



MEI
ALBERGHIERA

PENSA IN GRANDE

Le decisioni che prendi oggi
condizioneranno il tuo futuro.

CATALOGO PENTOLAME E
ATTREZZATURE DA CUCINA

Questo catalogo rappresenta una selezione degli articoli disponibili
molti altri sono visionabili presso la nostra sala campionaria.



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE
MADE IN ITALY

PENTOLE AGNELLI

#NONTOCATEMILAPADELLA 

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.

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

PENTOLE AGNELLI PROFESSIONAL COOKWARE



MADE IN ITALY



Perché cucinare nell'alluminio con purezza superiore al 99%?

IL MATERIALE

Perché abbiamo scelto l'alluminio per produrre le nostre pentole professionali? La risposta è nelle sue molteplici qualità: si adatta a diverse tecniche di cottura, ha un'ottima conducibilità che consente al calore di diffondersi uniformemente su tutta la superficie, è molto leggero e quindi molto maneggevole, è resistente agli urti, agli shock termici, alle abrasioni, alla corrosione, non necessita di alcuna manutenzione ed è un materiale ecologico poiché riciclabile al 100%! Inoltre è un materiale assolutamente igienico e idoneo per il contatto con gli alimenti come ha stabilito il Decreto Legge del 19 aprile 2007 pubblicato dal Ministero della Sanità in materia di disciplina dei materiali e degli oggetti in alluminio e in lega di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti **fondamentale** è utilizzare una pentola in **alluminio per alimenti**, come quelle prodotte da Baldassare Agnelli.

LA CONDUCIBILITÀ TERMICA

Dopo il Rame, e il Copper 3 l'Alluminio per alimenti, è in assoluto il miglior conduttore di calore tra i metalli utilizzati per fabbricare pentole. All'interno di un recipiente di Alluminio per alimenti i cibi cuociono alla medesima temperatura e le pareti non coperte dagli alimenti posti a cottura non si surriscaldano, impedendo così la carbonizzazione di spruzzi o residui di cibo che oltre ad alterare il gusto delle pietanze sono poco salutari. La sua capacità di condurre calore è pari a 225W/K.

Un recipiente dotato di buona conduttività termica consente:

- la regolazione e il mantenimento efficace della temperatura nelle varie fasi di cottura;
- la distribuzione uniforme del calore su tutte le superfici, sia sul fondo sia sulle pareti;
- la conseguente riduzione di surriscaldamenti locali e bruciature
- Risparmio energetico delle fonti di riscaldamento

PREGI

- È un materiale riciclabile;
- Ottima conducibilità termica;
- Risparmio energetico delle fonti di riscaldamento;
- Sicurezza dal punto di vista igienico;
- Conformità alle leggi in materia di contenitori a contatto con gli alimenti;
- Se di spessore adeguato, ottima resistenza agli urti, agli shock termici, alle abrasioni e alla corrosione, non necessita di manutenzione;
- Leggerezza grazie al ridotto peso specifico, da non sottovalutare per chi opera quotidianamente con strumenti di cottura;
- Convenienza rapporto qualità-prezzo;
- Conforme alle vigenti norme HACCP.
- Non sono presenti tracce di NICHEL.

LIMITI

- Limitazioni di utilizzo come da Decreto Ministeriale 18 aprile 2007 n° 76:

- a) contatto breve: tempi inferiori alle 24 ore a temperatura non refrigerata;
- b) contatto prolungato: tempi superiori alle 24 ore a temperatura refrigerata;
- c) contatto prolungato: tempi superiori alle 24 ore a temperatura ambiente limitatamente agli alimenti riportati nell'allegato IV del regolamento.
- d) evitare il contatto con cibi fortemente acidi e/ fortemente salati.

Consigli di utilizzo

- Al primo utilizzo pulire attentamente le pentole, sciacquare con acqua bollente e asciugare; successivamente ungere l'interno con un poco di olio o burro e lasciare riposare per qualche ora, poi risciacquare;
- Gli alimenti cuociono meglio e mantengono più sapore a fuoco moderato. Proprio perché le pentole in Alluminio per alimenti hanno un'alta conducibilità termica non serve MAI utilizzare fiamme alte;
- Evitare il surriscaldamento: non scaldare mai la pentola vuota su un fuoco sia esso alto o basso;
- Durante il lavaggio degli strumenti di cottura in alluminio in lavastoviglie, questi si possono macchiare, ciò dipende dal detergente utilizzato; eventuali macchie sono da considerarsi semplici inestetismi che non vanno a pregiudicare in nessun modo l'integrità dello strumento di cottura; l'eventuale fuoriuscita di acqua dalle maniglie o dal manico è causata dai lunghi cicli di lavaggio delle

lavastoviglie casalinghe che facilitano il riempimento degli stessi essendo queste parti in tubolare inox vuoto all'interno. Si sconsigliano pertanto lunghi cicli di lavaggio.

- È pericoloso il contatto con la pentola quando questa è calda;
- I cibi fortemente acidi e salati (ad esempio marinate o salamoie) possono essere comunque perfettamente cucinati in contenitori di Alluminio per alimenti con l'accorgimento di evitare di conservarli per tempi lunghi a temperature non refrigerate.
- Non usare per conservare i cibi "fuori da ambiente refrigerato oltre 24ore";
- Aggiungere il sale solo durante l'ebollizione per favorirne lo scioglimento ed impedire che aggredisca il metallo;
- La patina scura che si forma all'interno delle pentole di Alluminio per alimenti è dovuta all'ossidazione del metallo: una vera propria barriera protettiva inerte che non va tolta. Per mantenere le pentole splendide usare prodotti specifici.

CON L'ALLUMINIO NESSUNA ALLERGIA

Tutti i materiali che vengono a contatto con gli alimenti sono sottoposti a regolamentazione al fine di tutelare l'integrità della salute. Le pentole in alluminio per alimenti Baldassare Agnelli, sono garantite per alimenti secondo il Decreto Ministeriale 18 aprile 2007 n° 76. Non sono presenti tracce di NICHEL.

Alluminio 3 mm professionale



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY



PENTOLA ALTA
CON DUE MANIGLIE INOX

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10314	14	13	2
ALMA10316	16	15	3
ALMA10318	18	17	4,3
ALMA10320	20	19	6
ALMA10322	22	22	8,4
ALMA10324	24	22	10
ALMA10326	26	24	12,7
ALMA10328	28	26	16
ALMA10330	30	30	21,2
ALMA10332	32	30	24
ALMA10334	34	32	29
ALMA10336	36	34	33,6
ALMA10338	38	36	40,8
ALMA10340	40	38	46,5
ALMA10342	42	40	55,4
ALMA10345	45	42	63
ALMA10350	50	45	88
ALMA10355	55	51	121
ALMA10360	60	56	158



CASSERUOLA ALTISSIMA
CON DUE MANIGLIE INOX

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA104B14	14	10	1,5
ALMA104B16	16	11	2,2
ALMA104B18	18	13	3,3
ALMA104B20	20	14,5	3,7
ALMA104B22	22	15,5	4,8
ALMA104B24	24	16	7,2
ALMA104B26	26	17	9
ALMA104B28	28	18,5	11,3
ALMA104B30	30	18,5	13
ALMA104B32	32	21	16,9
ALMA104B34	34	21,5	19,5
ALMA104B36	36	24	24,4
ALMA104B38	38	25	28
ALMA104B40	40	26	32
ALMA104B42	42	27,5	38
ALMA104B45	45	28	46
ALMA104B50	50	30	58



CASSERUOLA ALTA
CON DUE MANIGLIE INOX

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10414	14	7,5	1,5
ALMA10416	16	8	1,7
ALMA10418	18	10	2,6
ALMA10420	20	11	3,3
ALMA10422	22	12	4,6
ALMA10424	24	13	5,6
ALMA10426	26	14,5	8
ALMA10428	28	15,5	9
ALMA10430	30	16	11,3
ALMA10432	32	17	12,5
ALMA10434	34	18	16,3
ALMA10436	36	19	18
ALMA10438	38	19,5	23,8
ALMA10440	40	21	26
ALMA10442	42	22	32,5
ALMA10445	45	24	35
ALMA10450	50	26	50
ALMA10455	55	29	65
ALMA10460	60	34	90



CASSERUOLA BASSA
CON DUE MANIGLIE INOX

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10616	16	7	1,4
ALMA10618	18	7	1,8
ALMA10620	20	7	2,5
ALMA10622	22	8	3,4
ALMA10624	24	8,5	4,1
ALMA10626	26	9,5	5,3
ALMA10628	28	9,5	6,4
ALMA10630	30	10,5	7,4
ALMA10632	32	10,5	8,4
ALMA10634	34	11	10
ALMA10636	36	11,5	11,5
ALMA10638	38	12	15
ALMA10640	40	14	17,6
ALMA10642	42	15	20,8
ALMA10645	45	16	26,3
ALMA10650	50	17	32
ALMA10655	55	19	51,5
ALMA10660	60	21,5	60



CASSERUOLA ALTA
CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10514	14	7,5	1,5
ALMA10516	16	8	1,7
ALMA10518	18	10	2,6
ALMA10520	20	11	3,3
ALMA10522	22	12	4,6
ALMA10524	24	13	5,6
ALMA10526	26	14,5	8
ALMA10528	28	15,5	9
ALMA10530	30	16	11,3
ALMA10532	32	17	12,5
ALMA10534	34	18	16,3
ALMA10536	36	19	18



CASSERUOLA ALTISSIMA
CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA105B14	14	10	1,5
ALMA105B16	16	11	2,2
ALMA105B18	18	13	3,3
ALMA105B20	20	14,5	3,7
ALMA105B22	22	15,5	4,8
ALMA105B24	24	16,5	7,2
ALMA105B26	26	18,5	9
ALMA105B28	28	18,5	11,3
ALMA105B30	30	21	13
ALMA105B32	32	21,5	16,9
ALMA105B34	34	24	19,5
ALMA105B36	36	30	24,4



TEGAME CON DUE MANIGLIE INOX

Code	Ø cm	H cm
ALMA11018	18	4,5
ALMA11020	20	5
ALMA11022	22	5,5
ALMA11024	24	5,5
ALMA11026	26	5,5
ALMA11028	28	6
ALMA11030	30	6,5
ALMA11032	32	6,5
ALMA11034	34	6,7
ALMA11036	36	7
ALMA11038	38	7
ALMA11040	40	7,2
ALMA11042	42	8
ALMA11046	46	8
ALMA11050	50	8,5
ALMA11060	60	9



COPERCHIO ROTONDO PESANTE
CON PONTICELLO INOX

Code	Ø cm
ALMA12914	14
ALMA12916	16
ALMA12918	18
ALMA12920	20
ALMA12922	22
ALMA12924	24
ALMA12926	26
ALMA12928	28
ALMA12930	30
ALMA12932	32
ALMA12934	34
ALMA12936	36
ALMA12938	38
ALMA12940	40
ALMA12942	42
ALMA12945	45
ALMA12950	50
ALMA12955	55
ALMA12960	60

Alluminio 3 mm professionale



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY



PENTOLA ALTA
CON DUE MANIGLIE INOX

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10314	14	13	2
ALMA10316	16	15	3
ALMA10318	18	17	4,3
ALMA10320	20	19	6
ALMA10322	22	22	8,4
ALMA10324	24	22	10
ALMA10326	26	24	12,7
ALMA10328	28	26	16
ALMA10330	30	30	21,2
ALMA10332	32	30	24
ALMA10334	34	32	29
ALMA10336	36	34	33,6
ALMA10338	38	36	40,8
ALMA10340	40	38	46,5
ALMA10342	42	40	55,4
ALMA10345	45	42	63
ALMA10350	50	45	88
ALMA10355	55	51	121
ALMA10360	60	56	158



CASSERUOLA ALTISSIMA
CON DUE MANIGLIE INOX

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA104B14	14	10	1,5
ALMA104B16	16	11	2,2
ALMA104B18	18	13	3,3
ALMA104B20	20	14,5	3,7
ALMA104B22	22	15,5	4,8
ALMA104B24	24	16	7,2
ALMA104B26	26	17	9
ALMA104B28	28	18,5	11,3
ALMA104B30	30	18,5	13
ALMA104B32	32	21	16,9
ALMA104B34	34	21,5	19,5
ALMA104B36	36	24	24,4
ALMA104B38	38	25	28
ALMA104B40	40	26	32
ALMA104B42	42	27,5	38
ALMA104B45	45	28	46
ALMA104B50	50	30	58



CASSERUOLA ALTA
CON DUE MANIGLIE INOX

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10414	14	7,5	1,5
ALMA10416	16	8	1,7
ALMA10418	18	10	2,6
ALMA10420	20	11	3,3
ALMA10422	22	12	4,6
ALMA10424	24	13	5,6
ALMA10426	26	14,5	8
ALMA10428	28	15,5	9
ALMA10430	30	16	11,3
ALMA10432	32	17	12,5
ALMA10434	34	18	16,3
ALMA10436	36	19	18
ALMA10438	38	19,5	23,8
ALMA10440	40	21	26
ALMA10442	42	22	32,5
ALMA10445	45	24	35
ALMA10450	50	26	50
ALMA10455	55	29	65
ALMA10460	60	34	90



CASSERUOLA BASSA
CON DUE MANIGLIE INOX

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10616	16	7	1,4
ALMA10618	18	7	1,8
ALMA10620	20	7	2,5
ALMA10622	22	8	3,4
ALMA10624	24	8,5	4,1
ALMA10626	26	9,5	5,3
ALMA10628	28	9,5	6,4
ALMA10630	30	10,5	7,4
ALMA10632	32	10,5	8,4
ALMA10634	34	11	10
ALMA10636	36	11,5	11,5
ALMA10638	38	12	15
ALMA10640	40	14	17,6
ALMA10642	42	15	20,8
ALMA10645	45	16	26,3
ALMA10650	50	17	32
ALMA10655	55	19	51,5
ALMA10660	60	21,5	60



CASSERUOLA ALTA
CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10514	14	7,5	1,5
ALMA10516	16	8	1,7
ALMA10518	18	10	2,6
ALMA10520	20	11	3,3
ALMA10522	22	12	4,6
ALMA10524	24	13	5,6
ALMA10526	26	14,5	8
ALMA10528	28	15,5	9
ALMA10530	30	16	11,3
ALMA10532	32	17	12,5
ALMA10534	34	18	16,3
ALMA10536	36	19	18



CASSERUOLA ALTISSIMA
CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA105B14	14	10	1,5
ALMA105B16	16	11	2,2
ALMA105B18	18	13	3,3
ALMA105B20	20	14,5	3,7
ALMA105B22	22	15,5	4,8
ALMA105B24	24	16,5	7,2
ALMA105B26	26	18,5	9
ALMA105B28	28	18,5	11,3
ALMA105B30	30	21	13
ALMA105B32	32	21,5	16,9
ALMA105B34	34	24	19,5
ALMA105B36	36	30	24,4



TEGAME CON DUE MANIGLIE INOX

Code	Ø cm	H cm
ALMA11018	18	4,5
ALMA11020	20	5
ALMA11022	22	5,5
ALMA11024	24	5,5
ALMA11026	26	5,5
ALMA11028	28	6
ALMA11030	30	6,5
ALMA11032	32	6,5
ALMA11034	34	6,7
ALMA11036	36	7
ALMA11038	38	7
ALMA11040	40	7,2
ALMA11042	42	8
ALMA11046	46	8
ALMA11050	50	8,5
ALMA11060	60	9



COPERCHIO ROTONDO PESANTE
CON PONTICELLO INOX

Code	Ø cm
ALMA12914	14
ALMA12916	16
ALMA12918	18
ALMA12920	20
ALMA12922	22
ALMA12924	24
ALMA12926	26
ALMA12928	28
ALMA12930	30
ALMA12932	32
ALMA12934	34
ALMA12936	36
ALMA12938	38
ALMA12940	40
ALMA12942	42
ALMA12945	45
ALMA12950	50
ALMA12955	55
ALMA12960	60

Alluminio 3 mm professionale



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY



PADELLA SVASATA ALTA "SALTARE"
CON UN MANICO TUBOLARE INOX



PADELLA SVASATA BASSA
CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Code	Ø cm	H cm
ALMA111B18	18	5
ALMA111B20	20	5,5
ALMA111B22	22	6
ALMA111B24	24	6,5
ALMA111B26	26	6,5
ALMA111B28	28	6,5
ALMA111B30	30	7
ALMA111B32	32	7,5
ALMA111B34	34	8
ALMA111B36	36	8
ALMA111B38	38	8,5
ALMA111B40	40	8,5
ALMA111B45*	45	9,5

* con manico in lamiera

Code	Ø cm	H cm
ALMA111BB20	20	4,5
ALMA111BB24	24	5,5
ALMA111BB28	28	5
ALMA111BB32	32	5
ALMA111BB36	36	5,5
ALMA111BB40	40	6



COLAPASTA CONICO (SCALDAPASTA)
CON UN MANICO TUBOLARE E
GANCIO INOX

Code	Ø cm	H cm
ALMA17518	18	10
ALMA17520	20	11,5
ALMA17522	22	12,5
ALMA17524	24	14,5
ALMA17526	26	15,5
ALMA17528	28	16
ALMA17530	30	17



CASSERUOLA CON 4 COLAPASTA
A SPICCHIO ALTO

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA15336	36	20	18
ALMA15340	40	22	26
ALMA15350	50	28	50



CASSERUOLA
CON 3 SPICCHI ALTI

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA15534	34	18	15
ALMA15538	38	21	22



COLAPASTA CONICO CON DUE
MANIGLIE INOX LEGGERO

Code	Ø cm	H cm
ALMA168B36	36	21
ALMA168B40	40	23



CASSERUOLA
CON 2 SPICCHI ALTI

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA15430	30	16	10
ALMA15434	34	18	15
ALMA15438	38	21	22



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY



SPICCHIO 1/3
SINGOLO ALTO

Code	Ø cm	H cm
ALMA155B34	34	19
ALMA155B38	38	22



SPICCHIO 1/2
SINGOLO ALTO

Code	Ø cm	H cm
ALMA154B30	30	16,5
ALMA154B34	34	18,5
ALMA154B38	38	21,5



SPICCHIO
SINGOLO ALTO

Code	Ø cm	H cm
ALMA153B36	36	21
ALMA153B40	40	23
ALMA153B50	50	26



ROSTIERA RETTANGOLARE
ANGOLI TONDI MEZZO PESO

Code	cm	H cm
ALMA15136	39x26	7,5
ALMA15140	43x28	7,5
ALMA15145	48,5x30	8,5
ALMA15150	54x33	9
ALMA15155	58,5x36	10
ALMA15160	64x40	10
ALMA15165	69x43	10
ALMA15170	74,5x45	11
ALMA15180	80x50	12,5

Al-Black 3 mm



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY



PADELLA SVASATA ALTA "SALTARE" CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL"

Code	Ø cm	H cm
ALSC111BSSC20	20	5,5
ALSC111BSSC24	24	6,5
ALSC111BSSC28	28	7
ALSC111BSSC32	32	7,5
ALSC111BSSC36	36	8
ALSC111BSSC40	40	8,5



PADELLA SVASATA BASSA CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL"

Code	Ø cm	H cm
ALSC111BBSSC20	20	4,5
ALSC111BBSSC24	24	5
ALSC111BBSSC28	28	5
ALSC111BBSSC32	32	5
ALSC111BBSSC36	36	5,5
ALSC111BBSSC40	40	6



CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE INOX

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA106SS20	20	7	2,5
ALSA106SS24	24	9	4,1
ALSA106SS28	28	9,5	6,4
ALSA106SS32	32	10,5	8,4
ALSA106SS36	36	11,5	11,5
ALSA106SS40	40	14	17,6



CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO INOX

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSC107SSC20	20	7	2,5
ALSC107SSC24	24	9	4,1
ALSC107SSC28	28	9,5	6,4
ALSC107SSC32	32	10,5	8,4



CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO INOX

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSC105SSC16	16	8	1,7
ALSC105SSC20	20	11	3,3
ALSC105SSC24	24	13	5,6



CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE INOX

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA104SS16	16	8	1,7
ALSA104SS20	20	11	3,3
ALSA104SS24	24	13	5,6
ALSA104SS28	28	15,5	9
ALSA104SS32	32	17	12,5
ALSA104SS36	36	19	18

Al Black, icona in cucina

Il centro di ricerca Saps di Pentole Agnelli testa quotidianamente strumenti di cottura professionali e sistemi di lavoro atti a migliorare il lavoro in cucina e la qualità dei cibi, in osservanza della valorizzazione delle materie prime usate. Ha messo appunto un innovativo rivestimento di grande resistenza, per garantire performance eccezionali: di durata nel tempo e di anti aderenza. Di più, questo sistema, lo ha anche applicato agli strumenti di cottura in alluminio, per le cotture a induzione.

La grande novità è quella di aver rivestito con l'innovativo B-Cristal lo strumento di cottura in pur-alluminio per alimenti sia dentro che fuori, garantendo: altissima durata, antiaderenza totale, facilità di pulizia in qualsiasi lavastoviglie e con qualsiasi detergente, facilità d'uso sui piani di cottura ad induzione. La pentola Al Black B-Cristal in alluminio nella versione classica 3 e 5 mm e per piani cottura ad induzione, si presta, in modo particolare, là dove lo strumento di cottura diventa parte del servizio, dove lo "spadellare" viene eseguito a vista.



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY

GENETIC MUTATION
SHARK
POWERED GREBLON TECHNOLOGY
SKIN

Rivestimento 3 volte più resistente di un normale antiaderente.

1) Estrema durata

2) Altissima qualità

3) Privò di PFOA

NEW



PADELLA SVASATA BASSA
CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Code	Ø cm	H cm
ALSC111BBGC20	20	4,5
ALSC111BBGC24	24	5
ALSC111BBGC28	28	5
ALSC111BBGC32	32	5
ALSC111BBGC36	36	5,5
ALSC111BBGC40	40	6

NEW



PADELLA SVASATA ALTA
CON UN MANICO TUBOLARE INOX

Code	Ø cm	H cm
ALSC111BGC20	20	5,5
ALSC111BGC24	24	6,5
ALSC111BGC28	28	7
ALSC111BGC32	32	7,5
ALSC111BGC36	36	8
ALSC111BGC40	40	8,5

MEI
ALBERGHIERA

Rivestimento
protettivo
20 µm
Topcoat

Rinforzo
intermedio
15 µm
Midcoat

Fondo
rinforzato
75 µm
Primer

Alluminio
3 mm
Aluminum

Alluminio
sabbato
Blasted
Aluminum

Al-Black Induzione 5 e 3 mm con doppio fondo



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY



PADELLA SVASATA ALTA A SALTARE CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL" 3 mm

Code	Ø cm	H cm
ALSC111BSSPIC24	24	6,5
ALSC111BSSPIC28	28	7,2
ALSC111BSSPIC32	32	7,5
ALSC111BSSPIC36	36	8



CASSERUOLA ALTA
CON DUE MANIGLIE INOX 5 mm

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA2104SSPI16	16	8	1,7
ALSA2104SSPI20	20	12	3,3
ALSA2104SSPI24	24	13,5	5,6
ALSA2104SSPI28	28	16	9
ALSA2104SSPI32	32	17	12,5



CASSERUOLA BASSA
CON DUE MANIGLIE INOX 5 mm

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA2106SSPI20	20	7	2,5
ALSA2106SSPI24	24	9	4,1
ALSA2106SSPI28	28	9,5	6,4
ALSA2106SSPI32	32	10,5	7,4



CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO TUBOLARE INOX "COOL" 5 mm

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSC2105SSPIC16	16	8,6	1,7
ALSC2105SSPIC20	20	11,5	3,3
ALSC2105SSPIC24	24	14	5,6



Padella svasata alta 7000



Ref.	Ø cm	H
7002.20	20	5,5
7002.22	22	6,0
7002.24	24	7,0
7002.26	26	7,0
7002.28	28	7,0
7002.30	30	7,5
7002.32	32	7,5
7002.36	36	8,0
7002.40	40	8,5
7002.45	45	10,0



Padella svasata bassa 7002



Ref.	Ø cm	H
7000.20	20	4,5
7000.22	22	4,5
7000.24	24	4,5
7000.26	26	4,5
7000.28	28	5,0
7000.30	30	5,0
7000.32	32	5,0
7000.36	36	5,5
7000.40	40	6,0
7000.45	45	6,5

Padella svasata alta antiaderente 2002



Ref	Ø	H
2002.20	20	5,5
2002.24	24	7,0
2002.28	28	7,0
2002.32	32	7,5
2002.36	36	8,0
2002.40	40	8,5
2002.45	45	10,0



Padella svasata bassa antiaderente 2000



Ref	Ø	H
2000.20	20	4,0
2000.24	24	4,5
2000.28	28	5,0
2000.32	32	5,0
2000.36	36	5,5
2000.40	40	6,0
2000.45	45	6,5





Inducción
Induction
Induction



sartén Profesional aluminio 3mm inducción

3 mm professional aluminium frying pan
poêle professionnelle de 3 mm

Ref.	Code	cm
5341	8412487031101	∅ 20
5343	8412487031118	∅ 24
5344	8412487031125	∅ 26
5345	8412487031149	∅ 28
5346	8412487031156	∅ 32
5347	8412487031170	∅ 36



new

Inducción
Induction
Induction

sartén Profesional aluminio 3mm inducción honda

professional induction deep fry pan 3 mm
poêle professionnelle induction 3 mm

Ref.	Code	cm
5343H	8412487004334	∅ 24 x 7
5345H	8412487004372	∅ 28 x 7
5346H	8412487004358	∅ 32 x 8

Acciaio Inox



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY



PENTOLA ALTA
CON DUE MANIGLIE INOX

Code	Ø cm	H cm	lt
COIX3103E20	20	19	5,8
COIX3103E24	24	24	10,5
COIX3103E28	28	28	17
COIX3103E32	32	32	25
COIX3103E36	36	36	36
COIX3103E40	40	40	50
COIX3103E45	45	45	71
COIX3103E50	50	50	98
COIX3103E60	60	55	155



CASSERUOLA ALTA
CON DUE MANIGLIE INOX

Code	Ø cm	H cm	lt
COIX3104E16	16	11	2,2
COIX3104E18	18	12	3,3
COIX3104E20	20	13	4
COIX3104E24	24	15	6,7
COIX3104E28	28	17	10,3
COIX3104E32	32	19	15
COIX3104E36	36	22	21
COIX3104E40	40	25	31,4
COIX3104E45	45	28	44,5
COIX3104E50	50	30	58
COIX3104E60	60	35	98



CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO
INOX

Code	Ø cm	H cm	lt
COIX3105E12	12	7	0,8
COIX3105E14	14	8	1,2
COIX3105E16	16	11	2,2
COIX3105E18	18	12	3,5
COIX3105E20	20	13	4
COIX3105E24	24	15	6,7
COIX3105E28	28	17	10,3



CASSERUOLA BASSA
CON UN MANICO INOX

Code	Ø cm	H cm	lt
COIX3107E16	16	7,5	1,5
COIX3107E20	20	9	2,8
COIX3107E24	24	10	4,5
COIX3107E28	28	12	7,3



PADELLA CON UN MANICO INOX
RIVESTIMENTO INTERNO PLATINUM

Code	Ø cm	H cm
COIX3111SP24	24	5
COIX3111SP28	28	5
COIX3111SP32	32	5,5
COIX3111SP36	36	6
COIX3111SP40	40	6,5



CASSERUOLA CON 4 SCOMPARTI
COLAPASTA A SPICCHIO

Code	Ø cm	lt
COIX3153E36	36	21
COIX3153E40	40	31

PENTOLA

Pot - Marmite - Suppentopf

Cod. 339003..

Ø cm	h cm	Lt
20	18	5,50
24	24	10,75
28	28	17,00
30	30	21,25
32	32	25,75
34	34	30,75
36	36	36,50
40	40	50,25
45	40	63,50



Ø cm	h cm	Lt
16	9,5	2,00
20	12	3,75



Ø cm	h cm	Lt
24	14,5	6,25
28	16	9,75
32	19,5	15,7

CASSERUOLA FONDA 2 MANIGLIE

Ø cm	h cm	Lt
20	12	3,75
24	14,5	6,25
28	16	9,75
30	17	12,00
32	19,5	15,70
36	21,5	21,25
40	24	30,00
45	27	42,75
50	30	58,75



Ø cm	h cm
20	4,3
24	5
28	5,7
30	6
32	6
36	7

PADELLA SAUTÉ ANTIADERENTE CON MANICO



CASSERUOLA MEZZA FONDA 2 MANIGLIE

Ø cm	h cm	Lt
24	8	3,50
28	9,5	5,75
32	11	8,75
36	13	13,25
40	14,5	18,00
45	15,5	25,40
50	19	37,25



PINTINOX

TENDER ACCIAIO INOX 18/10



SPEEDY PASTA

CUOCIPASTA COMPLETO

4 SETTORI

Composto da:

1 pentola, 1 coperchio,

1 settore lungo,

3 settori corti



**Utilizzabile su piastre induzione!
Diventa un cuocipasta!**



CUOCIPASTA COMPLETO

6 SETTORI

Composto da: 1 pentola, 1 coperchio, 6 settori corti



CUOCIPASTA COMPLETO

2 SETTORI

Composto da: 1 pentola, 1 coperchio, 2 settori lunghi



UTILIZZABILE SIA SU FUOCO CHE SU INDUZIONE



PADELLA ALTA CON ANTIADERENTE GREBLON

Ø cm	h cm	Lt
20	4,7	1,2
24	5,4	2,0
28	6,3	3,3
32	7,2	5,0
36	8,1	7,1

PADELLA ALTA

Ø cm	h cm	Lt
20	4,7	1,2
24	5,4	2,0
28	6,3	3,3
32	7,2	5,0
36	8,1	7,1



NEW

ST₁ ONE PRO



ST1-PRO. Corpo in alluminio coniato di spessore 4 mm, fondo Full Induction rettificato, rivestimento esterno verniciato nero, bordino rettificato, rivestimento antiaderente QUANTANIUM WHITFORD RAMATO (3 strati), manico in acciaio tubolare.

ST1-PRO. Forged aluminium body, 4 mm thickness; stainless steel full induction bottom, black finish outside, non-stick coating QUANTANIUM WHITFORD (3 layers) COPPER EFFECT, stainless steel stay-cool tubular handle.



Abrasion resistance
15.000 - 20.000 cycles
TEST TM 135 G (3 kg)



ST1-PRO PADELLA

Ø cm	Lt
20	1,1
24	1,9
26	2,4
28	3,0
32	3,5
36	5,1

ILSA

Descrizione

Capacità
Dimensioni

Specifications

Capacity
Size

FONDO PER
INDUZIONE

INDUCTION
BOTTOM



Friggitrice con cestello - Ferro spazzolato - Cestello in ferro nichelato
Deep fryer with basket - Polished carbon steel - Nickel-plated iron basket



Friggitrice con cestello
Deep fryer with basket

Ø cm 26



Friggitrice con cestello
Deep fryer with basket

Ø cm 32



Friggitrice con cestello
Deep fryer with basket

Ø cm 36

Friggitrice con cestello
Deep fryer with basket

Ø cm 42

PINTINOX

LIONESE FERRO
IDEALE PER FRIGGERE

FERRO
IRON



Ø cm	h cm	Lt
12	2,2	0,20
18	3,35	0,63
20	3,75	0,85
22	3,7	1,07
24	4	1,35
26	4,35	1,75
28	4,7	2,20
30	5	2,74
32	5,4	3,30
34	5,75	4,03

ILSA BISTECCHIERA
IN GHISA
MAXIDIETELLA
27 X 52



ILSA

TEGLIA GASTRONORM IN LEGA 3003

 **PENTOLE AGNELLI**
PROFESSIONAL COOKWARE
MADE IN ITALY

Code	cm	H cm
ALMA18220	53x32,5	2
ALMA18240	53x32,5	4
ALMA18265	53x32,5	6,5



TEGLIA GASTRONORM IN LEGA 3003 RIVESTITA INTERNAMENTE CON ANTIADERENTE

 **PENTOLE AGNELLI**
PROFESSIONAL COOKWARE
MADE IN ITALY

Code	cm	H cm
ALSA182S20	53x32,5	2
ALSA182S40	53x32,5	4
ALSA182S65	53x32,5	6,5



TEGLIA PER FRITTURA ACCIAIO INOX

 **PENTOLE AGNELLI**
PROFESSIONAL COOKWARE
MADE IN ITALY

Code	cm	H cm
COIX182P-1/1	53,5x32,5	4



GRIGLIA GASTRONORM PER GRIGLIARE IN FUSIONE RIVESTITA CON B-CRISTAL

Code	cm	H cm
COAL182G-1/1	53x32,5	2

TEGLIA MICROFORATA PER BAGUETTES IN ALLUMINIO

Code	cm	H cm
COAL49B53	53x32,5	6



TEGLIA GASTRONORM CON 6 STAMPI Ø 12,5

Code	cm	H cm
COAL18306	53x32,5	1,8

Vasca Inox Gastronorm 1/1 mis. 53x32.5

h mm	Capacity Lt
200	27,5
150	20,0
100	13,7
65	8,8
40	-
20	-



Vasca Inox Gastronorm FORATA 1/1 mis. 53x32.5

h mm	Capacity Lt
200	27,5
150	20,0
100	13,7
65	8,8
40	-
20	-



TEGLIA FORNO Gastronorm Antiaderente mis. 53x32.5

Bordo basso 1 cm



TORTIERA CONICA IN ALLUMINIO CON ORLO (H CM 3)



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY

Code	Ø cm	H cm
FAMA43/314	14	3
FAMA43/316	16	3
FAMA43/318	18	3
FAMA43/320	20	3
FAMA43/322	22	3
FAMA43/324	24	3
FAMA43/326	26	3
FAMA43/328	28	3
FAMA43/330	30	3
FAMA43/332	32	3
FAMA43/334	34	3
FAMA43/336	36	3
FAMA43/338	38	3
FAMA43/340	40	3
FAMA43/345	45	3
FAMA43/350	50	3



TEGLIA RETTANGOLARE IN LEGA ALLUMINIO 3003 CON ORLO



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY

Code	cm	H cm
COAL49/330	30x23	3
COAL49/335	35x28	3
COAL49/340	40x30	3
COAL49/345	45x35	3
COAL49/350	50x35	3
COAL49/355	55x38	3
COAL49/360	60x40	3
COAL49/365	65x45	3



mm

400x300

325x530

400x600

TAPPETO SILICONE
FORNO



TORTIERA CON GANCIO APTRIBILE




ART	BARCODE	ST.
04 74 03	8004537474039	
TORTIERA 1FONDO 'EASYCLEAN' Ø20CM EVA		
UV1	UV2	IMBALLO
1	12	1/12 CL



8 0 0 4 5 3 7 4 7 4 0 3 9



ART	BARCODE	ST.
04 74 04	8004537474046	
TORTIERA 1FONDO 'EASYCLEAN' Ø22CM EVA		
UV1	UV2	IMBALLO
1	12	1/12 CL



8 0 0 4 5 3 7 4 7 4 0 4 6



ART	BARCODE	ST.
04 74 05	8004537474053	
TORTIERA 1FONDO 'EASYCLEAN' Ø24CM EVA		
UV1	UV2	IMBALLO
1	12	1/12 CL



8 0 0 4 5 3 7 4 7 4 0 5 3



ART	BARCODE	ST.
04 74 06	8004537474060	
TORTIERA 1FONDO 'EASYCLEAN' Ø26CM EVA		
UV1	UV2	IMBALLO
1	12	1/12 CL



8 0 0 4 5 3 7 4 7 4 0 6 0



ART	BARCODE	ST.
04 74 07	8004537474077	
TORTIERA 1FONDO 'EASYCLEAN' Ø28CM EVA		
UV1	UV2	IMBALLO
1	10	1/10 CL



8 0 0 4 5 3 7 4 7 4 0 7 7



ART	BARCODE	ST.
04 74 08	8004537474084	
TORTIERA 1FONDO 'EASYCLEAN' Ø30CM EVA		
UV1	UV2	IMBALLO
1	6	1/6 CL



8 0 0 4 5 3 7 4 7 4 0 8 4



PASSATUTTO PROFESSIONALE INOX
CON 3 FILTRI - 33 CM SCATOLATO

Ø cm	cm*	lt
6	32	0,07
8	34	0,12
10	38	0,25
12	42,5	0,5
14	43	0,75
16	30	1

MESTOLO INOX



SPATOLA LASAGNE

SCHIUMAROLA INOX



CUCCHIAIONE INOX



PALETTA
FORATA INOX



PALETTA INOX



cm

18

20

24

CHINOISE INOX



FORCHETTONE INOX



FRUSTA INOX



cm

25

30

35

40

45

50

55

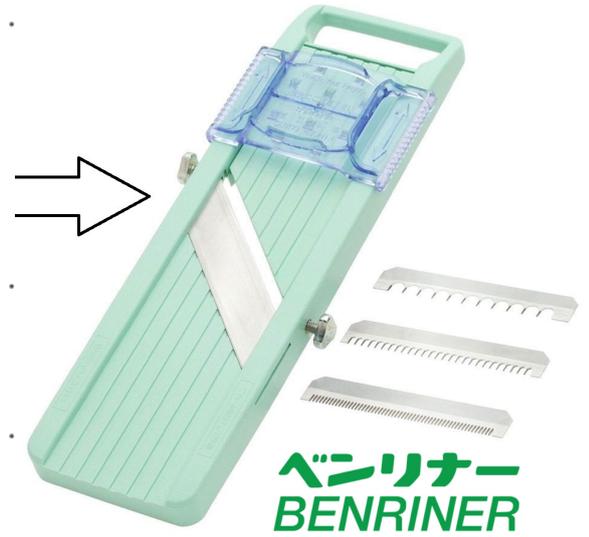
60



MANDOLINA BRON



BLADE MADE IN USA



APRISCATOLE DA BANCO



Code	Length (mm)
690000	250



WESTMARK



Code	Liters	mm
222553	12	ø35x(h)430
222560	25	ø430x(h)530

**CENTIFUGA
INSALATA**

AFFILATORE COLTELLI

Code	Length (mm)
820605	140



Code	mm
515105	320x110

SCHIACCIAPATATE INOX



GRATTUGIA 4 LATI





Termometro Frigo Digitale

NEW

BARRA PORTACOMANDE

CM. 45 CM. 61 CM. 76 CM. 91



CAMPANELLO
CUCINA/RECEPTION

IMBUTO COLATORE



HENDI
Tools for Chefs

SIFONE PANNA/SPUME INOX



Code	Liters	mm
588017	0,5	ø85x(h)235
588024	1	ø98x(h)330

HENDI
Tools for Chefs



Liters	mm
0,25	ø80x(h)200
0,5	ø80x(h)260
0,95	ø95x(h)320

SIFONE ECO PANNA/SPUMA ALLUMINIO

HENDI
Tools for Chefs



SIFONE INOX PER CALDO



Liters	mm
0,5	ø105x(h)278

HENDI
Tools for Chefs



TAGLIERI CUCINA A NORMA HACCP



Catalogo Polietilene HD - HD-Polyethylene catalogue



'NOVITA' BREVETTO PIEDINI ANTISCIVOLO PERMETTE DI USARE IL TAGLIERE SUI DUE LATI



TAGLIERI CUCINA HACCP CON BATTUTA AL BORDO

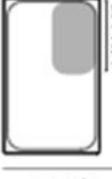


CONTENITORI GASTRONORM

IDEALI PER LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI



Gastronorm è un **sistema** standard di misure nel settore della ristorazione, regolamentato dalla norma EN 631, **che** utilizza dimensioni standard universali per contenitori, vassoi, teglie e attrezzature come forni, frigoriferi, armadi, carrelli bagnarina, espositori buffet. ... La sigla GN è l'abbreviazione di **Gastronorm**.

MOD.	COD.	SP. / THK.	H	LT.
 MOD. 1/1	BPP11200HACCP	2,9 mm	200 mm	26,4 lt
	BPP11150HACCP	2,8 mm	150 mm	20,0 lt
	BPP11100HACCP	2,6 mm	100 mm	13,3 lt
	BPP11065HACCP	2,5 mm	65 mm	9,0 lt
 MOD. 1/2	BPP12200HACCP	2,5 mm	200 mm	11,9 lt
	BPP12150HACCP	2,5 mm	150 mm	9,0 lt
	BPP12100HACCP	2,5 mm	100 mm	6,1 lt
	BPP12065HACCP	2,5 mm	65 mm	4,0 lt
 MOD. 1/3	BPP13200HACCP	2,65 mm	200 mm	7,1 lt
	BPP13150HACCP	2,6 mm	150 mm	5,5 lt
	BPP13100HACCP	2,55 mm	100 mm	3,8 lt
	BPP13065HACCP	2,5 mm	65 mm	2,5 lt
 MOD. 1/4	BPP14200HACCP	2,6 mm	200 mm	4,8 lt
	BPP14150HACCP	2,5 mm	150 mm	3,8 lt
	BPP14100HACCP	2,3 mm	100 mm	2,6 lt
	BPP14065HACCP	2,3 mm	65 mm	1,7 lt
 MOD. 1/6	BPP16200HACCP	2,6 mm	200 mm	2,8 lt
	BPP16150HACCP	2,5 mm	150 mm	2,3 lt
	BPP16100HACCP	2,4 mm	100 mm	1,6 lt
	BPP16065HACCP	2,3 mm	65 mm	1,0 lt
 MOD. 1/9	BPP19100HACCP	1,9 mm	100 mm	0,9 lt
	BPP19065HACCP	1,9 mm	65 mm	0,6 lt

CONTENITORI GASTRONORM IN POLIPROPILENE

GRAZIE ALLA LORO CHIUSURA ERMETICA
I CONTENITORI SONO LA SOLUZIONE
IDEALE ED ECONOMICA PER LO STOCCAGGIO
DEI CIBI E LA SURGELAZIONE.
I CONTENITORI SONO DI COLORE BIANCO
TRASLUCIDO COSÌ COME I COPERCHI
CHE PERÒ SONO DISPONIBILI ANCHE IN ALTRI
COLORI (BLU ROSSO GIALLO VERDE)
LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE E
CONSENTONO UN UTILIZZO DA
-40°C A +70°C



CONTENITORI GASTRONORM IN POLICARBONATO



Progettati nel pieno rispetto delle normative vigenti, mantengono inalterate tutte le caratteristiche costruttive del sistema in acciaio inox con la possibilità di una identificazione immediata del prodotto contenuto. Questi contenitori infatti si prestano particolarmente per tutte quelle operazioni di stoccaggio dove la visione del prodotto, attraverso scale graduate stampate in rilievo, consente una agevole gestione dell'inventario. Particolare attenzione è stata rivolta alla realizzazione degli stampi in modo da ottenere superfici interne perfettamente lisce che garantiscono una distribuzione ottimale del prodotto e la massima facilità di pulizia. Il materiale utilizzato sopporta variazioni di temperatura da -40°C a +99°C. È indeformabile, particolarmente robusto e piacevole al tatto. Perfettamente intercambiabile con le bacinelle in acciaio inox (ad esclusione dei coperchi linea CPT)



WÜSTHOF

Made in Solingen

Easy Edge

Affilacoltelli elettrico



Tipologia di prodotto

Affilacoltelli elettrici monofase

Serie

Easy Edge

Tipo di utilizzo

affilatura

Peso: 660 g.

Dimensione: 175 x 110 x 125 mm.

Alimentazione: 230 V (spina a norma europea tipo C,
lunghezza del cavo: 150 cm).

UNO STRUMENTO UTILE PER RISULTATI
OTTIMALI PER CHI VUOLE
AFFILARE I PROPRI COLTELLI

L'AFFILACOLTELLI ELETTRICO EASY EDGE
VANTA FASI PER LA LEVIGATURA,
L'AFFILATURA, E LA LUCIDATURA FINE
DELLE LAME, FUNZIONA CON NASTRI
ABRASIVI CHE HANNO DIVERSE
TIPOLOGIE DI "GRANA",
VELOCE E FACILE DA SOSTITUIRE

Il numero uno dei coltelli da cucina forgiati

AMPIA SCELTA. QUALITÀ ECCEZIONALE.

Con una scelta di lame da 7 a 36 cm di lunghezza e una gamma di oltre 70 forme di lame, CLASSIC offre la più grande varietà di modelli al mondo. La serie convince per la chiarezza della forma e la semplicità d'uso, offrendo così lo strumento giusto per ogni cuoco professionista o dilettante.

La qualità viene comunque prima di tutto. Con 55 sofisticate fasi di lavoro e oltre 20 controlli di qualità senza compromessi, ogni coltello CLASSIC viene lavorato perfettamente. Le lame sono forgiate da un unico pezzo di acciaio al cromo-molibdeno-vanadio ad alta lega e sono particolarmente affilate, robuste e durevoli grazie al processo di affilatura assistita dal laser PEtec.



SUPER GLIDER

PESO: 264 G / LUNGHEZZA DELLA LAMA: 20 CM / LARGHEZZA DELLA LAMA: 4,7 CM / LUNGHEZZA TOTALE: 33,6 CM / PERFORATA, CON SFILATRICE

1040106720 / 4002293104508



COLTELLO CUOCO

PESO: 139 G / LUNGHEZZA DELLA LAMA: 16 CM / LARGHEZZA DELLA LAMA: 4 CM / LUNGHEZZA TOTALE: 28 CM / SEMI-COLLARINO

1030130116 / 4002293104904



COLTELLO CUOCO

PESO: 215 G / LUNGHEZZA DELLA LAMA: 20 CM / LARGHEZZA DELLA LAMA: 4,7 CM / LUNGHEZZA TOTALE: 33,1 CM / SEMI-COLLARINO

1030130120 / 4002293105390



COLTELLO CUOCO

PESO: 225 G / LUNGHEZZA DELLA LAMA: 23 CM / LARGHEZZA DELLA LAMA: 4,7 CM / LUNGHEZZA TOTALE: 36,1 CM / SEMI-COLLARINO

1030130123 / 4002293105406



**Il numero uno dei
coltelli da cucina foraiati**

COLTELLO PANE

PESO: 190 G / LUNGHEZZA DELLA LAMA: 23 CM / LARGHEZZA DELLA LAMA: 3,1 CM / LUNGHEZZA TOTALE: 35,7 CM / CON LAMA SEGHETTATA

1030101023 / 4002293104737



COLTELLO PANE

PESO: 185 G / LUNGHEZZA DELLA LAMA: 23 CM / LARGHEZZA DELLA LAMA: 3,1 CM / LUNGHEZZA TOTALE: 35,7 CM / CON DOPPIA LAMA SEGHETTATA DI PRECISIONE

1030101123 / 4002293104836



COLTELLO PER DISSOSSARE

PESO: 145 G / LUNGHEZZA DELLA LAMA: 16 CM / LARGHEZZA DELLA LAMA: 3,1 CM / LUNGHEZZA TOTALE: 28,9 CM / FLEXIBLE

1030101416 / 4002293105765



COLTELLO FILETTO

PESO: 81 G / LUNGHEZZA DELLA LAMA: 20 CM / LARGHEZZA DELLA LAMA: 2 CM / LUNGHEZZA TOTALE: 30,9 CM / FLEXIBLE

1030102920 / 4002293105048



COLTELLO PROSCIUTTO

PESO: 131 G / LUNGHEZZA DELLA LAMA: 26 CM / LARGHEZZA DELLA LAMA: 2,5 CM / LUNGHEZZA TOTALE: 38,1 CM

1030106526 / 4002293105246



SANTOKU

PESO: 176 G / LUNGHEZZA DELLA LAMA: 17 CM / LARGHEZZA DELLA LAMA: 4,59 CM / LUNGHEZZA TOTALE: 30,3 CM / SEMI-COLLARINO / CON LAMA CON ALVEOLI

1030131317 / 4002293104942





WÜSTHOF

Made in Solingen



WÜSTHOF GOURMET



IL TUTTOFARE AGILE

Le lame dei coltelli GOURMET vengono tagliate da piastre in acciaio inossidabile con un laser di precisione e poi lavorate in 35 passi. Sono anche ben noti per il loro elevato grado di durezza di 56° HRC, paragonabile alla qualità e all'affilatura dei coltelli forgiati.

Grazie al peso ridotto e all'ergonomia unica nel suo genere, sono molto comodi da tenere in mano, perfettamente bilanciati e consentono un taglio vivace e facile che protegge le articolazioni. I manici sono realizzati in plastica speciale nera, rivettati 3 volte, lavabili in lavastoviglie e quindi estremamente igienici.

La serie GOURMET convince per l'ottimo rapporto qualità-prezzo e con 45 articoli diversi è interessante sia per l'uso domestico come set per dilettanti che come attrezzatura di base per la cucina professionale.

Gourmet Coltello cuoco

Lame tagliate con laser di precisione

Manico a punta senza giunzioni

Tripla rivettatura



Angolo di affilatura di 28° / lucidatura finale a mano

Maneggio agile grazie al peso ridotto

Codolo continuato

Protezione delle mani



PROTEZIONE DELLE MANI

Il manico del coltello ha una ottima presa in mano e alla sua estremità è leggermente piegato verso il basso per impedire un eventuale scivolamento. Le robuste impugnature del manico hanno rivetti in acciaio inossidabile e sono lavorate senza giunzioni.

CODOLO CONTINUATO

Come prolunga della lama, il codolo dà al coltello una stabilità affidabile. Inoltre, fa da contrappeso alla lama per un bilanciamento equilibrato.

COLTELLO PANE

PESO: 140 G / LUNGHEZZA DELLA LAMA: 23 CM / LARGHEZZA DELLA LAMA: 3,1 CM / LUNGHEZZA TOTALE: 35,8 CM / CON LAMA SEGHETTATA

1035045723 / 4002293105888



COLTELLO FILETTO

PESO: 99 G / LUNGHEZZA DELLA LAMA: 20 CM / LARGHEZZA DELLA LAMA: 2,4 CM / LUNGHEZZA TOTALE: 34,1 CM / FLEXIBLE

1035047620 / 4002293106908



COLTELLO FILETTO

PESO: 80 G / LUNGHEZZA DELLA LAMA: 16 CM / LARGHEZZA DELLA LAMA: 2,6 CM / LUNGHEZZA TOTALE: 28,6 CM / FLEXIBLE

1035049116 / 4002293106823



COLTELLO CUOCO

PESO: 184 G / LUNGHEZZA DELLA LAMA: 20 CM / LARGHEZZA DELLA LAMA: 4,7 CM / LUNGHEZZA TOTALE: 33,6 CM

1035044820 / 4002293106526



COLTELLO CUOCO

PESO: 196 G / LUNGHEZZA DELLA LAMA: 23 CM / LARGHEZZA DELLA LAMA: 4,7 CM / LUNGHEZZA TOTALE: 36,4 CM

1035044823 / 4002293106533



COLTELLO CUOCO

PESO: 206 G / LUNGHEZZA DELLA LAMA: 26 CM / LARGHEZZA DELLA LAMA: 4,7 CM / LUNGHEZZA TOTALE: 39,4 CM

1035044826 / 4002293106564



COLTELLO PER DISSOSSARE

PESO: 94 G / LUNGHEZZA DELLA LAMA: 16 CM / LARGHEZZA DELLA LAMA: 2,4 CM / LUNGHEZZA TOTALE: 29,1 CM

1035046116 / 4002293106885



COLTELLO PASTICCIERE

PESO: 180 G / LUNGHEZZA DELLA LAMA: 26 CM / LARGHEZZA DELLA LAMA: 4,1 CM / LUNGHEZZA TOTALE: 39,2 CM / CON LAMA SEGHETTATA

1035047726 / 4002293106724



COLTELLO SALMONE

PESO: 97 G / LUNGHEZZA DELLA LAMA: 29 CM / LARGHEZZA DELLA LAMA: 2,05 CM / LUNGHEZZA TOTALE: 42,3 CM / FLEXIBILE

1035047029 / 4002293106779





WÜSTHOF

Made in Solingen



WÜSTHOF SILVERPOINT



MANICO

Il manico in plastica speciale nero con logo, dà una piacevole sensazione al tatto e garantisce un lavoro rilassante.

AFFILATO, DURATURO, SOVRANO, PER OGNI TIPO DI TAGLIO

Le lame dei coltelli SILVERPOINT sono tagliate con un laser di precisione da un acciaio inossidabile speciale. Vengono poi lavorati in solidi coltelli di base per giovani cuochi grazie al nostro collaudato know-how tecnico WÜSTHOF di oltre 200 anni di esperienza. Con la loro ottima affilatura, i coltelli scivolano perfettamente attraverso qualsiasi alimento e convincono grazie alla loro lunga durata di taglio.

I manici sono realizzati in plastica speciale nera e sono montati senza fughe, lavabili in lavastoviglie e quindi impeccabili dal punto di vista igienico. I coltelli sono bilanciati in modo ottimale, sono comodi da tenere in mano e garantiscono così un lavoro senza fatica.

COLTELLO PER DISSOSSARE

PESO: 60 G / LUNGHEZZA DELLA LAMA: 14 CM / LARGHEZZA DELLA LAMA: 2,59 CM / LUNGHEZZA TOTALE: 27 CM

1035146114 / 4002293109596



COLTELLO PANE

PESO: 85 G / LUNGHEZZA DELLA LAMA: 20 CM / LARGHEZZA DELLA LAMA: 2,6 CM / LUNGHEZZA TOTALE: 32,2 CM / CON LAMA SEGHETTATA

1035145720 / 4002293108384



COLTELLO SALMONE

PESO: 75 G / LUNGHEZZA DELLA LAMA: 29 CM / LARGHEZZA DELLA LAMA: 2,6 CM / LUNGHEZZA TOTALE: 42,5 CM / FLEXIBLE

1035147029 / 4002293109466





WÜSTHOF

Made in Solingen



WÜSTHOF SILVERPOINT



COLTELLO CUOCO

PESO: 147 G / LUNGHEZZA DELLA LAMA: 20 CM / LARGHEZZA DELLA LAMA: 4,17 CM / LUNGHEZZA TOTALE: 32,6 CM

1035144820 / 4002293109510



COLTELLO CUOCO

PESO: 155 G / LUNGHEZZA DELLA LAMA: 23 CM / LARGHEZZA DELLA LAMA: 4,17 CM / LUNGHEZZA TOTALE: 35,6 CM

1035144823 / 4002293109534



COLTELLO CUOCO

PESO: 173 G / LUNGHEZZA DELLA LAMA: 26 CM / LARGHEZZA DELLA LAMA: 4,17 CM / LUNGHEZZA TOTALE: 38,6 CM

1035144826 / 4002293109565



SANTOKU

PESO: 98 G / LUNGHEZZA DELLA LAMA: 17 CM / LARGHEZZA DELLA LAMA: 4,44 CM / LUNGHEZZA TOTALE: 29,4 CM / CON LAMA CON ALVEOLI

1035146017 / 4002293108445



COLTELLO PASTICCIERE

PESO: 155 G / LUNGHEZZA DELLA LAMA: 26 CM / LARGHEZZA DELLA LAMA: 4,1 CM / LUNGHEZZA TOTALE: 38,9 CM / CON LAMA SEGHETTATA

1035147726 / 4002293110967





W
A
S
A
B
I

和
寂

La lama Wasabi Black

Le lame lucidate della serie Wasabi Black sono fabbricate in acciaio 6A/IK6 di nuova produzione resistente alla corrosione, con una durezza di 56 (± 1) HRC. Questa ricca serie offre sia lame simmetriche, sia lame tradizionali giapponesi con affilatura asimmetrica. Il dorso leggermente arcuato della lama permette una presa sicura, consentendo ad esempio delicati movimenti basculanti.



Un marchio dal Giappone

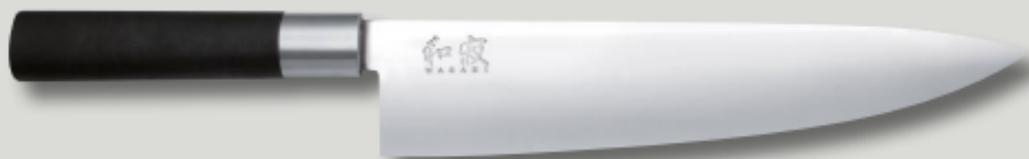
Da oltre 100 anni la società kai realizza articoli di coltelleria nella tradizione dei leggendari samurai del Giappone. Il suo desiderio è preservare le tradizioni più antiche combinandole con tecniche innovative, un desiderio per niente contraddittorio, bensì la base di nuovi prodotti che fanno onore all'arte della forgiatura giapponese pur rispondendo allo spirito e alle esigenze odierne.

kai si impegna a creare coltelli straordinari per l'uso quotidiano, nel rispetto della massima qualità. Ottenuti da risorse naturali, disegnati e creati in base all'esperienza dell'antica arte di forgiatura dei samurai, i coltelli da cucina kai sono il simbolo dell'artigianato nipponico, realizzato con la massima precisione. Dalla bozza fino a ciascun coltello finito, ci si concentra sullo sviluppo di un prodotto studiato in maniera olistica.

Fin dagli inizi, nel 1908 come ditta familiare a Seki, in Giappone, kai è diventata una multinazionale con sede principale a Tokyo.



Coltello da cucina | 6720C
Lama 8.0" / 20,0 cm, Impugnatura 12,6 cm



Coltello da cucina | 6723C
Lama 9.5" / 23,5 cm, Impugnatura 12,6 cm



Deba | 6721D
Lama 8.25" / 21,0 cm, Impugnatura 12,6 cm



Coltello flessibile a trinciante stretto | 6761F
Lama 7.0" / 18,0 cm, Impugnatura 12,6 cm



Nakiri | 6716N
Lama 6.5" / 16,5 cm, Impugnatura 12,6 cm



Deba | 6715D
Lama 6.0" / 15,0 cm, Spessore della lama 0,5 cm, Impugnatura 12,6 cm



Mandolina | DH-5505
Lama 8,5 cm / inclinato 20°, 28,5 x 11,5 x 1,0 cm L/L/H

Con 2 inserti intercambiabili per julienne fine e grossolana.



GLOBAL®

YOSHIKIN
Made in Japan

MEI
ALBERGHIERA



GLOBAL®

YOSHIKIN
Made in Japan

GLOBAL Serie G

Coltello con lama tranciata in acciaio speciale CROMOVA 18, al molibdeno-vanadio, con grado di durezza 56-58 HRC (Scala Rockwell). Il manico in acciaio inox è cavo e riempito con sabbia per un perfetto bilanciamento del coltello. La lama è affilata a mano per un'ottima tenuta del filo. La forma anatomica del manico e la leggerezza del coltello (circa il 30% in meno rispetto ai coltelli con manico tradizionale) riducono l'affaticamento dell'utilizzatore, anche in caso di utilizzo prolungato.

G-01

Coltello cucina

Lama: 21 cm

Cod.art. 4500901



G-02

Coltello cuoco

Lama: 20 cm

Cod.art. 4500902



G-03

Coltello per trinciare

Lama: 21 cm

Cod.art. 4500903



G-04

Coltello cuoco orientale

Lama: 18 cm

Cod.art. 4500904



G-05

Coltello per verdure

Lama: 18 cm

Cod.art. 4500905



GLOBAL®

YOSHIKIN
Made in Japan

MEI
ALBERGHIERA

G-16

Coltello cuoco „Profi“

Lama: 24 cm

Cod.art. 4500916



G-17

Coltello cuoco „Profi“

Lama: 27 cm

Cod.art. 4500917



G-58

Coltello cucina

Lama: 16 cm

Cod.art. 4501085

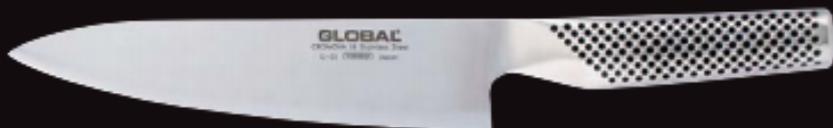


G-55

Coltello cuoco

Lama: 18 cm

Cod.art. 4501017



G-57

Coltello cuoco

Lama: 16 cm

Cod.art. 4501084



G-46

Coltello Santoku

Lama: 18 cm

Cod.art. 4501004



G-19

Coltello per filettare

Lama: 27 cm

Cod.art. 4500919



flessibile



G-21

Coltello per disossare

Lama: 16 cm

Cod.art. 4500921



flessibile

