teflon® Platinum Plus coating, laid by sprinkling with a 40 micron thickness, is the only one able to resist also against the common metal tools. Teflon® is a registered trademark of DuPont.



Cucina a basso contenuto di grassi (olio, burro, ecc.)

Allows cooking with very little fat



Praticità di utilizzo e facilità di pulizia

Practical to use and clean



Risparmio energetico delle fonti di riscaldamento

Energy saving (from heating sources)



225 W/m²K

Ottima conducibilità termica

Very good thermal conductivity



2,7

Leggerezza grazie al ridotto peso specifico

Light weight



Manicatura tubolare in acciaio inox a bassa conduzione di calore

Tubular stainless steel 18/10 handles



Fondo Spessore 3 mm

Bottom of 3 mm thick



Sicurezza igienica per il contatto con gli alimenti. Conforme alle vigenti normative HACCP

Safe in relation to hygiene as per current food contact regulations



Gas
Gas



Elettrica
Electric



Radiante
Radiant



Riciclabile
Recyclable



Casseruola alta 2 maniglie

- Saucepot 2 handles
- Kochtopf 2 Griffe
- Faitout 2 anses
- Cacerola alta 2 asas



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
050002016	16	8	1,7	8012004018228
050002018	18	10	2,6	8012004018235
050002020	20	11	3,3	8012004004399
050002024	24	14	5,6	8012004004405
050002028	28	16	9	8012004004412
050002032	32	18	12,5	8012004004429
050002036	36	20	18	8012004005679
050002040	40	22	26	8012004007055
050002045	45	25	35	8012004016804

Casseruola bassa 2 maniglie

- Casserole Pot 2 handles
- Bratentopf 2 Griffe
- Sautoir 2 anses
- Cacerola baja con 2 asas



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
050003024	24	8	3,7	8012004009318
050003028	28	9	5,6	8012004004467
050003032	32	10	8	8012004004474
050003036	36	12	12	8012004004481
050003040	40	13	16	8012004004498
050003045	45	15	23	8012004009141

Casseruola alta 1 manico

- Saucepan 1 handle
- Stielkasserolle Hoch
- Casserole Haute 1 manche
- Cacerola alta 1 mango



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
050004016	16	8	1,7	8012004005655
050004018	18	10	2,6	8012004005662
050004020	20	11	3,3	8012004004436
050004024	24	14	5,6	8012004004443
050004028	28	16	9	8012004004450

Casseruola bassa 1 manico

- Casserole pan 1 handle
- Stielkasserolle Niedrig
- Plate à Sauter 1 manche
- Cacerola baja 1 mango



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
050005024	24	8	3,7	8012004014589
050005028	28	9	5,6	8012004014596
050005032	32	10	8	8012004014602

Alluminio professionale Teflon® Platinum Plus 3 mm



Aluminium Non-stick 3 mm with Teflon® Platinum Plus coating

Aluminium Antihaftbeschichtung 3 mm mit Überzug aus Teflon® Platinum Plus

Aluminium Anti-adhésif 3 mm avec revêtement Teflon® Platinum Plus

Aluminio Antiadherente 3 mm con recubrimiento Teflon® Platinum Plus

Tegame 2 maniglie

- Omelette pan 2 handles
- Pfanne 2 Griffe
- Plat rond 2 anses
- Paellera 2 asas



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
050006020	20	4,5	8012004004504
050006024	24	4,5	8012004004511
050006028	28	5	8012004004528
050006032	32	6	8012004004535
050006036	36	7	8012004004542
050006040	40	7,5	8012004004559
050006045	45	8	8012004009127
050006050	50	8,5	8012004009134

Tegame rettangolare

- Rectangular pan
- Rechteckige Bratform
- Plat à rotir
- Rustidera rectangular



Cod.	cm	H cm	Bar Code
050024035	35X26	7	8012004014619
050024040	40x28	8	8012004004627
050024045	45x30	8,5	8012004004634
050024050	50x33	9	8012004004641
050024060	60x40	10	8012004004658

44

Padella 1 manico

- Frypan 1 handle
- Bratpfanne 1 Griff
- Poêle à frire
- Sartén 1 mango



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
050007020	20	4,5	8012004004566
050007024	24	4,5	8012004004573
050007028	28	5	8012004004580
050007032	32	6	8012004004597
050007036	36	7	8012004004603
050007040	40	7,5	8012004004610
050007045	45	8	8012004009103
050007050	50	8,5	8012004009110

Padella 1 manico con guaina termoresistente

- Low sauté pan, 3 mm thick, "Cool" handle
- Niedrige ausgestellte Sauteuse, Dicke 3 mm, "Cool" stiel
- Plat à sauter, 3 mm, manche "Cool"
- Sartén curva baja "saltear", espesor 3mm, mango "Cool"



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
050148020	20	4,5	8012004022928
050148024	24	4,5	8012004022881
050148028	28	5	8012004022959
050148032	32	6	8012004022980
050148036	36	7	8012004023086
050148040	40	7,5	8012004023024

Padella alta 1 manico

- Deep frypan 1 handle
- Hohe Bratpfanne 1 Griff
- Poêle profonde
- Sartén alta 1 mango



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
050140020	20	5	8012004009257
050140024	24	6	8012004009264
050140028	28	6,5	8012004009271
050140032	32	7	8012004009288
050140036	36	7,5	8012004009295
050140040	40	8,5	8012004009301
050140045	45	9	8012004014626

Padella alta 1 manico con guaina termoresistente

- Sauté pan, 3 mm thick, "Cool" handle
- Ausgestellte hohe Sauteuse, Dicke 3 mm, "Cool" stiel
- Sauteuse, 3 mm, manche "Cool"
- Sartén curva alta "saltear", espesor 3 mm, mango "Cool"



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
050149020	20	5	8012004022935
050149024	24	6	8012004022911
050149028	28	6,5	8012004022966
050149032	32	7	8012004023093
050149036	36	7,5	8012004023109
050149040	40	8,5	8012004023116

45

Padella 1 manico piatto

- Frypan 1 Flat handle
- Bratpfanne 1 Plattgriff
- Poêle à frire 1 manche Plat
- Sartén 1 mango plano



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
050009020	20	4,5	8012004018624
050009024	24	4,5	8012004018631
050009028	28	5	8012004018648
050009032	32	6	8012004018655
050009036	36	7	8012004018662
050009040	40	7,5	8012004018679

Padella a mantecare

- Frypan to whisk (creaming pan)
- Stielpfanne-hohe form
- Sauteuse 1 manche
- Sartén para mantecas



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
050198020	20	9	8012004023208
050198024	24	9,5	8012004023215
050198028	28	10	8012004016859
050198032	32	10,5	8012004023222
050198036	36	11	8012004023239

Alluminio professionale Teflon® Platinum Plus 3 mm



Aluminium Non-stick 3 mm with Teflon® Platinum Plus coating

Aluminium Antihaftbeschichtung 3 mm mit Überzug aus Teflon® Platinum Plus

Aluminium Anti-adhésif 3 mm avec revêtement Teflon® Platinum Plus

Aluminio Antiadherente 3 mm con recubrimiento Teflon® Platinum Plus

Padella per crêpes

- Crêpe-pancake pan
- Crêpes Pfanne
- Poêle à crêpes
- Sartén crepès



Cod.	Ø cm	Bar Code
050008024	24	8012004015548

46

Casseruola ovale con coperchio

- Oval saucepot with lid
- Ovale Kasserolle mit Deckel
- Casserole ovale avec couvercle
- Cacerola oval con tapa



Cod.	cm	H cm	Bar Code
050039032	32x22	13	8012004018242



47

Alluminio professionale Teflon® Platinum Plus indeformabile 5 mm

Aluminium Non-stick 5 mm with Teflon® Platinum Plus coating

Aluminium Antihafbeschichtung 5 mm mit Überzug aus Teflon® Platinum Plus

Aluminium Anti-adhésif 5 mm avec revêtement Teflon® Platinum Plus

Aluminio Antiadherente 5 mm con recubrimiento Teflon® Platinum Plus

La storia

L'alluminio antiaderente in realtà è l'evoluzione di una tecnologia recente che consiste nello stendere sulla superficie interna delle pentole uno strato molto sottile di materiale plastico che, grazie alle sue caratteristiche chimiche, permette ai cibi di non attaccare.

Consigli utili

- Esistono vari tipi di applicazione dell'antiaderente: la tecnica di tipo cosiddetto rullato, che si applica al disco prima dello stampaggio del recipiente, quindi molto meno resistente e soggetto a sfogliarsi e la tecnica a spruzzo, effettuata a più strati direttamente sul corpo già lavorato con prodotti garantiti e quindi normalmente utilizzata per la fabbricazione di recipienti professionali.
- Verificare in ogni caso che lo spessore (almeno 3 mm) del corpo di alluminio su cui è applicato il rivestimento sia sufficiente a garantirne l'affidabilità e la durata.

The History

Non-stick aluminium is the evolution of a recent technology of coating the inner part of the pan with a thin layer of a plastic material. Thanks to the chemical characteristics of this material, the food does not stick.

Uses & care

- There are various processes for the application of the non-stick layer. The most effective one is to spray it in layers on the already formed pan.
- This technique allows the production of high quality professional pots. The thickness of the aluminium pan must be at least 3 millimeter, in order to guarantee the duration.

Il rivestimento Teflon® Platinum Plus, applicato a spruzzo con uno spessore di 40 micron, l'unico antiaderente che resiste anche all'azione dei normali utensili metallici. Teflon® è un marchio registrato DuPont.

The non-stick Teflon® Platinum Plus coating, laid by sprinkling with a 40 micron thickness, is the only one able to resist also against the common metal tools. Teflon® is a registered trademark of DuPont.



Cucina a basso contenuto di grassi (olio, burro, ecc.)

Allows cooking with very little fat



Praticità di utilizzo e facilità di pulizia

Practical to use and clean



Risparmio energetico delle fonti di riscaldamento

Energy saving (from heating sources)



225 W/m²K
Ottima conducibilità termica

Very good thermal conductivity



2,7
Leggerezza grazie al ridotto peso specifico

Light weight



Manicatura tubolare in acciaio inox a bassa conduzione di calore

Tubular stainless steel 18/10 handles



Fondo Spessore 5 mm

Bottom of 5 mm thick

INDEFORMABILE

Indeformabile

Indeformable



Sicurezza igienica per il contatto con gli alimenti. Conforme alle vigenti normative HACCP

Safe in relation to hygiene as per current food contact regulations



Gas
Gas



Elettrica
Electric



Radiante
Radiant



Riciclabile
Recyclable





Casseruola alta 2 maniglie

- Saucepot 2 handles
- Kochtopf 2 Griffe
- Faitout 2 anses
- Cacerola alta 2 asas



INDEFORMABILE

Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
060002020	20	11	3,3	8012004014961
060002024	24	14	5,6	8012004014978
060002028	28	16	9	8012004014985
060002032	32	18	12,5	8012004014992
060002036	36	20	18	8012004015005
060002040	40	22	26	8012004015012
060002045	45	25	35	8012004015029

Casseruola bassa 2 maniglie

- Casserole Pot 2 handles
- Bratentopf 2 Griffe
- Sautoir 2 anses
- Cacerola baja con 2 asas



INDEFORMABILE

Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
060003020	20	7	2,5	8012004015135
060003024	24	8	3,7	8012004015142
060003028	28	9	5,6	8012004015159
060003032	32	10	8	8012004015166
060003036	36	12	12	8012004015173
060003040	40	13	16	8012004015180
060003045	45	15	23	8012004015197

Casseruola alta 1 manico

- Saucepan 1 handle
- Stielkasserolle Hoch
- Casserole Haute 1 manche
- Cacerola alta 1 mango



INDEFORMABILE

Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
060004016	16	8	1,7	8012004015074
060004018	18	10	2,6	8012004015081
060004020	20	11	3,3	8012004015098
060004024	24	14	5,6	8012004015104
060004028	28	16	9	8012004015111
060004032	32	18	12,5	8012004015128

Casseruola bassa 1 manico

- Casserole pan 1 handle
- Stielkasserolle Niedrig
- Plate à Sauter 1 manche
- Cacerola baja 1 mango



INDEFORMABILE

Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
060005020	20	7	2,5	8012004015203
060005024	24	8	3,7	8012004015210
060005028	28	9	5,6	8012004015227
060005032	32	10	8	8012004015234

Alluminio professionale Teflon® Platinum Plus indeformabile 5 mm

Aluminium Non-stick 5 mm with Teflon® Platinum Plus coating

Aluminium Antihaftbeschichtung 5 mm mit Überzug aus Teflon® Platinum Plus

Aluminium Anti-adhésif 5 mm avec revêtement Teflon® Platinum Plus

Aluminio Antiadherente 5 mm con recubrimiento Teflon® Platinum Plus



Tegame 2 maniglie

- Omelette pan 2 handles
- Pfanne 2 Griffe
- Plat rond 2 anses
- Paellera 2 asas



INDEFORMABILE

Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
060006020	20	4,5	8012004015272
060006024	24	4,5	8012004015289
060006028	28	5	8012004015296
060006032	32	6	8012004015302
060006036	36	7	8012004015319
060006040	40	7,5	8012004015326

Padella 1 manico

- Frypan 1 handle
- Bratpfanne 1 Griff
- Poêle à frire
- Sartén 1 mango



INDEFORMABILE

Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
060007020	20	4,5	8012004015333
060007024	24	4,5	8012004015340
060007028	28	5	8012004015357
060007032	32	6	8012004015364
060007036	36	7	8012004015371
060007040	40	7,5	8012004015388

50

Padella alta 1 manico

- Deep frypan 1 handle
- Hohe Bratpfanne 1 Griff
- Poêle profonde
- Sartén alta 1 mango



INDEFORMABILE

Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
060140020	20	5	8012004015395
060140024	24	6	8012004015401
060140028	28	6,5	8012004015418
060140032	32	7	8012004015425
060140036	36	7,5	8012004015432
060140040	40	8,5	8012004015449

Padella a mantecare

- Frypan to whisk (creaming pan)
- Stielpfanne-hohe form
- Sauteuse 1 manche
- Sartén para mantecas



INDEFORMABILE

Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
060198020	20	9	8012004014916
060198024	24	9,5	8012004014923
060198028	28	10	8012004014930
060198032	32	10,5	8012004014947
060198036	36	11	8012004014954

Wok con fondo svasato

- Radiant wok, splayed bottom
- Extra schwer Wok mit ausgeschmiegtem Boden
- Wok extra-lourd, fond évasé
- Wok fondo ensanchado alta conductividad



INDEFORMABILE

Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
060197028	28	10,5	8012004015050
060197032	32	11	8012004015067

N.B. Per un corretto utilizzo del Wok fondo svasato bisogna avere i fuochi con le apposite sedi

For a correct use of the wok with round bottom it is necessary to get gas cookers with round shapes support

Wok con fondo piatto

- Radiant wok, flat bottom
- Extra schwer Wok mit ebenem Boden
- Wok extra-lourd, fond plat
- Wok fondo plano alta conductividad



INDEFORMABILE

Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
060196028	28	9,5	8012004015036
060196032	32	10	8012004015043

Infinity

Infinity • Infinity • Infinity • Infinity

La nuova linea Fasa Infinity, realizzata in alluminio alimentare di eccellente levatura, prende nome dall'avveniristico rivestimento interno Teflon® Infinity. Con una straordinaria resistenza ai graffi e all'abrasione, con colorazioni più chiare e naturali, Fasa Infinity presenta agli amanti della buona tavola un ricco insieme di doti tecniche. Risponde così alle esigenze più attuali e golose, per una cucina bella, pratica, sana e professionale anche nella qualità di cottura. L'antiaderente Teflon® offre i vantaggi di una lunga durabilità nel tempo.

Infinity ha in sé un rinforzo aggiuntivo per una resistenza all'usura di più lunga durata. Offre prestazioni brillanti e conserva sempre un aspetto meraviglioso, anche quando l'uso è frequente.

FASA e Teflon® Infinity, prestazioni senza eguali.

- DuPont™ è alla guida del settore nella realizzazione di programmi di garanzia del marchio che assicurino la qualità associata al marchio Teflon®.
- I sistemi di rivestimento antiaderente in Teflon® riducono non solo il numero di padelle da acquistare, ma anche l'impatto sul Pianeta. Nonché sul portafoglio dell'acquirente.
- I sistemi di rivestimento antiaderente in Teflon® ora vengono prodotti con l'innovativa tecnologia GenX di DuPont™ e senza PFOA.
- La tecnologia GenX fornisce una soluzione più sostenibile realizzata grazie a un nuovo coadiuvante tecnologico e all'implementazione di metodologie di controllo ambientale senza eguali.
- I rivestimenti antiaderenti in Teflon® offrono la possibilità di uno stile di vita più salutare perché consentono di limitare o azzerare le quantità di grasso o olio.
- Gli utensili consentono di cucinare mantenendo costante una temperatura massima di 260 °C su tutte le fonti di calore (ad esclusione della cucina ad induzione).



Cucina a basso contenuto di grassi (olio, burro, ecc..)

Allows cooking with very little fat



2,7
Leggerezza grazie al ridotto peso specifico

Light weight



225 W/m²K
Ottima conducibilità termica

Very good thermal conductivity



Gas
Gas



Elettrica
Electric



Radiante
Radiant



Il rivestimento Teflon® Infinity, applicato a spruzzo con uno spessore di 40 micron, l'unico antiaderente che resiste anche all'azione dei normali utensili metallici. Teflon® è un marchio registrato DuPont.

The non-stick Teflon® Infinity coating, laid by sprinkling with a 40 micron thickness, is the only one able to resist also against the common metal tools. Teflon® is a registered trademark of DuPont.

The brand new line Infinity by Fasa, made of aluminium food with an excellent stature, is named from the latest and innovative coating Teflon Infinity. With a superior resistance to scratching and abrasion, with more natural and clear colours, Fasa Infinity presents to GoodFood Lovers a rich set of technical skills. Able to give a real help when you need more, when you want beauty in your kitchen and when you look for quality, health and professional quality when cooking.

The no-stick Teflon offers the advantages of a long lasting durability over time. It can offer brilliant performance and a wonderful look even when it is used frequently. Fasa and Teflon Infinity high performance combined together.

• DuPont is the world's leaders for Teflon quality

• Teflon coating reduces the number of pots and pans you have to buy. It is eco-friendly too

• GenX by Dupont with no PFOA is the latest innovation among coating

• With GenX you get the best and innovative solution in Technology, method and for natural environment

• Your style of life will be much healthier because you will reduce the amount of fat and oil

• The tools allow you to cook keeping the heat and the temperature always steady and constant max 260° except on induction cooker



Padella 1 manico con guaina termoresistente

- Frypan 1 handle
- Bratpfanne 1 Griff
- Poêle à frire
- Sartén 1 mango



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
058007020	20	4,5	8012004044081
058007024	24	4,5	8012004044098
058007028	28	5	8012004044104
058007032	32	6	8012004044111
058007036	36	7	8012004044128
058007040	40	7,5	8012004044135

Padella alta 1 manico con guaina termoresistente

- Deep frypan 1 handle
- Hohe Bratpfanne 1 Griff
- Poêle profonde
- Sartén alta 1 mango



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
058140020	20	5	8012004044142
058140024	24	6	8012004044159
058140028	28	6,5	8012004044166
058140032	32	7	8012004044173
058140036	36	7,5	8012004044180
058140040	40	8,5	8012004044197

54

Al Black

Al Black • Al Black • Al Black • Al Black





55

Al Black 3 mm

Al Black 3 mm • Al Black 3 mm • Al Black 3 mm • Al Black 3 mm



La grande novità, per la ristorazione, è quella di aver rivestito con l'innovativo B-Cristal lo strumento di cottura in puralluminio sia dentro che fuori, garantendo:

- altissima durata;
- antiaderenza totale;
- facilità di pulizia in qualsiasi lavastoviglie e con qualsiasi detergente.

Il Cooking Show B-Cristal si presta, in modo particolare, là dove lo strumento di cottura diventa parte del servizio, dove lo "spadellare" viene eseguito direttamente davanti al cliente.

Campi di utilizzo:

- centri di cottura dove si usano lavaggi aggressivi;
- ristoranti con cucina a vista;
- self service con servizio pasta show;
- ovunque sia richiesto velocità di impiego con alta rotazione degli strumenti di cottura.

Il sistema Cooking Show B-Cristal è stato elaborato e sperimentato, sia presso centri di cottura, che ristoranti di alto livello con risultati ottimali.

Fasa's innovation is to finish the pure aluminium utensil both inside and outside with Cooking Show B-Cristal both inside and outside which guarantees:

- very long life;
- 100% nonstick;
- ease of cleaning with all dishwashers and detergents.

The Cooking Show B-Cristal is the perfect solution when the food is prepared and served from a pan at the client's table.

Designed for:

- large-scale cooking with intensive washing cycles;
- restaurants where food is prepared in front of the client;
- self service eateries with "pasta show" service;
- all establishments requiring rapidity of use and rapid turnaround of cooking utensils.

The Cooking Show B-Cristal has been developed and tested, with excellent results, in collaboration with large-scale cooking establishments and top-level restaurants.



Cucina a basso contenuto di grassi (olio, burro, ecc..)

Allows cooking with very little fat



Praticità di utilizzo e facilità di pulizia

Practical to use and clean



Risparmio energetico delle fonti di riscaldamento

Energy saving (from heating sources)



225 W/m°K

Ottima conducibilità termica

Very good thermal conductivity



2,7

Leggerezza grazie al ridotto peso specifico

Light weight



Manicatura tubolare in acciaio inox a bassa conduzione di calore

Tubular stainless steel 18/10 handles



Fondo Spessore 3 mm

Bottom of 3 mm thick



Un innovativo rivestimento di grande resistenza, per garantire performance eccezionali: di durata nel tempo e di antiaderenza.

An innovative hard-wearing finish to guarantee long-lasting excellent results and non-stick properties.



Gas
Gas



Elettrica
Electric



Radiante
Radiant



Casseruola alta 2 maniglie

- Saucepot 2 handles
- Kochtopf 2 Griffe
- Faitout 2 anses
- Cacerola alta 2 asas



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
052002016	16	8	1,7	8012004024416
052002020	20	11	3,3	8012004024427
052002024	24	13	5,6	8012004024434
052002028	28	15,5	9	8012004024441
052002032	32	18	12,5	8012004024458
052002036	36	20	18	8012004024465

Casseruola alta 1 manico

- Saucepan 1 handle
- Stielkasserolle Hoch
- Casserole Haute 1 manche
- Cacerola alta 1 mango



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
052004016	16	8	1,7	8012004024533
052004020	20	11	3,3	8012004024540
052004024	24	13	5,6	8012004024557

Casseruola bassa 2 maniglie

- Casserole Pot 2 handles
- Bratentopf 2 Griffe
- Sautoir 2 anses
- Cacerola baja con 2 asas



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
052003020	20	7	2,5	8012004024472
052003024	24	8	3,7	8012004024489
052003028	28	9	5,6	8012004024496
052003032	32	10	8	8012004024502
052003036	36	12	12	8012004024519
052003040	40	13	16	8012004024526

Casseruola bassa 1 manico

- Casserole pan 1 handle
- Stielkasserolle Niedrig
- Plate à Sauter 1 manche
- Cacerola baja 1 mango



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
052005020	20	7	2,5	8012004024564
052005024	24	8	3,7	8012004024571
052005028	28	9	5,6	8012004024588
052005032	32	10	8	8012004024595

57

Al Black 3 mm

Al Black 3 mm • Al Black 3 mm • Al Black 3 mm • Al Black 3 mm

Tegame 2 maniglie

- Omelette pan 2 handles
- Pfanne 2 Griffe
- Plat rond 2 anses
- Paellera 2 asas



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
052006020	20	4,5	8012004025721
052006024	24	4,5	8012004025738
052006028	28	5	8012004025745
052006032	32	6	8012004025752
052006036	36	7	8012004025769
052006040	40	7,5	8012004025776

Padella 1 manico con guaina termoresistente

- Low sauté pan, 3 mm thick, "Cool" handle
- Niedrige Ausgestellte hohe Sauteuse, Dicke 3 mm, "Cool" stiel
- Plat à sauter, 3 mm, manche "Cool"
- Sartén curva baja "saltar", espesor 3 mm, mango "Cool"



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
052148020	20	4,5	8012004024298
052148024	24	4,5	8012004024304
052148028	28	5	8012004024311
052148032	32	6	8012004024328
052148036	36	7	8012004024335
052148040	40	7,5	8012004024342

58

Padella alta 1 manico con guaina termoresistente

- Sauté pan, 3 mm thick, "Cool" handle
- Ausgestellte hohe Sauteuse, Dicke 3 mm, "Cool" stiel
- Sauteuse, 3 mm, manche "Cool"
- Sartén curva alta "saltar", espesor 3 mm, mango "Cool"



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
052149020	20	5	8012004024359
052149024	24	6	8012004024366
052149028	28	6,5	8012004024373
052149032	32	7	8012004024380
052149036	36	7,5	8012004024397
052149040	40	8,5	8012004024403

Coperchio Tondo

- Cover
- Deckel
- Couverture
- Tapa redonda



Cod.	Ø cm	Bar Code
052010016	16	8012004025578
052010020	20	8012004025585
052010024	24	8012004025592
052010028	28	8012004025608
052010032	32	8012004025615
052010036	36	8012004025622
052010040	40	8012004025639

Al Black 5 mm

Al Black 5 mm • Al Black 5 mm • Al Black 5 mm • Al Black 5 mm



La grande novità, per la ristorazione, è quella di aver rivestito con l'innovativo B-Cristal lo strumento di cottura in puralluminio sia dentro che fuori, garantendo:

- altissima durata;
- antiaderenza totale;
- facilità di pulizia in qualsiasi lavastoviglie e con qualsiasi detergente.

Il Cooking Show B-Cristal si presta, in modo particolare, là dove lo strumento di cottura diventa parte del servizio, dove lo "spadellare" viene eseguito direttamente davanti al cliente.

Campi di utilizzo:

- centri di cottura dove si usano lavaggi aggressivi;
- ristoranti con cucina a vista;
- self service con servizio pasta show;
- ovunque sia richiesto velocità di impiego con alta rotazione degli strumenti di cottura.

Il sistema Cooking Show B-Cristal è stato elaborato e sperimentato, sia presso centri di cottura, che ristoranti di alto livello con risultati ottimali.

Fasa's innovation is to finish the pure aluminium utensil both inside and outside with Cooking Show B-Cristal both inside and outside which guarantees:

- very long life;
- 100% nonstick;
- ease of cleaning with all dishwashers and detergents.

The Cooking Show B-Cristal is the perfect solution when the food is prepared and served from a pan at the client's table.

Designed for:

- large-scale cooking with intensive washing cycles;
- restaurants where food is prepared in front of the client;
- self service eateries with "pasta show" service;
- all establishments requiring rapidity of use and rapid turnaround of cooking utensils.

The Cooking Show B-Cristal has been developed and tested, with excellent results, in collaboration with large-scale cooking establishments and top-level restaurants.



Cucina a basso contenuto di grassi (olio, burro, ecc...)

Allows cooking with very little fat



Praticità di utilizzo e facilità di pulizia

Practical to use and clean



Risparmio energetico delle fonti di riscaldamento

Energy saving (from heating sources)



225 W/m°K
Ottima conducibilità termica

Very good thermal conductivity



2,7
Leggerezza grazie al ridotto peso specifico

Light weight



Manicatura tubolare in acciaio inox a bassa conduzione di calore

Tubular stainless steel 18/10 handles



Fondo Spessore 5 mm

Bottom of 5 mm thick



Un innovativo rivestimento di grande resistenza, per garantire performance eccezionali: di durata nel tempo e di antiaderenza.

An innovative hard-wearing finish to guarantee long-lasting excellent results and non-stick properties.



Gas
Gas



Elettrica
Electric



Radiante
Radiant



Al Black 5 mm

Al Black 5 mm • Al Black 5 mm • Al Black 5 mm • Al Black 5 mm

Casseruola alta 2 maniglie

- Saucepot 2 handles
- Kochtopf 2 Griffe
- Faitout 2 anses
- Cacerola alta 2 asas



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
062002016	16	8	1,7	8012004024601
062002020	20	11	3,3	8012004024618
062002024	24	14	5,6	8012004024625
062002028	28	16	9	8012004024632
062002032	32	18	12,5	8012004024649
062002036	36	20	18	8012004024656

Casseruola alta 1 manico

- Saucepan 1 handle
- Stielkasserolle Hoch
- Casserole Haute 1 manche
- Cacerola alta 1 mango



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
062004016	16	8	1,7	8012004024724
062004020	20	11	3,3	8012004024731
062004024	24	14	5,6	8012004024748

60

Casseruola bassa 2 maniglie

- Casserole Pot 2 handles
- Bratentopf 2 Griffe
- Sautoir 2 anses
- Cacerola baja con 2 asas



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
062003020	20	7	2,5	8012004024663
062003024	24	8	3,7	8012004024674
062003028	28	9	5,6	8012004024687
062003032	32	10	8	8012004024694
062003036	36	12	12	8012004024706
062003040	40	13	16	8012004024717

Casseruola bassa 1 manico

- Casserole pan 1 handle
- Stielkasserolle Niedrig
- Plate à Sauter 1 manche
- Cacerola baja 1 mango



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
062005020	20	7	2,5	8012004024755
062005024	24	8	3,7	8012004024762
062005028	28	9	5,6	8012004024779
062005032	32	10	8	8012004024786

Tegame 2 maniglie

- Omelette pan 2 handles
- Pfanne 2 Griffe
- Plat rond 2 anses
- Paellera 2 asas



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
062006020	20	4,5	8012004028272
062006024	24	4,5	8012004028289
062006028	28	5	8012004028296
062006032	32	6	8012004028302
062006036	36	7	8012004028319
062006040	40	7,5	8012004028326
062006045	45	8	8012004028333
062006050	50	8,5	8012004028344

Padella 1 manico con guaina termoresistente

- Straight frying pan, 5 mm thick, rectified bottom. "Cool" handle
- Bratpfanne, Dicke 5 mm, Schliffboden. "Cool" Stiel
- Poêle à frire, 5 mm, fond rectifié. Manche "Cool"
- Sartén recta, alta conductividad, espesor 5 mm, fondo rectificado. Mango "Cool"



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
062148020	20	4,5	8012004024793
062148024	24	4,5	8012004025455
062148028	28	5	8012004024809
062148032	32	6	8012004024816
062148036	36	7	8012004024823
062148040	40	7,5	8012004024835

Padella 1 manico in ferro

- 5 mm aluminium. Flat iron handle
- Rein aluminium 5 mm. Eisenstiel
- Corp alu 5 mm.
- Queu feuillard en fer
- Cuerpo de aluminio de 5 mm.
- Mango plano de acero



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
062207020	20	4,5	8012004028647
062207024	24	4,5	8012004028654
062207028	28	5	8012004028661
062207032	32	6	8012004028678
062207036	36	7	8012004028685
062207040	40	7,5	8012004028692

Coperchio Tondo

- Cover
- Deckel
- Couverture
- Tapa redonda



Cod.	Ø cm	Bar Code
052010016	16	8012004025578
052010020	20	8012004025585
052010024	24	8012004025592
052010028	28	8012004025608
052010032	32	8012004025615
052010036	36	8012004025622
052010040	40	8012004025639

Rame Stagnato

*Tinned Copper • Kupfer verzinnt
Cuivre Étamé • Cobre Estañado*





Rame stagnato professionale

*Tinned Copper Professional • Kupfer verzinnt Professional
Cuivre étamé Professionale • Cobre Estañado Profesional*

La storia

La storia di questo metallo si confonde con quella dell'uomo essendo uno dei primi materiali ad essere impiegato dalle civiltà primitive per svariati usi. Idealmente rappresenta l'anello di congiunzione fra l'evoluzione storica dell'uomo e il suo adattare i metalli agli usi quotidiani come ad esempio il cucinare. Ancora oggi è il re dei fornelli grazie alla sua elevatissima capacità di conduzione termica. In particolare risulta apprezzato anche per il suo fascino estetico lo rende spesso ideale anche come contenitore per accompagnare i cibi in tavola.

Consigli utili

Evitare di porre sul fuoco il recipiente senza nessun alimento all'interno, per prolungare la durata della stagnatura. Durante la cottura, è indispensabile, per evitare surriscaldamenti che alterino la cottura dei cibi, moderare la fiamma. Non utilizzare se la copertura di stagno dovesse essersi consumata. Per la pulizia interna non utilizzare prodotti abrasivi, per quella esterna solo specifici detergenti facilmente reperibili sul mercato; la tradizione ci insegna che per riportare il rame al suo splendore può bastare anche mezzo limone, passato sulla superficie esterna la renderà di nuovo brillante.

Colorazioni scure sul fondo esterno del recipiente significano che i fornelli su cui è stato posto necessitano di pulizia. Il rame reagisce a contatto con alcuni tipi di alimenti, perciò è normalmente rivestito con un materiale inerte. I metalli utilizzati per il rivestimento sono importanti, poiché alcuni conducono il calore meglio di altri. Il materiale tradizionalmente usato è lo stagno, principalmente perché è un buon conduttore quanto il rame. Il rivestimento in stagno può fondere se sottoposto ad alte temperature e può graffiarsi e consumarsi con l'uso. Quando ciò accade, la pentola deve essere ristagnata in modo da evitare che il rame si ossidi. Prima di tutto la superficie da ristagnare viene spazzolata, ciò facilita l'adesione dello stagno al rame riscaldato. La pentola viene posta sulla fucina fino a raggiungere la temperatura di fusione dello stagno. L'applicazione consiste nel passare sulla superficie un pane di stagno, che fonde come un pezzo di burro. Poi si distribuisce uniformemente lo stagno sulle pareti interne e si rimuove la quantità in eccesso con un batuffolo di ovatta. Infine, la pentola ristagnata viene immersa in un bagno d'acqua bollente per pulirla e permettere al rivestimento di fissarsi.



Molto costoso

More costly



Richiede manutenzione periodica per la ristagnatura

Requires periodic maintenance for the tinner layer



Risparmio energetico delle fonti di riscaldamento

Energy saving (from heating sources)



392 W/m°K

Migliore conduttore di calore

Very good thermal conductivity



8,9

Peso specifico elevato

Elevated specific gravity



Manicatura tubolare in ottone

Brass tubular handles



Fondo Spessore 2 mm

Bottom of 2 mm thick



Consente la giusta regolazione del calore in tutto il recipiente

Even distribution of the heat

Tutti gli articoli sono stagnati artigianalmente con stagno vergine a norma di legge, esclusi i paioli per polenta, per natura stessa dell'alimento, è impossibile la cottura in un recipiente stagnato. Si raccomanda una pulizia accurata prima dell'uso ed evitare la conservazione nel paiolo. Si eseguono lavori di ristagnatura.

All articles are manually coated with pure tin, according to law, except for the polenta pots for which tin cannot be used due to the nature of the food itself. We recommend cleaning the utensil carefully before use and never to leave food in the polenta pot. Articles can be re-coated with tin.



Gas
Gas



Elettrica
Electric



Radiante
Radiant



Riciclabile
Recyclable

The History

The history of copper is close to mankind's one. This is one of the first materials to be used by the primitive society for several applications. Ideally it is the link between the evolution and man's skill of adapting metals to daily operations such as cooking. Copper is still the king of the cooking utensils due to its excellent thermal conductivity. The appearance of copper is appealing and can be used as a serving container.

Uses & care

Avoid putting the empty pan on a direct flame to prevent damage of the inner tin layer. Do not use if the tin layer is damaged or worn off. Never use abrasive cleaning materials on the tin layer. For the external part of the pot, use specific products available on the market. For a shiny surface, periodic use of lemon is advised. Dark coloring on the bottom is an indication that the burners are in need of cleaning. Copper reacts with certain foods and therefore usually is lined by placing an inert

substance between the copper and the food. The metal used for lining is important because some conduct heat better than others. The traditional is tin, mainly because it is almost as a good conductor of heat as copper. The coating of tin could melt if subjected to high temperatures and scratch and eventually wear away with use. When this happens, the pans must be retinned in order to avoid oxidation. First, the surfaces to be tinned are brushed, that helps the tin fuse to the copper when heated. The pot is holden over the forge until it reaches the tin's melting point. The tin is applied by stroking the surface of the heated object with a tin ingot, which melts like a stick of butter. Then they quickly swirl the tin around the inside and wipe out the excess with a wad of cotton. Finally, the new tinned piece is plunged into a cooling bath, where the tin coating will set. Small scratches will not allow significant amounts of copper to leach into foods. If acid foods and metal whisks and spoons which can damage linings, are avoided, tin linings will last for years, the copper for generations.

Pentola

- Stock pot
- Hoher Suppentopf
- Marmite traiteur
- Olla



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
070001020	20	19	6	8012004012202
070001024	24	22	10	8012004012226

Casseruola alta 2 maniglie

- Saucepot 2 handles
- Kochtopf 2 Griffe
- Faitout 2 anses
- Cacerola alta 2 asas



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
070002018	18	9	2,6	8012004011854
070002020	20	10	3,3	8012004011861
070002022	22	11,5	4,5	8012004011878
070002024	24	12	5,6	8012004008687
070002028	28	14	9	8012004008694
070002032	32	17	12,5	8012004008700
070002036	36	19	18	8012004008717
070002040	40	22	26	8012004008724

Casseruola alta 1 manico

- Saucepan 1 handle
- Stielkasserolle Hoch
- Casserole Haute 1 manche
- Cacerola alta 1 mango



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
070004016	16	8	1,7	8012004011915
070004018	18	9	2,6	8012004008731
070004020	20	10	3,3	8012004008748
070004022	22	11,5	4,5	8012004008755
070004024	24	12	5,6	8012004008762
070004028	28	14	9	8012004008779
070004032	32	17	12,5	8012004008786

Casseruola bassa 2 maniglie

- Casserole pot 2 handles
- Bratentopf 2 Griffe
- Sautoir 2 anses
- Cacerola baja con 2 asas



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
070003020	20	7	1,8	8012004011885
070003024	24	8	4,1	8012004011908
070003028	28	9	6	8012004008793
070003032	32	10	8	8012004008809
070003036	36	12	12	8012004008816
070003040	40	14	16	8012004008823
070003045	45	16	23	8012004008830

Rame stagnato professionale

Tinned Copper Professional • Kupfer verzinkt Professional • Cuivre Étamé Professional • Cobre Estañado Professional

Casseruola bassa 1 manico

- Casserole pan 1 handle
- Stielkasserolle Niedrig
- Plate à Sauter 1 manche
- Cacerola baja 1 mango



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
070005020	20	7	1,8	8012004014701
070005024	24	8	4,1	8012004014718
070005028	28	9	6	8012004014725
070005032	32	10	8	8012004014732

Tegame 2 maniglie

- Omelette pan 2 handles
- Pfanne 2 Griffe
- Plat rond 2 anses
- Paellera 2 asas



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
070006020	20	5	8012004011939
070006024	24	5,5	8012004008847
070006028	28	6	8012004008854
070006032	32	6,5	8012004008861
070006036	36	6,5	8012004008878
070006040	40	7	8012004008885
070006045	45	8	8012004008892
070006050	50	8,5	8012004008908
070006060	60	9	8012004008915

66

Padella 1 manico

- Frypan 1 handle
- Bratpfanne 1 Griff
- Poêle à frire
- Sartén 1 mango



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
070007020	20	5	8012004008922
070007024	24	5,5	8012004008939
070007028	28	6	8012004008946
070007032	32	6,5	8012004008953
070007036	36	6,5	8012004008960
070007040	40	7	8012004008977

Padella alta 1 manico

- Deep frypan 1 handle
- Hohe Bratpfanne 1 Griff
- Poêle profonde
- Sartén alta 1 mango



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
070140020	20	5,5	8012004012691
070140024	24	6,5	8012004012707
070140028	28	7	8012004012714
070140032	32	7,5	8012004012721

Coperchio tondo

- Cover
- Deckel
- Couvercle
- Tapa redonda



Cod.	Ø cm	Bar Code
070010016	16	8012004015807
070010018	18	8012004008984
070010020	20	8012004008991
070010022	22	8012004009004
070010024	24	8012004009011
070010028	28	8012004009028
070010032	32	8012004009035
070010036	36	8012004009042
070010040	40	8012004009059
070010045	45	8012004009066
070010050	50	8012004009073
070010060	60	8012004011949

Teglia per farinata con orlo

- Mould for farinata with rim
- Kuchenform für farinata, mit Rand
- Tourtière pour farinata avec bord
- Tartera para tortilla con borde



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
070057030	30	2	8012004008397
070057032	32	2	8012004008403
070057034	34	2	8012004008410
070057036	36	2	8012004008427
070057038	38	2	8012004008434
070057040	40	2	8012004008441
070057042	42	2	8012004008458
070057045	45	2	8012004008465
070057050	50	2	8012004008472

Paiole per polenta non stagnato

- Copper polenta pot, "without tinning"
- Kupferpolentetopf "nicht verzinkt"
- Chaudron à polenta en cuivre pas "étamé"
- Caldero cobre para polenta "sin estañadura"



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
070050018	18	12	8012004011809
070050020	20	13	8012004011816
070050022	22	14	8012004011823
070050024	24	14	8012004011830
070050026	26	17	8012004011847

Oliera con coperchio e orlo salva gocce

- Oil pourer with lid and hem drop saves
- Ölflasche mit Deckel
- Huilier en cuivre avec couvercle et bord sauve goutte
- Aceitera cobra con tapa especial



Cod.	Lt	Bar Code
070129050	0,5	8012004009080
070129100	1	8012004009097

Rame stagnato professionale

Tinned Copper Professional • Kupfer verzinkt Professional • Cuivre Étamé Professional • Cobre Estañado Professional

Polsonetto stagnato per bagnomaria, non stagnato per pasticceria

- Copper polsonetto, tinned for baine-marie, not tinned for pastry
- Polsonetto aus Kupfer, verzinkt zum Wasserbad, nicht verzinkt zur Gebäck
- Polsonetto en cuivre étamé pou bain-marie, non-étamé pour pâtisserie
- Cazo cobre estañado para baño maria, no estañado para pastelería



Cod.	Ø cm		Bar Code
070059018	18	Stag.	8012004014756
070058018	18	Non Stag.	8012004014763

Rostiera con coperchio

- Rectangular pan with cover
- Rechteckige pfanne mit deckel
- Plaque à rotir avec couvercle
- Rustiedra con tapa



Cod.	cm	H cm	Bar Code
070333032	32x23	9	8012004011762
070333036	36x26	9	8012004011779

68

Tegame ovale con coperchio

- Oval omelette pan with lid
- Ovalpfanne mit Deckel
- Plat ovale avec couvercle
- Paellera oval con tapa



Cod.	cm	H cm	Bar Code
070314030	30	6	8012004015456

Casseruola ovale con coperchio

- Oval saucepot with lid
- Ovale Kasserolle mit Deckel
- Casserole ovale avec couvercle
- Cacerola oval con tapa



Cod.	cm	H cm	Bar Code
070039030	30	12	8012004015463

Pescera con griglia e coperchio

- Fish kettle with grid and lid
- Fischkochkessel mit gitter und Deckel
- Poissonnière avec grille et couvercle
- Hervidor de pescado con tapa



Cod.	cm	H cm	Bar Code
070041040	40x13	10	8012004015470

Padella leggera per flambeau con manico in legno

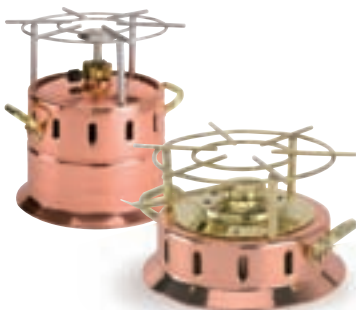
- Light frypan for flambeau, wooden handle
- Leichte Flambeau-Pfanne mit Holzstiel
- Poêle légère pour flambeau avec manche en bois
- Sartén ligera para flambeau 1 mango madera"



Cod.	Ø cm	Bar Code
070008026	26	8012004015814
070008028	28	8012004014572

Flambeau da sala

- Serving flambeau
- Servier kupfer flambeau
- Flambeau à servir
- Flambeau



Cod.		Bar Code
070154001	Ad alcool	8012004012806
070154002	A gas	8012004012790

Collezione "Agriturismo"

"Agriturismo" Collection • Colección "Agriturismo" • "Agriturismo" Ansammlung
Colección "Agriturismo"

La storia

La storia di questo metallo si confonde con quella dell'uomo essendo uno dei primi materiali ad essere impiegato dalle civiltà primitive per svariati usi. Idealmente rappresenta l'anello di congiunzione fra l'evoluzione storica dell'uomo e il suo adattare i metalli agli usi quotidiani come ad esempio il cucinare. Ancora oggi è il re dei fornelli grazie alla sua elevatissima capacità di conduzione termica. In particolare risulta apprezzato anche per il suo fascino estetico lo rende spesso ideale anche come contenitore per accompagnare i cibi in tavola.

Consigli utili

Evitare di porre sul fuoco il recipiente senza nessun alimento all'interno, per prolungare la durata della stagnatura. Durante la cottura, è indispensabile, per evitare surriscaldamenti che alterino la cottura dei cibi, moderare la fiamma. Non utilizzare se la copertura di stagno dovesse essersi consumata. Per la pulizia interna non utilizzare prodotti abrasivi, per quella esterna solo specifici detergenti facilmente reperibili sul mercato; la tradizione ci insegna che per riportare il rame al suo splendore può bastare anche mezzo limone, passato sulla superficie esterna la renderà di nuovo brillante.

Colorazioni scure sul fondo esterno del recipiente significano che i fornelli su cui è stato posto necessitano di pulizia. Il rame reagisce a contatto con alcuni tipi di alimenti, perciò è normalmente rivestito con un materiale inerte. I metalli utilizzati per il rivestimento sono importanti, poiché alcuni conducono il calore meglio di altri. Il materiale tradizionalmente usato è lo stagno, principalmente perché è un buon conduttore quanto il rame. Il rivestimento in stagno può fondere se sottoposto ad alte temperature e può graffiarsi e consumarsi con l'uso. Quando ciò accade, la pentola deve essere ristagnata in modo da evitare che il rame si ossidi. Prima di tutto la superficie da ristagnare viene spazzolata, ciò facilita l'adesione dello stagno al rame riscaldato. La pentola viene posta sulla fucina fino a raggiungere la temperatura di fusione dello stagno. L'applicazione consiste nel passare sulla superficie un pane di stagno, che fonde come un pezzo di burro. Poi si distribuisce uniformemente lo stagno sulle pareti interne e si rimuove la quantità in eccesso con un batuffolo di ovatta. Infine, la pentola ristagnata viene immersa in un bagno d'acqua bollente per pulirla e permettere al rivestimento di fissarsi.



Molto costoso

More costly



Richiede manutenzione periodica per la ristagnatura

Requires periodic maintenance for the tinner layer



Risparmio energetico delle fonti di riscaldamento

Energy saving (from heating sources)



392 W/m²K

Migliore conduttore di calore

Very good thermal conductivity



8,9

Peso specifico elevato

Elevated specific gravity



Manicatura ottone fuso

Fused brass handles



Fondo Spessore 1,5 mm

Bottom of 1,5 mm thick



Consente la giusta regolazione del calore in tutto il recipiente

Even distribution of the heat

Tutti gli articoli sono stagnati artigianalmente con stagno vergine a norma di legge, esclusi i paioli per polenta, per natura stessa dell'alimento, è impossibile la cottura in un recipiente stagnato. Si raccomanda una pulizia accurata prima dell'uso ed evitare la conservazione nel paiolo. Si eseguono lavori di ristagnatura.

All articles are manually coated with pure tin, according to law, except for the polenta pots for which tin cannot be used due to the nature of the food itself. We recommend cleaning the utensil carefully before use and never to leave food in the polenta pot. Articles can be re-coated with tin.



Gas
Gas



Elettrica*
Electric



Radiante*
Radiant



Riciclabile
Recyclable

The History

The history of copper is close to mankind's one. This is one of the first materials to be used by the primitive society for several applications. Ideally it is the link between the evolution and man's skill of adapting metals to daily operations such as cooking. Copper is still the king of the cooking utensils due to its excellent thermal conductivity. The appearance of copper is appealing and can be used as a serving container.

Uses & care

Avoid putting the empty pan on a direct flame to prevent damage of the inner tin layer. Do not use if the tin layer is damaged or worn off. Never use abrasive cleaning materials on the tin layer. For the external part of the pot, use specific products available on the market. For a shiny surface, periodic use of lemon is advised. Dark coloring on the bottom is an indication that the burners are in need of cleaning. Copper reacts with certain foods and therefore usually is lined by placing an inert

substance between the copper and the food. The metal used for lining is important because some conduct heat better than others. The traditional is tin, mainly because it is almost as a good conductor of heat as copper. The coating of tin could melt if subjected to high temperatures and scratch and eventually wear away with use. When this happens, the pans must be retinned in order to avoid oxidation. First, the surfaces to be tinned are brushed, that helps the tin fuse to the copper when heated. The pot is holden over the forge until it reaches the tin's melting point. The tin is applied by stroking the surface of the heated object with a tin ingot, which melts like a stick of butter. Then they quickly swirl the tin around the inside and wipe out the excess with a wad of cotton. Finally, the new tinned piece is plunged into a cooling bath, where the tin coating will set. Small scratches will not allow significant amounts of copper to leach into foods. If acid foods and metal whisks and spoons which can damage linings, are avoided, tin linings will last for years, the copper for generations.

Casseruola alta 2 maniglie

- Saucepot 2 handles
- Kochtopf 2 Griffe
- Faitout 2 anses
- Cacerola alta 2 asas



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
073002020	20	10	8012004018815
073002024	24	12	8012004018839

Casseruola alta 1 manico

- Saucepan 1 handle
- Stielkasserolle Hoch
- Casserole Haute 1 manche
- Cacerola alta 1 mango



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
073004016	16	8,5	8012004018846
073004020	20	10	8012004018860
073004024	24	12	8012004018884

Casseruola bassa 2 maniglie

- Casserole pot 2 handles
- Bratentopf 2 Griffe
- Sautoir 2 anses
- Cacerola baja con 2 asas



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
073003020	20	7	8012004018891
073003024	24	7,5	8012004018907
073003028	28	8	8012004018914

Tegame 2 maniglie

- Omelette pan 2 handles
- Pfanne 2 Griffe
- Plat rond 2 anses
- Paellera 2 asas



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
073006020	20	6	8012004018921
073006024	24	6	8012004018938
073006028	28	6,5	8012004018945
073006032	32	7,5	8012004018952
073006036	36	8,5	8012004018969

* Per cucinare su piastra elettrica e su piastra radiante, si consiglia l'utilizzo delle serie ad induzione che hanno doppio fondo adeguato alle alte temperature.

For cooking on electric and/or radiant hot plate, we advise to use our induction line which has a double bottom that is appropriate for high temperatures.

Collezione "Agriturismo"

"Agriturismo" Collection • Colección "Agriturismo" • "Agriturismo" Ansammlung • Colección "Agriturismo"

Padella 1 manico

- Frypan 1 handle
- Bratpfanne 1 Griff
- Poêle à frire
- Sartén 1 mango



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
073007020	20	5,5	8012004018976
073007024	24	5,5	8012004018983
073007028	28	5,5	8012004018990
073007032	32	6,5	8012004019003

Paiole con un manico in legno e maniglia inox

- Polenta pot, wooden handle
- Chaudron, manche en bois
- Polentetopf mit Holzstiel
- Caldero mango madera



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
073050018	18	10	8012004051751
073050020	20	11,5	8012004051768
073050022	22	13,5	8012004051775
073050024	24	13,5	8012004051782
073050026	26	14,3	8012004051799

72

Coperchio tondo

- Cover
- Deckel
- Couvercle
- Tapa redonda



Cod.	Ø cm	Bar Code
073010016	16	8012004019027
073010020	20	8012004019041
073010024	24	8012004019065
073010028	28	8012004019072
073010032	32	8012004019089
073010036	36	8012004019096

Paiole con manico arco

- Polenta pot, bowed handle
- Chaudron, manche arqué
- Polentetopf mit bogenförmigem Stiel
- Caldero con mango arco



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
073049024	24	13,5	8012004051720
073049028	28	16	8012004051737
073049032	32	17	8012004051744



73

74

Alu-Inox

Alu-Inox • Alu-Inox • Alu-Inox • Alu-Inox





75

Alu-Inox*

Alu-Inox • Alu-Inox • Alu-Inox • Alu-Inox

Il risultato sta nella buona ripartizione del calore che rimedia ai gravi inconvenienti dell'acciaio inox compatto.

The result is a good heat spread, avoiding the inconveniences of compact stainless steel

Consigli Utili

- controllare sempre la compatibilità delle pentole che siano adatte anche per piastre a induzione;
- controllare sempre che la piastra induzione e il piano sottostante le pentole siano perfettamente puliti;
- impostare la giusta potenza e gradazione in base all'utilizzo specifico, ricordiamoci che le tempistiche di riscaldamento delle piastre a induzione sono molto più rapide, agire con i potenziometri presenti per raggiungere la temperatura di cottura (ove necessario) in maniera più graduale;
- se l'induzione lampeggia significa che vi è un malfunzionamento dovuto all'errata posizione della pentola; non c'è contatto diretto con la piastra; la padella non è idonea; la richiesta di energia è troppo alta da sopportare, quindi non funziona;
- il miglior modo di utilizzo è quello cotture brevi e "violente";
- alzando di un solo millimetro la padella, l'induzione non funziona, quindi preclude alcune lavorazioni presenti nella cucina (saltare mantecando, fiammeggiare, omelette ecc.);
- non vi è pericolo di scottature a piastra accesa (senza padella sopra), e comunque verificare che lo strumento di cottura non sia stato rimosso da poco tempo in quanto potrebbe esserci del calore residuo trasmesso dallo strumento di cottura alla piastra;
- è pericoloso lasciare una padella vuota sopra l'induzione accesa;
- la piastra deve essere sempre pulita semplicemente con un panno umido.

Aluinox

The result is in the good distribution of the heat, that solves the grave problems of the compact stainless steel.

Useful tips

- Always watch the compatibility of the cookware with an induction plate.
 - Always watch that the induction plate and the cookware base are totally clean.
 - Set the suitable power and the intensity according to the specific use. It is important to remember that the heating time of the induction plates is much more quicker.
- Use the dimmers to reach the required cooking temperature (when needed) in a gradual way.
- If the inductions lights up, it means that it is badly working, due to a wrong placing of the cookware; there is not direct contact with the plate, the pan is not the most appropriate; the need of energy is too



Durata nel tempo grazie allo spessore dei contenitori

Long lasting (due to the thickness of the pan)



Risparmio energetico delle fonti di riscaldamento

Energy saving (from heating sources)



4,1
Peso specifico

Weight



Manicatura tubolare in acciaio inox a bassa conduzione di calore

Tubular stainless steel 18/10 handles



190 W/m°K
Conducibilità termica

Thermal conductivity



Gas
Gas



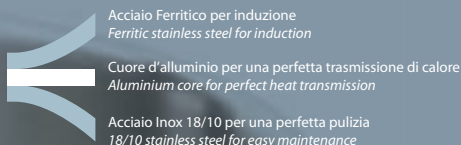
Elettrica
Electric



Radiante
Radiant



Induzione
Induction



high to be beared, so it doesn't work.

- The best way of using it is with brief and "forceful" cookings.
- Just lifting the pan a millimetre, the induction stops working, so that in this type of stove some of the usual processes of the stove are excluded (bursting out, flaming up, omelettes and so on).
- There is not any danger of being burnt when the plate is on (without having a pan on it). However, it is advisable to watch that the cookware has not been recently moved away, since the plate could keep the warmth transmitted to the plate by the cookware.
- It is dangerous to leave an empty pan on a switched plate.
- The plate must always be cleaned simply by using a wet cloth.



Casseruola alta 2 maniglie

- Saucepot 2 handles
- Kochtopf 2 Griffe
- Faitout 2 anses
- Cacerola alta 2 asas



Cod.	Ø cm	Ø	H cm	lt	Bar Code
132002016	16	14	12	2,2	8012004025011
132002020	20	17,8	14	3,5	8012004025028
132002024	24	21,5	16	4	8012004025035
132002028	28	24,5	18	6,7	8012004025042
132002032	32	28	20	10,3	8012004025059



Casseruola alta 1 manico

- Saucepan 1 handle
- Stielkasserolle Hoch
- Casserole Haute 1 manche
- Cacerola alta 1 mango



Cod.	Ø cm	Ø	H cm	lt	Bar Code
132004016	16	14	12	2,2	8012004025134
132004018	18	16	13	3,5	8012004025141
132004020	20	17,8	14	4	8012004025158
132004024	24	21,5	16	6,7	8012004025165
132004028	28	28,5	18	10,3	8012004025172



Casseruola bassa 2 maniglie

- Casserole Pot 2 handles
- Bratentopf 2 Griffe
- Sautoir 2 anses
- Cacerola baja con 2 asas



Cod.	Ø cm	Ø	H cm	lt	Bar Code
132003016	16	14	7	1,5	8012004025066
132003018	18	16	8	2,8	8012004025073
132003020	20	17,8	8	4,5	8012004025084
132003024	24	21,5	9,5	7,3	8012004025097
132003028	28	24,5	11	10,3	8012004025103
132003032	32	28	16	12	8012004025116
132003036	36	33	18	16,8	8012004025127



Casseruola bassa 1 manico

- Casserole pan 1 handle
- Stielkasserolle Niedrig
- Plate à Sauter 1 manche
- Cacerola baja 1 mango



Cod.	Ø cm	Ø	H cm	lt	Bar Code
132005016	16	14	7	1,5	8012004025189
132005018	18	16	8	2,8	8012004025196
132005020	20	17,8	8	4,5	8012004025202
132005024	24	21,5	9,5	7,3	8012004025219
132005028	28	24,5	11	10,3	8012004025226

Alu-Inox

Alu-Inox • Alu-Inox • Alu-Inox • Alu-Inox



Tegame 2 maniglie

- Omelette pan 2 handles
- Pfanne 2 Griffe
- Plat rond 2 anses
- Paellera 2 asas



Cod.	Ø cm	Ø	H cm	Bar Code
132006020	20	15	4	8012004025233
132006024	24	18	4,5	8012004025245
132006028	28	21	5	8012004025257
132006032	32	26	5,5	8012004025264
132006036	36	30,5	7	8012004025271

78



Padella 1 manico

- Frypan 1 handle
- Bratpfanne 1 Griff
- Poêle à frire
- Sartén 1 mango



Cod.	Ø cm	Ø	H cm	Bar Code
132007020	20	15	4	8012004025288
132007024	24	18	4,5	8012004025295
132007028	28	21	5	8012004025301
132007032	32	26	5,5	8012004025318
132007036	36	30,5	6	8012004025325

Coperchio Tondo

- Cover
- Deckel
- Couvercle
- Tapa redonda



Cod.	Ø cm	Bar Code
130010016	16	8012004012134
130010018	18	8012004016934
130010020	20	8012004005341
130010024	24	8012004005358
130010028	28	8012004005365
130010032	32	8012004005372
130010036	36	8012004005389



79

Pietra ollare

*Ollar Stone Line • Série Pierre Ollaire
Linie Ollare Stein • Línea Piedra Ollare*

Mantiene, riscalda o finisce la cottura dei cibi e al tempo stesso presenta i cibi al tavolo creando atmosfera, queste sono le finalità della pietra. Un materiale ad alta inerzia termica con una superficie liscia e sicura per il contatto con i cibi sono le basi di questa linea.

Istruzioni e avvertenze:

Posizionare sul fornello del gas della dimensione adatta alla casseruola, una retina spandifiamma; accertarsi che la casseruola venga ad appoggiare in modo stabile sulla stessa e verificare che la fiamma venga distribuita in modo uniforme. Il corretto riscaldamento avviene entro dieci/quindici minuti (la temperatura è raggiunta quando una goccia d'acqua a contatto della superficie scivola e frigge).

Pulizia:

Aspettare che si raffreddi, immergerla in una bacinella d'acqua senza aggiungere detersivi. Aspettare che si sciolgano le eventuali incrostazioni e pulire con una spugna. Lasciare asciugare completamente prima del successivo utilizzo.

Holding, warming or ending food and at the same time presenting food at the table and creating a good ambience is the purpose of the Volcano Plate.

A high thermal inertia material with a smooth surface food contact safe is the base of this product line complemented with the necessary holder for an easy handling. The use of a non smelling glycol fuel may add a continuous reheating improving the results and getting a long lasting operation without replacing the plate along the service.

Instructions and warnings:

Place a flame spreader over the gas hob suitably sized for the plate and make sure that the plate is stable and check that the flame is distributed evenly.

It is heated correctly after about tenfifteen minutes (the temperature is reached when a drop of water slides and fizzes on contact with the surface).

When heated away from a source of heat, such as a fireplace, the flame spreader is not necessary.

Now you can use the plate for cooking your chosen foods with the addition of spices to taste. Ideal also for presenting foods and to keep foods warm on the table.

Cleaning:

Wait till it cools, place in a bowl of water without adding detergents.

Wait for any deposits to dissolve and clean with a sponge.

Leave to dry completely before using again.





Cucina a basso contenuto
di grassi (olio, burro, ecc..)

Allows cooking with very little fat



Mancanza di fumo
quando si cucina

No smoke while cooking



Evitare bruschi sbalzi di
temperatura

Very good thermal conductivity



Ecologico e naturale

Ecological and natural

Casseruola alta pietra ollare con coperchio

- Saucepot, 2 handles and lid, packed in a wooden case
- Sautoir, 2 anses et couvercle, emballée dans une caisse en bois
- Brattopf, 2 Griffe mit Deckel, im Holzkasten verpackt
- Cacerola 2 asas y tapa embalada en caja de madera

La confezione è imballata singolarmente e comprende il coperchio

All pots include lid and they are single packed one per carton

Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
200202020	20	10	2,2	8012004022645
200202022	22	10	2,7	8012004022652
200202024	24	12	4,1	8012004022669
200202026	26	12,2	4,7	8012004022676
200202028	28	12	5,5	8012004022683
200202030	30	12	6,4	8012004022690

**Per gli articoli delle misure cm 26
- cm 28 - cm 30 nella confezione è
inserito anche uno spargifiamma.**

*With reference to 26 cm, 28 cm and
30 cm sizes, a flame spreader is included
in the package.*



Ghisa Smaltata

*Enamelled cast iron • Emailleter guss
Fonte émaillée • Hierro fundido esmaltado*





83

Ghisa Smaltata*

Enamelled cast iron • Emailleter guss • Fonte émaillée • Hierro fundido esmaltado

Un amore tutto italiano per le ricette della tradizione. Fragranti sapori a fuoco lento, ma anche straordinari colpi di griglia. Cotture prolungate a temperature costanti, sapori, aromi e valori nutrizionali ampiamente conservati e profusi nel "calore" originario del cibo, sensazionali colpi di griglia...

Alle proprietà della ghisa, Fasa aggiunge un tocco di maestria artigiana e di creatività nel design e nei colori, proponendo una gamma completa veramente appagante per gli amanti del buon cibo, dalle padelle ai piatti, dalle casseruole alle griglie.

In veloce accumulo di temperatura, in prolungata cessione di calore.

A differenza di altri metalli come l'alluminio, a fornelli spenti la ghisa ha il potere di conservare a lungo il calore. Ciò consente un diverso modo di cucinare e di servire in tavola, più simile a quello antico della terracotta. Anche nelle grigliate la ghisa fa la differenza, permettendo, ad esempio, di abbrustolire rapidamente l'esterno, lasciando crudo l'interno.

Un ricercato design che esalta la passione dei fornelli.

Ad altissima temperatura di fusione, lo smalto vetrifica sulla superficie della ghisa, formando un corpo unico, robustissimo e solidale. A queste proprietà tecnologiche si unisce il particolare e raffinato design, capace di soddisfare le preparazioni più accurate e di aggiungere valore alla cottura in ghisa.

Le piccole in ghisa, in servizio anche da single. Nella gamma in ghisa smaltata Fasa sono presenti anche le casseruole alte a diametro ridotto, dai forti e saturi colori. Sono ideali sia nella preparazione di porzioni più ridotte, sia nella presentazione in tavola di più ricette e preparazioni.



Rivestimento smalto vetrificato

Coating vetrified enamel



Durata nel tempo grazie al materiale dei contenitori

Long lasting (due to the thickness of the pan)



50 W/m²K
Ottima conducibilità termica

Very good thermal conductivity



Fondo Spessore da 2 mm a 4 mm

Bottom from 2 mm to 4 mm thick



7,3
Peso specifico

Weight



Gas
Gas



Elettrica
Electric



Radiante
Radiant



Induzione
Induction



Riciclabile
Recyclable

Un Amore, a very Italian Amore for the recipes of the tradition. Tasty flavours, slowly cooked but amazing when grilled too prolonged cooking at constant temperatures, flavours and nutritional values widely held and expanded in the heat and delicious sensational shot grids FASA adds to the properties and qualities of cast iron a touch of craftsmanship and creativity along with Italian design and bright colours. Offering a full range of pans and dishes, casseroles and grids fulfills and rewards all the good Food Lovers fast temperature and prolonged release of heat unlike other metals such as aluminium, cast iron has got the power to keep the heat for long even when the stove is off! This allows you to try a different way of cooking and serving, similar to the old traditional terracotta earthenware one!

Even when you need to grill, cast iron makes the difference, allowing for example to roast the outer side quickly while leaving the inside still raw.

The refined design highlights your passion for cooking with style high melting temperature allows the enamel to glaze on the surface of cast iron, forming a single body, sturdy and very supportive and handy. It's not just a matter of high technology but also it is a matter of Elegance and Design able to fulfill and to create the most accurate and nice and warm cooking in the cast iron the petites in cast iron are available for single portions Fasa is presenting an enameled cast iron range of high casseroles with smaller diameter, strong and bright colours. They are perfect to cook smaller portions and to present several recipes on your table too!

Casseruolina in ghisa con coperchio

- Round mini pot
- Mini cocotte



La confezione è imballata singolarmente e comprende il coperchio
All pots include lid and they are single packed one per carton

Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
SRP10410O	10	6	0,36	8012004029187
SRP10410M	10	6	0,36	8012004029205
SRP10410S	10	6	0,36	8012004029217
SRP10410R	10	6	0,36	8012004029224
SRP10410B	10	6	0,36	8012004029231
SRP10410Y	10	6	0,36	8012004029248
SRP10410G	10	6	0,36	8012004029255
SRP10414O	14	6	0,8	8012004044470
SRP10414M	14	6	0,8	8012004044494
SRP10414S	14	6	0,8	8012004044500
SRP10414R	14	6	0,8	8012004044517
SRP10414B	14	6	0,8	8012004044524
SRP10414Y	14	6	0,8	8012004044531
SRP10414G	14	6	0,8	8012004044548

Casseruolina ovale in ghisa con coperchio

- Oval mini pot
- Mini cocotte ovale



La confezione è imballata singolarmente e comprende il coperchio
All pots include lid and they are single packed one per carton

Cod.	cm	H cm	lt	Bar Code
SOP12612O	12x9	6	0,4	8012004029347
SOP12612M	12x9	6	0,4	8012004029361
SOP12612S	12x9	6	0,4	8012004029378
SOP12612R	12x9	6	0,4	8012004029385
SOP12612B	12x9	6	0,4	8012004029392
SOP12612Y	12x9	6	0,4	8012004029408
SOP12612G	12x9	6	0,4	8012004029415

Coperchio in ghisa (extra)

- Round lid (Additional)
- Couvercle (Supplémentaire)



Cod.	Ø cm	Bar Code
SRL12910O	10	8012004029262
SRL12910M	10	8012004029286
SRL12910S	10	8012004029293
SRL12910R	10	8012004029309
SRL12910B	10	8012004029316
SRL12910Y	10	8012004029323
SRL12910G	10	8012004029334

Coperchio ovale in ghisa (extra)

- Oval lid (Additional)
- Couvercle ovale (Supplémentaire)



Cod.	cm	Bar Code
SOL12912O	12x9	8012004029422
SOL12912M	12x9	8012004029446
SOL12912S	12x9	8012004029453
SOL12912R	12x9	8012004029463
SOL12912B	12x9	8012004029477
SOL12912Y	12x9	8012004029484
SOL12912G	12x9	8012004029491



Arancio (O)



Nero opaco (M)



Nero lucido (S)



Rosso (R)



Verde (G)



Grigio (Y)



Blu (B)

Ghisa smaltata

Enamelled cast iron • Hierro fundido esmaltado • Fonte émaillée • Emailleter guss

Casseruola in ghisa con coperchio

- Round pot
- Cocotte



La confezione è imballata singolarmente e comprende il coperchio

All pots include lid and they are single packed one per carton

Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
SRP10420O	20	10	2,6	8012004029507
SRP10420M	20	10	2,6	8012004029521
SRP10424O	24	11	4,5	8012004029538
SRP10424M	24	11	4,5	8012004029552
SRP10428O	28	12	6,7	8012004029569
SRP10428M	28	12	6,7	8012004029583
SRP10432O	32	13	10	8012004044432
SRP10432M	32	13	10	8012004044456
SRP10432R	32	13	10	8012004044463

Casseruola ovale in ghisa con coperchio

- Oval pot
- Cocotte ovale



La confezione è imballata singolarmente e comprende il coperchio

All pots include lid and they are single packed one per carton

Cod.	cm	H cm	lt	Bar Code
SOP12625O	25x20	10	3,3	8012004029592
SOP12625M	25x20	10	3,3	8012004029613
SOP12629O	29x22	14	4,8	8012004029624
SOP12629M	29x22	14	4,8	8012004029644

86

Casseruola bassa in ghisa con coperchio

- Round low pot
- Sautoir



La confezione è imballata singolarmente e comprende il coperchio

All pots include lid and they are single packed one per carton

Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
SRP10624O	24	6	2,4	8012004029651
SRP10624M	24	6	2,4	8012004029675
SRP10628O	28	6	3,4	8012004029682
SRP10628M	28	6	3,4	8012004029705

Padella in ghisa 1 manico in ghisa

- Frying pan - Cast iron handle
- Poêle - Manche en fonte



Cod.	Ø cm	Bar Code
SFP11116O	16	8012004029712
SFP11116M	16	8012004029736
SFP11120O	20	8012004029743
SFP11120M	20	8012004029767



Arancio (O)



Nero opaco (M)



Rosso (R)

Padella in ghisa 1 manico in legno

- Frying pan - Wooden handle
- Poêle - Manche en bois



Cod.	Ø cm	Bar Code
SFP11124O	24	8012004029774
SFP11124M	24	8012004029798
SFP11128O	28	8012004029804
SFP11128M	28	8012004029828

Griglia bicolore 1 manico in ghisa

- Cast iron bi-colour grill pan
cast iron handle
- Grill bi couleur manche en
fonte



Cod.	cm	Bar Code
SGP26260O	26x26	8012004029835
SGP26260M	26x26	8012004029859
SGP26320O	26x32	8012004029866
SGP26320M	26x32	8012004047204

Griglia bicolore 2 maniglie in ghisa

- Cast iron bi-colour grill
tray
- Grill bi couleur poignées
en fonte



Cod.	cm	Bar Code
SGT22300O	22x30	8012004029882
SGT22300M	22x30	8012004030053
SGT26400O	26x40	8012004029914
SGT26400M	26x40	8012004029934

Griglia quadrata 2 maniglie in ghisa

- Cast iron grill tray cast
iron short handle
- Grill poignées en fonte



Cod.	cm	Bar Code
SET26260M	26x26	8012004029941
SET26320M	26x32	8012004029958



Arancio (O)



Nero opaco (M)

Ghisa smaltata

Enamelled cast iron • Hierro fundido esmaltado • Fonte émaillée • Emaillelter guss

Griglia tonda 2 maniglie in ghisa

- Cast iron grill tray round
- cast iron short handle
- Grill cast iron short handle



Cod.	Ø cm	Bar Code
SET30000M	30	8012004029965

Piattino in ghisa

- Cast iron mini pan round
- Petite assiette en fonte



Cod.	Ø cm	Bar Code
SMP12000M	12	8012004029972
SMP16000M	16	8012004029989
SMP20000M	20	8012004029996

88

Griglietta tonda 1 manico in ghisa

- Cast iron mini grill pan
- round cast iron handle
- Mini poêle en fonte



Cod.	Ø cm	Bar Code
SMG16000M	16	8012004030008

Griglietta quadrata 1 manico in ghisa

- Cast iron mini grill pan
- squared cast iron handle
- Mini poêle en fonte



Cod.	cm	Bar Code
SMG16160M	16x16	8012004030015



Nero opaco (M)

Supporto in legno per casseruolina tonda

- Wooden stand for round pot
- Support bois pour cocotte ronde



Cod.	Ø cm	Bar Code
SWS10000	10	8012004030022

Vassoio in legno per casseruolina ovale

- Wooden tray for oval pot
- Plateau bois pour cocotte ovale



Cod.	cm	Bar Code
SWT12090	12X9	8012004030039

Vassoio in legno per casseruolina tonda

- Wooden tray for mini pot
- Plateau bois pour mini cocotte



Cod.	cm	Bar Code
SWT10000	10	8012004030046



Acciaio Inox 18/10

*Stainless Steel 18/10 • Edelstahl 18/10
Acier Inox 18/10 • Acero Inox 18/10*





Acciaio Inox 18/10*

Stainless Steel 18/10 • Edelstahl 18/10 • Acier Inox 18/10 • Acero Inox 18/10

La storia

Nella cucina l'impiego di contenitori in acciaio inossidabile ha fatto la sua comparsa da pochi decenni dopo aver esordito nei rivestimenti degli arredi. A favorire il suo impiego hanno concorso due fattori vincenti: da un lato l'aspetto estetico caratterizzato dalla brillantezza del materiale, dall'altro il maggiore costo che per gli anni '60 rappresentava una gratificazione sociale per gli utilizzatori che vedevano nell'acquisto di lucenti batterie un'affermazione di benessere. A questi si aggiungeva una dinamica campagna promozionale con le vendite porta a porta e le prime vendite televisive.

Consigli utili

- Perché non arrugginisca accertarsi che sia acciaio inossidabile, contraddistinto dalla sigla inox 18/10.
- Porre attenzione al fondo termodiffusore, cioè al disco di alluminio applicato esternamente, che deve avere uno spessore tale da garantire una sufficiente distribuzione del calore almeno sul fondo.
- È consigliabile aggiungere il sale non all'inizio quando il liquido contenuto nella pentola è ancora freddo bensì durante l'ebollizione per favorirne lo scioglimento altrimenti potrebbe bucare il contenitore

The History

The use of stainless steel utensils in the kitchen began in the last few decades. The main factors to stainless steel success were: the shiny appearance of the material and the perceived image of wealth for the users in the early 60s. In addition to that a strong promotional campaign and door-to-door sales approach were used.

Uses & care

- The material must be stainless steel 18/10 to ensure that the pan will not rust.
- The bottom part (for diffusing the heat) must be in aluminium and in a thickness adequate to guarantee an even distribution of heat at least on the bottom.
- The salt should be added when the liquid in the pan is at boiling point, to ease the solution, otherwise there is the risk of chemical attack (pitting) of the material.

Presenza nell'acciaio inox di discrete quantità di nichel e cromo
Contains alloy elements as Nickel and Chromium (cost)



Resistenza meccanica

Mechanical resistance



Tripla fondo termo
diffusore (inox-
alluminio-inox)

*Sandwich thermoradiant
bottom (stainless-aluminium-
stainless)*



Elevato consumo
energetico delle fonti
di riscaldamento

Energy consumption



16 W/m°K

Bassissima conducibilità
termica

Very good thermal conductivity



7,8

Peso specifico elevato

Elevated specific gravity



Manici in acciaio inox
18/10 saldati a bassa
conduzione di calore

*Tubular stainless steel 18/10
handles*



Lucentezza estetica

Shiny



Gas
Gas



Elettrica
Electric



Radiante
Radiant



Induzione
Induction



Pentola

- Stock pot
- Hoher Suppentopf
- Marmite traiteur
- Olla



Cod.	Ø cm	Ø	H cm	lt	Bar Code
130001020	20	18	19	5,8	8012004004955
130001024	24	21,5	24	10,5	8012004004962
130001028	28	24,7	28	17	8012004004979
130001032	32	26,5	32	24	8012004004986
130001036	36	30,5	36	36	8012004004993
130001040	40	34	40	50	8012004005006
130001045	45	37,5	45	64	8012004005013
130001050	50	41	50	98	8012004009929
130001060	60	44,5	55	155	8012004011489



Casseruola alta 1 manico

- Saucepan 1 handle
- Stielkasserolle Hoch
- Casserole haute 1 manche
- Cacerola alta 1 mango



Cod.	Ø cm	Ø	H cm	lt	Bar Code
130004016	16	14	11	2,2	8012004005167
130004018	18	16	12	3	8012004012622
130004020	20	18	13	4	8012004005174
130004024	24	21,5	15	6,7	8012004005181
130004028	28	25	17	10,3	8012004005198



Casseruola alta 2 maniglie

- Saucepot 2 handles
- Kochtopf 2 Griffe
- Faitout 2 anses
- Cacerola alta 2 asas



Cod.	Ø cm	Ø	H cm	lt	Bar Code
130002020	20	18	13	4	8012004005020
130002024	24	21,8	15	6,7	8012004005037
130002028	28	25	17	10,3	8012004005044
130002032	32	27	19	15	8012004005051
130002036	36	30,5	22	21	8012004005068
130002040	40	33,9	25	31,4	8012004005075
130002045	45	37,5	28	44,5	8012004005082
130002050	50	41,2	30	58	8012004009905
130002060	60	44,5	35	98	8012004011458



Casseruola bassa 2 maniglie

- Casserole Pot 2 handles
- Bratentopf 2 Griffe
- Sautoir 2 anses
- Cacerola baja con 2 asas



Cod.	Ø cm	Ø	H cm	lt	Bar Code
130003020	20	18	9	2,8	8012004005099
130003024	24	21,5	10	4,5	8012004005105
130003028	28	25	12	7,3	8012004005112
130003032	32	27	15	12	8012004005129
130003036	36	30,5	17	16,8	8012004005136
130003040	40	34	19	23,6	8012004005143
130003045	45	37	23	34,9	8012004005150
130003050	50	41	21	38,8	8012004009912
130003060	60	44	25	70,6	8012004011465

Acciaio Inox 18/10

Stainless Steel 18/10 • Edelstahl 18/10 • Acier Inox 18/10 • Acero Inox 18/10



Casseruola bassa 1 manico

- Casserole pan 1 handle
- Stielkasserolle Niedrig
- Plate à Sauter 1 manche
- Cacerola baja 1 Mango



Cod.	Ø cm	Ø (mm)	H cm	lt	Bar Code
130005016	16	14	7,5	1,5	8012004005204
130005020	20	18	9	2,8	8012004005211
130005024	24	21,5	10	4,5	8012004005228
130005028	28	25	12	7,3	8012004005235



Casseruola conica 1 manico

- Deep frypan 1 handle
- Hohe Bratpfanne 1 Griff
- Poêle profonde
- Sartén alta 1 mango



Cod.	Ø cm	Ø (mm)	H cm	lt	Bar Code
130168016	16	11	6	1	8012004009790
130168018	18	13,5	6	1,2	8012004009806
130168020	20	14,5	6,5	1,6	8012004009813
130168022	22	17	7	2,2	8012004009820
130168024	24	18,2	7,5	2,7	8012004009837

94



Tegame 2 maniglie

- Omelette pan 2 handles
- Pfanne 2 Griffe
- Poêle à paella 2 anses
- Paellera 2 asas



Cod.	Ø cm	Ø (mm)	H cm	Bar Code
130006024	24	18,5	4,5	8012004005242
130006028	28	22	5	8012004005259
130006032	32	25	5,5	8012004005266
130006036	36	29	6	8012004005273
130006040	40	31,3	6	8012004005280



Padella 1 manico

- Frypan 1 handle
- Bratpfanne 1 Griff
- Poêle à frire
- Sartén 1 mango



Cod.	Ø cm	Ø (mm)	H cm	Bar Code
130007020	20	15	4	8012004012615
130007024	24	18,5	4,5	8012004005303
130007028	28	22	5	8012004005310
130007032	32	25,2	5,5	8012004005327
130007036	36	29	6	8012004005334
130007040	40	32	6	8012004011441



Padella antiaderente 1 manico

- Non-stick s/s frypan
- Anti-hafte Pfanne Edelstahl
- Poêle à frire, anti-adhésive
- Sartén inox antiaderente



Cod.	Ø cm	Ø 	H cm	Bar Code
131007024	24	18,5	4,5	8012004012752
131007028	28	22	5	8012004012776
131007032	32	25,2	5,5	8012004012783
131007036	36	29	6	8012004049468
131007040	40	32	6,5	8012004049475



Tegame antiaderente 2 maniglie

- Omelette pan 2 handles
- Pfanne 2 Griffe
- Poêle à paella 2 anses
- Paellera 2 asas



Cod.	Ø cm	Ø 	H cm	Bar Code
131006024	24	18,5	4,5	8012004049482
131006028	28	22	5	8012004049499
131006032	32	25,2	5,5	8012004049505
131006036	36	29	6	8012004049512
131006040	40	32	6,5	8012004049529

Coperchio Tondo

- Cover
- Deckel
- Couvercle
- Tapa redonda



Cod.	Ø cm	Bar Code
130010016	16	8012004012134
130010018	18	8012004016934
130010020	20	8012004005341
130010024	24	8012004005358
130010028	28	8012004005365
130010032	32	8012004005372
130010036	36	8012004005389
130010040	40	8012004005396
130010045	45	8012004005402
130010050	50	8012004009936
130010060	60	8012004011472

Tegame rettangolare

- Rectangular pan
- Rechteckige Pfanne
- Plat à rôtir
- Rustidera rectangular



Cod.	cm	H cm	Bar Code
130027040	40x26	9	8012004005525
130027045	45x30	9	8012004008052
130027050	50x30	9	8012004005532
130027060	60x35	9	8012004005549

Acciaio Inox 18/10

Stainless Steel 18/10 • Edelstahl 18/10 • Acier Inox 18/10 • Acero Inox 18/10

Coperchio rettangolare

- Rectangular lid
- Rechteckige Deckel
- Couvercle rectangulaire
- Tapa rectangular



Cod.	cm	Bar Code
130031040	40x26	8012004014657
130031045	45x30	8012004014664
130031050	50x30	8012004014671
130031060	60x35	8012004014688

Bastardella semisferica 2 maniglie

- Hemispheric mixing bowl, 2 handles
- Halbkugeliger Schneeschlagkessel 2 Griffe
- Bassine hémisphérique, 2 anses
- Caldero semi-esferico 2 asas



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
130051022	22	12	2,7	8012004005471
130051026	26	14	4	8012004005488
130051032	32	18	9,5	8012004005495
130051036	36	20	14	8012004005501

96

Casseruola bagnomaria 1 manico

- Bain marie pot
- Wasserbadkasserolle
- Casserole bain-marie
- Bano maria



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
130011014	14	16	2,5	8012004008045
130011016	16	18	3,6	8012004005419
130011018	18	20	5	8012004005426
130011020	20	22	7	8012004005433

Base per bastardella

- Mixing bowl base
- Basis zum Schneeschlagkessel
- Base pour bassine
- Base para caldero



Cod.	Ø cm	Bar Code
130320016	16	8012004011595
(per diametri 22 - 26)		
130320022	22	8012004011601
(per diametri 32 - 36)		

Colapasta conico

- Conical colander
- Konischer Gemüsesehier
- Passoir conique
- Escurridera conica



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
130012032	32	14	8012004012158
130012036	36	16	8012004012165
130012040	40	18	8012004012172
130012045	45	20	8012004012189

Colapasta a spicchio (1/4)

- Triangular strainer (1/4)
- Dreieckesieb für Nudeltopf (1/4)
- Passoire triangulaire pour cuisseur à pâtes (1/4)
- Colador 1 sector (1/4)



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
130035036	36	23	8012004008663
130035040	40	26	8012004008670

Bacinella conica senza maniglie

- Kitchenbowl high without handles
- Tiefe Schüssel ohne Griffe
- Bassine conique sans anses
- Cubeta cónica sin asas



Cod.	Ø cm	H cm	Lt	Bar Code
130297015	15	9	1	8012004019386
130297019	19	11,5	2	8012004019393
130297022	22	12	3	8012004011625
130297027	27	13,5	5	8012004019409
130297029	29	15	6	8012004019416
130297030	30	17	8	8012004011656
130297035	35	18,5	11	8012004011663
130297040	40	20	17	8012004011670
130297045	45	22	25	8012004019423

Secchio graduato

- Graduated bucket
- Eimer mir Skala
- Seau gradué
- Cubo graduado



Cod.	Lt	Bar Code
130111010	10	8012004008618
130111012	12	8012004008625
130111015	15	8012004008632

Acciaio Inox 18/10

Stainless Steel 18/10 • Edelstahl 18/10 • Acier Inox 18/10 • Acero Inox 18/10

Colapasta 1 manico e gancio

- Strainer 1 handle and hook
- Stielsehier und Haken
- Passoire 1 manche et crochet
- Escurridera 1 mango y gancho



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
130015018	18	11	8012004002838
130015020	20	12	8012004002821
130015022	22	13	8012004005709
130015024	24	14	8012004002845

Imbuto

- Funnel
- Trichter
- Entonnoir
- Embudo



Cod.	Ø cm	Bar Code
200132014	14	8012004008601

98

Forma per Creme caramel

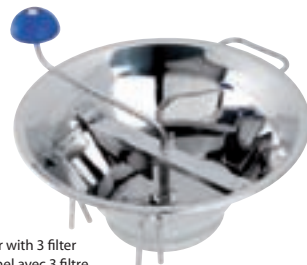
- Crème caramel mould 18/10
- Crème Caramehl, Edelstahl 18/10
- Moule en acier inox 18/10 à crème caramel
- Flanero inox 18/10



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
200131050	7	5	0,15	8012004019157
200131065	7	6	0,18	8012004008373

Passatutto professionale inox con 3 filtri scatolato

- Professional steel strainer with 3 filter
- Crépine acier professionnel avec 3 filtre
- Schmutzfänger professional stahl mit 3 filter
- Filtro de acero profesional con 3 filtros



Cod.	Ø cm	Bar Code
130301033	33	8012004049536

Linea Ferro

Iron Line • Série Fer • Linie Eisen • Línea hierro



Tegame in ferro per paella

- Paella frypan, iron
- Paella-Eisenpfanne
- Poêle à paella en fer
- Paellera hierro



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
200006034	34	5	8012004011694
200006038	37	5,5	8012004011700
200006042	42	6	8012004011717
200006046	47	6,5	8012004011724



Padella lionese manico in ferro

- Black steel frypan, iron handle
- Lyonnese, Eisenstiel
- Lyonnaise et manche en fer
- Sartén lionesa mango hierro



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
200007022	22	4,5	8012004002753
200007026	26	5,5	8012004002760
200007028	28	5,5	8012004019164
200007032	32	6	8012004019324
200007036	36	6,5	8012004019331
200007040	40	7	8012004019348
200007045	45	8	8012004019355

99

Linea Chafing-Dish*

*Chafing-Dish • Chafing-Dish • Chafing-Dish
Chafing-Dish*

100

Chafing Dish coperchio mobile

- Standard chafing-dish with 2 fuel pasta holder
- Standard chafing-dish mit 2 Brennstoffhalter
- Standard chafing-dishes avec 2 porte-brûleur
- Standard chafing-dish 2 calentadores



Cod.	cm	H cm	Bar Code
130327064	64x35	35	8012004012646

Standard Rolltop Chafing-dish

- Rolltop chafing-dish with 2 fuel pasta holder
- Rolltop chafing-dish mit 2 Brennstoffhalter
- Rolltop chafing-dishes avec 2 porte-brûleur
- Rolltop chafing-dish 2 calentadores



Cod.	cm	H cm	Bar Code
130344064	64x35	40	8012004016996

Combustibile liquido per chafing dishes a fiamma regolabile conf. 24 pz 175 gr./cad.

- Fuel for Chafing Dishes
- Combustible pour Chafing Dish
- Heizöl für Chafing Dish
- Combustible para Chafing Dish



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
EZ 425-AGN	8,6	4,4	8012004047648

Chafing dish elegance

- Roll Top Chafing Dish elegance
- Chafing Dish elegance
- Chafing Dish elegance
- Chafing Dish elegance



Cod.	cm	H cm	Bar Code
130313064	64x47	42	8012004023307

Chafing dish rotondo roll top

- Round Roll Top Chafing Dish
- Chafing Dish Speisenwärmer, rund mit Rolltophaube
- Chafing Dish rond avec couvercle roll top (couvercle rentrant)
- Chafing Dish redondo con tapa roll



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
130312037	37	45	8012004023291

Buffet server con inserto in porcellana

- Buffet Server with Porcelain Insert
- Servierbuffet mit Porzelleinsatz
- Buffet Server avec insert en Porcelaine
- Buffet server con parte en Porcelana



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
130311037	37	25	8012004023284

Piastra elettrica 300 watts 220V

- Electric plate 300 watts 220V
- Elektrokochplatte, 300 watts 220V
- Plaque électrique 300 watts 220V
- Plancha electrica 300 watts 220V



Cod.	V	Bar Code
200329001	220	8012004012653

Combustibile liquido per chafing dishes a fiamma regolabile conf. 24 pz 175 gr./cad.

- Fuel for Chafing Dishes
- Combustible pour Chafing Dish
- Heizöl für Chafing Dish
- Combustible para Chafing Dish



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
4HR	8,6	4,4	8012004051676
4HR SNG	8,6	4,4	8012004051683

Alluminio induzione

*Aluminium 3 mm induction • Aluminium 3 mm Induktion
Aluminium 3 mm induction • Aluminio 3 mm Inducción*

Buoni e utili consigli d'utilizzo degli
strumenti di cottura ad induzione

- Controllare sempre che la piastra induzione e il piano sottostante le pentole siano perfettamente puliti.
- Impostare la giusta potenza e gradazione in base all'utilizzo specifico, ricordiamoci che le tempistiche di riscaldamento delle piastre a induzione sono molto più rapide.
- Se l'induzione lampeggia significa che vi è un malfunzionamento.
- Il miglior modo di utilizzo è quello cotture brevi e "violente".
- Alzando di un solo millimetro la padella, l'induzione non funziona, quindi preclude alcune lavorazioni presenti nella cucina (saltare mantecando, fiammeggiare, omelette ecc.)
- Verificare che lo strumento di cottura non sia stato rimosso da poco tempo in quanto potrebbe esserci del calore residuo trasmesso dallo strumento di cottura alla piastra.
- È pericoloso lasciare una padella vuota sopra l'induzione accesa.
- La piastra deve essere sempre pulita semplicemente con un panno umido.

**Here you will find some useful advices on how to use
your induction cooker:**

- Always check that plates are also suitable for induction pots and pans.
- Set the right power and heat level according to the required use, remember that heating times of induction plates are much faster. You may adjust the potentiometers so they reach the cooking temperature more gradually (where applicable).
- If the induction plate flashes it means that it is not working, due to a bad position of the pot or pan, not direct contact with the plate, the pan is not suitable or the needed supplied energy is too high, so it does not work.
- The ideal way to use induction hobs is for short and "aggressive" cooking.
- Just by raising the pan one inch over, induction stops to work, so that some cooking uses (stir and sauté, flambé, pancakes...) are not possible to be done.
- There is no risk to get burnt once the hob is turned on while there is no pan or pot on it; in any case, make sure that the pot or pan has not just been removed as there may be residual heat on the plate.
- It is dangerous to leave an empty pan while the induction plate is switched on.
- Use a damp cloth to clean the plate.



Alluminio 3 mm con doppio fondo 8 mm per induzione

Aluminium 3 mm induction • Aluminium 3 mm Induktion • Aluminium 3 mm induction • Aluminio 3 mm Inducción

La storia

L'alluminio pur essendo uno dei metalli più diffusi sulla terra ha trovato impiego in cucina relativamente da poco tempo anche se le prime notizie su questo materiale risalgono all'inizio dell'800. Solo nel 1885 si riuscì però a produrre piccole quantità di alluminio attraverso un complesso processo industriale. Questa produzione ebbe particolare fortuna in gioielleria e nelle posaterie sebbene il suo prezzo fosse enormemente caro per un uso commerciale. L'imperatore francese Napoleone III usava con gli ospiti di riguardo coltelli, forchette e cucchiaini di alluminio mentre il "collega" Cristiano X, sovrano di Danimarca portava sul capo regale una corona di alluminio.

Consigli utili

- È adatto a tutti i tipi di cottura, soprattutto quelli che richiedono tempi prolungati e temperature costanti. Occorre accertarsi all'atto dell'acquisto che il contenitore sia di alluminio puro almeno al 99% come prevedono le norme europee in materia di contenitori a contatto con gli alimenti.
- La patina scura che si forma all'interno delle pentole di alluminio è determinata dall'ossidazione spontanea del metallo: una vera e propria barriera protettiva inerte che non va eliminata. Per chi volesse avere sempre i recipienti di cottura splendidi deve usare prodotti specifici.
- Al primo utilizzo è meglio lavare la pentola con acqua e "precondizionarla" cioè ungere leggermente l'interno con olio o burro.
- È consigliabile aggiungere il sale non all'inizio quando il liquido contenuto nella pentola è ancora freddo bensì durante l'ebollizione per favorire lo scioglimento altrimenti potrebbe bucare il contenitore.

The History

Aluminium is one of the most diffused metals on the earth. In spite of that it has been used for cooking only since approximately a century. Even if known at the beginning of the 1800's, was in 1885 that a small production was started thanks to a new but complex manufacturing process. The initial applications were used in jewelry because the price was still very high. The emperor Napoleon III used aluminium cutlery for special occasions. The king Christian X of Denmark carried an aluminium crown.

Uses & care

- Aluminium is suitable for all kind of cooking, particularly for long and constant temperature cooking. It is important to buy only pans in Aluminium with at least 99% purity.
- The dark patina that appears inside the pans after usage, is derived from the spontaneous oxidation of the metal.
- It is a protective layer and barrier that should not be removed. For Consumers who want to have a shining surface, we recommend specific products for cleaning aluminium.
- When using the utensils for the first time, we suggest to wash the pan with soapy water and rinse well, then precondition the inner part with oil or butter.



Conveniente rapporto qualità-prezzo

Good value for the price



Durata nel tempo grazie allo spessore dei contenitori

Long lasting (due to the thickness of the pan)



Risparmio energetico delle fonti di riscaldamento

Energy saving (from heating sources)



225 W/m²K

Ottima conducibilità termica

Very good thermal conductivity



2,7

Leggerezza grazie al ridotto peso specifico

Light weight



Manicatura tubolare in acciaio inox a bassa conduzione di calore

Tubular stainless steel 18/10 handles



Fondo Spessore 8 mm

Bottom of 8 mm thick



Sicurezza igienica per il contatto con gli alimenti. Conforme alle vigenti normative HACCP

Safe in relation to hygiene as per current food contact regulations



Gas
Gas



Elettrica
Electric



Radiante
Radiant



Induzione
Induction



L'Alluminio per le generazioni future



Casseruola alta 2 maniglie

- Saucepot 2 handles
- Kochtopf 2 Griffe
- Faitout 2 anses
- Cacerola alta 2 asas



Spessore disco induzione 4 mm
Acciao ferritico 1 mm

Cod.	Ø cm	Ø	H cm	lt	Bar Code
029002020	20	14,5	11,5	3,3	8012004049154
029002024	24	18	14	5,6	8012004049161
029002028	28	22	16	9	8012004049178
029002032	32	24,5	18	12,5	8012004049994

NEW



Casseruola alta 1 manico

- Saucepan 1 handle
- Stielkasserolle Hoch
- Casserole Haute 1 manche
- Cacerola alta 1 mango



Cod.	Ø cm	Ø	H cm	lt	Bar Code
029004016	16	11	8	1,5	8012004049185
029004020	20	14,5	11,5	3,3	8012004049192
029004024	24	18	14	5,6	8012004049208
029004028	28	22	16	9	8012004049215

105



Alluminio 3 mm con doppio fondo 8 mm per induzione

Aluminium 3 mm induction • Aluminium 3 mm Induktion • Aluminium 3 mm induction • Aluminio 3 mm Inducción



Casseruola bassa 2 maniglie

- Casserole Pot 2 handles
- Bratentopf 2 Griffe
- Sautoir 2 anses
- Cacerola baja con 2 asas



Cod.	Ø cm	Ø (mm)	H cm	lt	Bar Code
029003020	20	14,5	7	2,5	8012004049222
029003024	24	18	9	4,1	8012004049239
029003028	28	22	9,5	6,4	8012004049246
029003032	32	24,5	10	8	8012004049987

NEW



Casseruola bassa 1 manico

- Casserole pan 1 handle
- Stielkasserolle Niedrig
- Plate à Sauter 1 manche
- Cacerola baja 1 mango



Cod.	Ø cm	Ø (mm)	H cm	lt	Bar Code
029005020	20	14,5	7	2,5	8012004049253
029005024	24	18	9	4,1	8012004049260
029005028	28	22	9,5	6,4	8012004049277

106



Padella alta 1 manico

- Deep frypan 1 handle
- Hohe Bratpfanne 1 Griff
- Poêle profonde
- Sartén alta 1 mango



Cod.	Ø cm	Ø (mm)	H cm	Bar Code
029149024	24	12,52	4,5	8012004048416
029149028	28	15	4,5	8012004048423
029149032	32	18,5	5	8012004048430
029149036	36	22,5	6	8012004048447



Tegame 2 maniglie

- Omelette pan 2 handles
- Pfanne 2 Griffe
- Poêle à paella 2 anses
- Paellera 2 asas



Cod.	Ø cm	Ø (mm)	H cm	Bar Code
029006020	20	14,5	4,5	8012004049284
029006024	24	18	4,5	8012004049291
029006028	28	22	5	8012004049307
029006032	32	24,5	6	8012004049970

NEW



Paiolo per polenta con manico tubolare inox con fondo per induzione

- Radiant polenta pot with s/s handle and induction bottom
- Chaudron extra-lourd à polenta, manche en acier inox fond induction
- Polentetopf, Stiel und Induktionsboden
- Caldero para polenta 1 mango y asa inox alta conductividad



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
034050020	20	9,45	2,47	8012004051591

NEW



Paiolo per polenta con manico tubolare inox con fondo per induzione

- Radiant polenta pot with s/s handle and induction bottom
- Chaudron extra-lourd à polenta, manche en acier inox fond induction
- Polentetopf, Stiel und Induktionsboden
- Caldero para polenta 1 mango y asa inox alta conductividad



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
034050024	20	12	4,5	8012004051607

NEW



107

Al Black induzione

*Al Black induction • Al Black Induktion
Al Black induction • Al Black Inducción*

Buoni e utili consigli d'utilizzo degli
strumenti di cottura ad induzione

- Controllare sempre che la piastra induzione e il piano sottostante le pentole siano perfettamente puliti.
- Impostare la giusta potenza e gradazione in base all'utilizzo specifico, ricordiamoci che le tempistiche di riscaldamento delle piastre a induzione sono molto più rapide.
- Se l'induzione lampeggia significa che vi è un malfunzionamento.
- Il miglior modo di utilizzo è quello cotture brevi e "violente".
- Alzando di un solo millimetro la padella, l'induzione non funziona, quindi preclude alcune lavorazioni presenti nella cucina (saltare mantecando, fiammeggiare, omelette ecc.)
- Verificare che lo strumento di cottura non sia stato rimosso da poco tempo in quanto potrebbe esserci del calore residuo trasmesso dallo strumento di cottura alla piastra.
- È pericoloso lasciare una padella vuota sopra l'induzione accesa.
- La piastra deve essere sempre pulita semplicemente con un panno umido.

*Here you will find some useful advices on how to use
your induction cooker:*

- Always check that plates are also suitable for induction pots and pans.
- Set the right power and heat level according to the required use, remember that heating times of induction plates are much faster. You may adjust the potentiometers so they reach the cooking temperature more gradually (where applicable).
- If the induction plate flashes it means that it is not working, due to a bad position of the pot or pan, not direct contact with the plate, the pan is not suitable or the needed supplied energy is too high, so it does not work.
- The ideal way to use induction hobs is for short and "aggressive" cooking.
- Just by raising the pan one inch over, induction stops to work, so that some cooking uses (stir and sauté, flambé, pancakes...) are not possible to be done.
- There is no risk to get burnt once the hob is turned on while there is no pan or pot on it; in any case, make sure that the pot or pan has not just been removed as there may be residual heat on the plate.
- It is dangerous to leave an empty pan while the induction plate is switched on.
- Use a damp cloth to clean the plate.





109

Al Black 3 mm con doppio fondo 8 mm per induzione

Al Black 3 mm induction • Al Black 3 mm Induktion • Al Black 3 mm induction • Al Black 3 mm Inducción



La grande novità, per la ristorazione, è quella di aver rivestito con l'innovativo B-Cristal lo strumento di cottura in puralluminio sia dentro che fuori, garantendo:

- altissima durata;
- antiaderenza totale;
- facilità di pulizia in qualsiasi lavastoviglie e con qualsiasi

detergente. Il Cooking Show B-Cristal si presta, in modo particolare, là dove lo strumento di cottura diventa parte del servizio, dove lo "spadellare" viene eseguito direttamente davanti al cliente.

Campi di utilizzo:

- centri di cottura dove si usano lavaggi aggressivi;
- ristoranti con cucina a vista;
- self service con servizio pasta show;
- ovunque sia richiesto velocità di impiego con alta rotazione degli strumenti di cottura.

Il sistema Cooking Show B-Cristal è stato elaborato e sperimentato, sia presso centri di cottura, che ristoranti di alto livello con risultati ottimali.

Fasa's innovation is to finish the pure aluminium utensil both inside and outside with Cooking Show B-Cristal both inside and outside which guarantees:

- very long life;
 - 100% nonstick;
 - ease of cleaning with all dishwashers and detergents.
- The Cooking Show B-Cristal is the perfect solution when the food is prepared and served from a pan at the client's table.*

Designed for:

- large-scale cooking with intensive washing cycles;
- restaurants where food is prepared in front of the client;
- self service eateries with "pasta show" service;
- all establishments requiring rapidity of use and rapid turnaround of cooking utensils.

The Cooking Show B-Cristal has been developed and tested, with excellent results, in collaboration with large-scale cooking establishments and top-level restaurants.



Cucina a basso contenuto di grassi (olio, burro, ecc.)

Allows cooking with very little fat



Praticità di utilizzo e facilità di pulizia

Practical to use and clean



Risparmio energetico delle fonti di riscaldamento

Energy saving (from heating sources)



225 W/m²K

Ottima conducibilità termica

Very good thermal conductivity



2,7

Leggerezza grazie al ridotto peso specifico

Light weight



Manicatura tubolare in acciaio inox a bassa conduzione di calore

Tubular stainless steel 18/10 handles



Fondo Spessore 8 mm

Bottom of 8 mm thick



Un innovativo rivestimento di grande resistenza, per garantire performance eccezionali: di durata nel tempo e di antiaderenza.

An innovative hard-wearing finish to guarantee long-lasting excellent results and non-stick properties.



Gas
Gas



Elettrica
Electric



Radiante
Radiant



Induzione
Induction





Padella alta 1 manico con guaina termoresistente

- Sautè pan, 3 mm thick, "Cool" handle, induction bottom
- Ausgestellte hohe Sautouse, Dicke 3 mm, "Cool" stiel induktionsboden
- Sautouse, 3 mm, manche "Cool", fond à induction
- Sartén curva alta "saltear", espesor 3 mm, mango "Cool", fondo inducción



Spessore disco induzione 4 mm
Acciaio ferritico 1 mm

Cod.	Ø cm	Ø 	H cm	Bar Code
059149024	24	12,52	4,5	8012004045149
059149028	28	15	5	8012004045156
059149032	32	18,5	6	8012004045163
059149036	36	22,5	7	8012004047198



111

Al Black 5 mm con doppio fondo 10 mm per induzione

Al Black 5 mm induction • Al Black 5 mm Induktion • Al Black 5 mm induction • Al Black 5 mm Inducción



La grande novità, per la ristorazione, è quella di aver rivestito con l'innovativo B-Cristal lo strumento di cottura in puralluminio sia dentro che fuori, garantendo:

- altissima durata;
- antiaderenza totale;
- facilità di pulizia in qualsiasi lavastoviglie e con qualsiasi

detergente. Il Cooking Show B-Cristal si presta, in modo particolare, là dove lo strumento di cottura diventa parte del servizio, dove lo "spadellare" viene eseguito direttamente davanti al cliente.

Campi di utilizzo:

- centri di cottura dove si usano lavaggi aggressivi;
- ristoranti con cucina a vista;
- self service con servizio pasta show;
- ovunque sia richiesto velocità di impiego con alta rotazione degli strumenti di cottura.

Il sistema Cooking Show B-Cristal è stato elaborato e sperimentato, sia presso centri di cottura, che ristoranti di alto livello con risultati ottimali.

Fasa's innovation is to finish the pure aluminium utensil both inside and outside with Cooking Show B-Cristal both inside and outside which guarantees:

- very long life;
 - 100% nonstick;
 - ease of cleaning with all dishwashers and detergents.
- The Cooking Show B-Cristal is the perfect solution when the food is prepared and served from a pan at the client's table.*

Designed for:

- large-scale cooking with intensive washing cycles;
- restaurants where food is prepared in front of the client;
- self service eateries with "pasta show" service;
- all establishments requiring rapidity of use and rapid turnaround of cooking utensils.

The Cooking Show B-Cristal has been developed and tested, with excellent results, in collaboration with large-scale cooking establishments and top-level restaurants.



Cucina a basso contenuto di grassi (olio, burro, ecc.)

Allows cooking with very little fat



Praticità di utilizzo e facilità di pulizia

Practical to use and clean



Risparmio energetico delle fonti di riscaldamento

Energy saving (from heating sources)



225 W/m²K

Ottima conducibilità termica

Very good thermal conductivity



2,7

Leggerezza grazie al ridotto peso specifico

Light weight



Manicatura tubolare in acciaio inox a bassa conduzione di calore

Tubular stainless steel 18/10 handles



Fondo Spessore 10 mm

Bottom of 10 mm thick



Un innovativo rivestimento di grande resistenza, per garantire performance eccezionali: di durata nel tempo e di antiaderenza.

An innovative hard-wearing finish to guarantee long-lasting excellent results and non-stick properties.



Gas
Gas



Elettrica
Electric



Radiante
Radiant



Induzione
Induction





Casseruola alta 2 maniglie

- Saucepot 2 handles
- Kochtopf 2 Griffe
- Faitout 2 anses
- Cacerola alta 2 asas



Cod.	Ø cm	Ø	H cm	lt	Bar Code
084002016	16	11	8	1,7	8012004044623
084002020	20	14,5	11	3,3	8012004044630
084002024	24	18	14	5,6	8012004044647
084002028	28	22	16	9	8012004044654



Casseruola alta 1 manico

- Saucepan 1 handle
- Stielkasserolle Hoch
- Casserole Haute 1 manche
- Cacerola alta 1 mango



Cod.	Ø cm	Ø	H cm	lt	Bar Code
084004016	16	11	8	1,7	8012004044739
084004020	20	14,5	11	3,3	8012004044746
084004024	24	18	14	5,6	8012004044753



Casseruola bassa 2 maniglie

- Casserole Pot 2 handles
- Bratentopf 2 Griffe
- Sautoir 2 anses
- Cacerola baja con 2 asas



Cod.	Ø cm	Ø	H cm	lt	Bar Code
084003020	20	14,5	7	2,5	8012004044661
084003024	24	18	8	3,7	8012004044678
084003028	28	22	9	5,6	8012004044685



Spessore disco induzione 4 mm
Acciao ferritico 1 mm



113

Al Black 5 mm con doppio fondo 10 mm per induzione

Al Black 5 mm induction • Al Black 5 mm Induktion • Al Black 5 mm induction • Al Black 5 mm Inducción



Casseruola bassa 1 manico

- Casserole pan 1 handle
- Stielkasserolle Niedrig
- Plate à Sauter 1 manche
- Cacerola baja 1 mango



Cod.	Ø cm	Ø	H cm	lt	Bar Code
084005020	20	14,5	7	2,5	8012004044760
084005024	24	18	8	3,7	8012004044777
084005028	28	22	9	5,6	8012004044784



Tegame 2 maniglie

- Omelette pan 2 handles
- Pfanne 2 Griffe
- Plat rond 2 anses
- Paellera 2 asas



Cod.	Ø cm	Ø	H cm	Bar Code
084006020	20	14,5	4,5	8012004044692
084006024	24	18	4,5	8012004044708
084006028	28	22	5	8012004044715
084006032	32	24,5	6	8012004044722

114



Padella 1 manico con guaina termoresistente

- Straight frying pan, "Cool" handle
- Bratpfanne, "Cool" Stiel
- Poêle à frire manche "Cool"
- Sartén recta mango "Cool"



Cod.	Ø cm	Ø	H cm	Bar Code
084148020	20	14,5	4,5	8012004044791
084148024	24	18	4,5	8012004044807
084148028	28	22	5	8012004044814
084148032	32	24,5	6	8012004044821

Coperchio Tondo

- Cover
- Deckel
- Couvercle
- Tapa redonda



Cod.	Ø cm	Bar Code
052010016	16	8012004025578
052010020	20	8012004025585
052010024	24	8012004025592
052010028	28	8012004025608
052010032	32	8012004025615
052010036	36	8012004025622
052010040	40	8012004025639



115

Rame stagnato induzione

116

Tinned Copper Professional induction
Kupfer verzinnt Professional induktionsboden
Cuivre Étamé Professional induction
Cobre Estañado Professional inducción

Buoni e utili consigli d'utilizzo degli
strumenti di cottura ad induzione

*Here you will find some useful advices on how to use
your induction cooker:*

- Controllare sempre che la piastra induzione e il piano sottostante le pentole siano perfettamente puliti.
- Impostare la giusta potenza e gradazione in base all'utilizzo specifico, ricordiamoci che le tempistiche di riscaldamento delle piastre a induzione sono molto più rapide.
- Se l'induzione lampeggia significa che vi è un malfunzionamento.
- Il miglior modo di utilizzo è quello cotture brevi e "violente".
- Alzando di un solo millimetro la padella, l'induzione non funziona, quindi preclude alcune lavorazioni presenti nella cucina (saltare mantecando, fiammeggiare, omelette ecc.)
- Verificare che lo strumento di cottura non sia stato rimosso da poco tempo in quanto potrebbe esserci del calore residuo trasmesso dallo strumento di cottura alla piastra.
- È pericoloso lasciare una padella vuota sopra l'induzione accesa.
- La piastra deve essere sempre pulita semplicemente con un panno umido.
- Always check that plates are also suitable for induction pots and pans.
- Set the right power and heat level according to the required use, remember that heating times of induction plates are much faster. You may adjust the potentiometers so they reach the cooking temperature more gradually (where applicable).
- If the induction plate flashes it means that it is not working, due to a bad position of the pot or pan, not direct contact with the plate, the pan is not suitable or the needed supplied energy is too high, so it does not work.
- The ideal way to use induction hobs is for short and "aggressive" cooking.
- Just by raising the pan one inch over, induction stops to work, so that some cooking uses (stir and sauté, flambé, pancakes...) are not possible to be done.
- There is no risk to get burnt once the hob is turned on while there is no pan or pot on it; in any case, make sure that the pot or pan has not just been removed as there may be residual heat on the plate.
- It is dangerous to leave an empty pan while the induction plate is switched on.
- Use a damp cloth to clean the plate.



117

Rame stagnato professionale con doppio fondo 4 mm per induzione

Tinned Copper Professional induction
Kupfer verzinkt Professional induktionsboden
Cuivre Étamé Professional induction
Cobre Estañado Professional inducción

La storia

La storia di questo metallo si confonde con quella dell'uomo essendo uno dei primi materiali ad essere impiegato dalle civiltà primitive per svariati usi. Idealmente rappresenta l'anello di congiunzione fra l'evoluzione storica dell'uomo e il suo adattare i metalli agli usi quotidiani come ad esempio il cucinare. Ancora oggi è il re dei fornelli grazie alla sua elevatissima capacità di conduzione termica. In particolare risulta apprezzato anche per il suo fascino estetico lo rende spesso ideale anche come contenitore per accompagnare i cibi in tavola.

Consigli utili

Evitare di porre sul fuoco il recipiente senza nessun alimento all'interno, per prolungare la durata della stagnatura. Durante la cottura, è indispensabile, per evitare surriscaldamenti che alterino la cottura dei cibi, moderare la temperatura. Non utilizzare se la copertura di stagno dovesse essersi consumata. Per la pulizia interna non utilizzare prodotti abrasivi, per quella esterna solo specifici detergenti facilmente reperibili sul mercato; la tradizione ci insegna che per riportare il rame al suo splendore può bastare anche mezzo limone, passato sulla superficie esterna la renderà di nuovo brillante.

Colorazioni scure sul fondo esterno del recipiente significano che i fornelli su cui è stato posto necessitano di pulizia. Il rame reagisce a contatto con alcuni tipi di alimenti, perciò è normalmente rivestito con un materiale inerte. I metalli utilizzati per il rivestimento sono importanti, poiché alcuni conducono il calore meglio di altri. Il materiale tradizionalmente usato è lo stagno, principalmente perché è un buon conduttore quanto il rame. Il rivestimento in stagno può fondere se sottoposto ad alte temperature e può graffiarsi e consumarsi con l'uso. Quando ciò accade, la pentola deve essere ristagnata in modo da evitare che il rame si ossidi. Prima di tutto la superficie da ristagnare viene spazzolata, ciò facilita l'adesione dello stagno al rame riscaldato. La pentola viene posta sulla fucina fino a raggiungere la temperatura di fusione dello stagno. L'applicazione consiste nel passare sulla superficie un pane di stagno, che fonde come un pezzo di burro. Poi si distribuisce uniformemente lo stagno sulle pareti interne e si rimuove la quantità in eccesso con un batuffolo di ovatta. Infine, la pentola ristagnata viene immersa in un bagno d'acqua bollente per pulirla e permettere al rivestimento di fissarsi.



Molto costoso

More costly



Richiede manutenzione periodica per la ristagnatura

Requires periodic maintenance for the tinner layer



Risparmio energetico delle fonti di riscaldamento

Energy saving (from heating sources)



392 W/m²K

Migliore conduttore di calore

Very good thermal conductivity



8,9

Peso specifico elevato

Elevated specific gravity



Manicatura tubolare in acciaio inox a bassa conduzione di calore

Tubular stainless steel 18/10 handles



Fondo Spessore 4 mm

Bottom of 4 mm thick



Consente la giusta regolazione del calore in tutto il recipiente

Even distribution of the heat



Gas
Gas



Elettrica
Electric



Radiante
Radiant



Induzione
Induction



Riciclabile
Recyclable

The History

The history of copper is close to mankind's one. This is one of the first materials to be used by the primitive society for several applications. Ideally it is the link between the evolution and man's skill of adapting metals to daily operations such as cooking. Copper is still the king of the cooking utensils due to its excellent thermal conductivity. The appearance of copper is appealing and can be used as a serving container.

Uses & care

Avoid putting the empty pan on a direct flame to prevent damage of the inner tin layer. Do not use if the tin layer is damaged or worn off. Never use abrasive cleaning materials on the tin layer. For the external part of the pot, use specific products available on the market. For a shiny surface, periodic use of lemon is advised. Dark coloring on the bottom is an indication that the burners are in need of cleaning. Copper reacts with certain foods and therefore usually is lined by placing an inert

Tutti gli articoli sono stagnati artigianalmente con stagno vergine a norma di legge, esclusi i paioli per polenta, per natura stessa dell'alimento, è impossibile la cottura in un recipiente stagnato. Si raccomanda una pulizia accurata prima dell'uso ed evitate la conservazione nel paiolo. Si eseguono lavori di ristagnatura.

All articles are manually coated with pure tin, according to law, except for the polenta pots for which tin cannot be used due to the nature of the food itself. We recommend cleaning the utensil carefully before use and never to leave food in the polenta pot. Articles can be re-coated with tin.

substance between the copper and the food. The metal used for lining is important because some conduct heat better than others. The traditional is tin, mainly because it is almost as a good conductor of heat as copper. The coating of tin could melt if subjected to high temperatures and scratch and eventually wear away with use. When this happens, the pans must be retinned in order to avoid oxidation. First, the surfaces to be tinned are brushed, that helps the tin fuse to the copper when heated. The pot is holden over the forge until it reaches the tin's melting point. The tin is applied by stroking the surface of the heated object with a tin ingot, which melts like a stick of butter. Then they quickly swirl the tin around the inside and wipe out the excess with a wad of cotton. Finally, the new tinned piece is plunged into a cooling bath, where the tin coating will set. Small scratches will not allow significant amounts of copper to leach into foods. If acid foods and metal whisks and spoons which can damage linings, are avoided, tin linings will last for years, the copper for generations.



Casseruola alta 2 maniglie

- Saucepot 2 handles
- Kochtopf 2 Griffe
- Faitout 2 anses
- Cacerola alta 2 asas



Cod.	Ø cm	Ø	H cm	lt	Bar Code
076002020	20	14,3	10	3,3	8012004044968
076002024	24	18	12	5,6	8012004044975
076002028	28	21,5	14	9	8012004044982



Casseruola bassa 2 maniglie

- Casserole pot
2 handles
- Bratentopf 2 Griffe
- Sautoir 2 anses
- Cacerola baja con 2 asas



Cod.	Ø cm	Ø	H cm	lt	Bar Code
076003020	20	14,3	7	1,8	8012004045026
076003024	24	18	8	4,1	8012004045033
076003028	28	21,5	9	6	8012004045040



Casseruola alta 1 manico

- Saucepan 1 handle
- Stielkasserolle Hoch
- Casserole Haute 1 manche
- Cacerola alta 1 mango



Cod.	Ø cm	Ø	H cm	lt	Bar Code
076004020	20	14,3	10	3,3	8012004044999
076004024	24	18	12	5,6	8012004045002
076004028	28	21,5	14	9	8012004045019



119



Rame stagnato professionale con doppio fondo 4 mm per induzione

Tinned Copper Professional induction • Kupfer verzinkt Professional induktionsboden • Cuivre Étamé Professional induction
Cobre Estañado Professional inducción



Casseruola bassa 1 manico

- Casserole pan 1 handle
- Stielkasserolle Niedrig
- Plate à Sauter 1 manche
- Cacerola baja 1 mango



Cod.	Ø cm	Ø	H cm	lt	Bar Code
076005020	20	14,3	7	1,8	8012004045057
076005024	24	18	8	4,1	8012004045064
076005028	28	21,5	9	6	8012004045071



Tegame 2 maniglie

- Omelette pan 2 handles
- Pfanne 2 Griffe
- Plat rond 2 anses
- Paellera 2 asas



Cod.	Ø cm	Ø	H cm	Bar Code
076006020	20	14,3	5	8012004045088
076006024	24	18	5,5	8012004045095
076006028	28	21,5	6	8012004045101

120



Padella 1 manico

- Frypan 1 handle
- Bratpfanne 1 Griff
- Poêle à frire
- Sartén 1 mango



Cod.	Ø cm	Ø	H cm	Bar Code
076007020	20	14,3	5	8012004045118
076007024	24	18	5,5	8012004045125
076007028	28	21,5	6	8012004045132

Coperchio rame traversino inox

- Cover
- Deckel
- Couvercle
- Tapa redonda



Cod.	Ø cm	Bar Code
076010020	20	8012004047020
076010024	24	8012004047037
076010028	28	8012004047044



FASA per il forno

*Fasa for oven • Fasa pour le four
Fasa für Ofen • Fasa para el horno*

Alluminio puro 99% garantito per alimenti.
Decreto D.M. 18 aprile 2007 n° 76

Pure aluminium
99% guaranteed
for foods
EEC regulation n°
1935/2004 and
EN 601-602

Aluminium pur
99% garanti pour
les aliments
Règlements CEE
n° 1935/2004 et
EN 601-602

Rein-Aluminium
99% garantiert
für Lebensmittel
EG-Richtlinie Nr.
1935/2004 und
EN 601-602

Aluminio puro
99% garantizado
para alimentos
Reglamento CEE
n° 1935/2004 y
EN 601-602

Teglia Gastronorm 1/1 alluminio antiaderente interno/esterno

- Gastronorm baking sheet non-stick inside and outside coated
- Gastronorm Backblech Antihalt Beschichtete Inn und Auß
- Plaque Gastronorm avec revêtement anti-adhésif à l'intérieur et l'extérieur
- Bandeja Gastronorm recubierta con antiadherente en interior y exterior



Cod.	cm	H cm	Bar Code
052110002	53x32,5	2	8012004023727
052110004	53x32,5	4	8012004023734
052110006	53x32,5	6	8012004023741



Lo strumento di cottura è rivestito con l'innovativo
B-Cristal sia dentro che fuori
The cooking utensil is coated with the innovative
B-Cristal both in and out

1/1

Teglia Gastronorm 1/2 alluminio antiaderente interno/esterno

- Gastronorm baking sheet non-stick inside and outside coated
- Gastronorm Backblech Antihalt Beschichtete Inn und Auß
- Plaque Gastronorm avec revêtement anti-adhésif à l'intérieur et l'extérieur
- Bandeja Gastronorm recubierta con antiadherente en interior y exterior



Cod.	cm	H cm	Bar Code
052228002	26,5x32,5	2	8012004023758
052228004	26,5x32,5	4	8012004023765
052228006	26,5x32,5	6	8012004023772



Lo strumento di cottura è rivestito con l'innovativo
B-Cristal sia dentro che fuori
The cooking utensil is coated with the innovative
B-Cristal both in and out

1/2

Teglia Gastronorm 1/1 in lega d'alluminio 3003

- G/N container of aluminium alloy 3003
- G/N Behälter aus Aluminiumlegierung 3003
- G/N plat à four en alliage d'aluminium 3003
- Fuente Gastronorm aleación 3003



Cod.	cm	H cm	Bar Code
020110002	53x32,5	2	8012004007956
020110004	53x32,5	4	8012004007963
020110006	53x32,5	6,5	8012004007970

1/1

Teglia Gastronorm 1/1 alluminio antiaderente

- Gastronorm baking sheets, non-stick coating
- Gastronormbehälter, Antihaltbeschichtung
- Plagues Gastronorm, revêtement anti-adhésif
- Bandeja Gastronorm recubierta con antiadherente



Cod.	cm	H cm	Bar Code
050110002	53x32,5	2	8012004007987
050110004	53x32,5	4	8012004007994
050110006	53x32,5	6,5	8012004008007

1/1

Fasa per il forno

Fasa for oven • Fasa pour le four • Fasa für Ofen • Fasa para el horno

Teglia Gastronorm 1/1 in lega d'alluminio 3003 forata

- Perforated Gastronorm baking sheet, alloy 3003
- Gastronorm Behälter, perforiert, Legierung 3003
- Plaque Gastronorm perforée, alliage 3003
- Bandeja Gastronorm perforada, aleación 3003



Cod.	cm	H cm	Bar Code
020107002	53x32,5	2	8012004014640

1/1

Teglia Gastronorm 1/1 inox per frittura

- Pan for fried products in Stainless Steel
- Form inox-stahl für frittüre
- Plateau pour four acier inox
- Bandeja para fritos en acero inoxidable



Cod.	cm	H cm	Bar Code
130151004	53x32,5	4	8012004023789

1/1

124

Teglia Gastronorm 1/1 pesante alluminio 3003

- Heavy G/N container of aluminium alloy
- G/N plat à four en alliage d'aluminium lourde
- G/N Behälter aus Aluminium-legierung
- Bandeja Gastronorm 1/1 de aluminio pesado (3003)



Cod.	cm	H cm	Bar Code
020150002	53x32,5	2	8012004023079
020150004	53x32,5	4	8012004023062
020150006	53x32,5	6,5	8012004023048

1/1

Teglia Gastronorm 1/1 pesante alluminio antiaderente

- Heavy G/N container of non-stick aluminium
- G/N Behälter aus Aluminium Anti-hafte
- G/N plat à four en aluminium anti-adhésive lourde
- Bandeja Gastronorm 1/1 de aluminio pesado antiaderente



Cod.	cm	H cm	Bar Code
050150002	53x32,5	2	8012004023246
050150004	53x32,5	4	8012004023253
050150006	53x32,5	6,5	8012004023260

1/1

Griglia Gastronorm in lega d'alluminio 3003 con B-Cristal

- Gastronorm grill (for grilling), alloy 3003, non-stick coating B-Cristal
- Gastronorm grill (zu grillen), Legierung 3003, B-Cristal
- Gastronorm grille (pour griller), alliage 3003, revêtement B-Cristal
- Parrilla (para grillar), aleación 3003 recubierta con B-Cristal



Cod.	cm	H cm	Bar Code
200201001	53x32,5	2	8012004021310



Lo strumento di cottura è rivestito con l'innovativo B-Cristal sia dentro che fuori
The cooking utensil is coated with the innovative B-Cristal both in and out

1/1

Teglia Gastronorm con stampi ø 12,5

- Gastronorm mat with moulds Ø 12,5
- Gastronorm Behälter mit Formchen Ø 12,5
- Plaque Gastronorm avec moules Ø 12,5
- Bandeja Gastronorm con moldes Ø 12,5



Cod.	cm	Stampi	Bar Code
200107006 1/1	53x32,5	6	8012004015500
200107012 2/1	53x65	12	8012004015517

1/1

2/1

Teglia Gastronorm con stampi ø 12,5 alluminio antiaderente

- Gastronorm mat with moulds Ø12,5 non-stick coating
- Gastronorm Behälter mit Fördchen Ø12,5 Antihaft
- Plaque Gastronorm avec moules Ø12,5 revêtement anti-adhésif
- Bandeja Gastronorm con moldes Ø12,5 recubierta con antiadherente



Cod.	cm	Stampi	Bar Code
200108006 1/1	53x32,5	6	8012004015524
200108008 1/1	53x32,5	8 NEW	8012004051614
200108012 2/1	53x65	12	8012004015531

1/1

2/1

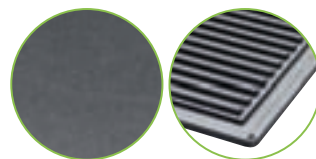
Griglia alluminio double face 1/1

NEW

- Aluminum grill double face
- Aluminium panier double face
- Aluminum grill double face
- Bandeja aluminio double face

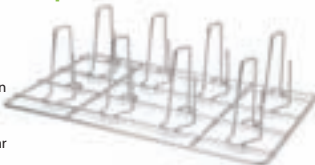


Cod.	cm	H cm	Bar Code
200201003	53x32,5	1	8012004051072



Griglia Gastronorm 1/1 per cottura verticale del pollo

- Gastronorm rack to grill chicken in vertical
- Gastronorm Grill für Hähnchen vertikal zum grillen
- Panier Gastronorm pour rotir le poulet en vertical
- Bandeja Gastronorm para asar pollo en vertical



Cod.	cm	Bar Code
130152001	53x32,5	8012004027398
130152002	53x32,5	8012004051621

130152001
8 POSTI

130152002
6 POSTI **NEW**

1/1

125

Fasa per il forno

Fasa for oven • Fasa pour le four • Fasa für Ofen • Fasa para el horno

Teglia rettangolare in alluminio bordi dritti spessore 1,5 mm

- Rectangular aluminium pan, 1,5 mm, straight edges
- Rechteckige form aus Alu 1.5 mm dick mit geraden Rändern
- Plateau rectangulaire en alu. de 1,5 mm à bords droits
- Bandeja rectangular en aluminio, 1,5 mm. y bordes rectos



Cod.	cm	H cm	Bar Code
100210060	60x40	2	8012004021808
100310060	60x40	3	8012004028104

Teglia rettangolare leggera in alluminio bordi dritti spessore 1,2 mm

- Rectangular aluminium pan, 1,2 mm, straight edges
- Rechteckige form aus Alu 1.2 mm dick mit geraden Rändern
- Plateau rectangulaire en alu. de 1,2 mm à bords droits
- Bandeja rectangular en aluminio, 1,2 mm. y bordes rectos



Cod.	cm	H cm	Bar Code
100267060	60x40	2	8012004023277
100367060	60x40	3	8012004028098

126

Teglia rettangolare in alluminio bordi dritti h. 4 cm

- Rectangular aluminium pan, straight edges
- Rechteckige form aus Alu mit geraden Rändern
- Plateau rectangulaire en aluminium à bords droits
- Bandeja rectangular en aluminio con bordes rectos



Cod.	cm	H cm	Bar Code
100211060	60x40	4	8012004021792

Teglia rettangolare forata in alluminio bordi dritti h. 2 cm

- Rectangular baking sheet, microperforated - alloy
- Rechteckiges Blech. Mikroperforierte - Alu
- Plaque à four rectangulaire, microperforée - aluminium
- Bandeja rectangular, microperforada - aluminio



Cod.	cm	H cm	Bar Code
100212060	60x40	2	8012004021778
100212080	80x60	2	8012004021761

Teglia rettangolare forata antiaderente bordi dritti h. 2 cm

- Rectangular pan, microperforated, non-stick, straight edges
- Rechteckige form aus klein gelochtem Alu-Blech mit Antihaft-Beschichtung mit geraden Rändern
- Plateau rectangulaire toile aluminée micro perforé antiadhérente à bords droits
- Bandeja rectangular en aleación de aluminio microperforada y antiadherente con bordes rectos



Cod.	cm	H cm	Bar Code
100213060	60x40	2	8012004021754
100213080	80x60	2	8012004021747

Teglia rettangolare lamiera alluminata bordi dritti h. 2 cm

- Rectangular pan, alusteel, straight edges
- Rechteckige form aus Alu-Blech mit geraden Rändern
- Plateau rectangulaire en toile aluminée à bords droits
- Bandeja rectangular en lámina aluminada con bordes rectos



Cod.	cm	H cm	Bar Code
100214060	60x40	2	8012004021730
100214080	80x60	2	8012004021723

Teglia rettangolare lamiera alluminata bordi dritti h. 4 cm

- Rectangular pan, alusteel, straight edges
- Rechteckige form aus Alu-Blech mit geraden Rändern
- Plateau rectangulaire en toile aluminée à bords droits
- Bandeja rectangular en lámina aluminada con bordes rectos



Cod.	cm	H cm	Bar Code
100216060	60x40	4	8012004021709

Teglia rettangolare lamiera alluminata antiaderente bordi dritti h. 2 cm

- Rectangular pan, non-stick alusteel, straight edges
- Rechteckige form aus Alu-Blech mit Antihaft-Beschichtung mit geraden Rändern
- Plateau rectangulaire toile aluminée antiadh., à bords droits
- Bandeja rectangular en lámina aluminada antiadherente con bordes rectos



Cod.	cm	H cm	Bar Code
100215060	60x40	2	8012004021693
100215080	80x60	2	8012004021716

Fasa per il forno

Fasa for oven • Fasa pour le four • Fasa für Ofen • Fasa para el horno

Teglia rettangolare lamiera alluminata antiaderente bordi dritti h. 4 cm



- Rectangular pan, non-stick alusteel (coated for bakeries), straight edges
- Rechteckige form aus Alu-Blech mit Antihaft-Beschichtung (Beschichtung für Bäckereibetriebe) mit geraden Rändern
- Plateau rectangulaire tôle aluminée antiadhérente (revêtement special boulangerie), à bords droits
- Bandeja rectangular en lámina aluminada antiadherente (revestimiento para panadería) con bordes rectos

Cod.	cm	H cm	Bar Code
100217060	60x40	4	8012004021815

Teglia rettangolare in lamiera blu bordi dritti h. 2 cm



- Blu steel rectangular baking sheets for cakes and pizzas (loose)
- Rechteckige Blaubleche zur Kuchen und Pizza (offen)
- Plaques à four rectangulaires en tôle bleue pour gâteaux et pizza (en vrac)
- Bandejas rectangulares hierro azul para postres y pizzas

Cod.	cm	H cm	Bar Code
100218060	60x40	2	8012004021686

128

Teglia microforata per baguettes in alluminio



- Baking sheet with moulds for french loaves, microperforated, aluminium
- Mikroperforiertes Pariserbrotblech, Aluminium
- Plaque à pain parisiem avec moules, microperforée, aluminium
- Bandeja con moldes Baguette, microperforada, aluminio

Cod.	cm	Bar Code
100219060	60x40	8012004021679

Teglia baguettes in alluminio forato con telaio 7 canali L



- Perforated aluminium backing pan French loaves 7 channels L
- Baguetteform aus gelochtem Aluminium 7 Kanäle L
- Plat pour baguettes en aluminium perforé avec cadre à 7 chaînes L
- Bandeja para baguettes de aluminio perforado con 7 canales L

Cod.	cm	Bar Code
100219080	80x60	8012004021662

Teglia baguettes in alluminio forato con telaio 9 canali T

- Perforated aluminium backing pan
French loaves 9 channels T
- Baguetteform aus gelochtem
Aluminium 9 Kanäle T
- Plat pour baguettes en aluminium
perforé avec cadre à 9 chaînes T
- Bandeja para baguettes de aluminio
perforado con 9 canales T



Cod.	cm	Bar Code
100220080	80x60	8012004021655

Teglia rettangolare in alluminio

- Aluminium rectangular
backing pan
- Rechteckige back form
aus Aluminium
- Plaque à four rectangulaire
en aluminium
- Bandeja rectangular
de aluminio



Cod.	cm	H cm	Bar Code
200055030	30x23	3	8012004007888
200055035	35x28	3	8012004002586
200055037	37x37	3	8012004007246
200055040	40x30	3	8012004002593
200055045	45x35	3	8012004002609
200055050	50x35	3	8012004002616
200055060	60x40	3	8012004002623
200055065	65x45	3	8012004008298

Carrello zincato portateglie 60x40 cm

**SOLO SU
ORDINAZIONE**

- Backing pan trolley
60x40 cm
- Verzinkter Wagen für
Backformen 60x40 cm
- Chariot galvanisé
porte-plats 60x40 cm
- Carro galvanizado porta
bandejas de 60x40 cm



Cod.	cm	Bar Code
100190001	60x40	8012004022621

129

Fasa per il forno

Fasa for oven • Fasa pour le four • Fasa für Ofen • Fasa para el horno

Forma pizza in alluminio

- Pizza pan, aluminium
- Pizza aus Aluminium
- Plaque à pizza en aluminium
- Molde de aluminio para pizza



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
020057020	20	3	8012004005693
020057022	22	3	8012004002647
020057024	24	3	8012004002654
020057026	26	3	8012004002661
020057028	28	3	8012004002678
020057030	30	3	8012004002685
020057032	32	3	8012004002692
020057034	34	3	8012004002708
020057036	36	3	8012004002715
020057040	40	3	8012004002722
020057050	50	3	8012004002739

Forma pizza forata in alluminio

- Aluminium pizza pan, perforated
- Pizza gelochte aus Aluminium
- Plaque à pizza en aluminium perforée
- Molde perforado de aluminio para pizza



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
020109026	26	3	8012004018211
020109028	28	3	8012004007895
020109030	30	3	8012004007901
020109032	32	3	8012004007918
020109036	36	3	8012004007925
020109040	40	3	8012004007932
020109050	50	3	8012004007949

Teglia rettangolare forata in alluminio

- Aluminium perforated rectangular backing pan
- Gelochte rechteckige Backform
- Plaque à four perforée
- Bandeja rectangular aluminio perforada



Cod.	cm	H cm	Bar Code
200103035	35x28	3	8012004007550
200103040	40x30	3	8012004007567
200103045	45x35	3	8012004007574
200103050	50x35	3	8012004007581
200103060	60x40	3	8012004007598

Teglia rettangolare in lamiera blu

- Blue steel rectangular backing pan
- Rechteckige back form, blaublech
- Plaque à four rectangulaire, tôle bleu
- Bandejas rectangulares hierro azul



Cod.	cm	H cm	Bar Code
200054030	30x23	3	8012004000032
200054035	35x28	3	8012004000049
200054040	40x30	3	8012004002432
200054045	45x35	3	8012004002449
200054050	50x35	3	8012004002456
200054060	60x40	3	8012004002463
200054065	65x45	3	8012004002470

Forma pizza in lamiera blu

- Pizza pan, blue steel
- Pizza aus, Blaublech
- Plaque à pizza, toile bleu
- Molde de chapa azul para pizza



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
200056020	20	2,5	8012004005686
200056022	22	2,5	8012004002494
200056024	24	2,5	8012004002500
200056026	26	2,5	8012004002517
200056028	28	2,5	8012004002524
200056030	30	2,5	8012004002531
200056032	32	2,5	8012004002548
200056036	36	2,5	8012004002562
200056040	40	2,5	8012004002579
200056050	50	3,5	8012004021648

131

Teglia rettangolare lamiera alluminata

- Rectangular baking sheet, alusteel
- Rechteckiges Blech, Aluminat
- Plaque à four tôle aluminée
- Bandeja rectangular lamina aluminada



Cod.	cm	H cm	Bar Code
200142040	40x30	3	8012004015623
200142050	50x35	3	8012004015630
200142060	60x40	3	8012004015647

Teglia rettangolare alluminio antiaderente

- Non-stick rectangular baking pan
- Anti-hafte rechteckige back form
- Plaque à four rectangulaire anti-adhésive
- Bandeja rectangular de aluminio antiadherente



Cod.	cm	H cm	Bar Code
200100035	35x28	3	8012004015586
200100040	40x30	3	8012004015593
200100045	45x35	3	8012004015609
200100050	50x35	3	8012004015616
200100060	60x40	3	8012004021631

A large, rectangular, yellow GN Porcellana tray is shown from a slightly elevated angle, filling most of the frame. The tray has a smooth, glossy finish and a slightly raised rim. The background is a solid yellow color, matching the tray.

GN Porcellana

132

*Oven-proof porcelain • Feuerfestes Porzellan
Terre cuite réfractaire • Porcelana a prueba de horno*

- Porcellana da forno, resistente ad alte temperature fino a 500°
- Le porcellane da forno possono subire "shock termici" e "sbalzi di temperatura"
- Evitare l'utilizzo in situazioni che possano compromettere la resistenza, (es. dal caldo al freddo, dal forno a piani d'appoggio in marmo o acciaio, da ambienti freddi al forno, ecc...)

Teglia Gastronorm 1/1 Porcellana

- Oven-proof porcelain 1/1



Acquisto per confezione. Prezzo cad.
Buying for pack. Price for each

Cod.	H cm	Conf/pack	Bar Code
201110002	2	2	8012004023314
201110006	6,5	1	8012004023321

1/1

Teglia Gastronorm 2/3 Porcellana

- Oven-proof porcelain 2/3



Acquisto per confezione. Prezzo cad.
Buying for pack. Price for each

Cod.	H cm	Conf/pack	Bar Code
201226002	2	2	8012004023338
201226006	6,5	1	8012004023345

2/3

Teglia Gastronorm 2/4 Porcellana

- Oven-proof porcelain 2/4



Acquisto per confezione. Prezzo cad.
Buying for pack. Price for each

Cod.	H cm	Conf/pack	Bar Code
201227002	2	4	8012004023352
201227006	6,5	2	8012004023369

2/4

Teglia Gastronorm 1/2 Porcellana

- Oven-proof porcelain 1/2



Acquisto per confezione. Prezzo cad.
Buying for pack. Price for each

Cod.	H cm	Conf/pack	Bar Code
201228002	2	2	8012004023376
201228006	6,5	1	8012004023383

1/2

GN porcellana

Oven-proof porcelain • Feuerfestes Porzellan • Terre cuite réfractaire • Porcelana a prueba de horno

Teglia Gastronorm 1/3 Porcellana

• Oven-proof porcelain 1/3



Acquisto per confezione. Prezzo cad.
Buying for pack. Price for each

Cod.	H cm	Conf/pack	Bar Code
201229002	2	3	8012004023394
201229006	6,5	3	8012004023406



Teglia Gastronorm 1/4 Porcellana

• Oven-proof porcelain 1/4



Acquisto per confezione. Prezzo cad.
Buying for pack. Price for each

Cod.	H cm	Conf/pack	Bar Code
201230002	2	4	8012004023413
201230006	6,5	2	8012004023426



134

Teglia Gastronorm 1/6 Porcellana

• Oven-proof porcelain 1/6



Acquisto per confezione. Prezzo cad.
Buying for pack. Price for each

Cod.	H cm	Conf/pack	Bar Code
201231002	2	6	8012004023437
201231006	6,5	6	8012004023444





Teglia Gastronorm 1/2 Porcellana induzione

• Oven-proof porcelain
induction 1/2



Acquisto per confezione. Prezzo cad.
Buying for pack. Price for each

Cod.	H cm	Conf/pack	Bar Code
201228016	6,5	1	8012004023468



Teglia Gastronorm 1/3 Porcellana induzione

• Oven-proof porcelain
induction 1/3



Acquisto per confezione. Prezzo cad.
Buying for pack. Price for each

Cod.	H cm	Conf/pack	Bar Code
201229016	6,5	3	8012004023475



135



Teglia Gastronorm 1/1 Porcellana induzione

• Oven-proof porcelain
induction 1/1



Acquisto per confezione. Prezzo cad.
Buying for pack. Price for each

Cod.	H cm	Conf/pack	Bar Code
201110016	6,5	1	8012004023451



**Disponibili nella versione adatta a piastre per induzione solo per il
mantenimento**

Available in the version suitable for induction plates only for maintenance





Mestolame Eco Line

*Kitchen tools • Outils de cuisine
Küchewerkzeuge • Herramientas de la cocina*

Mestolame Eco Line*

Kitchen tools Eco Line • Outils de cuisine Ligne Eco • Küchewerkzeuge Eco Linie • Herramientas de la cocina Linea Eco

Schiumarola inox

- One-piece skimmer
- Schaumlöffel, fugenlos
- Cumoire monobloc
- Espumadera 1 pieza



* Lunghezza manico
Handle length • Longueur du manche
Stiellänge • Longitud mango

Cod.	Ø cm	cm*	Bar Code
200020E10	10	32	8012004027473
200020E12	12	36	8012004027483
200020E14	14	39,5	8012004027497
200020E16	16	43	8012004027503
200020E18	18	45,5	8012004027515
200020E20	20	48	8012004027527

Mestolo Inox

- One-piece ladle
- Schöpflöffel, fugenlos
- Louche, monobloc
- Cacillo 1 pieza



* Lunghezza manico
Handle length • Longueur du manche
Stiellänge • Longitud mango

Cod.	Ø cm	cm*	Lt	Bar Code
200019E06	6	32	0,07	8012004027411
200019E08	8	34	0,13	8012004027428
200019E10	10	38	0,25	8012004027435
200019E12	12	42,5	0,45	8012004027442
200019E14	14	43	0,67	8012004027459
200019E16	16	30	1	8012004027466

Forchettone a 3 denti inox

- One-piece fork, 3 prongs
- Tranchiergabel 3 Zacken, fugenlos
- Fourchette, 3 dents, monobloc
- Tenedor 3 dientes 1 pieza



Forchettone a 2 denti inox

- One-piece fork, 2 prongs
- Tranchiergabel 2 Zacken, fugenlos
- Fourchette, 2 dents, monobloc
- Tenedor 2 dientes 1 pieza

* Lunghezza manico
Handle length • Longueur du manche
Stiellänge • Longitud mango

Cod.	cm	cm*	Bar Code
200023E50	50	39,5	8012004027541

Cod.	cm	cm*	Bar Code
200160E50	50	39	8012004027534

Cucchiaione pesante inox

- One-piece sauce spoon
- Saucenkelle, fugenlos
- Cuillère à sauce, monobloc
- Cuchara sugo 1 pieza



* Lunghezza manico
Handle length • Longueur du manche
Stiellänge • Longitud mango

Cod.	cm	cm*	Bar Code
200169E46	46	37,5	8012004027404

137

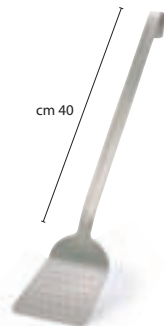
Mestolame Eco Line*

Kitchen tools Eco Line • Outils de cuisine Ligne Eco • Küchengeräte Eco Linie • Herramientas de la cocina Linea Eco

Paletta forata inox

- One-piece perforated spatula
- Gelochte Schaufel, fugenlos
- Palette perforée, monobloc
- Espátula perforada 1 pieza

* Lunghezza manico
Handle length • Longueur du manche
Stiellänge • Longitud mango

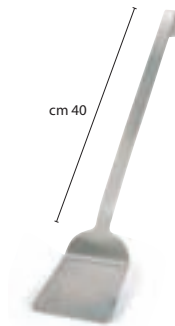


Cod.	cm	cm*	Bar Code
200022E54	54	40	8012004027558

Paletta liscia inox

- One-piece spatula
- Schaufel, fugenlos
- Palette lisse, monobloc
- Espátula lisa 1 pieza

* Lunghezza manico
Handle length • Longueur du manche
Stiellänge • Longitud mango



Cod.	cm	cm*	Bar Code
200021E54	54	40	8012004027565

138

Chinoise inox

- Professional Chinese colander
- Professioneller Spitzsieb
- Passoire chinoise professionnelle
- Colador chino profesional



Cod.	Ø cm	Bar Code
200053E18	18	8012004027572
200053E20	20	8012004027589
200053E24	24	8012004027596

Frusta Inox 18/10

- Egg whisk
- Schneebesen
- Fouet
- Batidor



Cod.	cm	Bar Code
200052E25	25	8012004027602
200052E30	30	8012004027619
200052E35	35	8012004027626
200052E40	40	8012004027633
200052E45	45	8012004027644
200052E50	50	8012004027657
200052E55	55	8012004027664
200052E60	60	8012004027671

Pinza antigraffio inox 18/10

- Anti scratch tong inox 18/10
- Anti-Jucken Wurstzange Edelstahl inox 18/10
- Anti-érafure pince en acier inox 18/10
- Pinzas de acero inoxidable 18/10



Cod.	cm	Bar Code
200161030	30	8012004019195
200161035	35	8012004019201
200161040	40	8012004019218

Cucchiaio a servire inox 18/10

- Serving spoon
- Servierlöffel
- Cuillère à servir
- Cacillo



Cod.	cm	Bar Code
200143029	29	8012004009578

Forchettone a servire inox 18/10

- Serving fork
- Serviergabel
- Fourchette à servir
- Tenedor



Cod.	cm	Bar Code
200153029	29	8012004009585

Paletta a servire inox 18/10

- Serving spatula
- Servierschaufel
- Palette à servir
- Espatula



Cod.	cm	Bar Code
200170033	33	8012004009592

Mestolo a servire inox 18/10

- Serving ladle
- Servierschöpföffel
- Louche à servir
- Cacillo



Cod.	Ø cm	cm	Bar Code
200171031	9	31	8012004009608

Mestolame

Kitchen tools • Outils de cuisine • Küchewerkzeuge • Herramientas de la cocina

Mestolo salse inox 18/10

- Sauce serving ladle
- Saucenkelle
- Louche à sauce
- Cacillo salsas



Cod.	cm	Bar Code
200172031	31	8012004009615

Schiumarola a servire inox 18/10

- Serving skimmer
- Servierschaumlöffel
- Ecumoire à servir
- Espumadera



Cod.	cm	Bar Code
200235032	32	8012004011434

140

Paletta per dolci inox 18/10

- Pastry spatula
- Tortenheber
- Palette à gâteaux
- Espatula para postres



Cod.	cm	Bar Code
200173020	20	8012004009622



Mestolo alluminio

- Ladle aluminium
- Schöpplöffel Aluminium
- Louche en aluminium
- Cacillo en aluminio



Cod.	cm	Lt	Bar Code
020019010	10	0,25	8012004009158
020019012	12	0,50	8012004000810
020019014	14	0,75	8012004000827
020019016	16	1,00	8012004000834
020019018	18	1,50	8012004000841
020019020	20	2,00	8012004001619

Schiumarola alluminio

- Skimmer aluminium
- Schaumlöffel Aluminium
- Ecumoir en aluminium
- Espumadera en aluminio



Cod.	Ø cm	Bar Code
020020012	12	8012004000865
020020014	14	8012004000872
020020016	16	8012004000889
020020018	18	8012004000896
020020020	20	8012004000902

Paletta forata alluminio

- Perforated spatula aluminium
- Backschaufel perforiert Aluminium
- Spatule perforée en aluminium
- Espátula perforada en aluminio



Cod.	cm	Bar Code
020022010	10	8012004005938
020022012	12	8012004005952

Schiumarola a filo stagnato

- Flush skimmer
- Satter Schaumlöffel
- Ecumoire à fleur
- Espumadera a hilo

* Lunghezza manico
Handle length • Longueur du manche
Stiellänge • Longitud mango

Cod.	Ø cm	cm*	Bar Code
200269014	14	42,5	8012004019171
200269016	16	42	8012004011564
200269018	18	42,5	8012004011571
200269020	20	41,5	8012004011588



141

142

Pietra

Stone plate • Steinplatte • Pierre • Piedra



Pietra

Stone plate • Steinplatte • Pierre • Piedra

Mantiene, riscalda o finisce la cottura dei cibi e al tempo stesso presenta i cibi al tavolo creando atmosfera, queste sono le finalità della pietra. Un materiale ad alta inerzia termica con una superficie liscia e sicura per il contatto con i cibi sono le basi di questa linea, corredata dai necessari telai di appoggio per una facile movimentazione. L'uso di una cartuccia riscaldante come continua fonte di calore, migliora i risultati aumentandone la resa nel mantenimento della temperatura senza quindi dover effettuare rimpiazzi di piastra durante il servizio in tavola.

Istruzioni e avvertenze:

posizionare sul fornello del gas della dimensione adatta alla piastra, una retina spandifiamma; accertarsi che la piastra venga ad appoggiare in modo stabile sulla stessa e verificare che la fiamma venga distribuita in modo uniforme. Il corretto riscaldamento avviene entro dieciquindici minuti (la temperatura è raggiunta quando una goccia d'acqua a contatto della superficie scivola e frigge). Se scaldata lontano da fonte di calore come ad esempio un camino, non è necessario lo spandifiamma.

Utilizzate ora la piastra per la cottura dei cibi scelti con l'aggiunta di spezie a vostro gradimento. Ideali anche per la presentazione delle pietanze e per il mantenimento del calore dei cibi in tavola.

Pulizia:

aspettare che si raffreddi, immergerla in una bacinella d'acqua senza aggiungere detersivi. Aspettare che si sciolgano le eventuali incrostazioni e pulire con una spugna. Lasciare asciugare completamente prima del successivo utilizzo.



Cucina a basso contenuto di grassi (olio, burro, ecc..)

Allows cooking with very little fat



Mancanza di fumo quando si cucina

No smoke while cooking



Evitare bruschi sbalzi di temperatura

Very good thermal conductivity



Ecologico e naturale

Ecological and natural

Holding, warming or ending food and at the same time presenting food at the table and creating a good ambience is the purpose of the Volcano Plate.

A high thermal inertia material with a smooth surface food contact safe is the base of this product line complemented with the necessary holder for an easy handling. The use of a non smelling glycol fuel may add a continuous reheating improving the results and getting a long lasting operation without replacing the plate along the service.

Instructions and warnings:

Place a flame spreader over the gas hob suitably sized for the plate and make sure that the plate is stable and check that the flame is distributed evenly. It is heated correctly after about fifteen minutes (the temperature is reached when a drop of water slides and fizzes on contact with the surface).

When heated away from a source of heat, such as a fireplace, the flame spreader is not necessary. Now you can use the plate for cooking your chosen foods with the addition of spices to taste. Ideal also for presenting foods and to keep foods warm on the table.

Cleaning:

Wait till it cools, place in a bowl of water without adding detergents. Wait for any deposits to dissolve and clean with a sponge. Leave to dry completely before using again.

Piastra con telaio in acciaio inox piccola

- Square stone plate with stainless steel 18/10 holder



Cod.	cm	Bar Code
200203025	25x25	8012004027688

Piastra con telaio in acciaio inox media

- Square stone plate with stainless steel 18/10 holder



Cod.	cm	Bar Code
200203030	25x30	8012004027695

Piastra con telaio in acciaio inox grande

- Square stone plate with stainless steel 18/10 holder



Cod.	cm	Bar Code
200203040	29x40	8012004027701

Piastra con telaio in acciaio inox stondata

- Square stone plate with stainless steel 18/10 holder



Cod.	cm	Bar Code
200203035	25x35	8012004027718

Pietra

Stone plate • Steinplatte • Pierre • Piedra

Piastra con telaio in acciaio inox e supporto in legno piccola

- Square stone plate with stainless steel 18/10 holder and wood base



Cod.	cm	Bar Code
200204025	25x25	8012004027725

Piastra con telaio in acciaio inox e supporto in legno media

- Square stone plate with stainless steel 18/10 holder and wood base



Cod.	cm	Bar Code
200204030	25x30	8012004027732

146

Piastra con telaio in acciaio inox e supporto in legno grande

- Square stone plate with stainless steel 18/10 holder and wood base



Cod.	cm	Bar Code
200204040	29x40	8012004027749

Piastra con telaio in acciaio inox e supporto in legno stondata

- Square stone plate with stainless steel 18/10 holder and wood base



Cod.	cm	Bar Code
200204035	25x35	8012004027756

Piastra con telaio in acciaio inox e fornello piccola

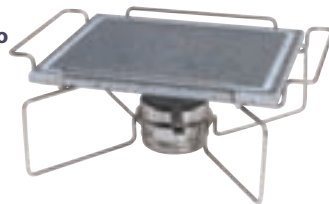
• Square stone plate with stainless steel 18/10 holder and fuel can bracket



Cod.	cm	Bar Code
200205025	25x25	8012004027763

Piastra con telaio in acciaio inox e fornello media

• Square stone plate with stainless steel 18/10 holder and fuel can bracket



Cod.	cm	Bar Code
200205030	25x30	8012004027773

Piastra con telaio in acciaio inox e fornello grande

• Square stone plate with stainless steel 18/10 holder and fuel can bracket



Cod.	cm	Bar Code
200205040	29x40	8012004027787

Pasticceria Ristorazione

*Small confectionary items • Konditorei Gastronomie
Pâtisserie Restauration • Panadería Restaurantes*

Alluminio puro 99% garantito per alimenti.
Decreto D.M. 18 aprile 2007 n° 76

Pure aluminium
99% guaranteed
for foods
EEC regulation n°
1935/2004 and
EN 601-602

Aluminium pur
99% garanti pour
les aliments
Règlements CEE
n° 1935/2004 et
EN 601-602

Rein-Aluminium
99% garantiert
für Lebensmittel
EG-Richtlinie Nr.
1935/2004 und
EN 601-602

Aluminio puro
99% garantizado
para alimentos
Reglamento CEE
n° 1935/2004 y
EN 601-602

Stampo plumcake alluminio

- Plumcake
- Plum-cake
- Plumcake
- Molde cake



Cod.	cm	H cm	Bar Code
090175018	18	6	8012004010079
090175022	22	7	8012004010086
090175026	26	8	8012004010093
090175030	30	9	8012004010109

Stampo conico festonato alluminio

- Aluminium conical fluted mould



Cod.	Ø cm	Bar Code
090334012	12	8012004013223
090334015	15	8012004013230
090334020	20	8012004013247

Stampo festonato alluminio con tubo

- Aluminium fluted mould with pipe



Cod.	Ø cm	Bar Code
090335010	10	8012004013254
090335012	12	8012004013261
090335016	16	8012004013278
090335018	18	8012004013285
090335020	20	8012004013292
090335022	22	8012004013308

Stampo festonato alluminio

- Aluminium fluted mould



Cod.	Ø cm	Bar Code
090336018	18	8012004013315

Pasticceria

Small confectionary items • Gastronomie • Pâtisserie • Panadería

Stampo liscio alluminio con tubo

- Aluminium plain mould with pipe



Cod.	Ø cm	Bar Code
090337018	18	8012004013322
090337020	20	8012004013339
090337022	22	8012004013346

Stampo budino alluminio fondo festonato

- Aluminium pudding mould



Cod.	Ø cm	Bar Code
090338016	16	8012004013353
090338018	18	8012004013360
090338020	20	8012004013377

150

Ciambella alluminio con tubo forato

- Savarin mould with tube
- Kranzkuchen mit Loch
- Savarin avec tube
- Nolde savarin alto



Cod.	Ø cm	Bar Code
090162007*	7,5	8012004009950
090162010*	10	8012004009974
090162020	20	8012004010024
090162022	22	8012004010031
090162024	24	8012004010048
090162026	26	8012004010055
090162030	30	8012004010062

* Confezione standard da 12 pezzi. prezzo cad.

* Standard packing 12 pcs. price for each

Anello Pan di Spagna alluminio 5 mm

- Sponge cake ring aluminium 5 mm Ø outside
- Alu-Biskuitring 5 mm Ø aussen
- Anneau pain de Gênes, aluminium, 5 mm Ø extérieur
- Aro redondo aluminio Ø exterior 5 mm



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
030194015	15	4	8012004015678
030194020	20	4	8012004015685
030194025	25	4	8012004015692
030195015	15	5	8012004015708
030195020	20	5	8012004015715
030195025	25	5	8012004015722

Anello Pan di Spagna Teflon® 5 mm

- Sponge cake ring - Teflon® 5 mm Ø
- Biskuitring - Teflon® 5 mm Ø aussen
- Anneau pain de Gênes, Teflon®, 5 mm Ø ext
- Aro redondo - Teflon® Ø ext 5 mm



Teflon® è un marchio registrato DuPont
Teflon® is a registered trademark DuPont

Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
060194015	15	4	8012004015739
060194020	20	4	8012004015746
060194025	25	4	8012004015753
060195015	15	5	8012004015760
060195020	20	5	8012004015777
060195025	25	5	8012004015784

Bacinella alluminio per confettura

- Jam pan
- Konfitürenschrüssel
- Bassine à confiture
- Cubeta de aluminio para confitura



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
020080036	36	16	11	8012004019263
020080040	40	17	15	8012004019270
020080045	45	17	20	8012004019287
020080050	50	21	30	8012004019294
020080060	60	26	47	8012004019300
020080065	65	29	62	8012004019317

Tortiera bassa alluminio con orlo

- Alu conical cake-pan with rim
- Konische Alu-Kuchenform mit Rand
- Tourtière conique bordée en aluminium
- Tartera conica aluminio con borde



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
020057020	20	3	8012004005693
020057022	22	3	8012004002647
020057024	24	3	8012004002654
020057026	26	3	8012004002661
020057028	28	3	8012004002678
020057030	30	3	8012004002685
020057032	32	3	8012004002692
020057034	34	3	8012004002708
020057036	36	3	8012004002715
020057040	40	3	8012004002722
020057050	50	3	8012004002739

Tortiera media alluminio con orlo

- Alu conical cake-pan with rim
- Konische Alu-Kuchenform mit Rand
- Tourtière conique bordée en aluminium
- Tartera conica aluminio con borde



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
090157020	20	6	8012004010116
090157022	22	6	8012004010123
090157024	24	6	8012004010130
090157026	26	6	8012004010147
090157028	28	6	8012004010154
090157030	30	6	8012004010161
090157032	32	6	8012004010178
090157034	34	6	8012004010185
090157036	36	6	8012004010192
090157038	38	6	8012004010208
090157040	40	6	8012004010215
090157050	50	6	8012004010222

Pasticceria

Small confectionary items • Gastronomie • Pâtisserie • Panadería

Tortiera alta alluminio con orlo

- Aluminium deep cylindrical cake mould with rounded edges
- Zylindrisch Alu-Kuchenform mit Rand
- Tourtière cylindrique bordée en aluminium
- Tartera cilíndrico aluminio con borde



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
090158020	20	8	8012004013384
090158022	22	8	8012004013391
090158024	24	8	8012004013407
090158026	26	8	8012004013414
090158028	28	8	8012004013421
090158030	30	8	8012004013438
090158032	32	8	8012004013445
090158034	34	8	8012004013452
090158036	36	8	8012004013469
090158038	38	8	8012004013476
090158040	40	8	8012004013483

Tortiera bassa antiaderente

- Cake-pan, non-stick coating
- Kuchenform mit Antihafbeschichtung
- Tourtière en aluminium anti-adhésive
- Tartera con recubrimiento antiadherente



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
050032026	26	3	8012004008502
050032028	28	3	8012004008519
050032030	30	3	8012004008526
050032032	32	3	8012004008533

Stampo orientale festonato alluminio

- Aluminium mini-pudding fluted mould



Cod.	Ø cm	Bar Code
090339010	10	8012004013490
090339012	12	8012004013506

Stampo orientale alluminio ovale festonato

- Aluminium oval fluted mould



Cod.	cm	Bar Code
090340016	16	8012004013513

Stampo crème caramel alluminio con orlo

- Aluminium crème caramel mould with rounded edge



Confezione standard 12 pezzi. Prezzo a conf.
Standard packing 12 pcs. Price for packet

Cod.	Ø cm	Bar Code
090131007	7	8012004013520

Stampo babà alluminio con orlo

- Aluminium babà mould with rounded edge



Confezione standard 12 pezzi. Prezzo a conf.
Standard packing 12 pcs. Price for packet

Cod.	Ø cm	Bar Code
090341006	6	8012004013537
090341007	7	8012004013544

Stampo bocconotto alluminio

- Aluminium tartlet mould



Confezione standard 12 pezzi. Prezzo cad.
Standard packing 12 pcs. Price for each

Cod.	Ø cm	Bar Code
090342006	6	8012004013551
090342007	7	8012004013568
090342008	8	8012004013575

Raschietto polipropilene

- Polypropylene dough scrapers



Confezione standard 10 pezzi. Prezzo a conf.
Standard packing 10 pcs. Price for packet

Cod.	cm	H cm	Bar Code
090249001	14,5	9,5	8012004013582
090249002	12,5	9	8012004013599
090249003	14,5	9,5	8012004013605
090249004	12	9	8012004013612
090249005	15	11	8012004013629
090249006	19,5	15	8012004013636
090249007	21,5	13	8012004013643

Bocchette varie inox

One piece, non welded tubes inox 18/10 • Edelstahlhüllen 18/10 • Douilles variées inox 18/10 • Boquillas varias de acero inoxidable 18/10

Sacchetto per decorare

• Pastry bags



Confezione standard 3 pezzi. Prezzo a conf.
Standard packing 3 pcs. Price for packet

Cod.	cm	Bar Code
090177034	34	8012004010628
090177040	40	8012004010635
090177046	46	8012004010642
090177050	50	8012004010659
090177055	55	8012004010666
090177060	60	8012004010673

Foro stella

• Star tubes



Confezione standard 5 pezzi. Prezzo a conf.
Standard packing 5 pcs. Price for packet

Cod.	Ø cm	Bar Code
090179002	0,2	8012004013759
090179003	0,3	8012004013766
090179004	0,4	8012004013773
090179005	0,5	8012004013780
090179006	0,6	8012004013797
090179007	0,7	8012004013803
090179008	0,8	8012004013810
090179009	0,9	8012004013827
090179010	1	8012004013834
090179011	1,1	8012004013841
090179012	1,2	8012004013858
090179013	1,3	8012004013865
090179014	1,4	8012004013872
090179015	1,5	8012004013889
090179016	1,6	8012004013896
090179017	1,7	8012004013902
090179018	1,8	8012004013919

Dosatore inox con piedistallo

• Automatic piston funnel



Cod.	Lt	Bar Code
090343009	0,9	8012004013650

Foro tondo

• Plain tubes



Confezione standard 5 pezzi. Prezzo a conf.
Standard packing 5 pcs. Price for packet

Cod.	Ø cm	Bar Code
090178002	0,2	8012004010703
090178003	0,3	8012004014121
090178004	0,4	8012004010710
090178005	0,5	8012004013667
090178006	0,6	8012004010727
090178007	0,7	8012004013674
090178008	0,8	8012004010734
090178009	0,9	8012004013681
090178010	1	8012004010741
090178011	1,1	8012004013698
090178012	1,2	8012004010758
090178013	1,3	8012004013704
090178014	1,4	8012004010765
090178015	1,5	8012004013711
090178016	1,6	8012004010772
090178017	1,7	8012004013728
090178018	1,8	8012004010789
090178020	2	8012004010796
090178022	2,2	8012004013735
090178024	2,4	8012004013742

Foro stella punte chiuse

• Star closed tubes



Confezione standard 5 pezzi. Prezzo a conf.
Standard packing 5 pcs. Price for packet

Cod.	Ø cm	Bar Code
090180002	0,2	8012004010802
090180003	0,3	8012004013926
090180004	0,4	8012004010819
090180005	0,5	8012004013933
090180006	0,6	8012004010826
090180007	0,7	8012004013940
090180008	0,8	8012004010833
090180009	0,9	8012004013957
090180010	1	8012004010840
090180011	1,1	8012004013964

Foro stella più punte

• Star tubes with more teeth



Confezione standard 5 pezzi. Prezzo a conf.
Standard packing 5 pcs. Price for packet

Cod.	Ø cm	Bar Code
090183004	0,4	8012004016903
090183006	0,6	8012004013988
090183007	0,7	8012004013995
090183009	0,9	8012004016910
090183010	1	8012004014015
090183012	1,2	8012004014022
090183013	1,3	8012004014039
090183015	1,5	8012004016927
090183016	1,6	8012004014053
090183018	1,8	8012004014060

Foro a fiore

• Fancy rose tubes



Confezione standard 5 pezzi. Prezzo a conf.
Standard packing 5 pcs. Price for packet

Cod.	Tipologia	Bar Code
090181001	tipo 1	8012004014077
090181002	tipo 2	8012004014084
090181003	tipo 3	8012004014091

Delizia

• Star ribbon tubes



Confezione standard 5 pezzi. Prezzo a conf.
Standard packing 5 pcs. Price for packet

Cod.	cm	Bar Code
090182016	1,6x0,2	8012004010932
090182020	2x0,3	8012004010956
090182028	2,8x0,4	8012004014107

Imbutino

• Special fritten tube



Confezione standard 5 pezzi. Prezzo a conf.
Standard packing 5 pcs. Price for packet

Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
090184004	0,4	9,5	8012004014114

Pale pizza

*Professional Aluminium • Aluminium Professional
Aluminium Professional • Aluminio Professional*

Alluminio puro 99% garantito per alimenti.
Decreto D.M. 18 aprile 2007 n° 76

Pure aluminium
99% guaranteed
for foods
EEC regulation n°
1935/2004 and
EN 601-602

Aluminium pur
99% garanti pour
les aliments
Règlements CEE
n° 1935/2004 et
EN 601-602

Rein-Aluminium
99% garantiert
für Lebensmittel
EG-Richtlinie Nr.
1935/2004 und
EN 601-602

Aluminio puro
99% garantizado
para alimentos
Reglamento CEE
n° 1935/2004 y
EN 601-602

Pala pizza inox con manico e corsoio

- Round pizza peel, s/s, with handle
- Runde Pizzaschaufel, Edelstahl, mit Stiel
- Pelle à pizza ronde en acier inox avec manche
- Pala para pizza redonda acero inox con mango



Cod.	Ø cm	Bar Code
200134019	19	8012004009165
200134025	25	8012004009172
200134036	36	8012004009189

Pala pizza alluminio con manico

- Rectangular pizza peel, 150 cm handle, alu anodized
- Rechteckige Pizzaschaufel, alueloxiert, mit Stiel 150 cm
- Pelle à pizza rectangulaire en alu anodisé avec manche 150 cm
- Pala para pizza rectangular alu con mango 150 cm anodizzata



Cod.	cm	Bar Code
200135032	34x32	8012004009196

Rimuovibraci inox con manico

- Ash remover, 150 cm handle
- Edelstahlscraper für Ascheaufnahme mit Stiel 150 cm
- Pelle ramasse-cendres en acier inox, manche 150 cm
- Rasqueta inox remuevebrasa con mango 150 cm



Cod.	Bar Code
200136001	8012004009202

Spazzola ottone con manico

- Adjustable brass brush for ash, 150 cm handle
- Drehbare Messingbürste für Asche mit Stiel 150 cm
- Brosse orientable en laiton pour cendres, manche 150 cm
- Cepillo laton movil para ceniza con mango 150 cm



Cod.	cm	Bar Code
200137016	16x5	8012004009219

Pizza

Pizza tools • Pelles à pizza • Pizzaschaufeln • Palas para pizza

Pala per pizza tonda manico cm 150 in lega di alluminio

- Round pizza peel, very light and flexible, 150 cm. handle
- Schaufel für runde Pizza, sehr leichter und biegsamer Stiel 150cm.
- Pelle à pizza ronde très légère, flexible manche 150 cm
- Pala para pizza circular ligerísima y flexible, con mango de 150 cm



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
200252032	32	182	8012004023833
200252037	37	187	8012004023845
200252041	41	191	8012004023857
200252045	45	195	8012004023864
200252050	50	200	8012004023871

Pala per pizza tonda forata manico cm 150 in lega di alluminio

- Round pizza peel, perforated, aluminium alloy
- Schaufel für runde Pizza aus gelochter Alu-Legierung
- Pelle à pizza ronde à douille en toile d'aluminium
- Pala para pizza circular perforada en aleación de aluminio



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
200253032	32	182	8012004023888
200253037	37	187	8012004023895
200253041	41	191	8012004023901
200253045	45	195	8012004023918
200253050	50	200	8012004023925

158

Pala per pizza rettangolare manico cm 150 in lega di alluminio

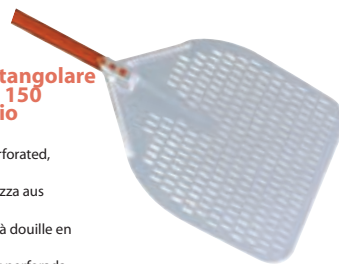
- Rectangular pizza peel, very light and flexible, 150 cm handle
- Schaufel für rechteckige Pizza, sehr leichter und biegsamer Stiel 150 cm
- Pelle à pizza rectangulaire, très légère, flexible Manche 150 cm
- Pala para pizza rectangular, ligerísima y flexible, mango de 150 cm



Cod.	cm	H cm	Bar Code
200254032	32x32	182	8012004023932
200254037	37x37	187	8012004023949
200254041	41x41	191	8012004023956
200254045	45x45	195	8012004023963
200254050	50x50	200	8012004023974

Pala per pizza rettangolare forata manico cm 150 in lega di alluminio

- Rectangular pizza peel, perforated, aluminium alloy
- Schaufel für rechteckige Pizza aus gelochter Alu-Legierung
- Pelle à pizza rectangulaire à douille en toile d'aluminium
- Pala para pizza rectangular perforada en aleación de aluminio



Cod.	cm	H cm	Bar Code
200255032	32x32	182	8012004023987
200255037	37x37	187	8012004023994
200255041	41x41	191	8012004024007
200255045	45x45	195	8012004024014
200255050	50x50	200	8012004024021

Supporto alluminio da muro per 2 pale

- Peel wall holder, anodized aluminium for 2 peels
- Schaufelaufhängevorrichtung für die Wand aus eloxiertem Aluminium für 2 Schaufeln
- Porte pelle mural aluminium anodisé pour fixation de 2 pelles
- Colgador de palas sobre pared en aluminio anodizado capacidad para 2 palas



Cod.	Bar Code
200138003	8012004024038

Supporto (pale pizza escluse)

- Peel wall holder
- Schaufelaufhängevorrichtung (kleine Schaufel/Geräte)
- Porte pelles (pelle à pizza/accessoire)
- Colgador de palas sobre pared



Cod.	Bar Code
200138001	8012004009226

Supporto a terra per pale

- Pizza peel rack (empty), painted steel
- Pizzaschaufelhalter (leer), lackierter Stahl
- Présentoir pour pelles à pizza (vide) en acier verni
- Mostrador para artículos indicados arriba Acero barnizado



Cod.	Bar Code
200138002	8012004024045

159

Pizza

Pizza tools • Pelles à pizza • Pizzaschaufeln • Palas para pizza

Palettino tondo inox con manico e corsoio

- Small round pizza peel, stainless steel
- Kleine runde Schaufel aus Inox-Stahl
- Pelle à pizza petit modele en acier inox
- Paleta circular de acero inoxidable



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
200250017	17	167	8012004024069
200250020	20	170	8012004024076
200250023	23	173	8012004024083
200250026	26	176	8012004024094

Palettino tondo inox forato con manico e corsoio

- Small round pizza peel, stainless steel
- Kleine runde Schaufel aus Inox-Stahl
- Pelle à pizza petit modele en acier inox
- Paleta circular de acero inoxidable



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
200251017	17	167	8012004024106
200251020	20	170	8012004024113
200251023	23	173	8012004024126
200251026	26	176	8012004024137

160

Coppia fondomanico e corsoio in plastica

- Plastic holder & slider set
- Paar verschiebbare Stielhüllen aus Kunststoff
- Embout de manche et poignée colissante plastique
- Protector de mango + mango deslizante de plástico



Cod.	Bar Code
200271001	8012004024144

Rastrello inox rimuovibraci

- Stainless steel brush
- Inox-Hake zur Bergung von Festkörpern
- Rateau racloir inox
- Rastrillo de acero inoxidable



Cod.	Bar Code
200136002	8012004024052

Spazzola orientabile con raschietto setole

- Adjustable brush with brass bristles scraper, wood base, black anodized handle
- Bewegliche Bürste mit Borstenschaber aus Messing, schwarz eloxierter Stiel
- Brosse métallique orientable fil laiton talon bois manche anodisé noir
- Cepillo orientable con raspador de cerdas de latón, base de madera y mango anodizado negro



Cod.	Bar Code
200137020	8012004024151

Ricambio spazzola

- Spare brush
- Ersatzbürste
- Brosse de rechange
- Recambio de cepillo



Cod.	Bar Code
200268020	8012004024168



161

Alluminio 2 mm Basic

*Aluminium 2 mm Basic • Série Aluminium 2 mm Basic
Linie Aluminium 2 mm Basic • Línea Aluminio 2mm*

Alluminio puro 99% garantito per alimenti.
Decreto D.M. 18 aprile 2007 n° 76

Pure aluminium
99% guaranteed
for foods
EEC regulation n°
1935/2004 and
EN 601-602

Aluminium pur
99% garanti pour
les aliments
Règlements CEE
n° 1935/2004 et
EN 601-602

Rein-Aluminium
99% garantiert
für Lebensmittel
EG-Richtlinie Nr.
1935/2004 und
EN 601-602

Aluminio puro
99% garantizado
para alimentos
Reglamento CEE
n° 1935/2004 y
EN 601-602



Alluminio 2 mm Basic

Aluminium 2 mm Basic • Série Aluminium 2 mm Basic
Linie Aluminium 2 mm Basic • Línea Aluminio 2mm

La storia

L'alluminio pur essendo uno dei metalli più diffusi sulla terra ha trovato impiego in cucina relativamente da poco tempo anche se le prime notizie su questo materiale risalgono all'inizio dell'800. Solo nel 1885 si riuscì però a produrre piccole quantità di alluminio attraverso un complesso processo industriale. Questa produzione ebbe particolare fortuna in gioielleria e nelle posaterie sebbene il suo prezzo fosse enormemente caro per un uso commerciale. L'imperatore francese Napoleone III usava con gli ospiti di riguardo coltelli, forchette e cucchiaini di alluminio mentre il "collega" Cristiano X, sovrano di Danimarca portava sul capo regale una corona di alluminio.

Consigli utili

- È adatto a tutti i tipi di cottura, soprattutto quelli che richiedono tempi prolungati e temperature costanti. Occorre accertarsi all'atto dell'acquisto che il contenitore sia di alluminio puro almeno al 99% come prevedono le norme europee in materia di contenitori a contatto con gli alimenti.
- La patina scura che si forma all'interno delle pentole di alluminio è determinata dall'ossidazione spontanea del metallo: una vera e propria barriera protettiva inerte che non va eliminata. Per chi volesse avere sempre i recipienti di cottura splendenti deve usare prodotti specifici.
- Al primo utilizzo è meglio lavare la pentola con acqua e "precondizionarla" cioè ungere leggermente l'interno con olio o burro.
- È consigliabile aggiungere il sale non all'inizio quando il liquido contenuto nella pentola è ancora freddo bensì durante l'ebollizione per favorirne lo scioglimento altrimenti potrebbe bucare il contenitore.

The History

Aluminium is one of the most diffused metals on the earth. In spite of that it has been used for cooking only since approximately a century. Even if known at the beginning of the 1800's, was in 1885 that a small production was started thanks to a new but complex manufacturing process. The initial applications were used in jewelry because the price was still very high. The emperor Napoleon III used aluminium cutlery for special occasions. The king Christian X of Denmark carried an aluminium crown.

Uses & care

- Aluminium is suitable for all kind of cooking, particularly for long and constant temperature cooking. It is important to buy only pans in Aluminium with at least 99% purity.
- The dark patina that appears inside the pans after usage, is derived from the spontaneous oxidation of the metal.
- It is a protective layer and barrier that should not be removed. For Consumers who want to have a shining surface, we recommend specific products for cleaning aluminium.
- When using the utensils for the first time, we suggest to wash the pan with soapy water and rinse well, then precondition the inner part with oil or butter.

www.fasapentole.com



Conveniente rapporto qualità-prezzo

Good value for the price



Risparmio energetico delle fonti di riscaldamento

*Energy saving
(from heating sources)*



225 W/m²K
Ottima conducibilità termica

Very good thermal conductivity



Fondo Spessore 2 mm

Bottom of 2 mm thick



2,7
Leggerezza grazie al ridotto peso specifico

Light weight



Manicatura tubolare in acciaio inox a bassa conduzione di calore

Tubular stainless steel 18/10 handles



Sicurezza igienica per il contatto con gli alimenti.
Conforme alle vigenti normative HACCP

*Safe in relation to hygiene
as per current food contact
regulations*



Gas
Gas



Elettrica
Electric



Radiante
Radiant



Riciclabile
Recyclable



Pentola

- Stock pot
- Hoher Suppentopf
- Marmite traiteur
- Olla



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
043001016	16	14	2,7	8012004045286
043001018	18	16	4	8012004045293
043001020	20	18	5,5	8012004045309
043001022	22	20	7,5	8012004045316
043001024	24	22	10	8012004045323
043001026	26	24	12,5	8012004045330
043001028	28	26	16	8012004045347
043001030	30	28	20	8012004045354
043001032	32	30	24	8012004045361
043001034	34	32	29	8012004045378
043001036	36	34	35	8012004045385
043001038	38	36	40	8012004045392
043001040	40	38	48	8012004045408

Casseruola alta 2 maniglie

- Saucepot 2 handles
- Kochtopf 2 Griffe
- Faltout 2 anses
- Cacerola alta 2 asas



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
043002016	16	9	1,9	8012004045415
043002018	18	10	2,6	8012004045422
043002020	20	10,5	3,3	8012004045439
043002022	22	12	4,5	8012004045446
043002024	24	13	5,5	8012004045453
043002026	26	13,5	7	8012004045460
043002028	28	14	8,5	8012004045477
043002030	30	15	10	8012004045484
043002032	32	16	12	8012004045491
043002034	34	17	15	8012004045507
043002036	36	18	18	8012004045514
043002038	38	18	21	8012004045521
043002040	40	20	25	8012004045538

Casseruola bassa 2 maniglie

- Casserole pot 2 handles
- Bratentopf 2 Griffe
- Sautoir 2 anses
- Cacerola baja con 2 asas



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
043003020	20	7,5	2,5	8012004045545
043003022	22	8,5	3,3	8012004045552
043003024	24	9	4	8012004045569
043003026	26	9,5	5	8012004045576
043003028	28	10	6	8012004045583
043003030	30	11	7,5	8012004045590
043003032	32	11,5	8,5	8012004045606
043003034	34	12	10	8012004045613
043003036	36	13	13	8012004045620
043003038	38	13,5	15	8012004045637
043003040	40	14	17	8012004045644

Tegame 2 maniglie

- Omelette pan 2 handles
- Pfanne 2 Griffe
- Plat rond 2 anses
- Paellera 2 asas



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
043006016	16	4	8012004045750
043006018	18	5	8012004045767
043006020	20	6	8012004045774
043006022	22	6	8012004045781
043006024	24	6	8012004045798
043006026	26	6	8012004045804
043006028	28	6,5	8012004045811
043006030	30	6,5	8012004045828
043006032	32	6,5	8012004045835
043006034	34	6,5	8012004045842
043006036	36	7,5	8012004045859
043006038	38	8	8012004045866
043006040	40	8	8012004045873

Linea Alluminio 2 mm Basic

Aluminium 2 mm Basic • Série Aluminium 2 mm Basic • Linie Aluminium 2 mm Basic • Línea Aluminio 2mm

Padella 1 manico

- Frypan 1 handle
- Bratpfanne 1 Griff
- Poêle à frêre
- Sartén 1 mango



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
043007016	16	4	8012004045880
043007018	18	5	8012004045897
043007020	20	6	8012004045903
043007022	22	6	8012004045910
043007024	24	6	8012004045927
043007026	26	6	8012004045934
043007028	28	6,5	8012004045941
043007030	30	6,5	8012004045958
043007032	32	6,5	8012004045965
043007034	34	6,5	8012004045972
043007036	36	7,5	8012004045989
043007038	38	8	8012004045996
043007040	40	8	8012004046009

Coperchio tondo

- Cover
- Deckel
- Couvercle
- Tapa redonda



Cod.	Ø cm	Bar Code
043010016	16	8012004046016
043010018	18	8012004046023
043010020	20	8012004046030
043010022	22	8012004046047
043010024	24	8012004046054
043010026	26	8012004046061
043010028	28	8012004046078
043010030	30	8012004046085
043010032	32	8012004046092
043010034	34	8012004046108
043010036	36	8012004046115
043010038	38	8012004046122
043010040	40	8012004046139

Casseruola alta 1 manico

- Saucepan 1 handle
- Stielkasserolle Hoch
- Casserole Haute 1 manche
- Cacerola alta 1 mango



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
043004014	14	8	1,2	8012004045699
043004016	16	9	1,9	8012004045705
043004018	18	10	2,6	8012004045712
043004020	20	11	3,3	8012004045729
043004022	22	12	4,5	8012004045736
043004024	24	13	5,5	8012004045743

Casseruola conica 1 manico e becco

- Conical casserole pan, 1 handle
- Konische Stielkasserolle
- Casserole conique, 1 manche
- Cacerola conica con mango y pico



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
043168014	14	8,5	1,2	8012004045651
043168016	16	10	1,3	8012004045668
043168018	18	11,5	1,9	8012004045675
043168020	20	12,5	2,4	8012004045682

Paiolo conico 1 manico

- Conical polenta pot, 1 handle
- Konische Polentetopf 1 Stiel
- Chaudron à polenta, 1 manche
- Caldero para polenta conico



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
040124018	18	12	2	8012004030114
040124020	20	13	3	8012004030121
040124022	22	14	3,5	8012004030138
040124024	24	14	4,5	8012004030145
040124026	26	17	6	8012004030152
040124028	28	17	7	8012004030169
040124030	30	18	8	8012004030176

Spghettiera 2 maniglie con Colapasta e Coperchio

- Spaghetti saucepot with colander and lid
- Spaghettitopf mit Innenseiher und Deckel
- Marmite à spaghetti avec passoire et couvercle
- Conjunto cuecepastas, escurridera y tapa



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
040105022	22	23	7,5	8012004030060

167

Padella bassa 1 manico antiaderente

- Frypan 1 handle
- Bratpfanne 1 Griff
- Poêle à frire
- Sartén 1 mango



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
055007020	20	4,5	8012004027947
055007024	24	5	8012004027954
055007028	28	5	8012004027961
055007032	32	5	8012004027978
055007036	36	5,5	8012004027985

Padella alta 1 manico antiaderente

- Frypan 1 handle
- Bratpfanne 1 Griff
- Poêle à frire
- Sartén 1 mango



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
055140020	20	5,5	8012004027992
055140024	24	6,5	8012004028005
055140028	28	7	8012004028012
055140032	32	7,5	8012004028029
055140036	36	8	8012004028036

Linea Alluminio 2 mm Basic

Aluminium 2 mm Basic • Série Aluminium 2 mm Basic • Linie Aluminium 2 mm Basic • Línea Aluminio 2mm

Fornetto con coperchio e piastra

- Bake-stove with lid and iron grid
- Brennofen für Kuchen mit Deckel und Eisenplatte
- Four à gâteaux, avec couvercle et plaque en fer
- Hornillo para postres con tapa y plancha hierro



Cod.	Ø cm	Bar Code
043126026	26	8012004046146
043126028	28	8012004046153
Cod.	Bar Code	
200126001	Fondello singolo	8012004047693

Fornetto con occhio

- Bake-stove with eye
- Brennofen für Kuchen mit Auge
- Four à gâteaux, avec œil
- Hornillo para postres con ojo



Cod.	Ø cm	Bar Code
043159030	30	8012004048829
043159035	35	8012004048836

168

Pentolino latte alluminio con coperchio

- Milk pot, opaque fi nish with lid
- Milchtöpfchen, mattiert, mit Deckel
- Pot au lait, fi nissage opaque avec couvercle
- Pote leche acabado opaco con tapa



Cod.	Ø cm	H cm	lt	Bar Code
040117010	10	10	0,6	8012004009707
040117012	12	12	1	8012004009714
040117014	14	14	1,7	8012004009721
040117016	16	16	2,5	8012004009738
040117018	18	18	4,5	8012004009745

Secchio latte alluminio

- Milk bucket, aluminium
- Milcheimer, Aluminium
- Seau à lait en aluminium
- Cubo leche aluminio



Cod.	Lt	Bar Code
040111008	8	8012004009653
040111010	10	8012004009660
040111012	12	8012004009677
040111015	15	8012004009684
040111020	20	8012004009691



169

Salsa pomodoro in alluminio

170

*Line for tomato • Linie für Tomatensoßentöpfe
Série pour sauce-tomates • Línea para salsa de tomate*

Alluminio puro 99% garantito per alimenti.
Decreto D.M. 18 aprile 2007 n° 76

Pure aluminium
99% guaranteed
for foods
EEC regulation n°
1935/2004 and
EN 601-602

Aluminium pur
99% garanti pour
les aliments
Règlements CEE
n° 1935/2004 et
EN 601-602

Rein-Aluminium
99% garantiert
für Lebensmittel
EG-Richtlinie Nr.
1935/2004 und
EN 601-602

Aluminio puro
99% garantizado
para alimentos
Reglamento CEE
n° 1935/2004 y
EN 601-602





171

Linea Salsa pomodoro in alluminio

Line for tomato

Série pour sauce-tomates

Linie für Tomatensoßetöpfe

Línea para salsa de tomate



225 W/m²K

Ottima conducibilità
termica

Very good thermal conductivity



2,7

Leggerezza grazie al
ridotto peso specifico

Light weight



Fondo Spessore 1,5 mm

Bottom of 1,5 mm thick



Manicatura tubolare
in acciaio inox a bassa
conduzione di calore

*Tubular stainless steel 18/10
handles*



Gas
Gas



Elettrica
Electric



Radiante
Radiant



Riciclabile
Recyclable

**PRODOTTO STAGIONALE VENDUTO SOLO SU ORDINAZIONE
PER ORDINI PERVENUTI ENTRO IL 15 APRILE**

Seasonal Items to be sold only on request within 15th April

Pentola a gradino con coperchio

- Stock pot with step and lid
- Hoher Topf mit Stufe mit Deckel
- Marmite avec couvercle
- Olla marcada con tapa



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
260097028	28	29	8012004017573
260097030	30	30	8012004017580
260097032	32	31	8012004017597
260097034	34	32	8012004017603
260097036	36	34	8012004017610
260097040	40	37	8012004017627

Pentola casalinga senza coperchio

- Stock pot casalinga type without cover
- Topf casalinga ohne deckel
- Marmite casalinga sans couvercle
- Olla doméstica sin tapa



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
260101032	32	30	8012004017634
260101036	36	33	8012004017641
260101040	40	37	8012004017658
260101045	45	40	8012004017665
260101050	50	45	8012004017672
260101055	55	51	8012004017689
260101060	60	56	8012004017696

Pentola salsa senza coperchio

- Tomato sauce pot without cover
- Tomatensauce Topf ohne Deckel
- Marmite à sauce sans couvercle
- Cubeta para salsa sin tapa



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
260001032	32	31,5	8012004004801
260001036	36	31,5	8012004004818
260001040	40	34	8012004004825
260001045	45	34	8012004004832
260001050	50	34,5	8012004004849
260001055	55	37	8012004004856
260001060	60	37	8012004004863

Coperchio pomodoro per casalinga e salsa

- Cover for stock pot casalinga
- Deckel für topf casalinga
- Couvercle pour marmite casalinga
- Tapa doméstica y salsa



Cod.	Ø cm	Bar Code
260010032	32	8012004017504
260010036	36	8012004017412
260010040	40	8012004017528
260010045	45	8012004017535
260010050	50	8012004017542
260010055	55	8012004017559
260010060	60	8012004017566

Scolapomodoro

- Colander
- Sehier
- Passoire
- Escurretomate



Cod.	Ø cm	H cm	Bar Code
260013036	36	31,5	8012004008304
260013040	40	34	8012004007604
260013045	45	34	8012004007611
260013050	50	34,5	8012004007628

Cavagnocchi

- Gnocchi strainer
- Schöpflöffel für Klöße
- Petite passoire à gnocchi
- Espumadera para "gnocchi"



Cod.	cm	Bar Code
200236050	50	8012004012141

Espositori

Displays

Espositore per padelle con ganci in acciaio

Espositore bifacciale misure da ø 20 cm a ø 40 cm
Double side display for sizes from ø 20 cm to ø 40 cm

Cod.	cm	Bar Code
200190005	80x170	8012004028074



Espositore per GN 1/1

- Contiene 9 modelli di teglie per forni a convezione
- Holds 9 different models of sheets for convection oven

Cod.	cm	Bar Code
200190003	60x150	8012004024267



Condizioni generali di vendita Italia:

General terms and conditions

INFO:

- I nostri Agenti ed i nostri addetti commerciali sono a Vs. completa disposizione per qualsiasi informazione Vi possa servire.
- Riferimenti e numeri sono riportati di seguito.

ORDINI:

- Richieste e ordini possono essere inviati o trasmessi ai seguenti indirizzi:
- Contattando i nostri agenti di vendita al telefono, tramite fax o tramite mail.
- Ufficio commerciale centralino e Invio ordini:
Tel. +39.035.4545911 - Fax +39.035.692965
Mail info@fasapentole.com
- Castellano Biagio: Tel. +39.035.4545920
Mail commerciale1@fasapentole.com
- Zambelli Debora: Tel. +39.035.4545921
Mail commerciale2@fasapentole.com
- Amministrazione: Tel. +39.035.4545924
Fax 039.035.204740
Mail amministrazione@fasapentole.com
- Tutti gli ordini sono soggetti ad approvazione di Fasa srl
- Ordine fatturabile, importo minimo di Euro 250,00 netto merce.
- Tempi di consegna, entro 10 gg lavorativi dalla data di conferma d'ordine.

CONDIZIONI DI CONSEGNA / TRASPORTI IN ITALIA

- Gli ordini saranno consegnati al domicilio del Cliente a mezzo corriere convenzionato con la Fasa srl alle seguenti modalità:
 - a) Per Regioni del Nord Italia, con addebito fisso in fattura del 3% con un importo minimo di Euro 19,00 netto in fattura per ogni spedizione.
 - b) Per Regioni del Centro Italia, con addebito fisso in fattura del 4% con un importo minimo di Euro 25,00 netto in fattura per ogni spedizione.
 - c) Per Regioni del Sud Italia e isole, con addebito fisso in fattura del 6% con un importo minimo di Euro 35,00 netto in fattura per ogni spedizione.
- d) Gli ordini ritirati da corrieri convenzionati con il Cliente, saranno resi disponibili nei tempi sopra descritti, in "franco fabbrica" presso il nostro stabilimento di Lallio (BG)
- * Nord Italia: Valle D'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia, Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia ed Emilia Romagna.
- ** Centro Italia: Toscana, Umbria, Marche, Abruzzo, Molise e Lazio.
- *** Sud Italia e isole: Campania, Basilicata, Puglia, Calabria, Sicilia e Sardegna.
- Addebito aggiuntivo per consegne con "sponda idraulica" - Euro 25,00 a consegna.
 - Addebito aggiuntivo per "consegna urgente / tassativa" - Euro 30,00 a consegna.
 - Addebito aggiuntivo per ordini inferiori ad Euro 250,00 netto merce - Euro 10,00 per ogni ordine per spese di gestione e addebito delle spese di trasporto come descritte sopra.
 - Nel caso la spedizione subisse una "giacenza" presso i magazzini del corriere per cause a noi non imputabili, saranno addebitati al Cliente i relativi costi sostenuti dalla Fasa srl.

RESI / RECLAMI

- Eventuali contestazioni per colli o bancali ricevuti danneggiati esternamente, dovranno essere segnalate direttamente sul documento consegnato dal corriere convenzionato con la Fasa srl ed inviate in copia ai nostri uffici commerciali. Tali contestazioni dovranno essere abbinate a documentazione fotografica che attesti il danno subito.
- La merce ricevuta, dovrà essere controllata allo scarico o entro pochi giorni dalla consegna, non si accettano segnalazioni successive ai sette giorni lavorativi dalla data di ricezione della merce.
- Qualsiasi richiesta di resa delle merci dovrà pervenire tramite i nostri Agenti o direttamente al nostro ufficio commerciale con il relativo modulo di "richiesta di autorizzazione al reso" disponibile presso i nostri uffici commerciali o tramite gli agenti, tale richiesta di reso verrà autorizzata o negata dal nostro ufficio controllo qualità e dall'ufficio commerciale.

- In caso di responsabilità da parte di Fasa srl, provvederemo a ritirare a nostre spese e a sostituire le merci danneggiate riconsegnandole in porto franco al domicilio del Cliente.
- In caso di responsabilità o di errore del Cliente, la merce dovrà essere resa "franco fabbrica" e la Fasa srl addebiterà una percentuale del 15% del netto merce con un minimo di Euro 20,00 per spese di gestione, per accreditare gli articoli resi, sempre che siano integri e confezionati in imballi originali. Nel caso la merce resa sia rovinata, la stessa sarà valorizzata e accreditata con "valore a peso".
- Non sarà possibile rendere eventuali articoli ordinati "su richiesta" o "personalizzati" o "fuori produzione". Non è inoltre prevista e autorizzata nessuna forma di "reso dell'inventario"

PERSONALIZZAZIONI

- Esiste la possibilità di personalizzare i prodotti a condizioni da definire con il nostro ufficio commerciale, di seguito alcune indicazioni:
- Le personalizzazioni possono essere praticate tramite "incisione laser" o tramite "punzone" in funzione delle quantità dell'ordine e della tipologia di richiesta.
- Il nostro ufficio grafico richiederà i file nei formati necessari per apporre il logo.
- Qualsiasi richiesta dovrà essere valutata dall'ufficio commerciale e dall'ufficio tecnico produttivo e sarà seguita da un preventivo di spesa con i tempi di realizzazione.
- Qualsiasi ordinativo di merce personalizzata dovrà essere seguito da un versamento di un acconto del 30% dell'importo totale dell'ordine e dal saldo prima della spedizione della merce.
- Non potranno essere accettati resi di merce personalizzata.

175

Condizioni di consegna/trasporti all'estero:

Delivery terms/international transport - Conditions de livraison/transports internationaux Lieferbedingungen/Auslandstransporte.

- Tutte le consegne per Stati Esteri sono effettuate a condizione: Ex-Works - Franco Fabbrica -
- Condizioni diverse dovranno essere accordate con il nostro ufficio commerciale.
- All deliveries to foreign Countries follow an Ex-Works condition - free our factory.
- Different conditions should be agreed with our Sales Office.
- Toutes les livraisons pour les États étrangers sont effectuées sous conditions Ex-Works - franco notre usine.
- Conditions différents doivent être concordés avec notre Bureau Commerciale
- Alle Auslandslieferungen werden unter den Bedingungen Ab Werk - Frei Werk ausgeführt.
- Andere Bedingungen können mit unserer Handelsabteilung vereinbart werden.



All'interno del sito web trovi l'intero catalogo 2017 ed una serie di servizi dedicati:

- Descrizioni dei materiali e delle linee di prodotti.
- Rassegna stampa ed eventi.
- Modulistica per la compilazione degli ordini, la segnalazione di resi e reclami.
- Modulistica per la compilazione dei propri dati, scheda anagrafica per la privacy.
- Link di collegamento a SAPS.
- Informazioni per raggiungerci e contattarci.

In the website you can find the complete catalogue FASA 2017 and a variety of dedicated services:

- *Materials and products lines descriptions.*
- *Press reviews and events.*
- *Set of forms for the filling in of orders and the notification of returned goods or claims.*
- *Set of forms for the filling in of personal data, personal information file for privacy.*
- *Link to SAPS.*
- *How to visit or contact us.*

Le misure espresse sono indicative e soggette a variazioni senza preavviso.

We reserve the right to alter at any time the technical specifications without notice, whenever circumstances shall so demand.



FASA S.R.L.
Via Madonna, 20 - 24040 Lallio (BG)
Tel. 035 454 5911 - Fax 035 692 965
info@fasapentole.com
www.fasapentole.com

