

258 CORTE / STEAK KNIVES

- 258 TABLAS DE CORTE
- 262 CUCHILLOS COCINA
 - 262 CARBON
 - 266 IBÉRICA
 - 268 PUNTILLAS
 - 270 MARBLE
- 274 ACCESORIOS
- 276 RALLADORES
- 280 ESPÁTULAS

282 UTENSILIOS / UTENSILS

- 282 EMPLATADO
- 284 JUEGOS COCINA
 - 284 MONOBLOCK
 - 286 NYLON
- 294 PASTELERÍA

300 COCCIÓN / COOKING

- 304 SARTENES PROFESIONALES ALUMINIO
- 308 SARTENES PROFESIONALES INOX
- 310 PAELLERAS
- 316 RISOLÍ

330 GASTRONORM

- 332 CUBERTAS GN AISI 304 - 18/10
- 336 CUBERTAS GN INOX





Carne cocinada
Cooked meat



Pescado
Fish



Aves
Poultry



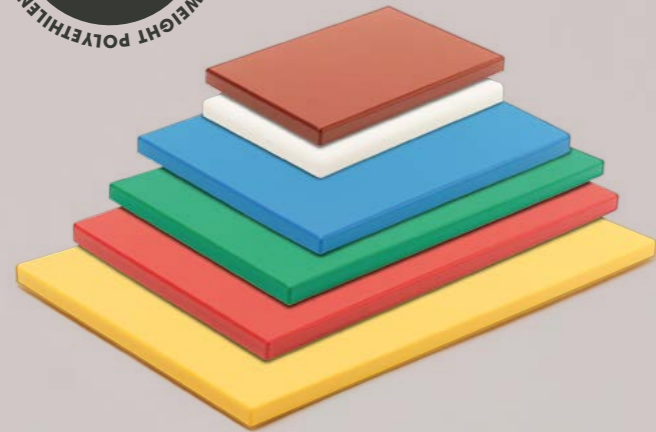
Pan y lácteos
Bread and dairy



Fruta y vegetales
Vegetables + fruits



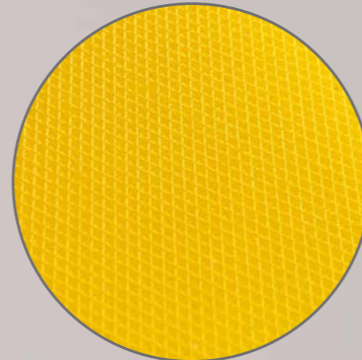
Carne
Meat



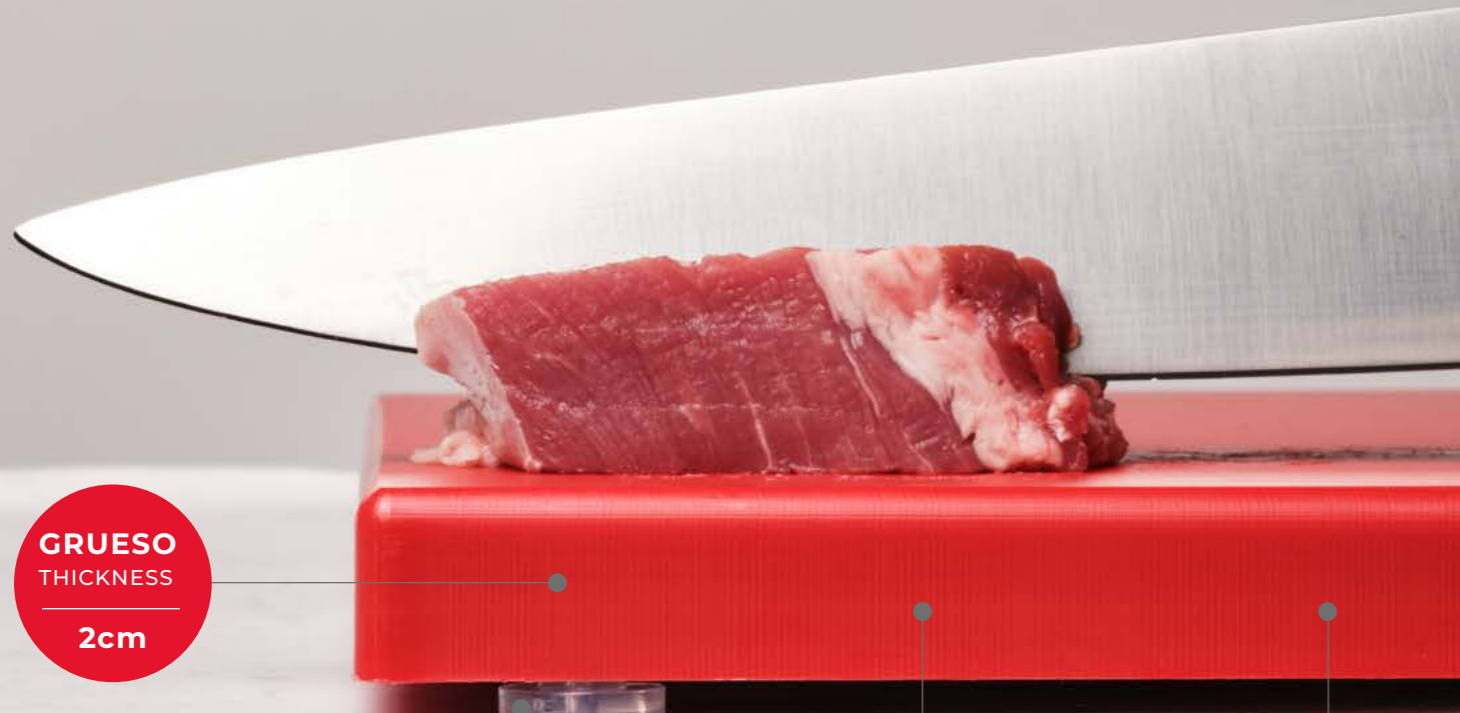
POLIETILENO 500 DE ALTA DENSIDAD DE ALTO PESO MOLECULAR (HD-HMW)

POLIETILENO 500 DE ALTA DENSIDAD DE ALTO PESO MOLECULAR (HD-HMW)

SUPERFICIE AUTOCICATRIZANTE
Más higiénica. Evita que se acumule suciedad y bacterias en los cortes.



SELF-HEALING SURFACE.
More hygienic. Prevents the build-up of dirt and bacteria in cuts.



GRUESO
THICKNESS

2cm

Tacos antideslizantes de silicona para un mejor agarre en la superficie.

Anti-slip silicone pads for better surface grip.

Mayor rigidez. No se deforma con las altas temperaturas. Máx. 70°C

Stiffer. Does not deform in high temperatures. Max. 70 °C

Mayor resistencia a la abrasión.

More abrasion-resistant.



Tabla corte pan y lacteos blanca

White cutting board
Planche à découper blanche
Tagliere bianco
Wibes schneidebrett



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8522	GN 1/1	GN 1/1	33,02	1-0-5-30-90 / 1
8523	GN 1/2	GN 1/2	18,96	1-0-10-60-180 / 1
8525	300	200	12,96	1-0-10-60-180 / 1
8526	400	300	24,91	1-0-6-36-108 / 1
8527	500	300	31,95	1-0-6-36-108 / 1
8528	600	400	51,17	1-0-4-24-72 / 1

Tabla corte fruta y vegetales verde

Green cutting board
Planche à découper vert
Tagliere verde
Grün schneidebrett



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8536	GN 1/1	GN 1/1	33,02	1-0-5-30-90 / 1
8539	300	200	12,96	1-0-10-60-180 / 1
8540	400	300	24,91	1-0-6-36-108 / 1
8541	500	300	31,95	1-0-6-36-108 / 1
8542	600	400	51,17	1-0-4-24-72 / 1

Tabla corte carne cruda aves amarilla

Yellow cutting board
Planche à découper jaune
Tagliere giallo
Gelb schneidebrett



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8550	GN 1/1	GN 1/1	33,02	1-0-5-30-90 / 1
8553	300	200	12,96	1-0-10-60-180 / 1
8554	400	300	24,91	1-0-6-36-108 / 1
8555	500	300	31,95	1-0-6-36-108 / 1
8556	600	400	51,17	1-0-4-24-72 / 1

Corte / Tablas de corte
Cutting / Cutting boards

Tabla corte pescado azul

Blue cutting board
Planche à découper bleu
Tagliere blue
Blau schneidebrett



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8529	GN 1/1	GN 1/1	33,02	1-0-5-30-90 / 1
8532	300	200	12,96	1-0-10-60-180 / 1
8533	400	300	25,56	1-0-6-36-108 / 1
8534	500	300	31,95	1-0-6-36-108 / 1
8535	600	400	51,17	1-0-4-24-72 / 1

Tabla corte carne cruda roja

Red cutting board
Planche à découper rouge
Tagliere rosso
Rot schneidebrett



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8543	GN 1/1	GN 1/1	33,02	1-0-5-30-90 / 1
8546	300	200	12,96	1-0-10-60-180 / 1
8547	400	300	24,91	1-0-6-36-108 / 1
8548	500	300	31,95	1-0-6-36-108 / 1
8549	600	400	51,17	1-0-4-24-72 / 1

Tabla corte carnes guisadas marrón

Brown cutting board
Planche à découper marron
Tagliere marrone
Braun schneidebrett



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8557	GN 1/1	GN 1/1	33,02	1-0-5-30-90 / 1
8560	300	200	12,96	1-0-10-60-180 / 1
8561	400	300	24,91	1-0-6-36-108 / 1
8562	500	300	31,95	1-0-6-36-108 / 1
8563	600	400	51,17	1-0-4-24-72 / 1

STEEL:
X50 CrMo V15



El afilado de las hojas hecho manualmente por un profesional es la manera de garantizar un afilado perfecto y duradero.

Blades sharpening is carried out manually by a professional in order to guarantee a perfect and durable sharpening.

La forma convexa de la hoja en ambas caras otorga a la hoja un grosor más continuado hasta el filo, garantizando una mayor firmeza en el corte. El pulido asegura un acabado liso e impecable.

The convex line of the blade on both sides grants the blade a more skiving continuing thickness up to the edge, ensuring a steadfast cutting. The polishing ensures a flawless flatening and finishing.

Mangos resistentes a esterilización y lavavajillas, de acuerdo con las normas HACCP, NSF y CE.

Handles resistant to sterilisation and washing machine, in accordance with the HACCP, NSF and CE standard.



Hojas fabricadas en acero inoxidable de alta calidad con molibdeno / vanadio, que con un correcto tratamiento térmico permite obtener una dureza de 55-57 HRC, ofreciendo una alta calidad en el corte, duración del filo y resistencia a la corrosión.

High quality stainless steel with molybdenum / vanadium, perfectly treated to give them a Hardness of 55-57 HRC, giving a strong cutting ability, a long lasting edge and resistant to corrosion.



Sello de calidad del fabricante y su compromiso de durabilidad y fiabilidad del producto.

Manufacturer's seal of quality and commitment to product durability and reliability.

TechFlex: Polímeros de PP con EVA para más sensibilidad, adherencia, confort y disminución de fatiga.

TechFlex: Polymers of PP with EVA for a more sensitivity, adhesion, comfort and decreased fatigue



La línea CARBON permite al usuario distinguir el cuchillo por colores según su necesidad para garantizar la seguridad en la preparación de los alimentos, evitando la contaminación alimentaria.

The CARBON line, allows its users to make the necessary distinction to ensure food safety when preparing or cutting food.



- 10074
- 10093
- 10104
- 10114
- 10128

Cuchillo chef 180
Chef knife 180
Couteau de cuisine 180
Coltello chef 180
Kochmesser 180

17,20 €

UE / MOQ:
1-12-144-576-1728 / 12



- 10075
- 10094
- 10105
- 10115
- 10129

Cuchillo chef 200
Chef knife 200
Couteau de cuisine 200
Coltello chef 200
Kochmesser 200

20,99 €

UE / MOQ:
1-12-72-288-864 / 12



- 10076
- 10095
- 10106
- 10116
- 10130

Cuchillo chef 250
Chef knife 250
Couteau de cuisine 250
Coltello chef 250
Kochmesser 250

23,07 €

UE / MOQ:
1-12-72-288-864 / 12



- 10077
- 10096
- 10107
- 10117
- 10131

Cuchillo chef 300
Chef knife 300
Couteau de cuisine 300
Coltello chef 300
Kochmesser 300

27,93 €

UE / MOQ:
1-6-48-192-576 / 6

STEEL:
X50 CrMo V15



- 10078
- 10097
- 10108
- 10118

Cuchillo deshuesador 140
Boning knife 140
Couteau de desossage 140
Coltello disossato 140
Ausbeinmesser 140

11,40 €

UE / MOQ:
1-12-144-576-1728 / 12



- 10079
- 10098
- 10109
- 10119

Cuchillo carnicero 160
Butcher knife 160
Couteau boucher 160
Coltello scannare 160
Fleischermesser 180

13,11 €

UE / MOQ:
1-12-144-576-1728 / 12



- 10084
- 10127

Cuchillo pan y pastelero 250
Bread and pastry knife 250
Couteau à pain et pâtisserie 250
Coltello pane 250
Brotmesser 250

16,23 €

UE / MOQ:
1-12-72-288-864 / 12



- 10080
- 10099
- 10110
- 10120

Cuchillo carnicero 180
Butcher knife 180
Couteau boucher 180
Coltello scannare 180
Fleischermesser 180

14,97 €

UE / MOQ:
1-12-144-576-1728 / 12



- 10085
- 10124

Cuchillo para fiambres 300
Slicing knife 300
Couteau à charcuterie 300
Coltello affettati 300
Tranchiermesser 300

20,13 €

UE / MOQ:
1-6-48-192-576 / 6



- 10081
- 10100
- 10111
- 10121

Cuchillo carnicero 200
Butcher knife 200
Couteau boucher 200
Coltello scannare 200
Fleischermesser 200

17,79 €

UE / MOQ:
1-12-72-288-864 / 12



- 10086
- 10103
- 10125

Cuchillo salmón 300
Salmon knife 300
Couteau saumon 300
Coltello salmone 300
Lachsmesser 300

27,19 €

UE / MOQ:
1-6-48-192-576 / 6



- 10082
- 10101
- 10112
- 10122

Cuchillo carnicero 240
Butcher knife 240
Couteau boucher 240
Coltello scannare 240
Fleischermesser 240

22,29 €

UE / MOQ:
1-12-72-288-864 / 12



- 10087
- 10126

Cuchillo jamonero 280
Ham knife 280
Couteau à jambon 280
Coltello prosciutto 280
Schinkenmesser 280

18,16 €

UE / MOQ:
1-6-48-0-0 / 6



- 10083
- 10102
- 10113
- 10123

Cuchillo carnicero 300
Butcher knife 300
Couteau boucher 300
Coltello scannare 300
Fleischermesser 300

26,00 €

UE / MOQ:
1-6-48-192-576 / 6



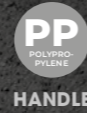
- 10092

Cuchillo chuletero 130
Steak knife 130
Couteau à steak 130
Coltello per bistecca 130
Steakmesser 130

6,61 €

UE / MOQ:
1-12-60-240-720 / 12

STEEL:
X50 CrMo V15



HANDLE



Los cuchillos de la línea IBÉRICA pueden ser utilizados para cortar o filetear gracias a su fino espesor.

Esta gama presenta un mango moderno, ergonómico y antideslizante que garantiza un mayor confort y seguridad en su uso.

The ibérica line cleavers can be used for various functions, including cutting and filleting due to their thin thickness. This line uses a modern, ergonomic and non-stick polypropylene handles in order to provide the greater comfort to its user.



Macheta 180
Cleaver 180
Couperet 180
Mannaietta 180
Hackmesser 180

REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
● 10088	180/7"	300	43,09	1-12-12-48-144 / 12



Hachuela 250
Cleaver 250
Couperet 250
Mannaietta 250
Hackmesser 250

REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
● 10089	250/10"	345	66,63	1-12-12-48-144 / 12



Macheta filetera 220
Fillets cleaver 220
Couperet filet 220
Mannaietta per affettare 220
Filetirmesser 220

REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
● 10090	220/8'6"	315	29,27	1-6-6-24-72 / 6



Macheta filetera 280
Fillets cleaver 280
Couperet filet 280
Mannaietta per affettare 280
Filetirmesser 280

REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
● 10091	280/11"	362	33,80	1-6-6-24-72/6

STEEL:
3Cr13

PP
POLYPROPYLENE
HANDLE



Cuchillo multiusos.
Micro serrated knife.



Cuchillo pelador.
Paring knife.



Cuchillo chuletero.
Steak knife.



Cuchillo fruta micro.
Micro serrated fruit knife.



Cuchillo chuletero
Steak knife
Couteau steak
Coltello bistecca
Steakmesser

REF.	HOJA (mm)	COLOR	L (mm)	€	UE / MOQ
7535	120	●	230	3,03	1-24-240-7200-21600 / 24
11585	120	●	230	3,03	1-24-240-7200-21600 / 24



Cuchillo multiusos micro
Micro serrated utility knife
Couteau multi-usage micro
Coltello multiuso micro
Universalmesser micro

REF.	HOJA (mm)	COLOR	L (mm)	€	UE / MOQ
7537	100	●	209	3,12	1-24-240-7200-21600 / 24
11587	100	●	209	3,12	1-24-240-7200-21600 / 24



Cuchillo fruta micro amarillo
Yellow micro serrated fruit knife
Couteau à fruits micro jaune
Coltello fruta micro giallo
Universalmesser obst micro gelb

REF.	HOJA (mm)	L (mm)	€	UE / MOQ
7538	88	199	3,03	1-24-240-7200-21600 / 24



Cuchillo pelador
Paring knife
Couteau à éplucher
Coltello spellucchino
Schälmesser

REF.	HOJA (mm)	COLOR	L (mm)	€	UE / MOQ
7536	80	●	195	2,89	1-24-240-7200-21600 / 24
11586	80	●	195	2,89	1-24-240-7200-21600 / 24

PACKAGING
BLISTER



Blister



Blister 2 cuchillos
Blister 2 knives
Blister 2 couteaux
Blister 2 coltelli
Blister 2 messern

REF.	PACK	€	MOQ
8301	A	6,83	24
8302	B	6,55	24
8303	C	7,01	24
8304	D	6,83	24

STEEL:
DIN 1.4116



FILO: Afilado en "V" para una mejor precisión en el corte.

EDGE: With "V"-grind for a finer cut.

HOJA: Fabricado con acero alemán de alta calidad: DIN1.4116 / HRC55±2.

BLADE: Made with high-quality German steel: DIN1.4116 / HRC55±2.

Proceso de endurecimiento de la hoja en frío para un afilado duradero y resistente al óxido.

Cold-hardened blade for a long-lasting, rust-free grind.

REFUERZO: Cabezal cónico para un agarre cómodo y seguro.

REINFORCEMENT: Cone-shaped bolster for a comfortable, secure grip.

MANGO: Diseño ergonómico para un mejor agarre, proporcionando el equilibrio perfecto en la sujeción del cuchillo.

HANDLE: Ergonomically designed for better grip, giving perfect balance in the hand.



Remaches resistentes a la corrosión. Fabricado en ABS, le proporciona una mayor dureza y una alta resistencia al calor.

Rust-resistant rivets. Made from boron steel which makes it tougher and more heat resistant.

Talón acabado en acero inoxidable que proporciona protección y mayor robustez al mango.

Butt finished in stainless steel to provide protection and make the handle more durable.

STEEL:
DIN 1.4116



Cuchillo chef 20
Chef knife 20
Couteau de cuisine 20
Coltello chef 20
Kochmesser 20

REF.	HOJA (mm)	L (mm)	€	UE / MOQ
8108	200/8"	320	28,66	1-6-36-144-432 / 6



Cuchillo chef 25
Chef knife 25
Couteau de cuisine 25
Coltello chef 25
Kochmesser 25

REF.	HOJA (mm)	L (mm)	€	UE / MOQ
8117	250/10"	380	30,10	1-6-36-144-432 / 6



Cuchillo mini Santoku
Mini Santoku knife
Couteau mini Santoku
Coltello mini Santoku
Mini Santoku messer

REF.	HOJA (mm)	L (mm)	€	UE / MOQ
8112	125/5"	230	17,85	1-6-48-192-384 / 6



Cuchillo verduras
Utility knife
Couteau à légumes
Coltello multiuso
Universalmesser

REF.	HOJA (mm)	L (mm)	€	UE / MOQ
8113	125/5"	230	15,52	1-6-48-192-384 / 6



Cuchillo fileteador
Carving knife
Couteau à filet
Coltello per affettare
Tranchiermesser

REF.	HOJA (mm)	L (mm)	€	UE / MOQ
8109	200/8"	320	22,65	1-6-36-144-432 / 6



Cuchillo panero
Bread knife
Couteau à pain
Coltello pane
Brotmesser

REF.	HOJA (mm)	L (mm)	€	UE / MOQ
8110	200/8"	320	23,07	1-6-36-144-432 / 6



Cuchillo chuletero
Steak knife
Couteau à steak
Coltello per bistecca
Steakmesser

REF.	HOJA (mm)	L (mm)	€	UE / MOQ
8114	115/4,5"	220	15,52	1-6-48-192-384 / 6



Cuchillo Mondador
Paring knife
Couteau d'office
Coltello sbucciatore
Schälmesser

REF.	HOJA (mm)	L (mm)	€	UE / MOQ
8115	80/3,5"	190	15,52	1-6-48-192-384 / 6



Cuchillo Santoku
Santoku knife
Couteau Santoku
Coltello Santoku
Santoku messer

REF.	HOJA (mm)	L (mm)	€	UE / MOQ
8111	180/7"	300	28,80	1-6-36-144-432 / 6



Cuchillo jamonero
Slicing knife
Couteau à jambon
Coltello da prosciutto
Schinkenmesser

REF.	HOJA (mm)	L (mm)	€	UE / MOQ
8116	260/10"	385	24,05	1-6-36-144-432 / 6



Cuchillo deshuesador
Boning knife
Couteau de désossage
Coltello disossato
Ausbeinmesser

REF.	HOJA (mm)	L (mm)	€	UE / MOQ
8118	155/7,8"	280	19,81	1-6-36-144-432 / 6



Chaira
Sharpening stell
Fusil
Acciaini
Skärpstål

REF.	HOJA (mm)	L (mm)	€	UE / MOQ
8119	205/7,8"	325	12,11	1-6-36-144-432 / 6



Imán madera
Wood magnetic bar
Porte-couteaux magnetic
Barra magnetica legno
Magnet-messerhalter holz



REF.	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8471	450	67	38,17	1-6-12-144-432 / 6



Imán inox
Magnetic bar inox
Porte-couteaux magnetic inox
Barra magnetica inox
Magnet-messerhalter inox



REF.	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8470	350	47	34,96	1-6-12-144-432 / 6



Imán PP
PP magnetic bar
Porte-couteaux magnetic PP
Barra magnetica PP
Magnet-messerhalter PP

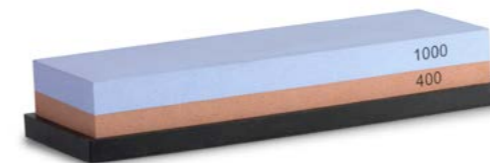


REF.	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8472	555	50	13,01	1-6-12-144-432 / 6



Afilador mango
Two stage knife sharpener
Affûteur couteau
Arrotino
Messerschärfer mit griff

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
6957	190	10,45	1-0-36-180-360 / 6



Piedra afilar
Whetstone
Pierre à aiguiser
Cote
Messerschärfer stein

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
6958	180	29,02	1-0-16-176-528 / 2



Afilador ventosa 3 filas
3 Stage suction knife sharpener
Affûteur à ventouse
Affilatore
Messerschärfer mit saugnapf

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
7460	145	7,26	0-2-20-480-960 / 2

INOX STAINLESS STEEL 304 RUBBER

INOX AISI 304
Acero inoxidable de alta resistencia al desgaste y la corrosión.

INOX AISI 304
Stainless steel highly resistant to wear and rust.

Mango fabricado en caucho termoplástico. Antideslizante.

Handle made in thermoplastic rubber. Anti-slip.

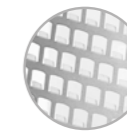
276

Corte / Ralladores profesionales
Cutting / Professional graters



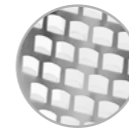
Rallador WIDE extra fino
St. Steel "wide" grater extra-thin
Râpe en inox coupe ultra fine
Grattugia taglio superfine
Rostfreie reibe breit extra fein

REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
8946	135	320	7,32	1-6-96-576-576 / 6



Rallador WIDE fino
St. Steel "wide" grater thin
Râpe en inox coupe fine
Grattugia taglio fine
Rostfreie reibe breit fein

REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
8947	135	320	7,32	1-6-96-0-576-576 / 6



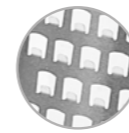
Rallador WIDE grueso
St. Steel "wide" grater extra coarse
Râpe en inox coupe épaisse
Grattugia taglio spesso
Rostfreie reibe breit grob

REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
8948	135	320	7,32	1-6-96-576-576 / 6



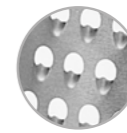
Rallador WIDE tiras largas
St. Steel "wide" grater large shaver
Râpe en inox coupe julienne
Grattugia taglio julienne
Rostfreie reibe breit lange streifen

REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
8949	135	320	7,32	1-6-96-168-168 / 6



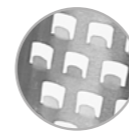
Rallador SLIM fino
St. Steel lengthways grater thin
Râpe longue en inox coupe fine
Grattugia lunga taglio fine
Rostfreie reibe schmal fein

REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
8950	220	410	7,32	1-6-96-576-576 / 6



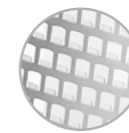
Rallador SLIM medio redondo
St. Steel lengthways grater medium
Râpe longue en inox coupe mezzo giro
Grattugia lunga taglio mezzo giro
Rostfreie reibe schmal medium

REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
8951	220	410	7,32	1-6-96-576-576 / 6



Rallador SLIM grueso
St. Steel lengthways grater extra coarse
Râpe longue en inox coupe épaisse
Grattugia lunga taglio spesso
Rostfreie reibe schmal grob

REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
8952	220	410	7,32	1-6-96-576-576 / 6



Rallador SLIM dual
St. Steel lengthways grater dual
Râpe longue en inox coupe dual
Grattugia lunga taglio dual
Rostfreie reibe schmal doppel

REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
8953	220	410	7,32	1-6-96-576-576 / 6

Se presenta con una funda de plástico para proteger la zona de corte

Comes with a plastic sheath to protect the cutting edge

277

Mango ergonómico

Ergonomic handle

INOX STAINLESS STEEL 430

Acero inoxidable resistente al desgaste y la corrosión.

Wear and corrosion resistant stainless steel.



Grueso Coarse **Fino** Fine **Medio** Medium **Rebanador** Slicer

Rallador 4 caras HQ

4 side grater HQ
Rape 4 cotés HQ
Grattugia 4 facce HQ
Reibe, 4-seiting HQ

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
7448	240	7,13	1-12-72-288-288 / 6

INOX STAINLESS STEEL 201

Rallador Crater Râpes Grattugia Reibe



REF.	MODEL	L(mm)	€	UE / MOQ
1405	TRIPLE	280	4,71	1-0-60-720-2160 / 12
1407	GRUESO	280	4,39	1-0-60-720-2160 / 12
1408	FINO	280	4,39	1-0-60-720-2160 / 12

INOX STAINLESS STEEL 430

Rallador Graziella colores Graziella colour grater Râpe couleur graziella Grattugia graziella Farbige reiben



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
1411	235	4,08	1-0-48-192-192 / 6

INOX STAINLESS STEEL 304

Tenedor marisco Shellfish fork Fourchette crustacé Forchetta crostacei Fischgabel



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
5099	220	2,71	0-12-120-3000-15k / 12

INOX STAINLESS STEEL 201

Rallador 4 caras 4 side grater Râpe 4 faces Grattugia 4 lam. 4-seitige reibe



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
1150	210	5,38	1-0-60-240-720 / 6

INOX STAINLESS STEEL 430

Pelapatatas Potato-peeler Économe acier inox Pelapatate Kartoffelschäler



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
3455	110	1,97	0-0-12-120-480 / 12



Pinza rompe marisco Lobster cracker Pince homard Pinza per aragosta Hummerzange



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
0738	190	16,31	1-5-50-350-1400 / 12

Acero inoxidable AISI 420-4034

Stainless steel

HRc 56 Rockwell

Microdentada

Micro-Toothed

Forjada en caliente

Hot forged

Diseño ergonómico

Ergonomic design

Todo tipo de alimentos

All types of food

INOX STAINLESS STEEL 420

Tijera profesional 8" Scissors prof. Inox 8" Ciseaux prof. Acier 8" Forbice prof. Acciaio 8" Schere prof. Stahl 8"



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
5164	200	77,68	1-0-6-84-588 / 1

INOX STAINLESS STEEL 3Cr13

Tijera cocina 8,5 Kitchen scissors 8,5 Ciseaux cuisine 8,5 Forbice multiuso 8,5 Küchenschere 8,5



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
8988	210	7,04	1-12-96-576-576 / 12

Cascanueces Nut cracker Case-noix Rompinoci Nussknacker



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
3623	160	16,31	1-10-50-900-2700 / 10



INOX STAINLESS STEEL 420

Tijera master 8" Scissors master inox 8" Ciseaux master acier 8" Forbice master acciaio 8" Schere master stahl 8"



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
5165	200	60,51	1-0-6-84-588 / 1

INOX STAINLESS STEEL 2Cr14

Tijera para aves Poultry shears Coupe volailles Trinciapollo Geflügelschere



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
8989	200	17,40	1-6-36-216-432 / 6

INOX STAINLESS STEEL 420

Tijera cocina inox Kitchen scissors Ciseaux de cuisine Forbici cucina Küchenschere



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
3910	220	26,93	1-12-48-1080-3240 / 12



Espátula pastelera
Baker spatula
Palette
Spatola cuoco
Kuchenspachtel



REF.	SIZE	HOJA (mm)	€	UE / MOQ
8932	S	135	2,16	1-12-48-576-1152 / 12
8933	M	225	2,44	1-12-48-480-960 / 12
8934	L	300	3,05	1-12-48-432-864 / 12



Pala repostería
Cake server
Pelle à gâteau
Spatola dolci
Keksschaufel



REF.	W(mm)	€	UE / MOQ
8941	120	2,67	1-12-48-384-1152 / 12



Espátula plancha rectangular biselada
Solid, beveled turner
Palette pleine, biseauté
Spatola hamburger
Bratenwender



REF.	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8935	80	120	3,61	1-12-48-384-1152 / 12



Espátula flexible acodada
Angular spatula
Palette coudée
Spatola cuoco con scalino
Confiseriepalette



REF.	SIZE	HOJA (mm)	€	UE / MOQ
8938	S	140	2,67	1-12-48-384-768 / 12
8937	L	200	2,82	1-12-48-288-864 / 12

Mango de polipropileno (PP) de forma redondeada para una sujeción más cómoda.

Rounded polypropylene (PP) handle for a more comfortable grip.

Piezas aptas para lavavajillas.

Dishwasher safe.

Alta resistencia a la corrosión.

Highly rust-resistant.

Pala fabricada en Acero inoxidable endurecido de alta calidad.

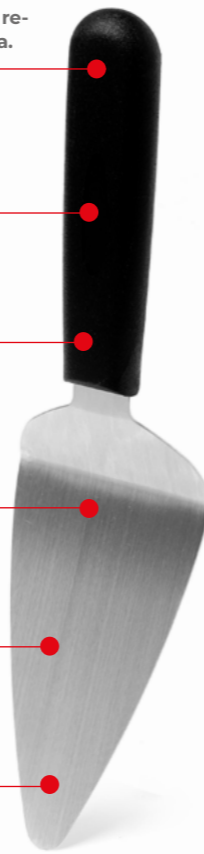
Spatula in high-quality hardened stainless steel.

Acabado satinado.

Satin finished.

Resistencia y flexibilidad para facilitar el trabajo en la cocina.

Hard-wearing and versatile round the kitchen.



Paleta plancha triangular
Cleaning spatula
Palette triangle
Spatola triangolare
Bratenspachtel



REF.	SIZE	HOJA (mm)	€	UE / MOQ
8939	S	80	2,86	1-12-48-576-1152 / 12
8940	L	100	2,95	1-12-48-480-960 / 12



Espátula pescado biselada
Fish turner
Palette poisson
Spatola pesce
Fischschaufel



REF.	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8936	75	165	4,22	1-12-48-384-768 / 12



PACKAGING BLISTER



Espatula pescado
Spatula fish
Spatule poisson
Pesce spatola
Spatel fisch



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
9996	80	235	2,82	1-12-48-384-768 / 1

Rasqueta plancha profesional 30cm
Professional scraper
Racleur professionnelle
Raschietti
Schaber



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
8474	300	10,42	1-12-24-288-2016 / 12

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

REF.	€	UE / MOQ
8566	20,42	1-0-200-3000-9000 / 1

Cuchilla de recambio
Knife (spare part)
Couteau (pièce de rechange)
Lame
Austauschklinge

REF.	€	UE / MOQ
8565	7,66	1-0-200-3000-9000 / 1



Espatula plancha rectangular biselada mango madera
Spatula. Wood handle
Palette. Manche en bois
Spatola hamburger
Bratenwender holzgriff



REF.	MODELO	W (mm)	L (mm)	€	UE / MOQ
8942	RECTANGULAR	80	290	4,31	1-12-48-384-768 / 12
8943	TRIANGULAR	80	235	3,56	1-12-48-384-1920 / 12

Recambio 10 cuchillas
Blister 10 blades
Blister 10 lames
Blister 10 lame
Blister 10 messer



REF.	€	UE / MOQ
8507	3,99	1-50-100-1100-6600 / 10



Abrelatas industrial
Can opener
Ouvre-boîtes professionnel
Apriscatole
Industrieller edelstahl dosenöffner

REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
8564	600	150,58	1-0-8-16-16 / 1



Espátula recta emplatado

Straigh espatula
Mini spatule
Spatola
Minispachtel



REF.	L Total (mm)	Paleta (mm)	€	UE / MOQ
8475	210	110	4,39	1-48-288-0-0 / 12



Espátula angular emplatado

Angular spatula
Mini spatule
Spatola
Minispachtel



REF.	L Total (mm)	Paleta (mm)	€	UE / MOQ
8476	220	95	4,39	1-48-288-0-0 / 12



Espátula ancha emplatado

Spreader
Mini spatule
Spatola
Minispachtel



REF.	L Total (mm)	Paleta (mm)	€	UE / MOQ
8477	180	70	4,39	1-48-288-0-0 / 12



Tenedor emplatado

Fork
Fourchette
Forchetta
Spieß



REF.	L Total (mm)	Paleta (mm)	€	UE / MOQ
8478	190	80	4,39	1-48-288-0-0 / 12



Aro redondo

Round ring
Moulage rond
Teglia tondo
Ringe rund

REF.	Ø (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
7461	60	45	1,42	1-32-128-512-1536 / 12
7462	70	45	1,42	1-32-128-768-1536 / 12
7463	80	45	1,67	1-32-128-768-1536 / 12
7464	90	45	1,80	1-32-128-768-1536 / 12
7465	100	45	1,93	1-32-128-256-512 / 12
7466	120	45	2,06	1-32-128-256-512 / 12

REF.	SET	€	UE / MOQ
7449	PACK 6	10,84	1-24-48-192-392 / 6



Aro cuadrado

Square ring
Moulage carre
Teglia quadrato
Ringe quadratisch

REF.	W/L (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
7467	60	45	1,61	1-32-128-512-1536 / 12
7468	70	45	1,80	1-32-128-768-1536 / 12
7469	80	45	2,06	1-32-128-768-1536 / 12
7470	90	45	2,32	1-32-128-768-1536 / 12
7471	100	45	2,58	1-32-128-768-1536 / 12
7472	120	45	2,45	1-32-128-768-1536 / 12

REF.	SET	€	UE / MOQ
7450	PACK 6	13,13	1-24-48-192-392 / 6



Mini lengua de silicona

Silicone spoon
Cuillère silicone
Spatola silicone
Silikonlöffel



REF.	L (mm)	COLOR	€	UE / MOQ
5163	170	ROSA	3,86	1-24-96-1920-5760 / 24
5162	170	VERDE	3,86	1-24-96-1920-5760 / 24
5161	170	ROJA	3,86	1-24-96-1920-5760 / 24

Ideal para remover salsas, rebañar o emplatar. Su tamaño reducido permite al chef llevarla siempre encima para tenerla siempre a mano.

Ideal for stirring sauces, basting or plating. Its small size allows the chef to carry it with him or her at all times so that it is always at hand.



Pinza chef recta
Straight chef tong
Pince chef droite
Pinze chef diritta
Konventionelle küchenmeister zange



REF.	L (mm)	€	UE / MOQ
7477	210	6,47	1-24-96-1920-5760 / 6
7478	300	9,42	1-24-96-1920-5760 / 6



Pinza chef precisión
Precision chef tong
Pince chef précision
Pinze chef precisione
Präzisions-küchenmeister zange



REF.	L (mm)	€	UE / MOQ
7475	160	5,75	1-24-96-1920-5760 / 6
7476	240	7,52	1-24-96-1920-5760 / 6



Pinza chef curva
Curved chef tong
Pince chef courbée
Pinze chef curve
Chefkoch zange gebogen

REF.	L (mm)	COLOR	€	UE / MOQ
7473	145	INOX	5,46	1-24-96-1920-5760 / 6
7474	200	INOX	6,90	1-24-96-1920-5760 / 6
8680	200	ORO	7,21	1-24-96-1920-5760 / 6
8681	200	COBRE	7,21	1-24-96-1920-5760 / 6
8682	200	NEGRO	7,21	1-24-96-1920-5760 / 6

* Punta estriada para un mejor agarre de los alimentos.

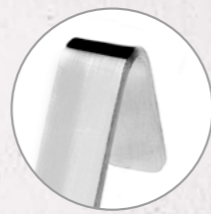
Grooved tip for a better grip of the foods.



8682

8681

8680



Mango con gancho para un fácil almacenamiento.

Hook handle for easy storage



Capacidad grabada en el mango.

Capacity engraved on the handle

Acabado brillo: más higiénico.
Menos poroso, facilita la limpieza.

Mirror finish: more hygienic.
Less porous, easier to clean.

Mango más grueso con nervio central que le proporciona más rigidez y resistencia.

Thicker handle with a central rib for more rigidity and stiffens and strengthens the handle.

Monoblock / Monoblock



Espumadera con malla

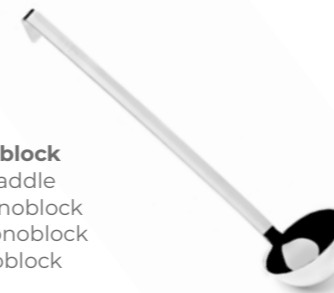
Mesh skimmer
Écumoire maillée
Schiumarola a rete passabrodo
Drahtschaumlöffel



REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
9735	140	13,38	1-0-50-0-0 / 10
9736	160	15,00	1-0-30-0-0 / 10
9737	180	17,00	1-0-30-0-0 / 10
9738	200	18,75	1-0-30-0-0 / 10
9739	240	21,11	1-0-30-0-0 / 10

Cazo Monoblock

One piece laddle
Louche monoblock
Mestolo monoblock
Löffel monoblock



REF.	Ø(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
9712	65	300	8,80	1-10-60-0-0 / 10
9713	80	320	10,00	1-10-60-0-0 / 10
9714	90	330	11,39	1-10-40-0-0 / 10
9715	100	370	13,50	1-10-40-0-0 / 10
9716	120	430	14,50	1-10-40-0-0 / 10
9717	140	440	18,50	1-10-40-0-0 / 10
9718	160	470	20,13	1-10-20-0-0 / 10

Cuchara servir Monoblock

One piece spoon
Coulliere monoblock
Cucchiaio monoblock
Servierlöffel



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
9726	330	10,00	1-12-24-0-0 / 1

Tenedor 2 púas monoblock

One piece meat fork
Fourchette monoblock
Forchetta monoblock
Fleischgabel monoblock



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
9728	520	13,12	1-12-24-0-0 / 1

Utensilios / Juegos de cocina

Utensils / Kitchen tool

Araña

Tinned skimer
Escumoire etamée
Schiumarola filo
Fritierschaufel



REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
9729	140	9,35	1-12-24-0-0 / 1
9730	160	9,74	1-12-24-0-0 / 1
9731	180	10,47	1-12-24-0-0 / 1
9732	200	11,09	1-12-24-0-0 / 1
9733	220	12,16	1-12-24-0-0 / 1
9734	240	13,23	1-12-24-0-0 / 1

Espumadera Monoblock

One piece skimmer
Écumoire monoblock
Schiumarola monoblock
Schäumer monoblock



REF.	Ø(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
9719	80	290	6,75	1-10-60-0-0 / 10
9720	100	320	8,75	1-10-60-0-0 / 10
9721	120	350	11,46	1-10-40-0-0 / 10
9722	140	380	13,00	1-10-40-0-0 / 10
9723	160	410	15,50	1-10-40-0-0 / 10
9724	180	430	20,00	1-10-40-0-0 / 10
9725	200	450	23,75	1-10-40-0-0 / 10

Espátula perforada

Perforated spatula
Spatule perforée
Spatola forata
Schaufel gelocht



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
9727	350	11,50	1-12-24-0-0 / 1



Cazo
Ladle
Louche
Mestolo
Schöpflöffel

REF.	L _(mm)	€	UE / MOQ
8398	330	4,95	1-0-0-0-0 / 12



Espátula perforada
Slotted turner
Spatule perforée
Palafritto nylon
Schaufel gelocht

REF.	L _(mm)	€	UE / MOQ
8400	345	3,86	1-0-0-0-0 / 12



Forma antivuelco
No tipping

Pala lasaña
Nylon lasagna shovel
Palette à lasagne
Pala lasagna
Lasagneheber

REF.	L _(mm)	€	UE / MOQ
8402	290	3,91	1-0-0-0-0 / 12



Pala freir
Lasagna shovel
Palette à lasagne
Pala lasagna
Lasagneheber

REF.	L _(mm)	€	UE / MOQ
8404	290	4,39	1-0-0-0-0 / 12



NYLON

Cuchara spaghetti
Spaghetti server
Cuillère a spaghetti
Servispaghetti nylon
Spaghettilöffel

REF.	L _(mm)	€	UE / MOQ
8405	325	4,35	1-0-0-0-0 / 12



Paleta pescado
Universal shovel
Pelle à poisson
Pala multiuso
Fischheber

REF.	L _(mm)	€	UE / MOQ
8401	335	4,00	1-0-0-0-0 / 12



Cuchara servir
Rice shovel
Cuillère de service
Cucchiaione riso
Servierlöffel

REF.	L _(mm)	€	UE / MOQ
8403	285	3,86	1-0-0-0-0 / 12



Pinza cocina
Kitchen pincers
Pince
Pinza cucina
Zange

REF.	L _(mm)	€	UE / MOQ
8407	310	4,04	1-0-0-0-0 / 12



Mango ergonómico.
Con relieves para mejorar
el agarre.

Ergonomic handle.
Raised pattern for better
grip.

BPA FREE
BPA FREE

Alta resistencia térmica.
Soportan temperatura de hasta 220°C

Strong heat-resistance.
For use in temperatures up to 220 °C

Ligeras
Slight

No raya.
Suavidad con las superfi-
cies antiadherentes

Non-scratching.
Delicate on non-stick sur-
faces



Espumadera
Skimmer
Écumoire
Schiumarola
Schaumlöffel

REF.	L _(mm)	€	UE / MOQ
8399	335	4,35	1-0-0-0-0 / 12



Espátula crepes
Crepes spatula
Palette
Spatola crepes
Kuchenheber

REF.	L _(mm)	€	UE / MOQ
8406	335	3,99	1-0-0-0-0 / 12



PACKAGING
BLISTER



Espátula madera
Solid turner
Spatule en bois
Spatola di legno
Holz-spatula



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
10717	330	4,00	1-12-72/12



Cuchara madera
Ponited spoon
Cuillère en bois
Cucchiaio di legno
Holzlöffel



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
10718	330	4,00	1-12-72/12



INOX STAINLESS STEEL 201

Soporte cubiertos 4 vasos
Cutlery holder stand 4 hole
Récipient à couverts 4
Cestello porta posate
Besteckbehälter

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
9761	160	295	198	71,66	1-0-4-0-0/1

Vaso inox cubertería
Cutlery holder
Récipient à couverts
Cestello porta posate
Besteckbehälter

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
9763	130	118	4,31	1-6-72-0-0/6

INOX STAINLESS STEEL 201

Barra de comandas
Order rack
Porte-fiches à billes
Asta portascontrini
Bons-/zettelhalte

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
9760	24	615	24	12,38	1-6-24-0-0/6

INOX STAINLESS STEEL 201

Pala recogeverduras
Dough scraper
Ramasse-légumes
Raschietto verdure
Gemüseschaufel



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
3029	140	4,64	1-0-24-288-1152/6



Biberón rojo
Red squeeze bottles
Distributeur à pression rouge
Garrafa rosso
Rot dosierflasche



REF.	ml	H(mm)	€	UE / MOQ
8439	240	190	1,45	0-4-24-0-0/24
8440	360	220	1,73	0-4-24-0-0/24
8441	720	260	2,05	0-4-24-0-0/24

Biberón amarillo
Yellow squeeze bottles
Distributeur à pression jaune
Garrafa giallo
Gelb dosierflasche



REF.	ml	H(mm)	€	UE / MOQ
8442	240	190	1,45	0-4-24-0-0/24
8443	360	220	1,73	0-4-24-0-0/24
8444	720	260	2,05	0-4-24-0-0/24



Triple boquilla:
ideal para decoraciones.
Triple nozzle:
great for decorations.

Biberón triple
Triple squeeze bottle
Triple distributeur
Garrafa com boquilha triplo
Dosierflasche mit dreifachdüse

REF.	ml	H(mm)	€	UE / MOQ
8449	360	180	2,04	0-4-24-0-0/24
8450	720	245	2,43	0-4-24-0-0/24



Todos los biberones
tienen marcas de medición
en milímetros.
All bottles
have measurement marks
in millimeters.

Biberón transparente
Clear squeeze bottles
Distributeur à pression transparent
Garrafa trasparente
Transparent dosierflasche

REF.	ml	H(mm)	€	UE / MOQ
8445	240	190	1,45	0-4-24-0-0/24
8446	360	220	1,73	0-4-24-0-0/24
8447	720	260	2,05	0-4-24-0-0/24
8448	1.000	310	3,53	0-4-24-0-0/24

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Espolvoreador 3 posiciones
Stainless steel sprinkler 3p
Saupoudreuse acier 3p
Draga acciaio 3p
Bagger stahl



REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
8794	110	5,15	1-1-100-600-1200 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Salero profesional
Professional salt shaker
Salière prof.
Saliera prof.
Prof. Salzstreuer



REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
8793	185	15,06	1-1-40-160-480 / 40

INOX
STAINLESS
STEEL
430

Pinza chef quitaespinas
Fish bone chef tong
Pince chef à désarêter
Pinze lisca del pesce chef
Frischgräten küchenmeister zange



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
7479	120	3,59	1-24-96-1920-5760 / 6

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Pinza para rustidera
Lasagna pan tong
Pince plat à rôtir
Molla forno
Lasagnezangel



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
5656	185	7,16	1-10-100-600-1800 / 6

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Colador chino con clip
Conical soup strainer with clip
Passoire chinois
Cornetto cinese
Spitzsieb



REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
9764	160	5,68	1-0-60-0-0 / 10
9765	180	6,77	1-0-60-0-0 / 10
9766	200	8,28	1-0-60-0-0 / 10
9767	220	9,43	1-0-60-0-0 / 10
9768	240	10,42	1-0-30-0-0 / 10
9769	260	11,56	1-0-30-0-0 / 10

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Colador inox
Oil strainer
Passoire à huile
Colino per l'olio
Ölsieb



REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
2884	80	2,54	1-0-24-960-1920 / 6
2885	100	2,84	1-0-24-960-1920 / 6
2886	120	3,84	1-0-24-960-1920 / 6
2887	140	4,30	1-0-24-960-1920 / 6
2888	160	4,47	1-0-24-960-1920 / 6
2889	180	5,55	1-0-24-960-1920 / 6
2890	200	6,15	1-0-24-960-1920 / 6
2891	220	6,94	1-0-24-960-1920 / 6

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Rustidera
Lasagna pan
Plat à rôtir
Rostiera
Lasagneform



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
1422	250	180	40	9,74	1-0-24-120-240 / 4
1421	300	220	50	13,23	1-0-12-108-216 / 4
1420	350	260	50	17,60	1-0-12-60-120 / 4
1419	400	300	60	21,39	1-0-12-60-120 / 4
5282	450	320	65	49,05	1-0-4-16-48 / 4
5283	500	360	70	60,25	1-0-4-16-48 / 4
5284	600	400	75	77,13	1-0-4-20-20 / 4

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Tapa inox multiusos
Lid
Couvercle
Coperchio
Deckel



REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
8788	210	2,75	1-20-40-0-0 / 20
8789	250	3,70	1-20-40-0-0 / 20
8790	290	4,88	1-20-40-0-0 / 20
8791	320	5,63	1-20-40-0-0 / 20

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Cazoleta inox
Stainless steel serving pot
Casserole de service acier
Casseruola per servire acciaio
Servierpfanne aus stahl



REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
8792	150	6,63	1-5-40-100-800 / 40

INOX
STAINLESS
STEEL
304

Escurre fritos y carnes
Fry colander
Passoire à frites
Cesta per friggere
Frittensieb



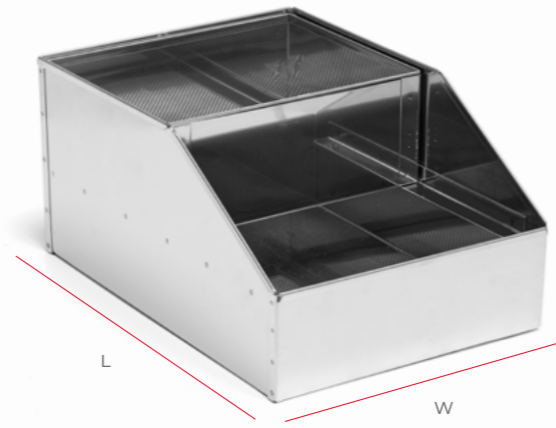
REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8381	290	400	149,35	1-0-6-24-24 / 1
8382	390	500	184,13	1-0-4-12-24 / 1
8383	390	600	209,62	1-0-3-9-27 / 1



INOX STAINLESS STEEL 304

Harinero
Flour bin
Tamis à farine inox
Farinheiro
Mehlsieb

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8384	265	370	180	126,15	1-0-1-8-24 / 1
8385	265	500	180	143,81	1-0-1-6-18 / 1
8386	330	500	180	146,80	1-0-1-4-12 / 1



INOX STAINLESS STEEL 201

Cedazo 4 mallas intercambiables
Sieve - inter changeable
Tamis 4 maillée
Setaccio 4 rete
Siebe 4 maschen

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
9770	220	19,58	1-0-48-0-0 / 6
9771	260	23,18	1-0-48-0-0 / 6



INOX STAINLESS STEEL 304

Cedazo Velo
Sieve velo
Tamis velo
Setaccio velo
Siebe velo

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
10650	250	13,18	1-6-12-0-0 / 1
10651	300	16,51	1-6-12-0-0 / 1
10652	350	20,83	1-4-8-0-0 / 1



MEDIDA MALLA / MESH SIZE:
1,5 x 1 mm

INOX STAINLESS STEEL 304

Cedazo Harina
Sieve flour
Tamis farine
Setacciofarina
Siebe muscheln

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
10653	250	13,18	1-6-12-0-0 / 1
10654	300	16,51	1-6-12-0-0 / 1
10655	350	20,83	1-4-8-0-0 / 1



MEDIDA MALLA / MESH SIZE:
2,5 x 1,4 mm

INOX STAINLESS STEEL 304

Cedazo Pan
Sieve bread
Tamis pain
Setaccio pane
Siebe brot

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
10656	300	16,51	1-6-12-0-0 / 1
10657	350	20,83	1-4-8-0-0 / 1



MEDIDA MALLA / MESH SIZE:
4 x 3 mm

INOX STAINLESS STEEL 304

Cedazo Pescado
Sieve fish
Tamis poisson
Setaccio peixe
Siebe fish

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
10658	300	16,51	1-6-12-0-0 / 1
10659	350	20,83	1-4-8-0-0 / 1



MEDIDA MALLA / MESH SIZE:
11 x 9 mm

INOX
STAINLESS
STEEL
430

Barillas de acero inoxidable de alta resistencia.

Tough stainless steel bars.

NYLON

Mango de nylon de forma ergonómica. Con relieves para mejorar el agarre.

Ergonomic nylon handle. Raised pattern for better grip.

Fácil almacenaje.

Easy to store.



REF.	L (mm)	€	UE / MOQ
Batidor 8 varillas Nylon Whisk 8 wires Fouet 8 fils Frusta 8 fili Rührbesen 8 drähte			
8480	250	7,90	1-12-48-0-0 / 12
8481	300	9,01	1-12-48-0-0 / 12
8482	350	10,67	1-12-48-0-0 / 12
8483	400	11,37	1-6-24-0-0 / 6



INOX
STAINLESS
STEEL
201

Batidor 8 varillas

Whisk 8 wires
Fouet 8 fils
Frusta 8 fili
Rührbesen 8 drähte

REF.	L (mm)	€	UE / MOQ
9740	250	8,34	1-0-40-0-0 / 10
9741	300	8,45	1-0-30-0-0 / 10
9742	350	8,86	1-0-30-0-0 / 10
9743	400	9,73	1-0-30-0-0 / 10
9744	450	10,18	1-0-30-0-0 / 10
9745	500	10,63	1-0-30-0-0 / 10

Batidor 8 varillas

Whisk 8 wires
Fouet 8 fils
Frusta 8 fili
Rührbesen 8 drähte



REF.	L (mm)	€	UE / MOQ
FJT-5	215	2,30	1-12-120-480-960 / 12
FJT-4	250	2,54	1-12-120-480-960 / 12
FJT-1	305	2,75	1-12-120-720-1440 / 12

Batidor 8 silicona

Whisk 8 wires silicon
Fouet 8 fils silicone
Frusta 8 fili silicone
Rührbesen 8 drähte silicon



REF.	L (mm)	€	UE / MOQ
FJT-7	255	2,86	1-12-120-480-600-600 / 12
FJT-6	300	2,86	1-12-120-480-480 / 12



Cuchara silicona

Silicon spoon
Cuillère silicone
Cucchiaio silicone
Silikonlöffel

SILICONE



REF.	L (mm)	€	UE / MOQ
8484	250	4,18	1-12-72-0-0 / 12
8485	350	5,10	1-12-72-0-0 / 12
8486	400	5,82	1-12-72-0-0 / 12



Espátula silicona

Silicon spatula
Spatule silicone
Spatola silicone
Silikonspachtel

SILICONE



REF.	L (mm)	€	UE / MOQ
8487	250	4,18	1-12-72-0-0 / 12
8488	350	5,10	1-12-72-0-0 / 12
8489	400	5,82	1-12-72-0-0 / 12

PP
POLYPROPYLENE

Jarra medidora

Measuring PP jug
Pichet gradué PP
Caraffa graduata
Messbecher



REF.	ml	H (mm)	€	UE / MOQ
8451	500	133	2,17	1-12-60-0-0 / 12
8452	1.000	160	2,65	1-6-60-0-0 / 6
8453	2.000	215	3,80	1-6-60-0-0 / 6



PASTELERÍA
PASTRY

Espátula pastelera

Small baker spatula
Palette
Spatola cuoco
Kuchenspachtel

REF.	SIZE	HOJA (mm)	€	UE / MOQ
8932	s	135	2,16	1-12-48-0-0 / 12
8933	M	225	2,44	1-12-48-0-0 / 12
8934	L	300	3,05	1-12-48-0-0 / 12

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Bol semiesférico

Mixing bowl
Bassine hémisphérique
Bastardella semisferica
Schneeschlagkessel



REF.	Ø (mm)	€	UE / MOQ
9748	160	2,14	1-0-100-0-0 / 10
9749	220	3,96	1-0-50-0-0 / 10
9750	240	4,74	1-0-50-0-0 / 10
9751	300	7,92	1-0-50-0-0 / 10
9752	340	10,05	1-0-25-0-0 / 5
9753	360	10,77	1-0-25-0-0 / 5
9754	400	14,74	1-0-25-0-0 / 5

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Flanera

pudding mould
Moule à flan
Crème caramel
Becherförmchen



REF.	Ø (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
9746	75	45	2,58	1-0-48-0-0 / 48
9747	85	85	3,86	1-0-48-0-0 / 48

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Flanera profesional

pudding mould
Moule à flan
Crème caramel
Becherförmchen



REF.	Ø (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
9632	75	50	2,58	1-12-120-960-3840 / 12
9633	85	55	3,86	1-12-120-960-3840 / 12



Sartén pancake con mango BK
Pancake frypan with BK handle
Poêle pancake avec manche BK
Padella pancake manico BK
Pfanne pancake mit BK-griff



REF.	Ø(mm/inches)	ml	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10060	250/9,8"	-	65	25	63,88	1



Sartén creps con mango BK
Crepe frying pan with BK handle
Crêpe poêle avec manche BK
Crepe padella manico BK
Pfanne Krepp mit BK-griff



REF.	Ø(mm/inches)	ml	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10061	280/11"	-	65	23	80,48	1





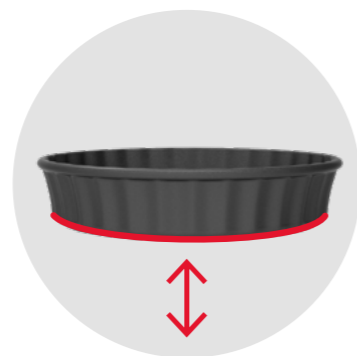
MOLDE PARA HORNEAR REPOSTERÍA CREATIVA
BAKING MOLD FOR CREATIVE CAKES

Producidos íntegramente en Italia, su diseño hace que los moldes para tartas Risolí sean la opción correcta para todos tus postres.

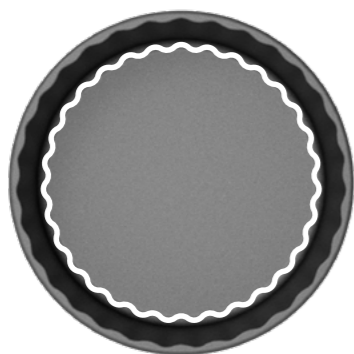
Produced entirely made in Italy, their design makes Risoli cake tins the ideal choice for all your baking.



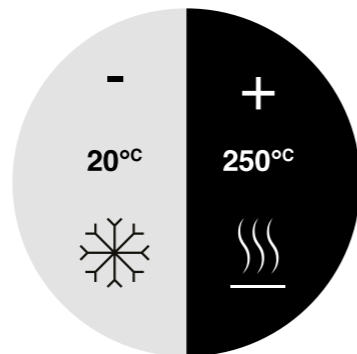
EXCELENTE ANTIADHERENTE
EXCELLENT NON-STICK



GRAN ESPESOR, ROBUSTO
EXTRA THICK, EXTREME HARD



PARA TARTAS CREATIVAS
FOR CREATIVE CAKES



PERFECTO DE -20° A 250°
PERFECT FROM -20° TO 250°C

Los fondos extragruesos y los revestimientos antiadherentes de los moldes garantizan no solo el horneado, gracias a su correcta conducción del calor, sino también asegura que mantengan mejor su forma que otros moldes similares, haciéndolos perfectos también para servir en la mesa.

Extra thick bottoms and non-stick coatings guarantee not just even baking thanks to correct heat conduction, but also ensure the tins keep their shape better than others on the market, making them perfect also for serving at the table.

ROYAL D'ALÙ. DESDE 1965.

Diseño: Mínima 2020
Design: Minimal 2020

Material: Aluminio fundido - hecho a mano
Material: Cast Aluminium - Handmade

Capa: Verde, Granito, Perfil
Coating: Green, Granito, Profile

Garantía: 2 años
Warranty: 2 years

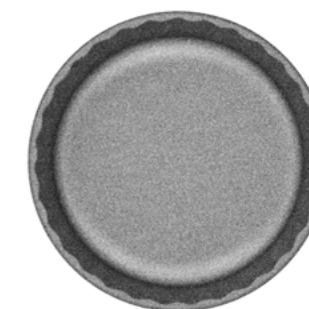
Black Plus®
ELDIAMANT®
PROFILE



Tarta de plato hondo "crostata" 4/6 personas

Deep dish tart "crostata" 4/6 people
Tarte creuse "crostata" 4/6 personnes
Crostata 4/6 persone
Deep dish torte "crostata" 4/6 personen

REF.	Ø(mm)	ml	€	MOQ
10062	240	200	45,84	1



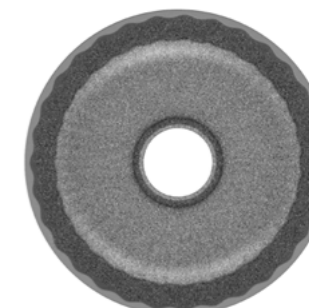
Black Plus®
ELDIAMANT®
PROFILE



Tarta de plato hondo "donut" 6/8 personas

Deep dish tart "donut" 6/8 people
Tartelette "beignet" 6/8 personnes
Ciambellone con foro 6/8 persone
"Donut"-torte 6/8 personen

REF.	Ø(mm)	ml	€	MOQ
10063	260	200	55,67	1





Cocción / Sartenes profesionales
Cooking / Professionals fry pans

COLECCIÓN / COLLECTION

/ ETNA / TEIDE / VULCANO / CROSCAT / AUVERNIA / USSON / VESUVIO / FUJI

comas



	SARTÉN FRY PAN	ALUMINIO ALUMINIUM	ALUMINIO ALUMINIUM	ALUMINIO ALUMINIUM	ALUMINIO ALUMINIUM	ALUMINIO ALUMINIUM	ALUMINIO ALUMINIUM	INOX	INOX
	MANGO HANDLE	INOX	INOX	INOX	INOX	HIERRO IRON	HIERRO IRON	INOX	INOX
	ANTIADHERENTE NON-STICK								
	VITRO	●	●	●	●	●	●	●	●
	ELÉCTRICO ELECTRIC	●	●	●	●	●	●	●	●
	GAS	●	●	●	●	●	●	●	●
	INDUCCIÓN INDUCTION		●		●		●	●	●
	HORNO OVEN	●	●	●	●				
	APTO CONTACTO ALIMENTARIO FOODCONTACT SAFE								

RISOLI
IL PRESSOFUSO IN CUCINA

/ FUSA / CLASSICA / ERGO



	SARTÉN FRY PAN	ALUMINIO FUNDIDO CAST ALUMINIUM	ALUMINIO FUNDIDO CAST ALUMINIUM	ALUMINIO FUNDIDO CAST ALUMINIUM
	MANGO HANDLE	INOX	INOX	
	ANTIADHERENTE NON-STICK			
	VITRO	●	●	
	ELÉCTRICO ELECTRIC	●	●	
	GAS	●	●	
	INDUCCIÓN INDUCTION			●
	LAVAVAJILLAS DISWASHER	●		
	APTO CONTACTO ALIMENTARIO FOODCONTACT SAFE			



Capa intermedia parcialmente reforzada.

Partially reinforced mid-layer.

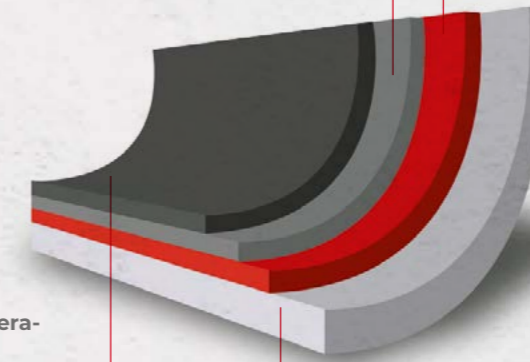
Imprimación reforzada: Base de partículas de Titanio.

Reinforced printing: Base of Titanium particles.



Acabado de alta liberación.

Highly nonstick finish.



Aluminio de 4 mm de espesor.

4 mm thick aluminium.



QuanTanium is a trademark of PPG Industries Ohio, Inc., used with permission. © 2020 PPG Industries, Inc. All rights reserved.

Primer y único antiadherente con una mezcla única de partículas de titanio.

La multi-capa reforzada de titanio es un antiadherente más resistente conocido hasta hoy.

El sistema utilizado para la fabricación del QuanTanium® ha sido diseñado para obtener la máxima sinergia con el titanio obteniendo así la máxima resistencia.

The first and only non-stick coating with a unique blend of titanium particles.

The titanium reinforced multi-layer is the strongest non-stick coating known to date.

The system used to manufacture QuanTanium® has been designed for maximum synergy with the titanium for maximum strength.

Sartenes diseñadas para resistir los servicios más exigentes.

Mango hermético.

Sealed handle.

Mango fabricado en acero inoxidable de forma tubular para facilitar la sujeción de la sartén.

Tubular stainless steel handle for easy handling.

Remachado al cuerpo de la sartén para proporcionar una sujeción superior y una máxima seguridad en el momento de su uso.

Riveted to the pan for strength and safety in use.

Eficiencia de la distribución calórica: Su cuerpo de aluminio de alta calidad capta y distribuye de la mejor manera el calor por toda la superficie.

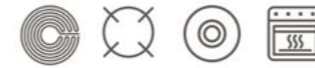
Efficient conduction of heat: The high-quality aluminium body captures and conducts heat across the whole surface.

Triple capa antiadherente de alto rendimiento.

High-performance reinforced non-stick coating.

Recubrimiento totalmente libre de PFOA.

Coating totally PFOA-free.



ETNA

Sartén aluminio mango inox

Aluminium fry pan with inox handle
Poêle aluminium manche en inox
Padella in alluminio manico en inox
Aluminium-bratfanne griff inox

REF.	Ø(mm)	e(mm)	€	UE / MOQ
8342	180	2,5	14,34	1-0-6-54-324 / 12
8343	200	3,5	16,62	1-0-6-36-324 / 12
8344	220	3,5	19,88	1-0-6-30-240 / 12
8345	240	3,5	22,25	1-0-6-24-216 / 6
8346	260	4	24,52	1-0-6-24-216 / 6
8347	280	4	26,97	1-0-6-24-192 / 6
8348	320	4	34,46	1-0-6-12-96 / 6
8349	360	4	38,54	1-0-6-12-84 / 6
8350	400	4	45,54	1-0-6-12-96 / 6

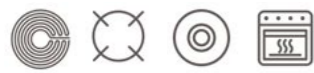


TEIDE

Sartén aluminio mango inox / Inducción

Aluminium induction fry pan with inox handle
Poêle induction aluminium manche en inox
Padella induzione in alluminio manico en inox
Induktion aluminium-bratfanne griff inox

REF.	Ø(mm)	e(mm)	€	UE / MOQ
8954	200	3	16,22	1-0-6-12-96 / 6
8955	240	3	20,45	1-0-6-36-288 / 6
8956	280	3	25,19	1-0-6-24-192 / 6
8957	320	3	30,06	1-0-6-24-144 / 6



Sartén saltapasta. La altura de la pared y la curvatura del ángulo de la base, hacen de ésta una sartén ideal para salteados de pasta, arroces y verduras.

Efficient conduction of heat: The high-quality aluminium body captures and conducts heat across the whole surface.



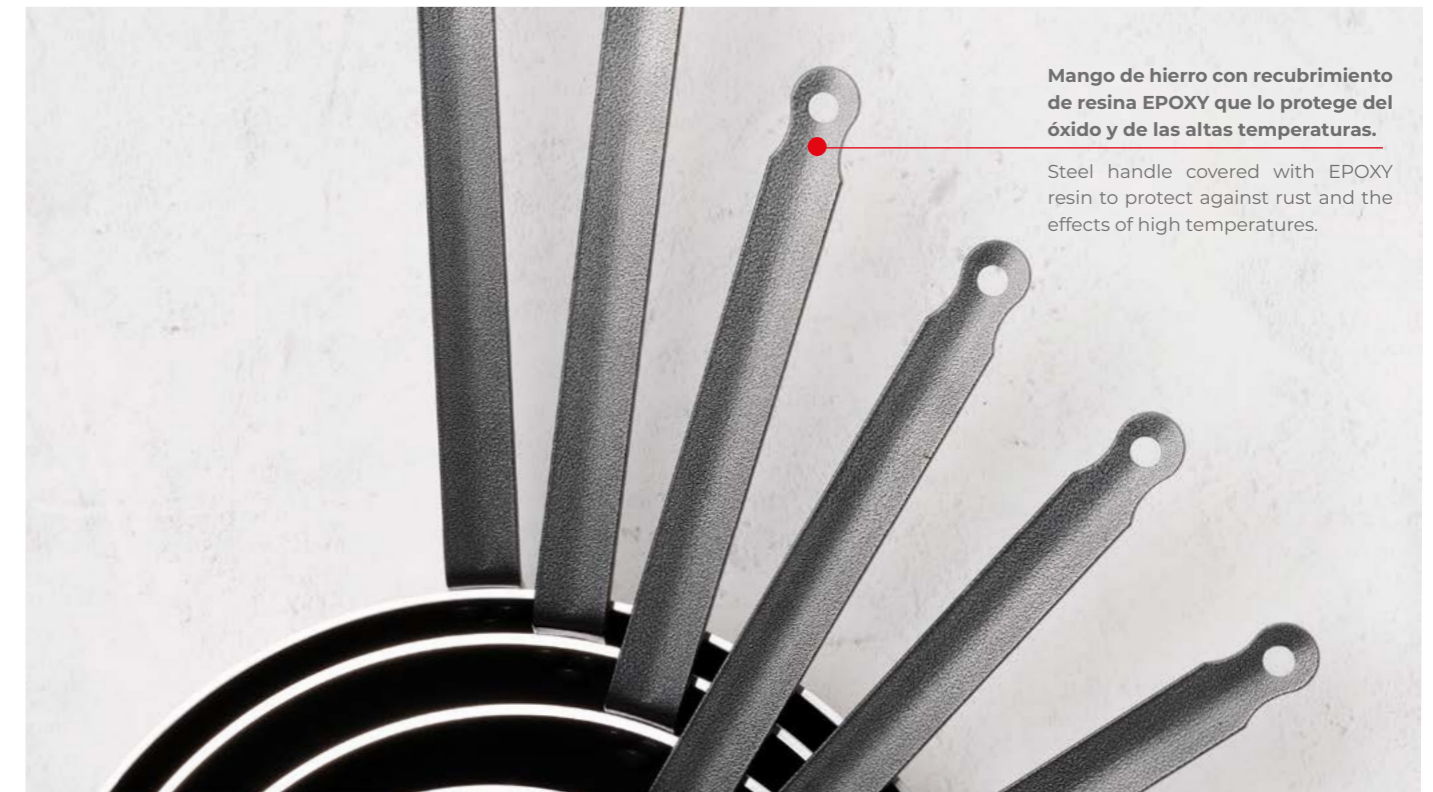
SARTÉN HONDA
DEEP PAN

VULCANO

Sartén aluminio antiadherente alta mango inox

Deep frypan, non stick coating
Poêle avec revêtement anti-adhésif
Padella inox antiaderente
Bratpfanne mit antihafbeschichtung

REF.	Ø(mm)	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
9971	200	3	55	16,37	1-0-6-36-288 / 1
9972	240	3	60	20,89	1-0-6-24-192 / 1
9973	280	3	65	27,22	1-0-6-24-144 / 1
9974	320	3	75	32,20	1-0-6- / 1
9975	360	3	80	41,63	1-0-6-0-0 / 1
9976	400	3	85	48,59	1-0-6-0-0 / 1



Mango de hierro con recubrimiento de resina EPOXY que lo protege del óxido y de las altas temperaturas.

Steel handle covered with EPOXY resin to protect against rust and the effects of high temperatures.



SARTÉN HONDA
DEEP PAN

Asa adicional en diámetros grandes.
Additional handle on large diameters.

CROSCAT

Sartén aluminio antiadherente alta mango inox

Deep frypan, non stick coating
Poêle avec revêtement anti-adhésif
Padella inox antiaderente
Bratpfanne mit antihafbeschichtung

REF.	Ø(mm)	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10897	240	3	70	22,27	1-0-6-24-144 / 6
10898	280	3	75	26,86	1-0-6-24-144 / 6
10899	320	3	80	32,18	1-0-6-18-108 / 6
11599	360	3	80	44,12	1-0-4-0-0 / 4
11601	400	3	90	51,00	1-0-4-0-0 / 4



4mm de grosor.
4mm thickness..

AUVERNIA

Sartén aluminio mango hierro

Aluminium fry pan with iron handle
Poêle aluminium manche en fer
Padella in alluminio manico en ferro
Aluminium-bratpfanne eisengriff

REF.	Ø(mm)	e(mm)	€	UE / MOQ
8351	180	2,5	12,35	1-0-6-54-324 / 12
8352	200	3,5	15,70	1-0-6-36-324 / 12
8353	220	3,5	17,48	1-0-6-30-240 / 12
8354	240	3,5	19,78	1-0-6-24-216 / 6
8355	260	4	23,78	1-0-6-24-216 / 6
8356	280	4	26,19	1-0-6-24-192 / 6
8357	320	4	31,61	1-0-6-12-96 / 6
8358	360	4	36,38	1-0-6-12-84 / 6
8359	400	4	44,88	1-0-6-12-96 / 6



CAZUELA HONDA
DEEP CASSEOLE

NEW

CROSCAT

Cazuela aluminio

Aluminium casserole
Casserole aluminium
Casseruola in alluminio
Aluminiumkasserole

REF.	Ø(mm)	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11611	280	3	70	25,66	1-0-6-24-144 / 6
11612	320	3	80	30,80	1-0-6-18-108 / 6
11613	360	3	80	35,21	1-0-4-0-0 / 4
11615	400	3	90	42,10	1-0-4-0-0 / 4



Fondo de inducción. Difusión rápida y uniforme del calor.
Induction base. Rapid, uniform distribution of heat.

USSON

Sartén aluminio mango hierro / Inducción

Aluminium induction fry pan with inox handle
Poêle induction aluminium manche en inox
Padella induzione in alluminio manico in inox
Induktion aluminium-bratpfanne griff inox

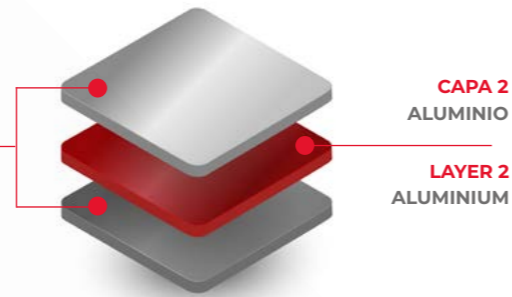
REF.	Ø(mm)	e(mm)	€	UE / MOQ
8958	200	3	18,13	1-0-6-36-324 / 6
8959	240	3	22,91	1-0-6-24-216 / 6
8960	280	3	26,88	1-0-6-24-192 / 6
8961	320	3	32,19	1-0-6-12-96 / 6

CAPA 1 Y CAPA 3
ACERO INOXIDABLE SUPERIOR

Una nueva gama de acero inoxidable que mezcla cromo, titanio y cobre.

LAYER 1 AND LAYER 3
SUPERIOR STAINLESS STEEL

A new stainless steel range mixing chrome, titanium and copper.



Alta resistencia a la corrosión y los ácidos alimentarios.

Highly resistant to rust and food acids.

Menos porosidad, más higiénico.

Less porous, more hygienic surface.

Óptima difusión del calor por toda la superficie.

Optimum heat distribution across the whole base.

Muy resistente a las altas temperaturas y al desgaste.

Hard-wearing and tolerant of high temperatures.



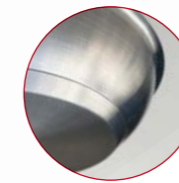
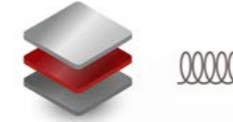
Apta para inducción

Suitable for induction.

SAND WICH SYSTEM



SAND WICH SYSTEM



Base sistema SANDWICH
SADWICH system base



Asa adicional en diámetros grandes.
Additional handle on large diameters.

FUJI

Sartén inox mango inox

Frypan inox
Poêle à frire inox
Padella inox
Bratpfanne inox

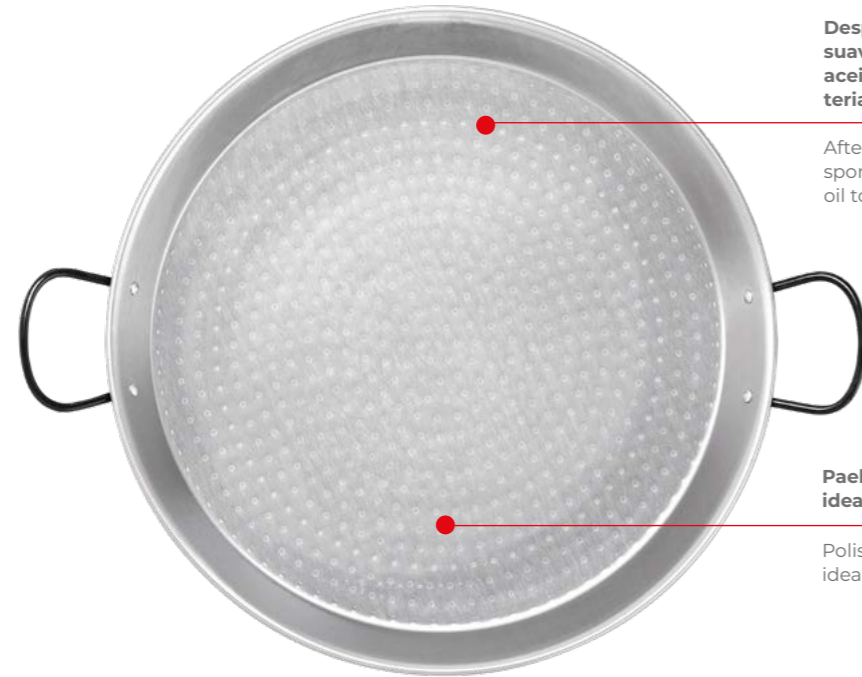
REF.	Ø(mm)	e(mm)	€	UE / MOQ
8515	200	0,7	25,77	1-0-6-36-288 / 1
8516	240	0,7	30,41	1-0-6-24-192 / 1
8517	280	0,7	38,42	1-0-6-24-192 / 1
* 8518	320	1	50,30	1-0-4-8-64 / 1
* 8519	360	1	62,95	1-0-4-4-24 / 1
* 8520	400	1	75,30	1-0-4-4-28 / 1

VESUVIO

Sartén inox antiadherente mango inox

Frypan, non stick coating
Poêle avec revêtement anti-adhésif
Padella inox antiaderente
Bratpfanne mit antihaftbeschichtung

REF.	Ø(mm)	e(mm)	€	UE / MOQ
8509	200	0,7	34,07	1-0-6-36-288 / 1
8510	240	0,7	41,94	1-0-6-24-192 / 1
8511	280	0,7	51,80	1-0-6-24-142 / 1
* 8512	320	1	65,17	1-0-4-8-64 / 1
* 8513	360	1	84,55	1-0-4-4-28 / 1
* 8514	400	1	97,32	1-0-4-4-28 / 1

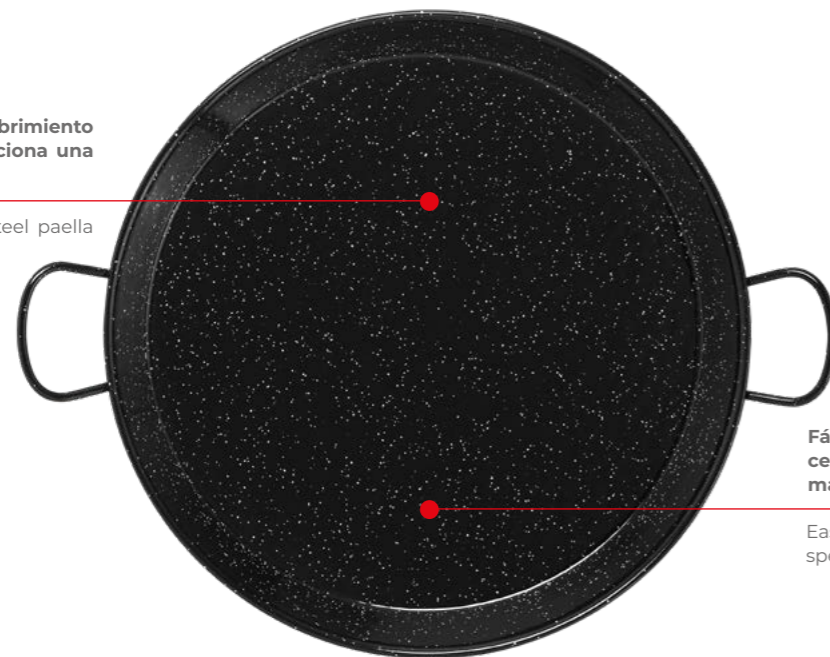


Después de usar lavar con esponja suave, secar y aplicar una capa de aceite de oliva para conservar el material.

After use, wash with a non-abrasive sponge, dry and apply a coat of olive oil to protect the material.

Paellera de acero pulido ideal para cocción de llama.

Polished steel paella pan, ideal for use over flame.



Paellera de acero con recubrimiento de esmalte que le proporciona una mayor resistencia al óxido.

Rust-resistant enamelled steel paella pan.

Fácil de limpiar y de almacenar, no precisan de un mantenimiento específico.

Easy to clean and store, no special care is required.



EL SALER

Paellera acero pulido

Polished steel spanish paella pan
Plat à paella tole acier
Padella valenciana lucida
Spanische paellapfanne aus poliertem stahl

REF.	Ø(cm)	Raciones	€	UE / MOQ
8964	30	4	9,17	1-0-6-24-144 / 1
8965	34	6	11,12	1-0-6-24-120 / 1
8966	38	8	13,72	1-0-6-12-60 / 1
8967	42	10	17,01	1-0-6-12-60 / 1
8968	46	12	20,02	1-0-4-8-48 / 1
8969	50	13	23,14	1-0-4-8-48 / 1
8970	60	20	43,57	1-0-4-4-24 / 1
10937	65	25	50,57	1-0-0-0-0 / 1
10938	70	30	66,53	1-0-0-0-0 / 1
10939	80	40	91,20	1-0-0-0-0 / 1
10940	90	50	126,23	1-0-0-0-0 / 1

NEW

BAJO PEDIDO
ON DEMAND

Paellera grande acero pulido

Polished steel spanish paella pan
Plat à paella tole acier
Padella valenciana lucida
Spanische paellapfanne aus poliertem stahl

REF.	Ø(cm)	Raciones	€	UE / MOQ
10941	100	85	241,47	1-0-0-0-0 / 1
10942	115	120	300,70	1-0-0-0-0 / 1
10943	130	200	593,67	1-0-0-0-0 / 1

COMPATIBLE CON
COMPATIBLE WITH:
REF.: 10944 (p.314)





RIBA ROJA

Paellera acero esmaltado
Enamelled steel paella pan
Plat à paella acier émaillé
Padella valenciana smaltata
Paellapfanne aus emailliertem stahl

REF.	Ø(cm)	Raciones	€	UE / MOQ
8971	30	4	13,17	1-0-6-24-144 / 1
8972	34	6	15,84	1-0-6-24-120 / 1
8973	38	8	19,52	1-0-6-12-60 / 1
8974	42	10	25,91	1-0-6-12-60 / 1
8975	46	12	30,29	1-0-4-8-48 / 1
8976	50	13	35,34	1-0-4-8-48 / 1
8977	60	20	57,55	1-0-4-4-24 / 1



* **También para raciones individuales.**
Also for individual portions.
COLECCIÓN PELTRE (p.405)



ALBUFERA

Sartén honda acero esmaltado
Deep enamelled fry pan with handles.
Poele haute avec anses.
Padella smaltata con manici.
Tiefe paellapfanne aus emailliertem stahl mit griffen.

REF.	Ø(cm)	€	UE / MOQ
8978	28	13,11	1-0-6-24-120 / 1
8979	32	15,80	1-0-6-24-120 / 1
8980	36	19,31	1-0-4-8-40 / 1
8981	40	23,99	1-0-4-8-40 / 1
8982	45	33,24	1-0-3-6-30 / 1
8983	50	43,98	1-0-3-6-30 / 1



* **También para raciones individuales.**
Also for individual portions.
COLECCIÓN PELTRE (p.405)

NEW

PELTRE

Fuente acero esmaltada con asas
Deep enamelled fry pan with handles
Poele haute avec anses
Padella smaltata con manici
Emaillierte platte mit griffen



REF.	Ø(cm)	€	UE / MOQ
10934	12	6,48	0/6/48 / 48
10935	16	7,91	0/6/48 / 48
10936	20	9,11	0/6/48 / 48

Quemador de cocción para uso doméstico y/o profesional. Fabricado en acero y recubierto de una capa de esmalte. Diseñado para ser utilizado en el exterior.

Burner for domestic or professional use. Made of enamelled steel. Designed for outdoor use.



Quemador paellero a gas

Enamelled gas burner
Brûleur émaillé
Bruciatore smaltato padella
Emaillierter gasbrenner

REF.	Ø(cm)	PARA PAELLERAS.	€	UE / MOQ
8985	30	36 - 42CM	37,09	1-0-1-4-24 / 1
8986	40	26 - 60CM	65,37	1-0-1-3-12 / 1
8987	50	36 - 70CM	76,98	1-0-1-2-10 / 1



Tripode regulable para quemador

Base for burner
Pied pour brûleur
Treppiede padella
Dreifußständer für gasbrenner

REF.	W(cm)	H(cm)	€	UE / MOQ
8984	300	300	43,03	1-0-1-3-9 / 1

Este producto está certificado según la normativa de gas vigente. Conexión roscada especial para Gas Natural.

También disponible bajo demanda para otras conexiones europeas.

This product has been certified under the law relating to gas appliances. Threaded Natural Gas connector.

Available on request to fit other European connectors.



Quemador paellero a gas grande

Enamelled gas burner
Brûleur émaillé
Bruciatore smaltato padella
Emaillierter gasbrenner

REF.	Ø(cm)	€	UE / MOQ
10944	90	784,93	1-0-0-0-0 / 1

BAJO PEDIDO
ON DEMAND

* **Tripode incluido.**
Funciona con 2 botellas de butano o propano.

Tripod included.
Works with 2 butane or propane bottles.



Paravientos 3 piezas

Windshield
Pare-bris 3 piezas
Paravento 3 pezzi
Windschutzscheibe

REF.	W(cm)	H(cm)	€	UE / MOQ
8505	670	160	42,01	1-0-1-6-96 / 1





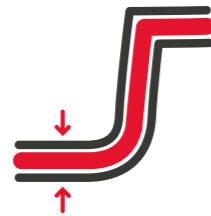
La cuidadosa selección de nuestros materiales: Aluminio fundido a presión.
The careful selection of our materials: Die-cast aluminium.



Seleccionamos cuidadosamente las técnicas y los materiales más avanzados para crear nuestros productos. El uso exclusivo de aluminio fundido a presión (una materia prima certificada para uso alimentario) proporciona una distribución óptima y constante del calor, así como una gran resistencia a los diferentes métodos de cocción y un proceso de cocción más natural

We carefully select the most advanced techniques and materials to create our products. The exclusive use of die-cast aluminium (a raw material certified for food use) provides an optimal and constant heat distribution, as well as a high resistance to different cooking methods and a more natural cooking process.

Cocción homogénea.
Homogeneous cooking.



El aluminio fundido a presión tiene excelentes propiedades de conducción del calor y los alimentos se cocinan de manera uniforme sin que se quemen ni se altere su sabor, manteniendo las propiedades nutritivas en cada tipo de alimento.

The die-cast aluminium has excellent heat conduction properties and the food cooks evenly without burning or altering its taste, maintaining the nutritional properties in each type of food.

El aluminio está fundido a presión con un grosor considerable que distribuye el calor de manera uniforme y una base resistente a la deformación.

The aluminium is die-cast with a considerable thickness that distributes heat evenly and a base that is resistant to deformation.

No pierde calor, lo que permite ahorrar energía. Incluso cuando se apaga la fuente de calor, mantiene la temperatura durante otros 10/15 minutos manteniendo los alimentos calientes mientras se sirven en la mesa.

It doesn't lose heat, which saves energy. Even when the heat source is turned off, it maintains the temperature for another 10/15 minutes keeping the food warm while it's being served at the table.



La gama BLACKplus incluye en exclusiva el revestimiento ELDIAMANT PROFILE de última generación, capaz de garantizar una resistencia a las rayadas sin precedentes en los recubrimientos antiadherentes. El cuerpo en aluminio fundido de alto espesor para obtener ligereza, indeformabilidad y mejor distribución del calor, ELDIAMANT PROFILE con partículas minerales para cocinar sin aceite.



ELDIAMANT[®]
PROFILE

The BLACKplus range exclusively includes the latest generation ELDIAMANT PROFILE coating, capable of guaranteeing unprecedented scratch resistance in non-stick coatings. The high thickness cast aluminium body for lightness, non-deformability and better heat distribution, ELDIAMANT PROFILE with mineral particles for oil-free cooking.



40.000
ciclos de uso.



La garantía del producto es de (2+1 años) desde el momento de la compra (presentando el comprobante) y si se respetan las instrucciones de uso. Risolì no se hace responsable de daños causados por un incorrecto uso del producto.

The product is guaranteed (2+1 years) from the moment of purchase (presenting the receipt) and if the instructions for use are followed. Risolì is not responsible for any damage caused by incorrect use of the product.



Sartén fusa

18/10 - 18/10



Espesor 6 - 7 mm

6 - 7 mm thickness.

Mango de acero inoxidable 18/10 termoaislante con 4 remaches.

Stainless steel handle 18/10 heat protection with 4 rivets.

Revestimiento interior Teflon Profile antiadherente resistente al rayado.

Inside non stick coating TeFlon Platinum scratch resistant.

Garantía ECOCAST 3 años.

3 years ECOCAST guarantee.



INOX STAINLESS STEEL 304

Sartén fusa 18/10
Frypan Fusa 18/10
Poele fusa 18/10
Padella fusa 18/10
Pfanne fusa 18/10

ALUMINIO FUNDIDO
CAST ALUMINIUM

REF.	Ø(mm / inches)	e(mm)	L(mm)	€	MOQ
10000	240/9,4"	0,6	50	76,13	1
10001	280/11"	0,6	52	90,34	1
10002	320/12,5"	0,6	58	100,17	1
10003	360/14"	0,6		111,33	1



INOX STAINLESS STEEL 304

Sartén honda fusa 18/10
Deep frypan Fusa 18/10
Poele profunde fusa 18/10
Padella profonda fusa 18/10
Tiefe pfanne fusa 18/10

ALUMINIO FUNDIDO
CAST ALUMINIUM

REF.	Ø(mm / inches)	e(mm)	L(mm)	€	MOQ
10004	240/9,4"	0,6	70	82,68	1
10005	280/11"	0,6	70	96,89	1
10006	320/12,5"	0,6	80	108,58	1
10007	360/14"	0,6	80	130,31	1



Sartén Classica



FONDO: Alto espesor para una perfecta difusión del calor.

BOTTOM: High thickness for perfect heat diffusion.

Apto para cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámicas y horno.

Suitable for gas, electric, glass-ceramic, oven and induction cookers.

Diseño innovador y exclusivo para un agarre seguro.

Innovative and exclusive design for a secure grip.

Remache exterior especial.

Special external rivet.



INOX STAINLESS STEEL 304

Sartén Classica
Frypan Classica
Poele Classica
Padella Classica
Pfanne Classica

ALUMINIO FUNDIDO
CAST ALUMINIUM

REF.	Ø(mm / inches)	e(mm)	L(mm)	€	MOQ
10008	240/9,4"	0,6	50	72,19	1
10009	280/11"	0,6	52	84,02	1
10010	320/12,5"	0,6	58	94,44	1
10011	360/14"	0,6	60	106,42	1



INOX STAINLESS STEEL 304

Sartén honda Classica
Deep frypan Classica
Poele profunde Classica
Padella profonda Classica
Tiefe pfanne Classica

ALUMINIO FUNDIDO
CAST ALUMINIUM

REF.	Ø(mm / inches)	e(mm)	L(mm)	€	MOQ
10012	240/9,4"	0,6	70	78,29	1
10013	280/11"	0,6	70	90,20	1
10014	320/12,5"	0,6	80	101,36	1
10015	360/14"	0,6	80	118,40	1

Sartén Ergo



MANGO
BAQUELITA
BAKELITE
HANDLE
200°C



ELDIAMANT[®]
PROFILE



Sartén Ergo Prof
Frypan Ergo Prof
Poele Ergo Prof
Padella Ergo Prof
Pfanne Ergo Prof

ALUMINIO
FUNDIDO
CAST
ALUMINIUM

REF.	Ø(mm/inches)	e(mm)	L(mm)	€	MOQ
10016	200/7,8"	0,7	50	65,12	1
10017	240/9,4"	0,7	52	76,65	1
10018	280/11"	0,7	58	88,11	1
10019	320/12,5"	0,7	60	110,36	1



ELDIAMANT[®]
PROFILE



Sartén honda Ergo Prof
Deep frying pan Ergo Prof
Poele profonde Ergo Prof
Padella profonda Ergo Prof
Tiefe pfanne Ergo Prof

ALUMINIO
FUNDIDO
CAST
ALUMINIUM

REF.	Ø(mm/inches)	ml	e(mm)	L(mm)	€	MOQ
10020	240/9,4"	200	0,9	80	84,32	1
10021	280/11"	300	0,9	85	98,53	1



Whitford

Grill mango silicona abatible
Grill "xl" wood folding handle
gril manche rabattable
griglia maniglie estraibile
gril ausziehbar griff



REF.	WxL(mm)	ml	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10811	260x330	-	0,6	50	57,70	1



Disponible en 3 colores
Available in 3 colours



Plancha burger
Burger griddle
Plancha burger
Piastra burger
Grillplatte burger

Whitford

REF.	WxL(mm)	ml	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10073	400x240	-	0,6	30	67,33	1



MANGO
BAQUELITA
BAKELITE
HANDLE
200°C

Grill asa BK
Grill BK handle
Gril asa BK
Griglia manico BK
Grillgriff BK

ELDIAMANT[®]
PROFILE

REF.	Ø(mm/inches)	ml	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10044	260x260	-	0,7	40	72,71	1



MANGO
BAQUELITA
BAKELITE
HANDLE
200°C

Wok mango BK
Wok BK handle
Wok manche BK
Wok maniglie BK
Wok Griff BK

Teflon
Maximum
Life
Scratch
Resistance
Best
Performance
PLATINUM PLUS

REF.	Ø(mm/inches)	ml	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10057	300/11,8"	-	0,6	90	79,93	1



Whitford

Huevo & dulce
Egg & sweet
Oeuf & sucré
Uovo e dolce
Ei & süß



PORCIÓN INDIVIDUAL
INDIVIDUAL PORTION

REF.	Ø(mm/inches)	ml	e(mm)	L (mm)	€	MOQ
10022	140/5,5"	-	0,5	30	24,86	1

Whitford

Mini finger grill
Mini finger grill
Mini finger grill
Mini finger griglia
Mini finger grillpfanne



PORCIÓN INDIVIDUAL
INDIVIDUAL PORTION

REF.	WxL(mm/inches)	ml	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10025	320x160 126"x6,2"	-	0,5	30	37,80	1



Mini cacerola
Mini saucepan
Mini casserole
Mini casseruola
Mini kasserolle



COMPATIBLE CON (P.327)

10064 - 10065



REF.	Ø(mm/inches)	ml	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10023	160/6,2"	100	0,5	68	43,91	1
10024	200/7,8"	150	0,5	70	48,97	1



Cacerola grand gourmet
Grand gourmet saucepan
Casserole grand gourmet
Casseruola grand gourmet
Kasserolle grand gourmet



COMPATIBLE CON (P.327)

10066 - 10067 - 10068 - 10069



REF.	Ø(mm/inches)	ml	e(mm)	L (mm)	€	MOQ
10027	240/9,4"	200	0,6	70	50,72	1
10028	280/11"	300	0,6	75	62,48	1
10029	320/12,5"	450	0,6	85	72,77	1
10030	360/14,1"	550	0,6	85	97,39	1



Cacerola alta grand gourmet
Grand gourmet high saucepan
Casserole haute grand gourmet
Casseruola alta grand gourmet
Hohe Kasserolle grand gourmet



COMPATIBLE CON (P.327)

10065 - 10066 - 10067



REF.	Ø(mm/inches)	ml	e(mm)	L (mm)	€	MOQ
10031	200/7,8"	250	0,6	105	59,24	1
10032	240/9,44"	350	0,6	106	71,37	1
10033	280/11"	450	0,6	110	91,98	1



Cazo 1 mango grand gourmet
Grand gourmet pot 1 handle
Casserole 1 manche grand gourmet
Casseruola 1 mangico grand gourmet
Kasserolle 1 griff grand gourmet



MANGO
BAQUELITA
BAKELITE
HANDLE
200°C

COMPATIBLE CON (P.327)

10064



REF.	Ø(mm/inches)	ml	e(mm)	L (mm)	€	MOQ
10034	160/6,2"	150	0,5	102	43,91	1



Le Pignatte

Cocción lenta / Slow Cooking



Le Pignatte®



Más fácil de limpiar
Easier to clean



Más ligera que el hierro fundido
Lighter than cast iron



Mejor presentación
Better performance



ELDIAMANT PROFILE



Cacerola de cocción lenta "Le Pignatte"
Slow cooking saucepot "Le Pignatte"
Casserole à la mijoteuse "Le Pignatte"
Casseruola a cottura lenta "Le Pignatte"
Kasserolle langsamen Kochen "Le Pignatte"

REF.	Ø(mm/inches)	ml	e(mm)	L(mm)	€	MOQ
10035	200/7,8"	225	0,7	101	130,16	1
10036	240/9,4"	350	0,7	106	148,69	1
10037	280/11"	450	0,7	114	167,00	1

El pomo aguanta temperatura de hasta 200°C

The knob withstands temperatures up to 200°C.



200°C





Ondulación para una mayor circulación del aire en el horno.
Undulation for greater air circulation in the oven.

Whitford

Grill pizza
Grill pizza
Gril pizza
Griglia pizza
Grill pizza



REF.	WxL(mm)	ml	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10041	400x340	-	0,8	30	79,93	1

COMPATIBLE
CALIU

Whitford

Grill para pinchos
Brochette grill
Gril à brochette
Griglia per spiedini
Grill für spieße



REF.	WxL(mm)	ml	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10040	470x260	-	0,6	50	77,25	1

46 x 25 CM

31 x 25 CM

Whitford

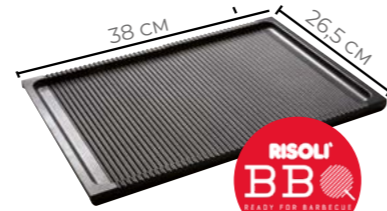
Plancha grill
Servigrill
Plaque de grill
Piastra grigliata
Grillplatte



REF.	WxL(mm)	ml	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10042	460x250	-	0,6	30	93,62	1
10735	460x250	-	0,6	30	94,17	1



Grill barbacoa
Grilled barbecue
Gril barbecue
Piastra barbecue
Grill grillen



REF.	WxL(mm)	ml	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10038	380x265	-	0,6	20	71,22	1

Whitford

Placa grill doble
Dual grill plate
Plaque de grill double
Piastra dual grill
Doppelte grillplatte



REF.	WxL(mm)	ml	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10071	300x225	-	0,5	20	40,83	1

Whitford

Grill horno
Oven grill
Gril four
Griglia forno
Grill ofen



REF.	WxL(mm)	ml	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10072	360x180	-	0,5	18	42,00	1



Grill ovalado para pescado
Oval fish grill
Grill à poisson ovale
Pesciera ovale
Ovale Fischpfanne



REF.	WxL (mm)	ml	€	MOQ
10039	460x265	-	62,07	1



COMPATIBLE
CALIU

Rustidera
Lasagna pan
Plat à rôtir
Rostiera
Lasagneform



REF.	WxL (mm)	ml	€	MOQ
11604	250x400	-	114,83	1



Tapa vidrio
Glass Lid
Couvercle verre
Coperchio vetro
Glasdeckel

REF.	Ø (mm/inches)	€	MOQ
BOROSILICATO			
10064	160/6,2"	10,94	1
10065	200/7,8"	15,26	1
10066	240/9,4"	16,37	1
10067	280/11"	19,65	1
10068	320/12,5"	21,28	1
VIDRIO TEMPLADO			
10069	360/14,1"	20,61	1



Disco inductor universal
Universal inductor disc
Disque inducteur universel
Disco induttore universale
Universal-induktorscheibe

REF.	Ø (mm)	ml	€	MOQ
10070	260	-	48,04	1



Salvamantel silicona verde
Silicone trivet green
Sottopivetto in silicone verde
Dessous de plat silicone vert
Untersatz aus silikon grün

REF.	WxL (mm)	H (mm)	€	MOQ
10813	170x170	3	11,93	4
10814	190x190	3	21,80	4



Set 2 agarraderas silicona negro
Set 2 silicone handle black
Set 2 manici in silicone nero
Set 2 manche en silicone noir
Set 2 silikongriff schwarz

REF.	€	MOQ
10812	17,52	4



Descubre
la plancha
grill GN.



* Nicola Ostinelli
Propietario del restaurante Il Diavolo
L'acqua Santa



Plancha grill GN
GN grill
Plaque de cuisson GN
Piastra Griglia GN
Grill Platte GN

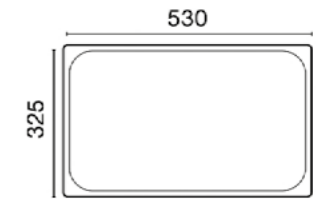
REF.	WxL(mm)	GN	e _(mm)	H _(mm)	€	MOQ
10045	530x325	1/1	0,7	20	229,21	1
11603	235x530	2/3	0,7	20	97,50	1

CUBETA GN EN ALUMINIO CON ANTIADHERENTE HARD STONE
Aluminium Baking Pans With non-stick coating



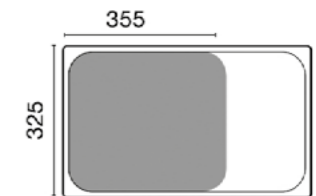
GN 1/1

REF.	WxL(mm)	ml	e _(mm)	H _(mm)	€	MOQ
10046	530x325	-	1,5	20	53,06	1
10047	530x325	-	1,5	40	59,24	1
10048	530x325	-	1,5	65	70,25	1



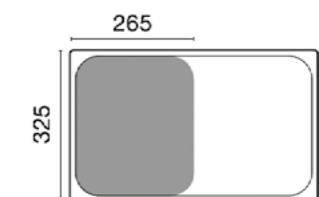
GN 2/3

REF.	WxL(mm)	ml	e _(mm)	H _(mm)	€	MOQ
10049	355x325	-	1,5	20	39,29	1
10050	355x325	-	1,5	40	43,91	1
10051	355x325	-	1,5	65	51,57	1



GN 1/2

REF.	WxL(mm)	ml	e _(mm)	H _(mm)	€	MOQ
10052	265x325	-	1,5	20	32,45	1
10053	265x325	-	1,5	40	36,17	1



**Certificado
contacto
alimentario.**



**AISI 304
INOX
18/10**



Nuestras cubetas GN de acero AISI 304 son compatibles con las principales marcas GASTRONORM.

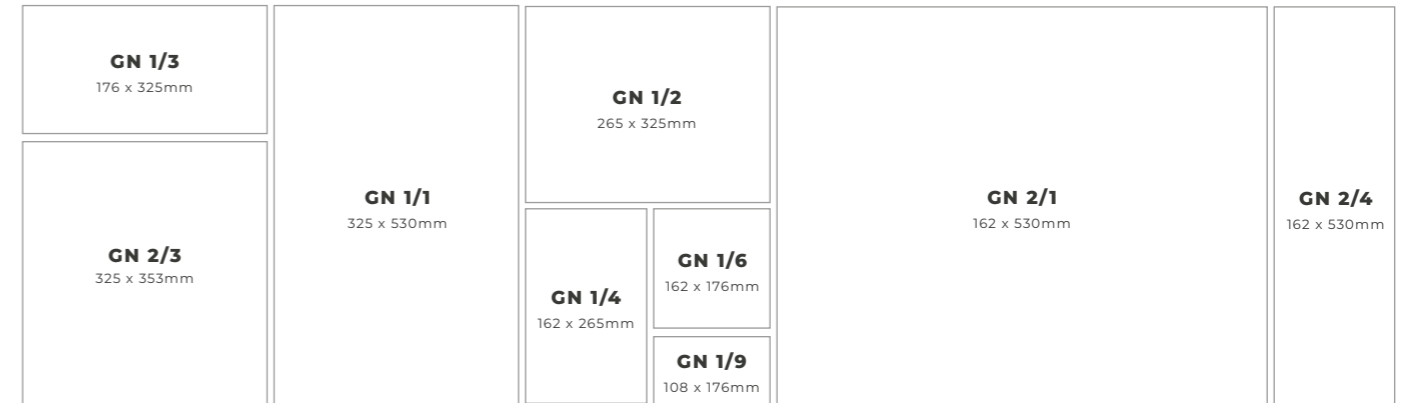
El radio de las esquinas más abierto permite una mejor y más fácil apilabilidad y optimiza la capacidad de las cubetas.

Su acabado mate facilita la limpieza y evita marcas de huellas y suciedad.

Our AISI 304 steel GN trays are compatible with the main GASTRONORM brands.

The more open corner radius allows for better and easier stackability and optimises the capacity of the trays.

The matt finish facilitates cleaning and avoids fingerprints and dirt marks.



*medidas interiores / internal dimensions

CUBETAS CONTAINERS

INOX
(AISI 304 + AISI 201)



-  **Alta calidad garantizada.**
High quality guaranteed.
-  **Apto para horno.**
Oven safe.
-  **Fácil limpieza.**
Easy cleaning.
-  **Resistencia a la corrosión.**
Corrosion resistance.
-  **Máxima capacidad.**
Maximum capacity.

COMPATIBLE CON LAS PRINCIPALES MARCAS DEL MERCADO
 COMPATIBLE WITH THE MAIN BRANDS ON THE MARKET

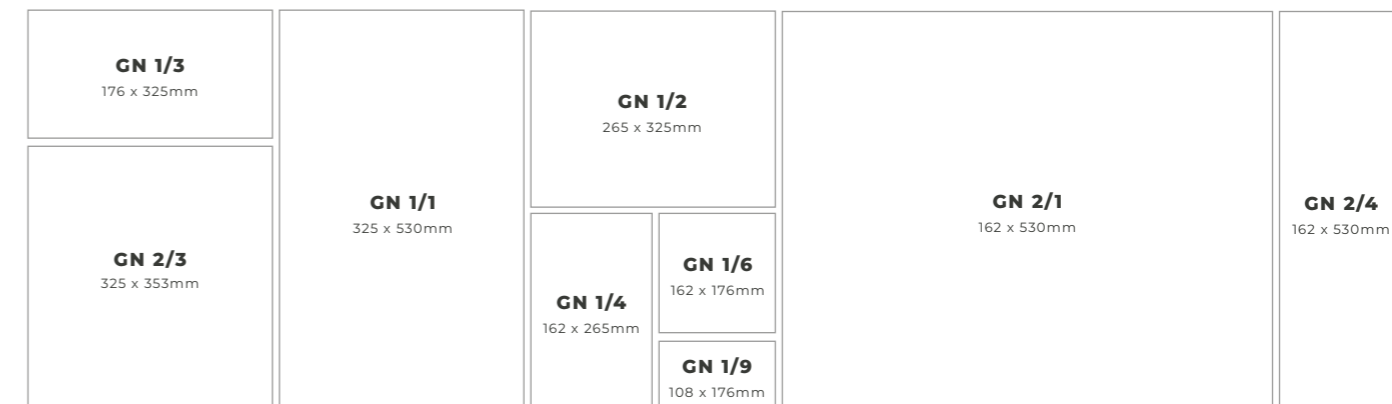


Apto para horno.
Oven safe.

GN / Inox AISI 304 - 18/10
 GN / Stainless Steel AISI 304 - 18/10

Características / Characteristics

MATERIAL MATERIAL	TEMPERATURA TEMPERATURE	EXPOSICIÓN A LAS LLAMAS FLAME EXPOSURE	LIMPIEZA CLEANING	RESISTENCIA A LA CORROSIÓN CORROSION RESISTANCE
AISI 304	Máximo 280°C Maximum 280°C	Evitar Avoid	Fácil Easy	



Cubeta GN 1/1
 GN-container 1/1
 Bac GN 1/1
 Contenitori GN 1/1
 GN behälter GN 1/1

REF.	H(mm)	THK(mm)	€
10147	20	0,7	17,20
10148	40	0,7	20,21
10149	55	0,7	23,04
10150	65	0,8	23,00
10151	100	0,8	29,66
10153	150	0,8	39,08
10154	200	0,8	48,25



Cubeta GN 1/2
 GN-container 1/2
 Bac GN 1/2
 Contenitori GN 1/2
 GN behälter 1/2

REF.	H(mm)	THK(mm)	€
10164	20	0,7	9,21
10166	40	0,7	11,23
10168	65	0,7	13,74
10170	100	0,7	18,46
10172	150	0,7	24,61
10173	200	0,7	35,12



Cubeta GN 1/3
 GN-container 1/3
 Bac GN 1/3
 Contenitori GN 1/3
 GN behälter 1/3

REF.	H(mm)	THK(mm)	€
10179	20	0,7	7,01
10181	40	0,7	9,16
10183	65	0,7	10,78
10185	100	0,7	13,65
10187	150	0,7	21,47
10188	200	0,7	30,76



Cubeta GN 1/4
 GN-container 1/4
 Bac GN 1/4
 Contenitori GN 1/4
 GN behälter GN 1/4

REF.	H(mm)	THK(mm)	€
10190	20	0,7	5,97
10432	40	0,7	7,46
10192	65	0,7	9,12
10194	100	0,7	12,17
10195	150	0,7	17,83
10196	200	0,7	28,38



Cubeta GN 1/6
 GN-container 1/6
 Bac GN 1/6
 Contenitori GN 1/6
 GN behälter GN 1/6

REF.	H(mm)	THK(mm)	€
10197	65	0,7	6,96
10199	100	0,7	9,21
10200	150	0,7	12,93
10201	200	0,7	22,90



Cubeta GN 1/9
 GN-container 1/6
 Bac GN 1/6
 Contenitori GN 1/6
 GN behälter GN 1/6

REF.	H(mm)	THK(mm)	€
10203	65	0,7	5,39
10205	100	0,7	8,04

Cubeta GN 2/1
GN-container 2/1
Bac GN 2/1
Contentitori GN 2/1
GN behälter GN 2/1



REF.	H(mm)	THK(mm)	€
10141	20	1,0	42,36
10142	40	1,0	44,19
10143	65	0,8	44,81
10144	100	1,0	60,05
10145	150	1,0	89,84
10146	200	1,0	101,86

Cubeta GN 2/4
GN-container 2/4
Bac GN 2/4
Contentitori GN 2/4
GN behälter GN 2/4



REF.	H(mm)	THK(mm)	€
10175	65	0,7	24,26
10176	100	0,7	32,24
10177	150	0,8	41,12

Cubeta GN 2/3
GN-container 2/3
Bac GN 2/3
Contentitori GN 2/3
GN behälter GN 2/3



REF.	H(mm)	THK(mm)	€
10155	20	0,7	15,59
10157	40	0,6	16,49
10159	65	0,6	18,76
10160	100	0,7	26,14
10161	150	0,8	38,42
10162	200	0,8	52,78



Apto para horno.
Oven save.

Fondo perforado
Perforated bottom
Egouttoirs pour bacs
Falso fondo forato
Abtropfgitter



REF.	W(mm)	L(mm)	FORMATO	€
10206	470	590	GN 2/1	53,28
10207	469	269	GN 1/1	20,75
10209	271	211	GN 1/2	20,52
10210	266	116	GN 1/3	18,65
10211	118	106	GN 1/6	12,64

Tapa GN
GN lid
Couvercle GN
Coperchio GN
GN-deckel

REF.	W(mm)	L(mm)	FORMATO	€
10243	530	325	GN 1/1	17,25
10245	325	355	GN 2/3	14,47
10247	325	265	GN 1/2	9,52
10249	325	175	GN 1/3	7,41
10251	162	264	GN 1/4	6,29
10253	162	176	GN 1/6	4,31
10255	108	176	GN 1/9	3,37

Tapa GN con orificio asas
GN lid with hole for handles
Couvercle GN avec trou pour poignées
Coperchio GN con foro per maniglia
GN-deckel Loch für Griffe

REF.	W(mm)	L(mm)	FORMATO	€
10263	530	325	GN 1/1	27,18
10264	325	355	GN 2/3	19,69
10265	325	265	GN 1/2	17,24
10266	325	175	GN 1/3	14,08
10267	162	264	GN 1/4	12,64
10268	162	176	GN 1/6	11,09

Tapa plana GN sin asa
GN flat lid without handle
Couvercle plat GN sans poignée
Coperchio piatto GN senza manico
GN-Flachdeckel ohne Griff

REF.	W(mm)	L(mm)	FORMATO	€
10256	530	325	GN 1/1	20,88
10257	325	265	GN 1/2	12,06

GN / Inox AISI 304 - 18/10
GN / Stainless Steel AISI 304 - 18/10

Perfil divisorio gastronorm
Adaptable bars
Barrettes de composition
Separatore
Adapter



REF.	FORMATO	€
10212	GN 1/1	7,14
10213	GN 1/2	4,49

GN PERFORADA
Inox AISI 304 - 18/10
PERFORATED GN
Stainless Steel AISI 304 - 18/10



Cubeta GN perforada 1/1
Perforated GN-container 1/1
Bac perforé GN 1/1
Contentitori forate GN 1/1
Perforierte behälter GN 1/1

REF.	H(mm)	€
10220	20	20,12
10221	40	23,13
10222	55	31,28
10223	65	25,96
10224	100	31,48
10225	150	40,55
10226	200	55,82

Cubeta GN perforada 1/2
Perforated GN-container 1/2
Bac perforé GN 1/2
Contentitori forate GN 1/2
Perforierte behälter GN 1/2

REF.	H(mm)	€
10234	65	15,99
10235	100	20,70
10236	150	26,86
10237	200	37,37

Cubeta GN perforada 1/3
Perforated GN-container 1/3
Bac perforé GN 1/3
Contentitori forate GN 1/3
Perforierte behälter GN 1/3

REF.	H(mm)	€
10238	40	11,41
10239	65	13,02
10240	100	15,90
10241	150	23,71
10242	200	33,01

Cubeta GN perforada 2/1
Perforated GN-container 2/1
Bac perforé GN 2/1
Contentitori forate GN 2/1
Perforierte behälter GN 2/1

REF.	H(mm)	€
10214	20	53,84
10215	40	55,71
10216	65	66,89
10217	100	84,26
10218	150	122,83
10219	200	140,21

Cubeta GN perforada 2/3
Perforated GN-container 2/3
Bac perforé GN 2/3
Contentitori forate GN 2/3
Perforierte behälter GN 2/3

REF.	H(mm)	€
10227	20	17,93
10228	40	21,17
10230	65	23,40
10231	100	33,41
10232	150	54,25
10233	200	63,65



Tapa GN con orificio cucharón
GN lid with ladle hole
Couvercle GN avec trou pour louche
Coperchio GN con foro mestolo
Gn deckel loch kelle 1/1

REF.	W(mm)	L(mm)	FORMATO	€
10269	530	325	GN 1/1	25,60
10270	325	265	GN 1/2	15,77
10271	325	175	GN 1/3	12,71
10272	162	264	GN 1/4	10,94
10273	162	176	GN 1/6	9,79

NEW

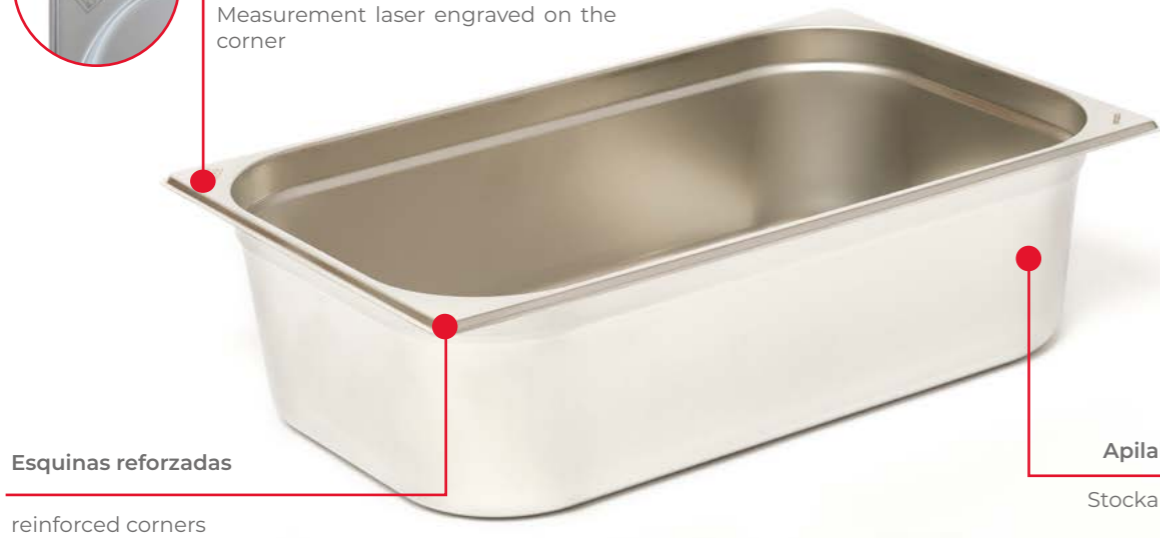
Rueda de mantequilla inox
Stainless steel butter wheel
Roue à beurre en acier inoxydable
Ruota per burro in acciaio inossidabile
Butterrad aus edelstahl



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€
11602	160	175	125	34,46



Medida grabada con láser en la esquina
Measurement laser engraved on the corner



Modelo perforado perfecto para el drenaje de líquidos y cocción al vapor.

Perforated model perfect for draining liquids and steaming.



Apto para horno.
Oven safe.



Cubeta GN 1/1
GN-container 1/1
Bac GN 1/1
Contentori GN 1/1
GN behälter GN 1/1



REF.	H(mm)	THK(mm)	LT	€	UE / MOQ
10566	20	0,7		11,38	1-0-6-24-120 / 6
10567	40	0,7		13,13	1-0-6-24-120 / 6
10568	55	0,7		16,25	1-0-6-24-120 / 6
10569	65	0,7	8,8	15,30	1-0-6-24-120 / 6
10570	100	0,7	13,7	20,00	1-0-6-24-120 / 6
10571	150	0,7	20	30,00	1-0-6-24-120 / 6
10572	200	0,7	27,8	36,74	1-0-6-24-120 / 6

Cubeta GN 1/2
GN-container 1/2
Bac GN 1/2
Contentori GN 1/2
GN behälter GN 1/2



REF.	H(mm)	THK(mm)	LT	€	UE / MOQ
10573	20	0,7		5,63	1-6-12-48-240 / 6
10574	40	0,7		7,75	1-6-12-48-240 / 6
10575	65	0,7	4	9,00	1-6-12-48-240 / 6
10576	100	0,7	6,1	12,25	1-6-12-48-240 / 6
10577	150	0,7	9,2	18,90	1-6-12-48-240 / 6
10578	200	0,7	12	22,88	1-6-12-48-240 / 6

Cubeta GN 1/3
GN-container 1/3
Bac GN 1/3
Contentori GN 1/3
GN behälter GN 1/3



REF.	H(mm)	THK(mm)	LT	€	UE / MOQ
10579	20	0,7		4,63	1-6-18-0-0 / 6
10580	40	0,7		6,63	1-6-18-0-0 / 6
10581	65	0,7	2,4	6,88	1-6-18-0-0 / 6
10582	100	0,7	3,5	9,63	1-6-18-0-0 / 6
10583	150	0,7	5,4	13,13	1-6-18-0-0 / 6
10584	200	0,7	7,2	17,38	1-6-18-0-0 / 6



Certificado
contacto
alimentario.



Apto para horno.
Oven safe.



20mm



40mm



65mm



100mm



150mm



200mm

GN 1/4
162
x
265mm

Cubeta GN 1/4
GN-container 1/4
Bac GN 1/4
Contentori GN 1/4
GN behälter GN 1/4



REF.	H(mm)	THK(mm)	LT	€	UE / MOQ
10585	20	0,7		4,63	1-6-24-0-0 / 6
10586	40	0,7		6,36	1-6-24-0-0 / 6
10587	65	0,7	1,7	6,23	1-6-24-0-0 / 6
10588	100	0,7	2,5	8,25	1-6-24-0-0 / 6
10589	150	0,7	3,8	12,73	1-6-24-0-0 / 6
10590	200	0,7	4,8	15,11	1-6-24-0-0 / 6

GN 1/6
162
x
176mm

Cubeta GN 1/6
GN-container 1/6
Bac GN 1/6
Contentori GN 1/6
GN behälter GN 1/6



REF.	H(mm)	THK(mm)	LT	€	UE / MOQ
10591	65	0,7	1	4,55	1-6-36-0-0 / 6
10592	100	0,7	1,5	6,58	1-6-36-0-0 / 6
10593	150	0,7	2,3	10,01	1-6-36-0-0 / 6
10594	200	0,7	3,3	12,38	1-6-36-0-0 / 6

GN 1/9
108 x 176mm

Cubeta GN 1/9
GN-container 1/9
Bac GN 1/9
Contentori GN 1/9
GN behälter GN 1/9



REF.	H(mm)	THK(mm)	LT	€	UE / MOQ
10595	65	0,7	0,6	3,88	1-6-48-0-0 / 6
10596	100	0,7	0,8	5,88	1-6-48-0-0 / 6



Cubeta GN perforada 1/1
Perforated GN-container 1/1
Bac perforé GN 1/1
Contentori forate GN 1/1
Perforierte behälter GN 1/1



GN 1/1
325 x 530mm

REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
10617	65	15,76	1-0-6-0-0 / 6
10618	100	21,07	1-0-6-0-0 / 6
10619	150	28,89	1-0-6-0-0 / 6
10620	200	32,56	1-0-6-0-0 / 6

GN 1/2
265 x 325mm

Cubeta GN perforada 1/2
Perforated GN-container 1/2
Bac perforé GN 1/2
Contentori forate GN 1/2
Perforierte behälter GN 1/2



REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
10621	65	9,55	1-0-12-0-0 / 12
10622	100	12,75	1-0-12-0-0 / 12



Apto para horno.
Oven safe.



De alta calidad y con válvula para facilitar la apertura.

High quality and with valve for easy opening.

INOX STAINLESS STEEL 201

Tapa GN inox
GN lid
Couvercle GN
Coperchio GN
GN-deckel



REF.	W(mm)	L(mm)	FORMATO	€	UE / MOQ
10630	530	325	GN 1/1	10,62	1-0-6-0-0 / 6
10632	325	265	GN 1/2	6,63	1-0-6-0-0 / 6
10633	325	175	GN 1/3	5,00	1-0-6-0-0 / 6
10634	162	264	GN 1/4	4,63	1-0-6-0-0 / 6
10635	162	176	GN 1/6	2,80	1-0-6-0-0 / 6
10636	108	176	GN 1/9	2,55	1-0-6-0-0 / 6

INOX STAINLESS STEEL 201

Tapa GN cierre hermético
GN hermetic lid
Couvercle étanche GN
Coperchio ermetico gn
GN-steck-deckel



REF.	W(mm)	L(mm)	FORMATO	€	UE / MOQ
10637	530	325	GN 1/1	35,46	1-0-6-0-0 / 6
10638	325	265	GN 1/2	23,88	1-0-6-0-0 / 6
10639	325	175	GN 1/3	20,88	1-0-6-0-0 / 6
10640	162	264	GN 1/4	17,75	1-0-6-0-0 / 6
10641	162	176	GN 1/6	14,50	1-0-6-0-0 / 6

INOX STAINLESS STEEL 201

Doble fondo perforado

Perforated bottom
Egouttoirs pour bacs
Falso fondo forato
Abtropfgitter



REF.	FORMATO	€	UE / MOQ
10612	GN 1/1	17,38	1-0-10-0-0 / 10

INOX STAINLESS STEEL 201

Perfil divisorio GN

Adaptable bars
Barrettes de composition
Separatore
Adapter

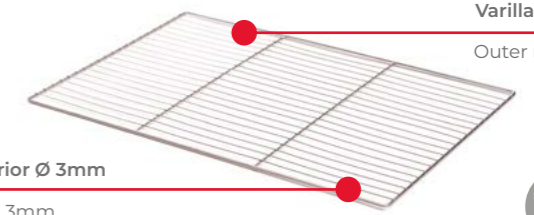


REF.	FORMATO	€	UE / MOQ
10614	GN 1/1	5,88	1-0-120-0-0 / 12
10615	GN 1/2	3,63	1-0-120-0-0 / 12

NEW

Parrilla horno pastelera

Pastry oven grill 60x40
Gril au four pâtisserie 60x40
Griglia forno pasticceria 60x40
Gebäckofengrill 60x40



Varilla interior Ø 3mm
Inner rod Ø 3mm

Varilla exterior Ø 6mm
Outer rod Ø 6mm

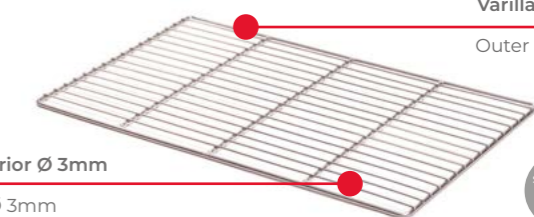
INOX STAINLESS STEEL 430

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11014	600	400	18,72	1-6-12-0-0 / 6

NEW

Parrilla horno GN 1/1

Oven grill gn 1/1
Gril au four gn 1/1
Griglia forno gn 1/1
Ofengrill gn 1/1



Varilla interior Ø 3mm
Inner rod Ø 3mm

Varilla exterior Ø 6mm
Outer rod Ø 6mm

INOX STAINLESS STEEL 430

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11015	325	530	17,98	1-6-12-0-0 / 6