pujadas

BATERÍA DE COCINA /
COOKWARE /
BATTERIE DE CUISINE /
KOCHBEDARF

1.1 INOX-PRO 20

1.2 TOP LINE 28

1.3 VIOLET COLLECTION 30

1.4 COOL•LINE 32

1.5 IDEA 34

1.6 DAILY 36

1.7 ALU-PRO 37

1.8 BLACK SERIES 41

1.9 BLACK FORGED 42

1.10 MULTIMETAL 43

PROFESIONAL / PROFESSIONAL / PROFESSIONNEL / PROFESSIONELL

ACERO INOXIDABLE /
STAINLESS STEEL /
ACIER INOX /
ROSTFREIER STAHL

	INOX-PRO	TOP LINE	VIOLET COLLECTION	COOL • LINE	IDEA
REF / ITEM / CODE / ART.NR.					
COMPATIBLE CON / COMPATIBLE WITH / COMPATIBLE AVEC / GEEIGNET FÜR	INDUC GAS VITRO ELECTR	INDUC GAS VITRO ELECTR	INDUC GAS VITRO ELECTR	INDUC GAS VITRO ELECTR	INDUC GAS VITRO ELECTR
PRECIO / PRICE / PRIX / PREIS	€€€€	€€€€	€€	€€€	€€€
GARANTÍA AÑOS / WARRANTY YEARS / GARANTIE ANNÉES / GARANTIE JAHRE	5	5	1	4	3
CERTIFICACIÓN / CERTIFICATION / CERTIFICATION / ZERTIFIKATION	CLASS INDUCTION NSF	CLASS INDUCTION NSF	CLASS INDUCTION	CLASS INDUCTION	ALL OVER TECH
ASAS / HANDLES / ANSES / GRIFFE	VARILLA / WIRE / FILS / DRAHT	AISLANTES / INSULATION / ISOLANTES / ISOLIERUNG	TUBULAR / TUBULAR / TUBULAIRE / TUBULÄR	FUNDICIÓN / CAST / FONTE / GUSSEISEN	DISEÑO / DESIGN / DESIGN / DESIGN
RESTAURANTE / RESTAURANT / RESTAURANT / RESTAURANT	TODO TIPO / ANY KIND / TOUST YPOS / ALLE TYPEN	GASTRONÓMICO / GASTRONOMIC / GASTRONOMIQUE / GASTRONOMIE	MEDIO / MEDIUM / MOYEN / MITTEL	GOURMET	MODERNA / MODERN / MODERNE / MODERN
MEDIDAS Ø / MEASURES Ø / MESURES Ø / MASSE Ø	12-60	12-60	20-32	16-32	12-32

	ALUMINIO / ALUMINIUM / ALUMINIUM / ALUMINIUM			MULTIMETAL / MULTI-PLY / MULTI-METAL / MULTIMETALL
DAILY	ALU-PRO	BLACK SERIES	BLACK FORGED	MULTIMETAL
N			N	
INDUC GAS VITRO ELECTR	GAS VITRO ELECTR	GAS VITRO ELECTR	INDUC GAS VITRO ELECTR	INDUC GAS VITRO ELECTR
€	€	€€	€	€€€€€
1	1	2	2	5
		ECLIPSE	PFOA FREE	NSF
TUBULAR / TUBULAR / TUBULAIRE / TUBULÄR	TUBULAR / TUBULAR / TUBULAIRE / TUBULÄR	INTEGRADO / INTEGRATED / INTÉGRÉ / INTEGRIERT	INTEGRADO / INTEGRATED / INTEGRÉ / INTEGRIERT	TUBULAR / TUBULAR / TUBULAIRE / TUBULÄR
TRADICIONAL / TRADITIONAL / TRADITIONNEL / TRADITIONELL	TRADICIONAL / TRADITIONAL / TRADITIONNEL / TRADITIONELL	TRADICIONAL Y PRESENTACIÓN / TRADITIONAL AND PRESENTATION / TRADITIONNEL ET PRESENTATION / TRADITIONELL UND PRÄSENTATION	TRADICIONAL / TRADITIONAL / TRADITIONNEL / TRADITIONELL	GASTRONÓMICO / GASTRONOMIC / GASTRONOMIQUE / GASTRONOMIE
14-28	16-60	16-40	16-28	16-36

INOX-PRO

Diseñada para ofrecer el mayor rendimiento en la cocina profesional /
Specially designed to achieve the best performance in the professional cooking /
Conçue pour offrir le plus haut rendement dans la cuisine professionnelle /
Spezielles Design für die Beste Performanz in der Professionellen Küche

Cuerpo en acero inoxidable 18/10 /
Cookware body made of 18/10 stainless steel /
Corps en acier inoxydable 18/10 /
Kochkörper aus Edelstahl 18/10

INDUCTION

SEGURA: ASAS SOLDADAS POR APORTACIÓN DE MATERIALES /
SAFETY : WELDED HANDLES BY BUILD-UP PROCESS /
SÉCURITÉ : SOUDURES DES ANSES PAR RÉSISTANCE /
SICHERHEIT: ANGESCHWEISSTE GRIFFE FÜR DIE RESISTENZ

500 KG

SOLIDA Y ROBUSTA: ASAS DE VARILLAS MATIZADA
EN INOX ULTRARESISTENTES, 500 KG /

SOLID AND ROBUST: ST/STEEL WIRE HANDLE
ULTRA-RESISTANT, 500KG /

SOLIDE ET ROBUSTE : ANSES EN FIL INOX
ULTRA-RÉSISTANTES, 500KG /

SOLIDE UND ROBUST: GRIFFE AUS
EDELSTAHLDRAHT, ULTRA RESISTENT,
500KG

EFICIENTE: TAPAS DISEÑADAS PARA EL AHORRO DE ENERGÍA /
EFFICIENT: LIDS DESIGNED TO SAVE ENERGY /
EFFICIENT : COUVERCLES CONÇUS POUR ÉCONOMISER DE L´ENERGIE /
EFFIZIENT: ENERGIESPARENDES DECKELDESIGN

ÚNICA: IDENTIFICACIÓN DE ORIGEN Y TIPO FUENTE DE CALOR /
UNIQUE: ORIGIN IDENTIFICATION AND TYPE OF COOKING SYSTEM /
UNIQUE : IDENTIFICATION DE L´ORIGINE ET TYPE DE SYSTEME DE CUISSON /
UNIKAT: HERKUNFTSIDENDIFIERZUNG UND TYP DES KOCHSYSTEMS

INDUC GAS VITRO ELECTR

BEST SELLER

GARANTÍA: CONTROL DE TODOS LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN /
WARRANTY: CONTROL OF ALL PRODUCTION PROCESSES /
GARANTIE : CONTRÔLE DE TOUS LES PROCESSUS DE PRODUCTION /
GARANTIE: KONTROLLE ALLER FABRIKATIONSPROZESSE

CALIDAD: PULIDO SATINADO INTERIOR Y EXTERIOR UNIFORME EN TODOS LOS MODELOS /

QUALITY: INNER AND OUTER SIDES OF ALL MODELS WITH UNIFORM SATIN POLISHING /

QUALITÉ : POLISSAGE SATINÉ UNIFORME À L´INTÉRIEUR ET L´EXTÉRIEUR DE TOUS LES MODÈLES /

QUALITÄT: SATINIERTE POLIERUNG INNEN UND AUSSEN EINHEITLICH FÜR ALLE MODELLE

RADIOS INTERIORES DISEÑADOS PARA UNA LIMPIEZA FÁCIL Y RÁPIDA /
RADIUS SPECIALLY DESIGNED FOR EASY AND FAST CLEANING /
RAYONS PERMETTANT UN ENTRETIEN FACILE ET RAPIDE /
INNEN-RADIUS DESIGNT FÜR EINFACHE UND SCHNELLE REINIGUNG

INDUCCIÓN: FONDO SANDWICH TÉCNICO (INOX - ALU - INOX) /

INDUCTION: TECHNICAL SANDWICH BASE (STAINLESS STEEL - ALUMINIUM - STAINLESS STEEL) /

INDUCTION : FOND SANDWICH TECHNIQUE (INOX - ALU - INOX) /

INDUKTION: TECH-SANDWICHBODEN (INOX - ALU - INOX)

CONTROL: SOLDADURA ARTESANAL E INSPECCIÓN EN CADA UNIDAD /
CONTROL: HANDCRAFTED WELDING AND CHECKING EVERY UNIT /
CONTRÔLE : SOUDURE ARTISANALE ET VERIFICATION DE CHAQUE UNITÉ /
KONTROLLE: HANDANGESCHWEISST UND ÜBERPRÜFUNG JEDER EINHEIT

EFICACIA / EFFICACY /
EFFICACITÉ / EFFIZIENZ

FRÍO / COLD / FROID / KÄLTE

CALIENTE / WARM / CHAUD / HITZE

Las baterias de cocina se venden sin tapa.
The cookware sold without lids.
Les batteries de cuisine sont-elles vendues sans couvercle.
Das Kochgeschirr wird ohne Deckel verkauft.

pujadas

P218 Olla recta sin tapa / Stock pot without lid / Marmite traiteur sans couvercle / Hoher Kochtopf ohne Deckel

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P218.016	16	16,0	3,00	1
P218.018	18	18,0	4,50	1
P218.020	20	20,0	6,20	1
P218.024	24	24,0	10,00	1
P218.028	28	28,0	16,50	1
P218.030	30	30,0	21,20	1
P218.032	32	32,0	24,00	1
P218.035	35	35,0	33,60	1
P218.040	40	40,0	50,00	1
P218.045	45	45,0	72,00	1
P218.050	50	50,0	98,00	1
P218.060	60	55,0	155,00	1

P217 Cacerola baja sin tapa / Casserole without lid / Faitout sans couvercle / Flache Kasserolle ohne Deckel

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P217.016	16	7,5	1,50	1
P217.018	18	8,0	2,00	1
P217.020	20	8,0	2,50	1
P217.024	24	9,50	4,30	1
P217.028	28	11,0	6,70	1
P217.030	30	12,0	8,40	1
P217.032	32	12,5	10,00	1
P217.035	35	14,0	13,60	1
P217.040	40	15,5	19,50	1
P217.045	45	17,0	27,00	1
P217.050	50	20,0	39,00	1
P217.060	60	23,0	65,00	1

P216 Cacerola alta sin tapa / Sauce pot without lid / Braisière sans couvercle / Hohe Kasserolle ohne Deckel

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P216.016	16	11,0	2,10	1
P216.018	18	12,0	3,00	1
P216.020	20	13,0	4,00	1
P216.024	24	14,0	6,30	1
P216.028	28	17,5	10,20	1
P216.030	30	18,0	12,70	1
P216.032	32	19,0	15,20	1
P216.035	35	21,0	20,20	1
P216.040	40	25,0	31,40	1
P216.045	45	28,0	44,50	1
P216.050	50	30,0	59,00	1
P216.060	60	35,0	99,00	1

P205 Paellera sin tapa / Paella pan without lid / Plat à paella sans couvercle / Paellapfanne ohne Deckel

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P205.020	20	6,0	1,90	1
P205.024	24	6,0	2,70	1
P205.028	28	6,0	3,70	1
P205.030	30	6,0	4,30	1
P205.032	32	6,0	4,70	1
P205.035	35	7,0	6,70	1
P205.040	40	8,0	10,00	1
P205.045	45	8,5	12,00	1
P205.050	50	9,0	17,50	1
P205.060	60	10,0	28,00	1

P209 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel

REF	Ø cm	
P209.014	14	1
P209.016	16	1
P209.018	18	1
P209.020	20	1
P209.022	22	1
P209.024	24	1
P209.028	28	1
P209.030	30	1
P209.032	32	1
P209.035	35	1
P209.040	40	1
P209.045	45	1
P209.050	50	1
P209.060	60	1

P201 Cazo recto bajo / Saucepan / Casserole / Stielkasserolle

CLASS INDUCTION NSF

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P201.016	16	7,5	1,50	1
P201.018	18	8,0	2,00	1
P201.020	20	8,0	2,50	1
P201.024	24	9,5	4,30	1
P201.028	28	11,0	6,70	1
P201.032	32*	12,50	10,00	1

* Con contraasa / With counterhandle / Avec contre anse / Mit Zusatzgriff

P202 Cazo recto alto / Deep saucepan / Casserole haute / Hohe Stielkasserolle

CLASS INDUCTION NSF

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P202.016	16	11,0	2,10	1
P202.018	18	12,0	3,00	1
P202.020	20	13,0	4,00	1
P202.024	24	14,0	6,30	1
P202.028	28	17,5	10,20	1
P202.032	32*	19,0	15,20	1

* Con contraasa / With counterhandle / Avec contre anse / Mit Zusatzgriff

P200 Cazo tipo francés / French style saucepan / Casserole forme française / Französische Kasserolle

CLASS INDUCTION NSF

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P200.012	12	7,0	0,70	1
P200.014	14	7,0	1,00	1
P200.016	16	7,5	1,50	1
P200.018	18	9,0	2,30	1
P200.020	20	10,0	3,10	1
P200.022	22	11,0	4,20	1
P200.024	24	12,0	5,40	1
P200.028	28	14,0	8,60	1

P2001 Cazo con picos laterales / Saucepan with side spouts / Casserole avec becs verseurs / Stielkasserolle mit Ausgüssen

CLASS INDUCTION

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P200.116	16	7,5	1,50	1
P200.120	20	10,0	3,10	1

P214 Cazo cónico / Conical sauté pan / Sauteuse evasée / Konische Stielkasserolle

CLASS INDUCTION NSF

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P214.016	16	6,0	1,00	1
P214.018	18	6,0	1,20	1
P214.020	20	6,5	1,60	1
P214.022	22	7,0	2,10	1
P214.024	24	7,5	2,70	1

P2003 Cazo bombeado / Rounded saucepan / Casserole bombée / Kugelige Stielkasserolle mit Schüttrand

CLASS INDUCTION

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P200.320	20	7,5	1,80	1
P200.324	24	8,5	3,00	1

P203 Baño maría / Bain marie / Bain-marie / Wasserbad

CLASS INDUCTION NSF

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P203.016	16	16,0	3,00	1
P203.018	18	18,0	4,50	1
P203.020	20	20,0	6,20	1
P203.024	24	24,0	10,00	1

Con fondo termodifusor tipo sandwich
With diffusing bottom sandwich type
Avec fond thermo diffuseur type sandwich
Mit Thermodiffusionsboden Typ Sandwich

P204 Sautex / Sauté pan / Sauteuse / Sauteuse

CLASS INDUCTION NSF

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P204.020	20	6,0	1,90	1
P204.024	24	6,0	2,70	1
P204.028	28	6,0	3,70	1
P204.030	30	6,0	4,30	1
P204.032	32	6,0	4,70	1
P204.035	35	7,0	6,70	1
P204.040*	40	8,0	10,00	1

* Con contraasa / With counterhandle / Avec contre anse / Mit Zusatzgriff

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

P240

**Conjunto cuscusera bombeada, con tapa /
Conical couscous set with lid /
Couscoussier bombée avec couvercle /
Konisches Couscoustopfset mit Deckel**

CLASS INDUCTION

REF		Ø cm	H cm	Lts	
P240.040	A	40	20,0	20,00	1
	B	32	32,0	24,00	
P240.050	A	50	25,0	40,00	1
	B	40	40,0	50,00	

P242

**Conjunto cuscusera forma recta /
Straight couscous set /
Couscoussier forme droite /
Couscoustopfset gerade Form**

CLASS INDUCTION

REF		Ø cm	H cm	Lts	
P242.024	A	24	14,0	6,30	1
	B	24	24,0	10,00	
P242.028	A	28	17,5	10,00	1
	B	28	28,0	16,50	
P242.032	A	32	19,0	15,00	1
	B	32	32,0	24,00	
P242.035	A	35	21,0	20,00	1
	B	35	35,0	33,60	

Con tapa / With lid / Avec couvercle / Mit Deckel

P241

**Parte superior de cuscusera bombeada /
Top for couscous set conical shape /
Dessus seul pour couscoussier forme bombée /
Oberteil vom konischen Couscoustopfset**

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P241.040	40	20,0	20,00	1
P241.050	50	25,0	40,00	1

Ø agujeros / holes / troux / Löcher 4 mm
Sin tapa / Without lid / Sans couvercle / Ohne Deckel

P243

**Parte superior de vaporera y cuscusera /
Top for steam pot and couscous set straight shape /
Dessus seul pour couscoussier forme droite et cuit vapeur /
Oberteil Dampfgarer und Couscoustopf**

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P243.024	24	14,0	6,30	1
P243.028	28	17,5	10,00	1
P243.032	32	19,0	15,00	1
P243.035	35	21,0	20,00	1

Ø agujeros / holes / troux / Löcher 3,25 mm
Sin tapa / Without lid / Sans couvercle / Ohne Deckel

P244 Conjunto vaporera / Steam pot / Cuit vapeur / Dampfgarset

CLASS INDUCTION

REF		Ø cm	H cm	Lts	
P244.020	A	20	13,0	4,00	1
	B	20	13,0	4,00	
P244.024	A	24	14,0	6,30	1
	B	24	14,0	6,30	
P244.028	A	28	17,5	10,00	1
	B	28	17,5	10,00	
P244.032	A	32	19,0	15,00	1
	B	32	19,0	15,00	
P244.035	A	35	21,0	20,00	1
	B	35	21,0	20,00	

Con tapa / With lid / Avec couvercle / Mit Deckel

P223 Conjunto cacerola + 4 colapastas / Casserole set + 4 pasta colander / Ensemble braisière + 4 cuit-pâtes / Kasserolleset + 4 Nudelsiebe

CLASS INDUCTION

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P223.035	35	21,0	20,20	1
P223.040	40	25,0	31,40	1

Datos relativos a la cacerola 216.
Casserole data 216.
Caractéristiques afférentes au braisière 216.
Entsprechende Eigenschaften der Kasserolle 216.

Sin tapa / Without lid / Sans couvercle / Ohne Deckel

P224 Colapasta / Pasta colander / Cuit-pâtes / Nudelsieb

REF		H cm	
P224.023	A	23,0	1
P224.026	B	26,0	1

A Utilizable para la ref. 216 - Ø 35 cm
A It fits ref. 216 - Ø 35 cm
A Utilisable pour la ref. 216 - Ø 35 cm
A Benutzbar für Art.Nr. 216 - Ø 35 cm

B Utilizable para la ref. 216 - Ø 40 cm
B It fits ref. 216 - Ø 40 cm
B Utilisable pour la ref. 216 - Ø 40 cm
B Benutzbar für Art.Nr. 216 - Ø 40 cm

P248 Olla con grifo y tapa / Stock pot with tap and lid / Marmite traiteur avec robinet et couvercle / Topf mit Ablaufahn und Deckel

CLASS INDUCTION

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P248.028	28	28,0	16,50	1
P248.032	32	32,0	24,00	1
P248.035	35	35,0	33,60	1
P248.040	40	40,0	50,00	1
P248.045	45	45,0	72,00	1

TOP LINE

La batería más exclusiva para la alta cocina /
The most exclusive cookware lead to high cuisine /
La plus exclusive batterie pour la haute cuisine /
Exclusivster Kochbedarf für die Gehobene Küche

Cuerpo en acero inoxidable 18/10 /
Cookware body made of 18/10 stainless steel /
Corps en acier inoxydable 18/10 /
Kochbedarf aus Edelstahl 18/10

INDUCTION

FACILIDAD: ETIQUETAS IDENTIFICATIVAS DE FÁCIL EXTRACCIÓN /
EASY: IDENTIFICATION STICKER EASY TO REMOVE /
FACILE : ETIQUETTES IDENTIFICATRICES FACILES À ENLEVER /
EINFACH: IDENTIFIZIERUNGSETIKETTEN LEICHT ZU ENTFERNEN

EFICIENTE: TAPAS DISEÑADAS PARA EL AHORRO DE ENERGÍA /
EFFICIENT: LIDS DESIGNED TO SAVE ENERGY /
EFFICIENT : COUVERCLES CONÇUS POUR ÉCONOMISER DE L'ENERGIE /
EFFIZIENZ: ENERGIESPARENDES DECKELDESIGN

VERTIDO FÁCIL /
EASY POURING /
VERCEMENT FACILE /
SCHÜTTRAND

AISLANTE: ASAS DE INOX RESISTENTES AL CALOR /
INSULATING: ST/STEEL HEAT RESISTANT HANDLES /
ISOLANT : ANSES EN ACIER INOXYDABLE RÉSISTANTES À LA CHALEUR /
ISOLIERUNG: HITZEBSTÄNDIGE GRIFFE AUS EDELSTAHL

INDUCCIÓN: FONDO SANDWICH TÉCNICO (INOX - ALU - INOX) /
INDUCTION: TECHNICAL SANDWICH BASE (STAINLESS STEEL - ALUMINIUM - STAINLESS STEEL) /
INDUCTION : FOND SANDWICH TECHNIQUE (INOX - ALU - INOX) /
INDUKTION: TECH-SANDWICHBODEN (INOX - ALU - INOX)

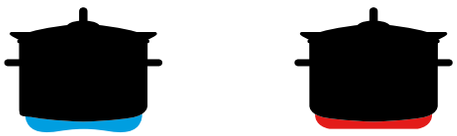
ESTÉTICA: ACABADO SATINADO /
AESTHETICS: SATIN FINISH /
ESTHÉTIQUE : FINITION SATINÉE /
ÄSTHETIK: SATINIERTE AUSFÜHRUNG

CALIDAD: SATINADO UNIFORME EN TODOS LOS MODELOS /
QUALITY: UNIFORM SATIN POLISHING IN ALL MODELS /
QUALITÉ : POLISSAGE SATINÉ UNIFORME SUR TOUS LES MODÈLES /
QUALITÄT: EINHEITLICH MATT GLÄNZEND FÜR ALLE MODELLE

CONTROL: SOLDADURA ARTESANAL E INSPECCIÓN EN CADA UNIDAD /
CONTROL: HANDCRAFTED WELDING AND CHECKING EVERY UNIT /
CONTRÔLE: SOUDURE ARTISANALE ET VERIFICATION DE CHAQUE UNITÉ /
KONTROLLE: HANDANGESCHWEISST UND ÜBERPRÜFUNG JEDER EINHEIT

INDUC GAS VITRO ELECTR

EFICACIA / EFFICACY / EFFICACITÉ / EFFIZIENZ



FRÍO / COLD / FROID / KÄLTE CALIENTE / WARM / CHAUD / HITZE

EFICIENCIA / EFFICACY / EFFICACITÉ / EFFIZIENZ

ACERO / INOX-ST/STEEL / EDELSTAHL ALUMINIO / ALUMINIUM / ALUMINIUM

P2901 Olla recta sin tapa / Stock pot without lid / Marmite traiteur sans couvercle / Hoher Kochtopf ohne Deckel

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P290.120	20	20,0	6,20	1
P290.124	24	24,0	10,00	1
P290.128	28	28,0	16,50	1
P290.130	30	30,0	21,20	1
P290.132	32	32,0	24,00	1
P290.135	35	35,0	33,60	1
P290.140	40	40,0	50,00	1
P290.145	45	45,0	72,00	1
P290.150	50	50,0	98,00	1

P2911 Cacerola baja sin tapa / Casserole without lid / Faitout sans couvercle / Flache Kasserolle ohne Deckel

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P291.120	20	8,0	2,50	1
P291.124	24	9,5	4,30	1
P291.128	28	11,0	6,70	1
P291.130	30	12,0	8,40	1
P291.132	32	12,5	10,00	1
P291.135	35	14,0	13,60	1
P291.140	40	15,5	19,50	1
P291.145	45	17,0	27,00	1
P291.150	50	20,0	39,00	1
P291.160	60	23,0	65,00	1

P2921 Cacerola alta sin tapa / Sauce pot without lid / Braisière sans couvercle / Hohe Kasserolle ohne Deckel

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P292.120	20	13,0	4,00	1
P292.124	24	14,0	6,30	1
P292.128	28	17,5	10,20	1
P292.130	30	18,0	12,70	1
P292.132	32	19,0	15,20	1
P292.135	35	21,0	20,20	1
P292.140	40	25,0	31,40	1
P292.145	45	28,0	44,50	1
P292.150	50	30,0	59,00	1
P292.160	60	35,0	99,00	1

P2931 Paellera sin tapa / Paella pan without lid / Plat à paella sans couvercle / Paellapfanne ohne Deckel

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P293.132	32	6,0	4,70	1
P293.135	35	7,0	6,70	1
P293.140	40	8,0	10,00	1

P299 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel

REF	Ø cm	
P299.020	20	1
P299.024	24	1
P299.028	28	1
P299.030	30	1
P299.032	32	1
P299.035	35	1
P299.040	40	1
P299.045	45	1
P299.050	50	1
P299.060	60	1

EXCLUSIVE

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

VIOLET
COLLETION

Batería de cocina fabricada en acero inoxidable especialmente diseñada para evitar la contaminación cruzada de alérgenos.

Cookware made of stainless steel especially designed to avoid crosscontamination of allergens.

Batterie de cuisine en acier inoxydable, spécialement conçue pour éviter la contamination croisée aux allergènes.

Kochgeschirr in Edelstahl hergestellt, speziell für die Vermeidung von Kreuzkontaminationen mit Allergenen ausgelegt.

P4106 Cacerola alta sin tapa / Sauce pot without lid / Braisière sans couvercle / Hohe Kasserolle ohne Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P410.624	24	14,0	6,20	1
P410.632	32	19,0	15,00	1

P4107 Cacerola baja sin tapa / Casserole without lid / Faitout sans couvercle / Flache Kasserolle ohne Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P410.724	24	9,5	4,20	1
P410.732	32	12,5	10,00	1

P4109 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel

REF	Ø cm	
P410.920	20	1
P410.924	24	1
P410.932	32	1

P4100 Cazo recto / Saucepan / Casserole / Hohe Kasserolle

INDUC GAS VITRO ELECTR

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P410.020	20	10,0	3,00	1

ANTIALÉRGICO / ALLERGEN-FREE / ANTI ALLERGIQUE / ANTI ALLERGIE

PREPARE Y SIRVA COMIDAS QUE NO CONTENGAN ALÉRGENOS / PREPARE AND SERVE ALLERGEN-FREE FOODS / PREPAREZ ET SERVEZ DES PLATS SANS ALLERGÈNES / MAHLZEITEN ZUBEREITEN UND SERVIEREN OHNE ALLERGENE

ENCONTRARÁS MÁS ARTÍCULOS DE ESTA GAMA EN /
PLEASE FIND MORE ITEMS FOR THIS RANGE IN /
VEUILLEZ TROUVEZ PLUS ARTICLES DE CETTE GAMME À /
BITTE FINDEN SIE MEHR ARTIKELS DIESES BEREICHS IN
P. 104

COOL • LINE

Cuerpo en acero inoxidable 18/10 /
Cookware body made of 18/10 Stainless Steel /
Corps en acier inoxydable 18/10 /
Kochbedarf aus Edelstahl 18/10

ASAS ERGONÓMICAS FABRICADAS EN ACERO INOXIDABLE DE FUNDICIÓN /
ERGONOMIC HANDLES MADE OF CAST ST/STEEL
ANSES EN FONTE D'ACIER INOXYDABLE, ERGONOMIQUES /
GRIFFE AUS GUSSEDELSTAHL HERGESTELLT. ABSOLUT ERGONOMISCH

PULIDO BRILLANTE /
MIRROR POLISHING /
POLISSAGE BRILLANT /
GLÄNZEND POLIERT

TAPA CON DISEÑO ESPECIAL PARA APOYO EN ASA LATERAL /
SPECIAL LID DESIGNED TO HOLD ON THE SIDE HANDLE /
COUVERCLE SPÉCIAL, CONÇU POUR REPOSER SUR LA POIGNÉE /
SPEZIELLES DECKELDESIGN ZUM HALTEN IM SEITENGRIFF

FONDO TERMO DIFUSOR TÉCNICO /
TECH SANDWICH BASE /
FOND THERMO-DIFFUSEUR TECHNIQUE /
TECH-THERMODIFFUSIONSBODEN

P4906 Cacerola alta con tapa / Sauce pot with lid / Braisière avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P490.616	16	11,0	2,00	1
P490.620	20	13,0	3,70	1
P490.624	24	14,0	5,80	1
P490.628	28	17,5	9,50	1

P4907 Cacerola baja con tapa / Casserole with lid / Faitout avec couvercle / Flache Kasserolle mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR

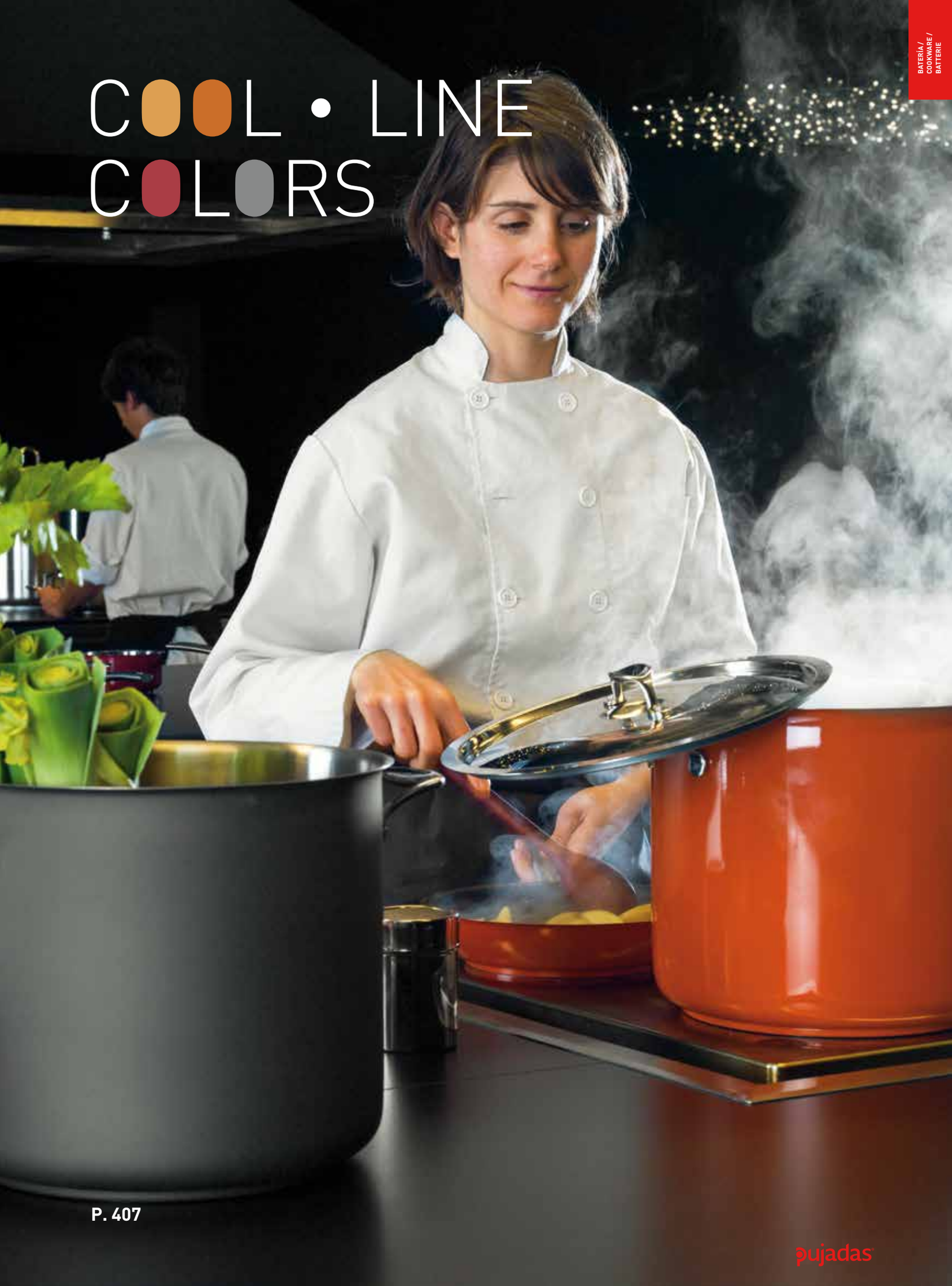
REF	Ø cm	H cm	Lts	
P490.716	16	7,5	1,50	1
P490.720	20	8,0	2,50	1
P490.724	24	9,5	3,90	1
P490.728	28	11,0	5,80	1
P490.732	32	12,5	8,90	1

P4900 Cazo recto / Saucepan / Casserole / Gerade Stielkasserolle

INDUC GAS VITRO ELECTR

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P490.014	14	7,0	1,00	1
P490.016	16	7,5	1,50	1
P490.018	18	9,0	2,10	1
P490.020	20	10,0	3,00	1

COOL • LINE COLORS



P. 407

IDEA COOKWARE

Muchas veces lo más importante es la idea /
So often, the most important point is the idea /
Très souvent, le plus important c'est l'idée /
Oftmals ist die Idee das Wichtigste

FCA FOOD CONTACT APPROVED

INDUCTION

LOS CONCURSANTES DE CONTESTANTS
LES CONCURRENTS DE
DIE KANDIDATEN
MASTERCHEF
COCINAN CON
COOK WITH
CUISINENT AVEC
KOCHEN MIT
IDEA

ASAS EN ACERO INOXIDABLE /
STAINLESS STEEL HANDLES /
ANSES EN ACIER INOXYDABLE/
GRIFFE AUS EDELSTAHL

ACERO INOXIDABLE PULIDO BRILLANTE /
STAINLESS STEEL MIRROR FINISHED /
ACIER INOXYDABLE POLISSAGE /
GLÄNZEND POLIERTER EDELSTAHL

FONDO DIFUSOR ENCAPSULADO ALL OVER /
ALL OVER ENCAPSULATED SANDWICH BASE /
FOND THERMODIFUSSEUR ENCAPSULÉ ALL OVER /
ALL OVER VERKAPSELTER THERMODIFFUSIONSBODEN

ALL OVER TECHNOLOGY

Es el nombre que recibe el proceso tecnológico que aplicamos para realizar la soldadura del fondo difusor, que permite rellenar todo el interior del fondo con una espesa capa de aluminio, sin dejar cavidades vacías y permitiendo una difusión del calor más rápida y uniforme hasta los bordes del recipiente.

Its name derives from the technological process that we apply to perform the welding of the heat diffusing base, which allows the entire inside of the base to be filled with a thick layer of aluminium, without leaving empty cavities and which allows a faster and more uniform heat diffusion right to the edges of the vessel.

C'est le nom du processus technologique que nous appliquons pour la soudure du fond diffuseur, qui permet de remplir tout l'intérieur du fond d'une couche épaisse d'aluminium, sans laisser de cavités vides et permettant une diffusion de la chaleur plus rapide et uniforme jusqu'aux bords du récipient.

Das ist die Bezeichnung des technologischen Prozesses, den wir anwenden, um das Verschweißen des Diffusionsbodens durchzuführen. Damit wird ermöglicht, den kompletten Bodenkern mit einer dicken Aluminiumschicht auszufüllen, ohne dass dabei Hohlräume entstehen, wodurch eine schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung bis hin zum Topfrand sichergestellt wird.

INOX / ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL

ALUMINIO / ALUMINIUM

INOX MAGNÉTICO /
MAGNETIC ST/STEEL /
INOX MAGNÉTIQUE /
MAGNETISCHER EDELSTAHL

P458 Olla con tapa / Stock pot with lid / Marmite traiteur avec couvercle / Kochtopf mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P458.024	24	20,0	9,00	1
P458.028	28	24,0	14,50	1

P456 Cacerola alta con tapa / Sauce pot with lid / Braisière avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P456.016	16	11,0	2,00	1
P456.020	20	13,0	4,00	1
P456.024	24	14,0	8,50	1
P456.028	28	16,0	12,50	1
P456.032	32	19,0	15,20	1

P457 Cacerola baja con tapa / Casserole with lid / Faitout avec couvercle / Flache Kasserolle mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P457.016	16	7,5	1,50	1
P457.020	20	8,0	2,50	1
P457.024	24	9,5	4,30	1
P457.028	28	11,0	6,70	1

P454 Cazo recto / Saucepan / Casserole / Gerade Stielkasserolle

INDUC GAS VITRO ELECTR

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P454.012	12	7,0	0,70	1
P454.014	14	7,0	1,00	1
P454.016	16	7,5	1,50	1
P454.018	18	9,0	2,30	1

DAILY

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

INDUC GAS VITRO ELECTR

INDUCTION

FOOD CONTACT APPROVED FCA

N

TAPA PLANA /
FLAT LID /
COUVERCLE PLAIN /
FLACHEM DECKEL

ASAS TUBULARES RESISTENTES AL CALOR /
HEAT-RESISTANT TUBULAR HANDLES /
ANSES TUBULAIRES RÉSITANTES À LA CHALEUR /
HITZEBESTÄNDIGEN ROHRGRIFFEN

FONDO TERMO DIFUSOR ENCAPSULADO /
ENCAPSULATED SANDWICH BASE /
FOND THERMO-DIFFUSEUR ENCAPSULÉ /
KAPSELFÖRMIGER THERMODIFFUSIONSUNTERBODEN

P2706 Cacerola alta con tapa / Sauce pot with lid / Braisière avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P270.620	20	13,0	4,00	1
P270.624	24	14,0	6,00	1
P270.628	28	16,0	9,50	1

P2707 Cacerola baja con tapa / Casserole pot with lid / Faitout avec couvercle / Flache Kasserolle mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P270.716	16	7,5	1,50	1
P270.720	20	8,0	2,50	1
P270.724	24	9,5	4,00	1
P270.728	28	11,0	6,50	1

P2701 Cazo recto / Saucepan / Casserole / Kasserolle

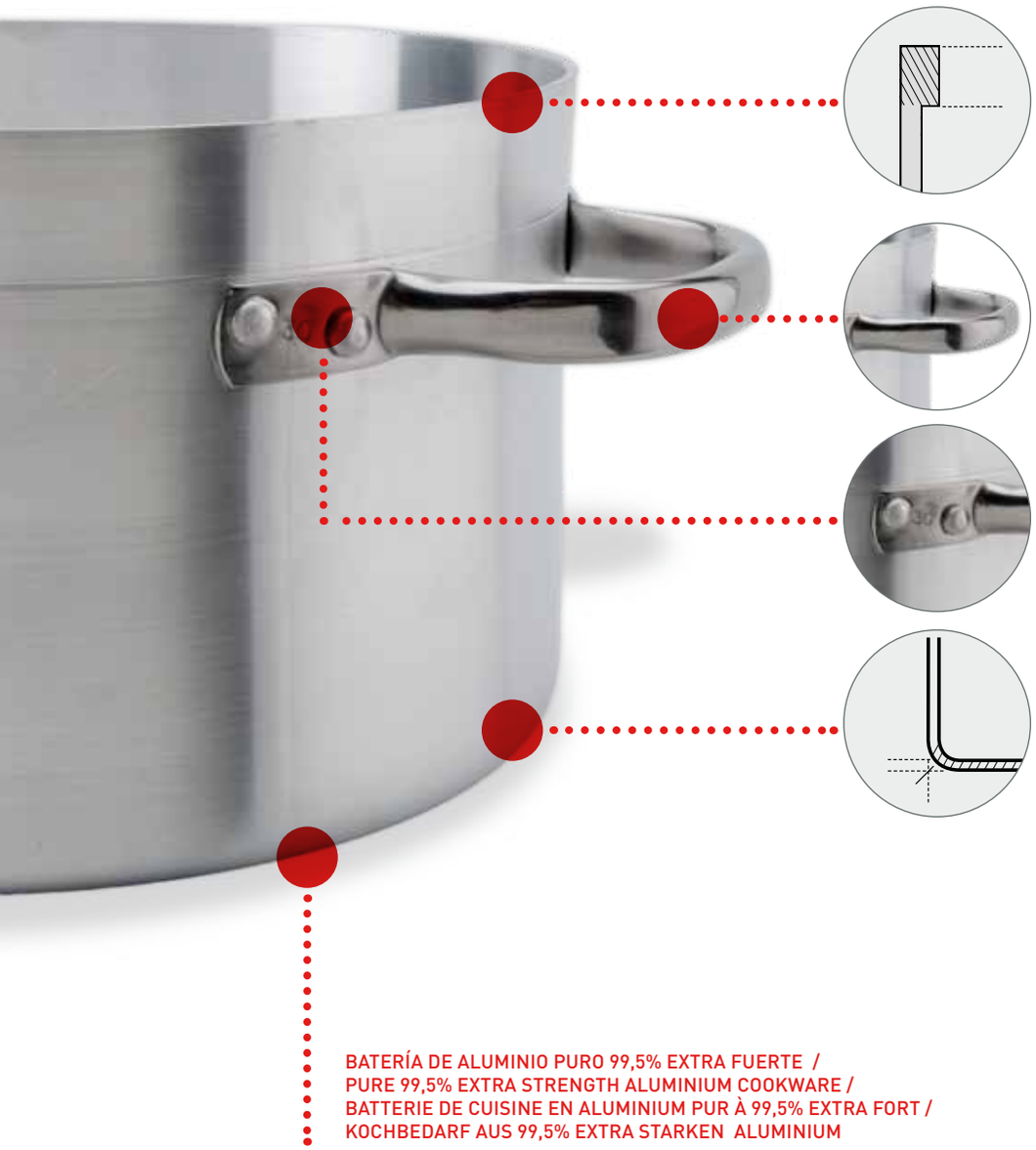
INDUC GAS VITRO ELECTR

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P270.114	14	7,0	1,00	1
P270.116	16	7,5	1,50	1
P270.118	18	9,0	2,00	1

ALU-PRO

Excelente conductividad térmica y alta eficiencia en la difusión del calor /
Excellent thermo conductivity and exceptional efficiency on heat distribution /
Excellente conductivité thermique et haute efficacité en diffusion de la chaleur /
Exzellente Wärmeleitung und hohe Effizienz der Hitzeverteilung

GAS VITRO ELECTR



BORDES REFORZADOS /
REINFORCED RIMS /
BORDS RENFORCÉS /
VERSTÄRKTE RÄNDER

ASAS ERGONÓMICAS /
ERGONOMIC HANDLES /
ANSES ERGONOMIQUES /
ERGONOMISCHE GRIFFE

REMACHE DE ALTA RESISTENCIA /
EXTREMELLY STRONG RIVETED HANDLES /
POIGNÉES RIVETÉES DE HAUTE RÉSISTANCE /
EXTREM STARKE VERNIETUNG

FONDO REFORZADO /
REINFORCED BASE /
FOND RENFORCÉ /
VERSTÄRKTER BODEN

BATERÍA DE ALUMINIO PURO 99,5% EXTRA FUERTE /
PURE 99,5% EXTRA STRENGTH ALUMINIUM COOKWARE /
BATTERIE DE CUISINE EN ALUMINIUM PUR À 99,5% EXTRA FORT /
KOCHBEDARF AUS 99,5% EXTRA STARKEN ALUMINIUM

Las baterias de cocina se venden sin tapa.
The cookware sold without lids.
Les batteries de cuisine sont-elles vendues sans couvercle.
Das Kochgeschirr wird ohne Deckel verkauft.

P1181 Olla sin tapa / Stock pot without lid / Marmite traiteur sans couvercle / Kochtopf ohne Deckel

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P118.125	25	25,0	12,00	1
P118.127	27	27,0	15,00	1
P118.130	30	30,0	21,20	1
P118.132	32	32,0	25,50	1
P118.135	35	35,0	33,60	1
P118.140	40	40,0	50,00	1
P118.145	45	45,0	72,00	1
P118.150	50	50,0	98,00	1
P118.160	60	60,0	155,00	1

P1171 Cacerola baja sin tapa / Casserole without lid / Faitout sans couvercle / Flache Kasserolle ohne Deckel

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P117.125	25	10,0	5,00	1
P117.127	27	11,0	6,00	1
P117.130	30	12,0	8,50	1
P117.132	32	13,0	10,00	1
P117.135	35	14,0	13,00	1
P117.138	38	15,0	17,00	1
P117.140	40	16,0	20,00	1
P117.145	45	18,0	28,00	1
P117.150	50	21,0	41,00	1
P117.160	60	25,0	70,00	1

P1161 Cacerola alta sin tapa / Sauce pot without lid / Braisière sans couvercle / Hohe Kasserolle ohne Deckel

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P116.125	25	15,0	7,30	1
P116.130	30	18,0	12,70	1
P116.135	35	21,0	20,20	1
P116.140	40	25,0	31,40	1
P116.145	45	28,0	44,50	1
P116.150	50	31,0	60,80	1
P116.160	60	37,0	104,60	1

P115 Paellera sin tapa / Paella pan without lid / Plat à paella sans couvercle / Paellapfanne ohne Deckel

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P115.020	20	5,5	1,75	1
P115.024	24	6,0	2,75	1
P115.028	28	6,0	3,75	1
P115.032	32	7,0	5,60	1
P115.040	40	8,0	10,00	1
P115.050	50	8,0	15,50	1
P115.060	60	10,0	28,00	1

P112 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel

REF	Ø cm	
P112.020	20	1
P112.025	25	1
P112.027	27	1
P112.030	30	1
P112.032	32	1
P112.035	35	1
P112.038	38	1
P112.040	40	1
P112.045	45	1
P112.050	50	1
P112.060	60	1

P106 Sautex / Sauté pan / Sauteuse / Sauteuse

NSF

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P106.020	20	5,5	1,75	1
P106.024	24	6,0	2,75	1
P106.028	28	6,0	3,75	1
P106.032	32	7,0	5,60	1
P106.040	40	8,0	10,00	1

P103 Cazo bombeado / Rounded saucepan / Casserole bombée / Kugelige Stielkasserolle mit Schüttrand

NSF

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P103.016	16	8,0	1,00	1
P103.020	20	10,5	2,50	1
P103.022	22	11,0	3,00	1
P103.024	24	12,0	4,00	1

P104 Cazo recto / Saucepan / Casserole / Gerade Kasserolle

NSF

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P104.018	18	9,0	2,00	1
P104.020	20	10,0	3,00	1
P104.022	22	11,0	4,00	1
P104.024	24	12,0	5,00	1

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

SARTÉN ALUMINIO ANTIATHERENTE /
ALUMINIUM NON-STICK FRY PAN /
POÊL ANTI-ADHÉSIVE /
ALUMINIUM ANTIHAFT BRATPFANNE

P. 54

BLACK SERIES

FABRICADA EN ALUMINIO DE FUNDICIÓN DE GRAN RESISTENCIA A LA DEFORMACIÓN Y CON EXCELENTES PRESTACIONES TÉRMICAS /

MANUFACTURED FROM CAST ALUMINIUM OFFERING HIGH DEFORMATION RESISTANCE AND EXCELLENT THERMAL PROPERTIES /

FABRIQUÉE EN FONTE D'ALUMINIUM TRÈS RÉSISTANTE À LA DÉFORMATION ET DOTÉE D'EXCELLENTES PERFORMANCES TECHNIQUES /

AUS ALUGUSS VON HOHER FORMBESTÄNDIGKEIT UND MIT AUSGEZEICHNETER WÄRMELEITFÄHIGKEIT

ANTIADHERENTE DE ALTA RESISTENCIA /
HIGHLY RESISTANT NON-STICK SURFACE /
ANTIADHÉSIF TRÈS RÉSISTANT /
ANTIHAFTBESCHICHTUNG VON HOHER BESTÄNDIGKEIT

ECLIPSE

EXTERIOR: PINTURA NEGRA RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS /
EXTERIOR: BLACK, HIGH TEMPERATURE RESISTANT PAINT /
EXTÉRIEUR : PEINTURE NOIRE RÉSISTANTE AUX TEMPÉRATURES ÉLEVÉES /
AUSSEN: HOCHTEMPERATURBESTÄNDIGE SCHWARZE LACKIERUNG

GAS VITRO ELECTR OVEN

FOOD CONTACT APPROVED FCA

P141 Cazuela baja sin tapa / Shallow casserole without lid / Cocotte sans couvercle / Flache Kasserolle ohne Deckel

GAS VITRO ELECTR OVEN

ECLIPSE

REF	Ø cm	H cm	
P141.016*	16	5,0	1
P141.020*	20	5,5	1
P141.024	24	5,8	1
P141.028	28	7,5	1
P141.032	32	8,0	1
P141.036	36	8,5	1
P141.040	40	10,0	1

Fondo torneado /
Ground base /
Fond dressé /
Gedrechselter Unterboden

P141.016
P141.020

IDEA!

*MINI-SIZE

Ideal para presentación.
Ideal for food presentation.
Idéal pour présentation.
Ideal für die Präsentation.

P151 Cazuela alta sin tapa / Deep casserole without lid / Braisière sans couvercle / Hohe Kasserolle ohne Deckel

GAS VITRO ELECTR OVEN

ECLIPSE

REF	Ø cm	H cm	
P151.012*	12	8,5	1
P151.014*	14	8,5	1
P151.016*	16	8,0	1
P151.020	20	9,0	1
P151.024	24	10,0	1
P151.028	28	12,0	1
P151.032	32	14,0	1

Fondo torneado /
Ground base /
Fond dressé /
Gedrechselter Unterboden

P151.012
P151.014
P151.016

IDEA!

*MINI-SIZE

Ideal para presentación.
Ideal for food presentation.
Idéal pour présentation.
Ideal für die Präsentation.

BLACK FORGED

INDUC GAS VITRO ELECTR

TAPA DE CRISTAL /
GLASS LID /
COUVERCLE EN VERRE /
GLASDECKEL

ALUMINIO FORJADO CON ANTIADHERENTE EN SU INTERIOR,
I PINTURA RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS EN EL EXTERIOR /

CAST ALUMINIUM WITH A NON-STICK INTERIOR SURFACE AND WITH HIGH TEMPERATURE RESISTANT PAINT ON THE OUTSIDE /

ALUMINIUM AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF À L'INTÉRIEUR, ET PEINTURE RÉSISTANTE AUX TEMPÉRATURES ÉLEVÉES À L'EXTÉRIEUR /

SCHMIEDEALUMINIUM MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG INNEN UND HOCHTEMPERATURBESTÄNDIGER LACKIERUNG AUSSEN

FULL INDUCTION

CHAPA DE ACERO INOXIDABLE FERRÍTICO QUE CUBRE LA TOTALIDAD DEL FONDO /

FERRITIC STAINLESS STEEL SHEET THAT COVERS THE WHOLE OF THE BASE /

PLAQUE EN ACIER INOXYDABLE FERRITIQUE QUI COUVRE TOUT LE FOND /

SCHICHT AUS FERRITISCHEM EDELSTAHL DECKT DEN KOMPLETTEN BODEN AB

FONDO DIFUSOR COMPLETO QUE PERMITE UN EXCELENTE RENDIMIENTO EN COCINAS DE INDUCCIÓN

FULL HEAT-DIFFUSING BASE WHICH OFFERS EXCELLENT PERFORMANCE ON INDUCTION HOBS /

FOND DIFFUSEUR COMPLET OFFRANT UNE HAUTE PERFORMANCE SUR LES CUISINIÈRES A INDUCTION /

KOMPLETTER WÄRMELEITBODEN FÜR EINE AUSGEZEICHNETE LEISTUNG AUF INDUKTIONS-KOCHFELDERN

P170

Cacerola alta con tapa / Saucepot with lid / Braisière avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P170.020	20	8,5	2,50	1
P170.024	24	9,0	4,00	1
P170.028	28	12,5	7,50	1

P171

Cacerola baja con tapa / Casserole with lid / Faitout avec couvercle / Flache Kasserolle mit Deckel

INDUC GAS VITRO ELECTR

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P171.024	24	7,5	3,00	1
P171.028	28	7,5	4,50	1

P173 Cazo / Saupan / Casserole / Kasserolle

INDUC GAS VITRO ELECTR

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P173.016	16	8,4	1,50	1

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON /
VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

SARTÉN / FRY PAN /
POÊLE / BRATPFANNE

Mango baquelita / Bakelite handle /
Queue en bakélite / Bakelitestiel

P. 60

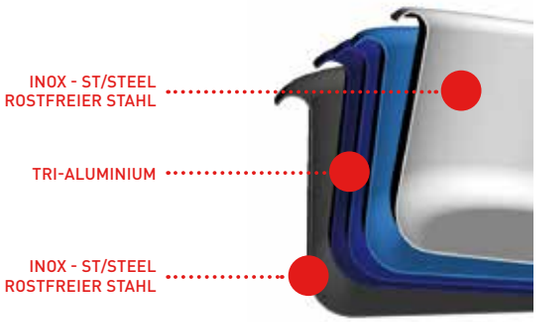
MULTIMETAL

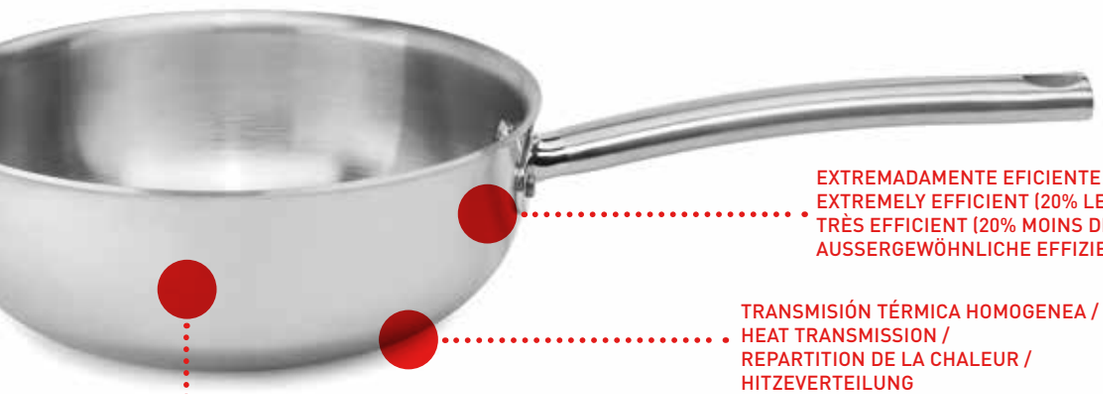
FCA FOOD CONTACT APPROVED

Aporta todas las ventajas del aluminio y del acero inoxidable en una sola pieza /
It gets all advantages of the aluminium and the st/steel just in one /
Apporte tous les avantages de l'aluminium et de l'acier inoxydable en une seule pièce /
Bietet alle Vorteile von Aluminium und Edelstahl in einem Einzigen Stück

INDUCTION

GAS VITRO ELECTR OVEN NSF





EXTREMADAMENTE EFICIENTE (20% MENOS TIEMPO Y ENERGÍA) /
EXTREMELY EFFICIENT (20% LESS TIME AND ENERGY) /
TRÈS EFFICIENT (20% MOINS DE TEMPS ET D'ENERGIE) /
AUSSERGEWÖHNLICHE EFFIZIENZ (20% WENIGER ZEIT UND ENERGIE).

TRANSMISIÓN TÉRMICA HOMOGENEA /
HEAT TRANSMISSION /
REPARTITION DE LA CHALEUR /
HITZEVERTEILUNG

PULIDO BRILLANTE / BRIGHT POLISHED /
POLISSAGE BRILLANT / GLÄNZEND POLIERT

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL

MULTIMETAL

P234 Cazo bombeado / Rounded saucepan / Casserole bombée / Kugelige Stielkasserolle mit Schüttrand

INDUC GAS VITRO ELECTR

NSF

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P234.020	20	7,5	1,80	1
P234.024	24	8,5	3,00	1

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

MULTIMETAL

Woks

P. 57