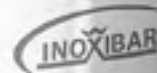




*¡Cocinando
SUEÑOS!*



Cooking dreams!

PROFESSIONAL & HOME LINE

CATÁLOGO Tarifas

CATALOGUE Price List

CATALOGUE Tarifs

KATALOG Tarife

2022





***‘Disfruta de las
pequeñas cosas
de la vida’***

***‘enjoy the little
things in life’***



‘Buen camino’

PLAN RENOVE 2021

BeCleverBeVegan
@becleverbevegan



TpbTech



2021

¡Gracias!
Thank you!



2022



Novedades
Novelties

Concurso Bakalao Eibar
Eibar cod contest



Gastronomika



Redes sociales
Social networks



David de Jorge
@robinfood



Estanis Ochoa
@estanisochoa

Automatización
Automation



Inversiones
Investments

2022

La Palma

Senegal



Proyecto
Foundawtion
@foundawtion

#inoxibarcontigo



Cocinar a ciegas
@cocinaraciegas



¿Cuales son los ingredientes para alcanzar un sueño?

What are the ingredients to achieve a dream?



David de Jorge

David de Jorge
Colaborador Inoxibar

Charlamos con...
We chat with...

Durante 2022 iremos charlando con ellos y conociendo cómo han alcanzado sus sueños.

¡Síguenos en redes sociales!

During 2022 we will go chatting with them and knowing how they have achieved their dreams.

Follow us on social networks!

Restaurante
Hamarratz



Andoni Txintxilla

H-A-M-A-R-R-A-T-Z

Iniciativa
Cocinar a ciegas



Ángel Palacios



Vivero ecológico
Blaseneia



Iban Sabalza

Blaseneia Gastronomia

¡Nuevas incorporaciones por confirmar!
New additions to be confirmed!

Cocinando sueños Cooking dreams

La RAE define “sueño”
como proyecto, deseo, esperanza
sin probabilidad de realizarse...

¡No te rindas, puedes conseguirlo!

The RAE defines “dream”
as project, wish, hope not likely to happen...

Don't give up, you can do it!

Pasión

por la **cocina**

Passion for Cooking
Passion pour la Cuisine
Liebe zur Küche



Fuego
Cookware
La cuisson
Kochware



Sartenes, paelleras y planchas
Fry pan, paelleras and deep fry pan
Poêle, paelleras et laques
Pfanne, paelleras und platte grill



Preparación
Preparation
La preparation
Zubereitung



6

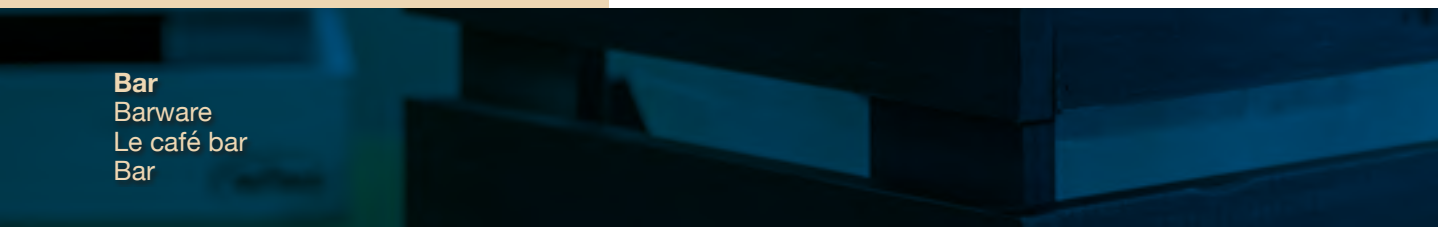
Utensilios
Tools
Le matériel de cuisine
Utensilen



Mesa
Tableware
La table
Tisch



Bar
Barware
Le café bar
Bar



Outdoor
Outdoor
Outdoor
Outdoor



Índice

Index

Sommaire

Inhaltsverzeichnis

Fuego

Cookware
La cuisson
Kochware

ESP

professional line	12
star	28
expert line.....	32
G-Sola	38
ecco line	42
kamp	56
absolut line	60
Coal line	68
forêt line	72
wind	78
forma	82
D'Artagnan line	96
freidoras y cestillos	98
cocedores y cazos	100
tapas	102
complementos	104

ENG

professional line	12
star	28
expert line.....	32
G-Sola	38
ecco line	42
kamp	56
absolut line	60
Coal line	68
forêt line	72
wind	78
forma	82
D'Artagnan line	96
fryers and basket	98
saucepan	100
lids	102
complements	104

FR

professional line	12
star	28
expert line.....	32
G-Sola	38
ecco line	42
kamp	56
absolut line	60
Coal line	68
forêt line	72
wind	78
forma	82
D'Artagnan line	96
friteuses et panier	98
casserole	100
couvercles	102
compléments	104

DE

professional line	12
star	28
expert line.....	32
G-Sola	38
ecco line	42
kamp	56
absolut line	60
Coal line	68
forêt line	72
wind	78
forma	82
D'Artagnan line	96
friteuse und Frittierpf	98
stielkasserolle	100
deckel	102
ergänzung.	104

7

Sartenes, paelleras y planchas

Fry pan, paelleras and deep fry pan
Poêle, paelleras et laques
Pfanne, paelleras und platte grill

ESP

professional line	110
inoxtone line	114
inoxtone acero line	118
sky line	120
style line	124
style inox line	128
absolut line	130
kooper line	136
Coal line	140
forest & forêt line.....	144
wind line	148
forma line.....	150

ENG

professional line	110
inoxtone line	114
inoxtone acero line	118
sky line	120
style line	124
style inox line	128
absolut line	130
kooper line	136
Coal line	140
forest & forêt line.....	144
wind line	148
forma line.....	150

FR

professional line	110
inoxtone line	114
inoxtone acero line	118
sky line	120
style line	124
style inox line	128
absolut line	130
kooper line	136
Coal line	140
forest & forêt line.....	144
wind line	148
forma line.....	150

DE

professional line	110
inoxtone line	114
inoxtone acero line	118
sky line	120
style line	124
style inox line	128
absolut line	130
kooper line	136
Coal line	140
forest & forêt line.....	144
wind line	148
forma line.....	150

Preparación
Preparation
La preparation
Zubereitung

ESP

pasapurés	156
escurridores y calderos	162
medidores y graseras	164
ralladores	166
balanzas	170
horno	172
especial grill barbacoa	178
pinzas	182
repostería	184
complementos	186

ENG

food mills	156
colanders and bowls	162
measures	164
graters	166
scales and balances	170
oven	172
special grill and bbq	178
tongs	182
baking	184
complements	186

FR

Presse - purée	156
passoires et bassines	162
mesures	164
râpes	166
balances	170
plats à four	172
grill et bbq	178
pinces	182
pâtisserie	184
compléments	186

DE

passiermühlen	156
seiherr und schüsseln	162
messungen	164
reiben	166
küchenwaagen	170
bräter	172
grill	178
zangen	182
Konditorei	184
küchenzubehör	186

Utensilios
Tools
Le matériel de cuisine
Utensilen

ESP

8

force line	188
especial hostelería	190
inox line	194
nylon line.....	196
nature line.....	198
silicona line.....	200
batidores	202
soportes	204
coladores	208
utensilios	212
pizza	216
barbacoa y grill	218
cocina molecular	220
pinzas	221
accesorios y peladores	226

ENG

force line	188
hotel industry	190
inox line	194
nylon line.....	196
nature line.....	198
silicone line.....	200
whisks	202
supports	204
strainers	208
gadgets line	212
pizza	216
grill & bbq	218
molecular cuisine	220
tongs	221
complements	226

FR

force line	188
hôtellerie	190
inox line	194
nylon line.....	196
nature line.....	198
silicone line.....	200
fouets	202
support	204
passoires	208
gadgets line	212
pizza	216
grill et bbq	218
cuisine moléculaire	220
pinces	221
compléments	226

DE

force line	188
Gastfreundschaft.....	190
inox line	194
nylon line.....	196
nature line.....	198
silikon line	200
rührbesen	202
hängeleiste	204
siebe	208
gadgets line	212
pizza	216
grill	218
molekularküche	220
zangen	221
küchenzubehör	226

Mesa
Tableware
La table
Tisch

ESP

catering line	228
especial presentación	230
sopas	237
legumbreras	237
bandejas	238
salvamanteles line	242
aceiteras	244
servilleteros	244

ENG

catering	226
placesetting line	230
soup tureens	237
vegetable bowls	237
trays	238
trivet line	242
vinegar and oil set	244
napkins	244

FR

catering	226
service de table	230
soupières	237
légumiers	237
plats	238
sous-plats	242
huile et vinaigrier	244
porte-serviettes	244

DE

catering	226
besondere Präsentation	230
Suppenterrine	237
Gemüseschale	237
tablets	238
topfgitter	242
oil und essig stütze	244
servilletenhalter	244

Bar
Barware
Le café bar
Bar

ESP

cafetería	248
professional line	252
cubiteras	254
cóctel	258
vino	260
servilleteros	264
bandejas	266
catering	268
pizarras	270

ENG

coffe set	234
professional line	238
ice bucket	242
cocktail	240
wine	250
napkins	264
trays	266
catering	268
blackboards	270

FR

cafétéria	234
professional line	238
seau a glace	242
cocktail	240
cave	250
port-serviettes	264
plats	266
catering	268
tableau	270

DE

kaffe	234
professional line	238
Eiswürfelbehälter	242
cocktail	240
keller	250
serviettenhalter	264
tablets	266
catering	268
Schiefertafel	270

Outdoor
Outdoor
Outdoor
Outdoor

ESP

Thermo Drink line	276
Termos Cup line	278
Termos Joy line	280
Thermo Can line	282
Outdoor line ..	290
Camping	294

ENG

Thermo Drink line	276
Termos Cup line	278
Termos Joy line	280
Thermo Can line	282
Outdoor line ..	290
Camping	294

FR

Thermo Drink line	276
Termos Cup line	278
Termos Joy line	280
Thermo Can line	282
Outdoor line ..	290
Camping	294

DE

Thermo Drink line	276
Termos Cup line	278
Termos Joy line	280
Thermo Can line	282
Outdoor line ..	290
Camping	294

Merchandising	296
Merchandising	296
Merchandising	296
Merchandising	296

Lista de productos y referencias	299
List of products and references	299
Liste des produits et références	299
Aufstellung der Produkte und Artikelnummern	299

Repuestos	315
Spare parts	315
Pièces détachées	315
Ersatzteile	315

Índice

Index

Sommaire

Inhaltsverzeichnis

Iconografía

Iconography
Iconographie
Ikonographie



Línea profesional
Professional line



Línea hogar
Home line



Producto ambidiestro
Ambidextrous product



Especial para horno
Special for oven



Gas
Gas



Eléctrica
Electric



Vitrocerámica
Glass-ceramic



Inducción
Induction



Lavavajillas
Dishwasher



Estuche
Gift box



Caja
Box



Tarjeta colgador
Holden card



Bolsa
Polybag



Retractable
Shrink



Corbata
Tie



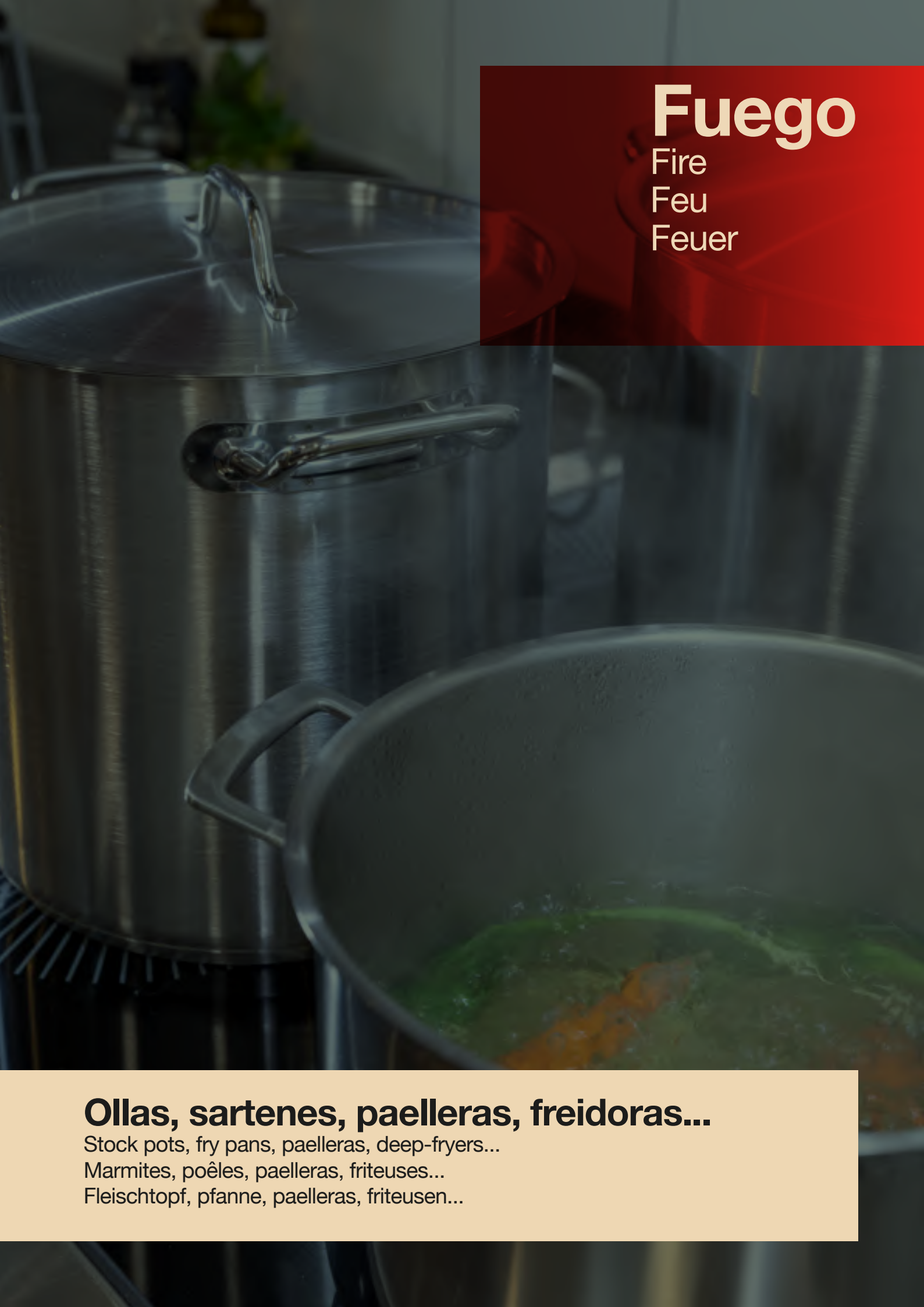
Blister
Blister



Tapa vidrio
Glass lid



Tapa acero
Steel lid



Fuego

Fire

Feu

Feuer

Ollas, sartenes, paelleras, freidoras...

Stock pots, fry pans, paelleras, deep-fryers...

Marmites, poêles, paelleras, friteuses...

Fleischtopf, pfanne, paelleras, friteusen...

Professional line



Acero Inoxidable 21%
Stainless Steel 21%



Hasta Ø 24cm
Until Ø24cm



ESP

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

Principales características:

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

ENG

The *Professional Line* is manufactured with the best materials and finished for repeated professional use. With strong and resistant bodies and handles, it represents a complete range of sizes and shapes, all with an encapsulated base. With an exquisitely designed presentation and quality, it is perfect for daily use in the kitchen.

Main characteristics:

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

FR

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

Principales caractéristiques:

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

DE

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

Hauptmerkmale:

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



EXCELLENT
DURABILITY



MADE WITHOUT
PFO



REGULATORY
COMPLIANT



OVEN SAFE
500°F | 260



HEALTHFUL
COOKING



EASY CLEAN



Olla superalta Professional
Professional extra-high stock pot

(pág. 18)
(pg. 18)



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



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



Paellera cónica Professional
Professional conical saucepan
Sautéuse conique Professional
Sautéuse konisch Professional



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



Cazo alto Professional
Professional stock saucepan
Casserole haute Professional
Stielkasserolle Professional



Cazo bajo Professional
Professional low saucepan
Casserole bas Professional
Stielkasserolle Professional



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



Sautex Professional



Sautex antiadherente Professional
Professional sauté with non-stick surface
Sauté à revêtement anti-adhésif Professional
Sauté Antihaf Professional



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



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



Suplemento olla colador
Steamer insert
Élément vapeur
Siebeinsatz Kochtopf



Cacerola Professional
Professional casserole
Braising pot Professional
Kasserolle für Großküchen Professional



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



Wok Professional



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



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



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



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



Sartén Profesional
Professional frying pan
Poêle Professional
Pfanne Professional



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



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



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



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



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



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



Ø (cm)

	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32	36	40	45	50	60
		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
		x	x	x		x		x	x	x	x	x	x	x	
		x	x	x		x		x	x	x	x	x	x	x	x
						x		x	x	x	x	x	x	x	x
						x		x							
				x		x	x	x							
		x													
		x		x		x									
		x	x	x		x									
				x		x		x		x					
		x		x		x									
						x		x							
	x	x													
	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32	36	40	45	50	60

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

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



Olla superalta Professional

Professional extra-high stock pot

Marmite Professional extra-haute

Hoher Fleischtopf Professional

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	14	16	3	65597	53,35	8
18	16	18	4,5	65598	61,33	6
20	18	20	6,2	65599	70,96	6
22	19,5	22	8,3	65600	76,82	4
24	22	24	10	65601	89,83	4
26	24	26	13,80	65602	104,51	2
28	26	28	16	65603	115,25	2
30	28	30	21	65604	149,50	2
32	30	32	25	65605	164,76	2
36	34	36	36	65607	214,44	1
40	37,5	40	50	65609	266,76	1
45	43	45	71	65611	368,59	1
50	47	50	98	65613	502,01	1



Acero Inoxidable 21%
Stainless Steel 21%



Hasta Ø 24cm
Until Ø24cm



Cacerola alta Professional

Professional deep casserole

Braisiere Professional

Hoher Grossküchen-Bratetntopf Professional

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	14	11	2,4	65621	48,03	8
18	16	10,5	2,4	65622	51,18	8
20	18	13	4,4	65623	58,00	6
24	22	14	7,2	65625	74,03	4
28	26	17,5	11	65627	96,03	4
30	28	19,5	15	65628	134,78	2
32	30	18	16	65629	138,95	2
36	34	21,5	22	65631	173,77	2
40	37,5	24,5	31	65633	223,33	1
45	43	27,5	44	65635	293,50	1
50	47	30	62	65637	347,43	1



Acero Inoxidable 21%
Stainless Steel 21%



Hasta Ø 24cm
Until Ø24cm

Cacerola Professional

Professional casserole

Braisière traiteur Professional

Kasserolle für Großküchen Professional

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	14	8	1,6	65649	48,26	8
18	16	8,5	2,4	65650	49,61	8
20	18	9	3	65651	54,51	6
24	22	9,5	4,5	65653	68,67	6
28	26	11	7	65655	92,60	4
30	28	11,5	8,5	65656	121,02	2
32	30	12,5	10	65657	134,96	2
36	34	14	14	65659	156,84	2
40	37,5	15,5	19	65661	196,61	1
45	43	17	27	65663	264,45	1
50	47	20	38	65665	330,75	1
60	57	25	70	65699	448,71	1



Acero Inoxidable 21%
Stainless Steel 21%



Hasta Ø 24cm
Until Ø24cm



Paellera Professional

Professional paella pan

Poêle à paella Professional

Grossküchen-Paellapfanne Professional

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
24	22	6	2,70	65666	63,11	4
28	26	6	3,70	65679	81,65	6
30	28	7	4,5	65670	96,98	4
32	30	7	4,70	65680	108,95	4
36	34	7	7	65681	141,01	4
40	37,5	8	10	65683	182,41	2
45	43	8,5	13,5	65685	228,40	2
50	47	9	17,65	65687	293,48	2
60	57	9	27	65689	418,49	-

Medidas especiales / special measures

Dimensions spéciales /Sondermaße

50	47	16	31	65677	312,42	-
----	----	----	----	-------	--------	---



Acero Inoxidable 21%
Stainless Steel 21%



Hasta Ø 24cm
Until Ø24cm



**Suplemento olla colador alto**

Tall colander pot accessory

Supplément panier cuit-vapeur haut

Zubehör Siebeinsatz hoch

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
24	17	9,5	65394	68,98	4
28	24,5	14,5	65398	83,25	4

INOX 21% **Suplemento olla colador**

Steamer insert

Elément vapeur

Siebeinsatz Kochtopf

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
20	10	67139	44,04	6
24	11	67140	57,04	6
26	11,5	67142	62,01	6
28	12	67144	71,93	6

INOX 21% **Tapas sueltas**

Spare lids

Couvercles

Glasdeckel

Ø (cm)	Ref.	€	
16	65801	9,60	-
18	65768	10,98	6
20	65802	12,35	5
22	65812	14,34	5
24	65803	16,53	6
26	65813	18,63	-
28	65804	20,50	6
30	65811	23,19	5
32	65805	29,30	5
36	65806	35,78	-
40	65807	41,66	-
45	65808	53,28	6
50	65809	62,52	6
60	65810	74,09	4

INOX 21% 

Cocedor industrial Professional tapa cristal

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

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	14	24	4,5	67136	72,91	4



INOX 21%



Cestillo de acero inoxidable

Stainless steel basket
Panier en acier inoxydable
Korb aus rostfreiem Stahl

Olla Baño María Professional con mango con fondo

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

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	14	16	3	65616	38,18	-
20	18	20	6,2	65620	50,44	-
24	22	24	10	65624	69,29	-



INOX 21%



Olla Baño María Professional sin mango

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

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	14	16	3	65636	25,46	-
18	16	18	4,5	65638	29,23	-
20	18	20	6,2	65640	38,42	-
24	22	24	10	65644	53,74	-

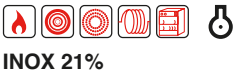
INOX 21%





Cazo vertedor doble Professional
Professional saucepan double pourer
Casserole double bec verseur Professional
Stielkasserole mit 2 Ausgießbütle Professional

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	12	7	1	65698	31,62	12
16	14	8	1,5	65700	35,98	14



INOX 21%



Hasta Ø 24cm
Until Ø24cm

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



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

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

Dank des Randdesigns für Links- und Rechtshänder gleichermaßen geeignet.



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

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
24	13,5	67134	58,03	6
28	15,5	67138	74,41	6
32	15,5	67141	90,52	-

ACERO NIQUELADO



Cazo profesional salsas
Professional pouring saucepan
Casserole à sauce professional
Professional saucenpfännchen

Ø (cm)	Ref.	€	
12	14007	11,12	20



INOX 18%

Cazo alto Professional

Professional stock saucepan
Casserole haute Professional
Stielkasserolle Professional

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	14	12	2,4	65691	38,70	6
18	16	14	3,4	65692	45,61	8
20	18	14	4,4	65693	50,54	6
24	22	16	7,2	65695	63,41	4
28	26	17,5	10,2	65697	87,23	4



INOX 21%



Hasta Ø 24cm
Until Ø24cm



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

Ø 24 cm Ø 28 cm

Cazo bajo Professional

Professional low saucepan
Casserole bas Professional
Stielkasserolle Professional

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	14	9,5	1,9	65701	34,86	10
18	16	10,5	2,3	65702	40,16	8
20	18	11	3,3	65703	43,48	8
24	22	11	5	65705	54,36	6
28	26	11	6,7	65707	77,90	6



INOX 21%



Hasta Ø 24cm
Until Ø24cm



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

Ø 24 cm Ø 28 cm

Cazo Francés Professional

Professional french saucepan
Casserole Française Professional
Französische Kasserolle Professional

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
24	22	7,5	3	65708	51,68	10
28	26	13	8,5	65709	83,21	10



INOX 21%



Hasta Ø 24cm
Until Ø24cm



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

Ø 28 cm

Cazo cónico Professional

Professional conical saucepan
Sauteuse conique Professional
Sauteuse konisch Professional

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	10,2	6	1	65711	33,22	12
20	14	6,5	1,6	65713	40,50	12
24	18	7,5	2,4	65715	50,94	10



INOX 21%



**Sartén Profesional**

Professional frying
Poêle Professional
Pfanne Professional

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	Ref.	€	
18	12	4	65719	31,94	12
20	15	4	65721	37,62	12
22	16	4,5	65742	42,74	10
24	18	4,5	65723	43,43	10
26	19,5	5	65746	49,41	10
28	22	5	65725	59,45	6



INOX 21%

**Sartén Profesional con asa reforzada**

Professional frying pan with extra handle
Poêle Professional avec pognée robuste
Pfanne Professional robuster griff



Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	Ref.	€	
32	26	5,5	65727	77,42	4
36	30	6	65729	100,32	4
40	32,5	6,5	65731	123,84	2



INOX 21%



24

Sautex Profesional

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

Ø **32** cm

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	18	6	2	65753	38,21	10
24	22	6,5	2,70	65755	46,40	10
28	26	7	3,70	65757	65,50	6
32	30	7	4,70	65759	86,60	4



INOX 21%



Hasta Ø 24cm
Until Ø24cm

Wok Profesional

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	Ref.	€	
30	16	8,5	65749	68,81	4



INOX 21%

**Tapa wok Profesional**

Professional lid wok
Couvercle wok Professional
Deckel wok Professional



Ø (cm)	Ref.	€		
30	34434	17,55	-	

Sartén Profesional antiadherente

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

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	Ref.	€	
18	12	4	65718	37,90	12
20	15	4,5	65720	43,92	12
22	16	5	65722	51,21	10
24	18	5,5	65724	53,93	10
26	19,5	6	65726	61,82	10
28	22	6,5	65728	72,96	6



INOX 21%



Sartén Profesional antiadherente con asa reforzada

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

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	Ref.	€	
32	26	5,5	65732	94,97	4
36	30	6	65736	120,24	4
40	32,5	6,5	65740	150,67	2



INOX 21%



Sautex antiadherente Professional

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

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
24	22	6	2,4	65754	67,48	10
28	26	7,5	4,2	65756	80,89	6
32	30	7,5	5,2	65758	116,80	4



INOX 21%



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

Wok antiadherente Professional

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

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	Ref.	€	
30	16	8,5	65750	95,09	4



INOX 21%





Paellera cónica Professional

Professional conical saucepan
Sauteuse conique Professional
Sauteuse konisch Professional

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
32	26	5	2	70932	85,83	4
36	30	6	2,70	70936	98,72	2
40	32,5	7	3,70	70940	119,53	2



INOX 21%



Paellera cónica antiadherente Professional

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

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
32	26	5	2	70933	106,24	4
36	30	6	2,70	70937	123,42	2
40	32,5	7	3,70	70941	157,70	2



INOX 21%






Botanika Gastronomika

¡Conoce el proyecto 'Botanika Gastronomika'!
Get to know the project 'Botanika Gastronomika'!



<http://www.botanikagastronomika.com/es/inicio>

Star line



INOX 18%



ESP

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

Principales características:

Inox 18% · Máxima robustez · Venta por piezas sueltas.

ENG

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

Main characteristics:

Inox 18% · Improved strength · Parts sold separately.

FR

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

Principales caractéristiques:

Inox 18% · Plus grande robustesse · Vente par pièces séparées.

DE

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

Hauptmerkmale:

Inox 18% · Höhere Widerstandsfähigkeit · Auch einzeln erhältlich.



MADE WITHOUT
PFOS



REGULATORY
COMPLIANT



HEALTHFUL
COOKING



EASY CLEAN

Tapa Star
Star lid

(pág. 31)
(pg. 31)

Cacerola media Star sin tapa
Star medium stockpot without lid

(pág. 31)
(pg. 31)



Olla Star sin tapa
Star stockpot without lid

(pág. 31)
(pg. 31)



Ø (cm)

	32	36	40	45	50
	X	X			X
	X	X	X	X	X
	X	X	X	X	X
	X	X	X	X	X
	32	36	40	45	50



Olla Star sin tapa

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

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
32	32	25	65568	117,88	-
36	36	36,6	65569	153,26	-
50	50	98,2	65570	349,03	-



INOX 18%

Cacerola alta Star sin tapa

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

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
32	20	16,1	65571	94,29	-
36	30	30,5	65572	128,50	-
40	30	37,3	65573	165,06	-
45	36	57,3	65574	212,23	-
50	40	78,5	65575	282,99	-



INOX 18%

Cacerola media Star sin tapa

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

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
32	12	14	65576	82,50	-
36	14	14,3	65577	101,37	-
40	15	18,8	65578	117,88	-
45	15	23,9	65579	148,54	-
50	15	29,5	65580	188,64	-



INOX 18%

Tapa Star

Star lid
Couvercle Star
Deckel Star

Ø (cm)	-	Ref.	€	
32	-	65561	23,53	-
36	-	65562	27,06	-
40	-	65563	35,33	-
45	-	65564	42,40	-
50	-	65565	50,65	-

INOX 18%



Expert line



INOX 18/10



ESP

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

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

Principales características:

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

ENG

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

“Cookware that will turn you into a kitchen expert”

Main characteristics:

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

FR

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

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

Principales caractéristiques:

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

DE

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

“Ein Topfset für Kochfans”

Hauptmerkmale:

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



EXCELLENT
DURABILITY



MADE WITHOUT
PFOS



REGULATORY
COMPLIANT



HEALTHFUL
COOKING



EASY CLEAN





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



Olla Expert
Expert stock pot
Marmite Expert
Fleischtopf Expert



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



Tartera Expert
Expert baking pan
Sauteuse Expert
Pfanne Expert



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



Cazo Expert
Expert saucepan
Casserole Absolut Expert
Stielkasserolle Expert



Tapas sueltas
Spare lids
Couvercles
Glasdeckel



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



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

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	20	6,25	62320	69,53	-
24	22	10	62324	83,38	-
28	24	15	62328	102,87	-
32	26	20	62332	135,15	-



INOX 18/10



Olla Expert
Expert stock pot
Marmite Expert
Fleischtopf Expert

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	13	2,5	62116	54,38	-
18	14	3,5	62118	55,61	-
20	14,5	4,5	62120	62,83	-
22	14,8	5,5	62122	68,79	-
24	15	6,5	62124	73,23	-
26	16	8	62126	80,75	-
28	19	13	62128	95,09	-
30	21	15	62130	104,50	-
32	23	17	62132	125,74	-



INOX 18/10



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

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	7,5	1,5	62016	48,70	-
18	8	2	62018	52,30	-
20	8,5	2,5	62020	57,43	-
22	9	3	62022	63,20	-
24	9,5	4	62024	66,95	-
26	10	5	62026	74,77	-
28	11	6,5	62028	81,41	-
30	11,5	8	62030	93,12	-
32	12,5	9	62032	106,25	-



INOX 18/10

Tartera Expert

Expert baking pan

Sauteuse Expert

Pfanne Expert

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
24	6,5	3	62224	64,65	-
28	7	4	62228	75,86	-
32	8,5	5	62232	99,26	-



INOX 18/10

**Cazo alto Expert sin tapa**

Expert Stock saucepan without lid

Casserole haute Expert sans couvercle

Stielkasserolle Expert ohne Deckel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	13	2,5	62216	39,15	-



INOX 18/10

**Cazo Expert sin tapa**

Expert saucepan without lid

Casserole Absolut Expert sans couvercle

Stielkasserolle Expert ohne Deckel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	7,5	1,5	62316	34,17	-



INOX 18/10

**Tapas sueltas**

Spare lids

Couvercles

Glasdeckel

Ø (cm)	Ref.	€	
16	62816	16,31	-
18	62818	16,70	-
20	62820	17,82	-
22	62822	18,06	-
24	62824	21,00	-
26	62826	21,86	-
28	62828	22,93	-
30	62830	26,01	-
32	62832	30,38	-

INOX 18/10



G-SOLA



INOX 18/10



ESP

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

Principales características:

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

ENG

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

Main characteristics:

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

FR

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

Principales caractéristiques:

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

DE

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

Hauptmerkmale:

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





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

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
22	17,5	11,5	4	50270	104,12	-
22	17,5	17	6	50271	118,97	-
24	19	18	8	50273	142,95	-



INOX 18/10



Libro de recetas de regalo
Book of recipes free



Olla a presión

G-SOLA 8L

Ø24cm

Guisa-sola

Varios niveles de cocción: rápida y súper rápida.
Two cooking speeds: fast and super-fast.



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

Ø (cm)	L	Ref.	€	
22	4 + 6	50272	185,15	-

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



INOX 18/10



Libro de recetas de regalo
Book of recipes free

Cesta perforada-colador

Colander-strainer
Passoire-égouttoir
gelochter Korb-Durchschlag



Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
21	13	50211	21,15	10

INOX 18/10

**Cesta perforada-colador mango varilla**

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



Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
21	13	4	50215	28,33	6

INOX 18/10

**Cesta perforada-colador + soporte**

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



Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
New 21	4,5	1,5	50218	9,95	-
21	7,5	2	50217	10,85	-

(*)

INOX 18%



* con una sola asa
with a single handle

Junta silicona olla a presión G - Sola

G -SOLA Silicone ring pressure cookerjoint
silicone cocotte à pression G -SOLA
Deckeldichtung schnellkochtopf G -SOLA

Ø (cm)	Ref.	€	
22	55191	11,41	-
New 24	55189	12,95	-

**Tapa de cristal**

Glass lid
Couvercle verre
Glasdeckel

Ø (cm)	Ref.	€	
22	55198	9,11	-
24	65985	8,80	-



Ecco line



INOX 18/10



ESP

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

Principales características:

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

ENG

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

Main characteristics:

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

FR

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

Principales caractéristiques:

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

DE

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

Hauptmerkmale:

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







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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



Escurridor Ecco Acero
 Ecco Acero colander
 Passoires Ecco Acero
 Durchschiag Ecco Acero

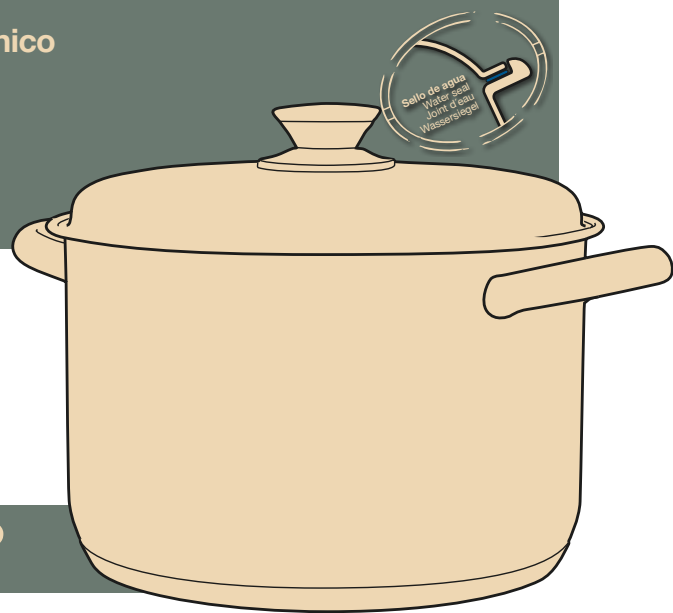
Sello de agua, un sistema de cocción único

Water seal, a unique cooking system

Joint d'eau, un système de cuisson unique

Wassersiegel, ein einzigartiges Garsystem

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



¿Qué es el sello de agua?

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

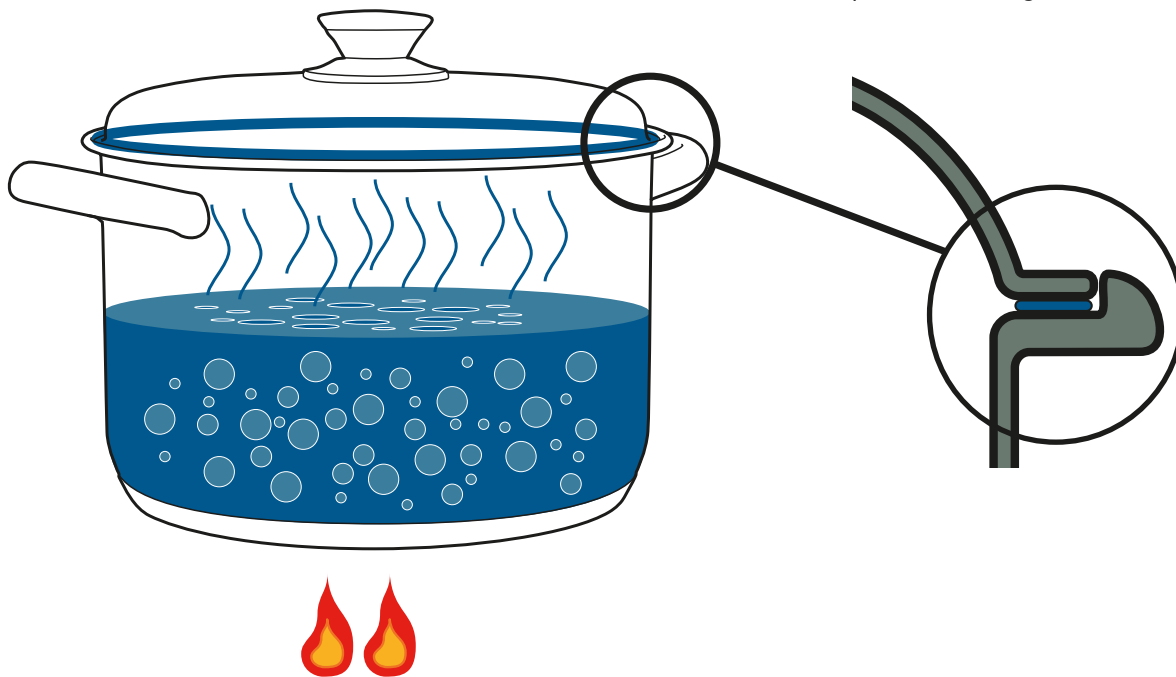
Gracias a la geometría de las piezas de la serie ecco el vapor que se genera al inicio de la cocción se dirige a la unión entre la tapa y la olla formándose así el “sello de agua”.

What is a water seal?

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

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

46



Ventajas

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

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

Advantages

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

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

Instrucciones

Instructions

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

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

1 Comience a cocinar a fuego medio

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

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

Start cooking on medium heat

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

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

2 Bajar la intensidad del fuego

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

Turn down the heat

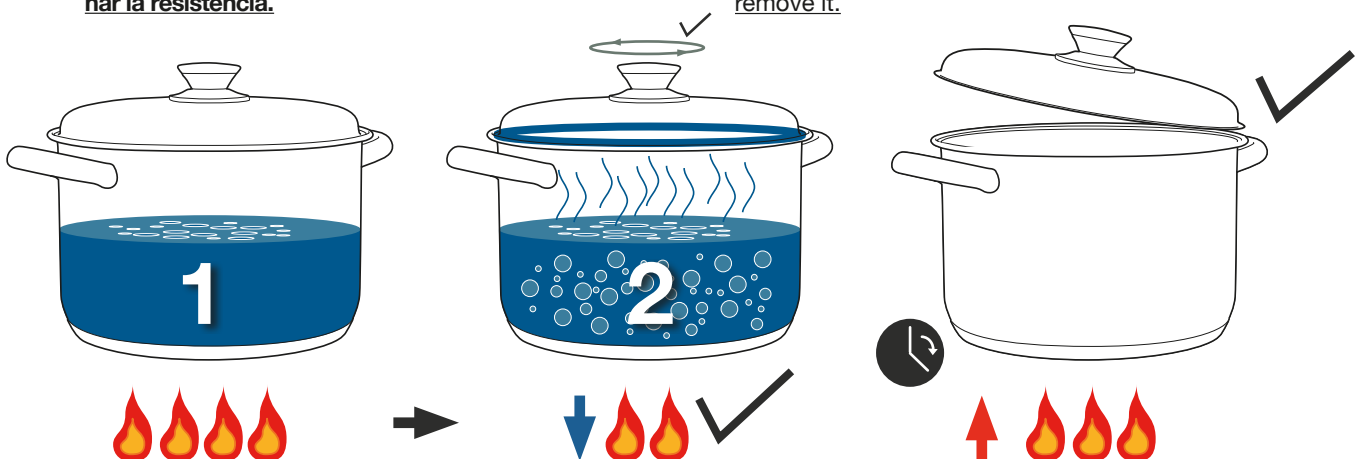
Once the water seal has formed, turn the heat right down so that no steam comes out of the lid. Check the food every now and then while it is cooking, and see if there is enough moisture in the recipient. You can add small amounts of water to maintain the moisture content, but remember that moisture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

3 Terminada la cocción, destapar y servir los alimentos

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

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

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



Ø (cm)

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

48

Otras piezas
Other components

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

Ø (cm)

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

Otras piezas

Other components

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



Olla Ecco Acero superalta

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

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	16	3,20	65020	53,82	-
20	20	6,25	66020	60,02	-
24	22	10	67020	73,87	-
28	24	15	68020	92,75	-
32	26	20	69020	125,20	-



INOX 18/10



Olla Ecco Acero

Ecco Acero stock pot
Marmite Ecco Acero
Fleischtopf Ecco Acero

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	11,5	1,5	64024	39,98	-
16	13	2,5	65018	44,64	-
18	14	3,5	65019	45,27	-
20	14,5	4,5	66018	53,34	-
22	14,8	5,5	65022	58,87	-
24	15	6,5	67018	63,75	-
26	16	8	65026	70,29	-
28	19	13	68018	82,74	-
30	21	15	65031	94,97	-
32	23	17	69018	115,43	-



INOX 18/10



Cacerola Ecco Acero

Ecco Acero casserole
Faitout Ecco Acero
Bratentopf Ecco Acero

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	7	1	64114	36,09	-
16	7,5	1,5	65118	39,34	-
18	8	2	65119	42,59	-
20	8,5	2,5	66118	47,53	-
22	9	3	65122	52,76	-
24	9,5	4	67118	56,81	-
26	10	5	65126	64,53	-
28	11	6,5	68118	71,49	-
30	11,5	8	65130	83,20	-
32	12,5	9	69118	95,80	-



INOX 18/10

Tartera Ecco Acero

Ecco Acero baking pan
Sauteuse Ecco Acero
Pfanne Ecco Acero

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	4,5	0,8	65216	38,73	-
20	6	2	66218	45,16	-
22	6	2,5	66222	49,71	-
24	6,5	3	67218	54,92	-
26	6,5	3,5	66226	59,51	-
28	7	4	68218	66,61	-
30	7,5	5	66230	78,12	-
32	8,5	5	69218	88,69	-



INOX 18/10

Conjunto vapor olla y cocedor Ecco Acero

Ecco Acero steam stock pot set and supplement
Ensemble marmite vapeur et supplement Ecco Acero
Dampfkochset und Zubehör Ecco Acero

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	23	-	50200	82,29	-
24	24	-	50250	103,58	-
28	28	-	50260	128,80	-



INOX 18/10

Conjunto vapor cacerola y cocedor Ecco Acero

Ecco Acero steam casserole set and cooker
Ensemble faitout vapeur et cuiseur Ecco Acero
Bratentopf und Druck Ecco Acero

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	17	-	50203	76,44	-
24	18,5	-	50253	97,18	-
28	20	-	50263	117,49	-



INOX 18/10

Suplemento asas acero

Colander pot accessory
Supplément marmite panier
Zubehör Siebeinsatz

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	10	5,5	50208	27,46	-
24	10	5,5	50210	37,01	-
28	12	7	50265	46,07	-

INOX 18/10





Olla Ecco Cristal superalta

Ecco Cristal extra-high stock pot
Marmite Ecco Cristal extra haute
Topf Ecco Glas extrahoch

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	16	3,20	65025	47,80	-
20	20	6,25	66025	52,98	-
24	22	10	67025	65,23	-
28	24	15	68025	83,84	-
32	26	20	69025	114,06	-



INOX 18/10



Olla Ecco Cristal

Ecco Cristal stock pot
Marmite Ecco Cristal
Topf Ecco Glas

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	11,5	1,5	64034	34,57	-
16	13	2,5	65028	38,68	-
18	14	3,5	65029	39,01	-
20	14,5	4,5	66028	46,36	-
22	14,8	5,5	65032	50,82	-
24	15	6,5	67028	55,19	-
26	16	8	65036	61,24	-
28	19	13	68028	73,40	-
30	21	15	65041	83,65	-
32	23	17	65043	101,89	-



INOX 18/10



Cacerola Ecco Cristal

Ecco Cristal casserole dish
Faitout Ecco Cristal
Topf Ecco Glas

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	7	1	64124	30,78	-
16	7,5	1,5	65128	33,42	-
18	8	2	65129	36,25	-
20	8,5	2,5	66128	40,56	-
22	9	3	65132	44,80	-
24	9,5	4	67148	48,32	-
26	10	5	65136	55,49	-
28	11	6,5	68128	62,14	-
30	11,5	8	65140	71,85	-
32	12,5	9	69128	82,27	-



INOX 18/10

Tartera Ecco Cristal

Ecco Cristal baking pan

Sauteuse Ecco Cristal

Bräter Ecco Glas

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	4,5	0,8	65226	32,81	-
20	6	2	66228	38,21	-
22	6	2,5	66232	41,73	-
24	6,5	3	67228	46,36	-
26	6,5	3,5	66236	50,46	-
28	7	4	68228	57,30	-
30	7,5	5	66240	66,80	-
32	8,5	6	66242	75,17	-



INOX 18/10

Conjunto vapor olla y cocedor Ecco Cristal

Ecco Cristal steam stock pot set and suplement

Ensemble marmite vapeur et suplement Ecco Cristal

Dampfkochset und Zubehör Ecco Glas

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	23	-	50201	75,28	-
24	24	-	50251	95,02	-
28	28	-	50261	119,47	-



INOX 18/10

Conjunto vapor cacerola y cocedor Ecco Cristal

Ecco Cristal steam casserole set and cooker

Ensemble faitoutvapeur et cuiseur Ecco Cristal

Bratentopf und Druck Ecco Cristal

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	17	-	50204	69,43	-
24	18,5	-	50254	88,64	-
28	20	-	50264	108,22	-



INOX 18/10

Escurreidor Ecco Acero

Ecco Acero colander

Passoires Ecco Acero

Durchschiag Ecco Acero

Ø (cm)	Ref.	€	
20	65220	16,32	-

INOX 18/10





Sautex Ecco Acero

Ecco Acero sautex
Sautex Ecco Acero
Sautex Ecco Acero

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	6	2	65420	32,83	-
22	6,5	2,5	65422	36,63	-
24	6,5	3	65424	39,17	-



INOX 18/10



Cazo Ecco Acero sin tapa

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

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
12	6	0,5	63118	21,53	-
14	7	1	64118	24,24	-
16	7,5	1,5	65318	28,99	-
18	8	2	65320	32,70	-



INOX 18/10



Freidora cazo Ecco con cestillo

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

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
18	8	2	65338	40,19	-



INOX 18/10



Pote Ecco Acero sin tapa

Ecco Acero pot without lid
Gobelet Ecco Acero sans couvercle
Milchtopf Ecco Acero

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	11,5	1,5	64018	28,78	-
16	13	2,5	65218	33,50	-
18	14	3,5	65219	34,65	-



INOX 18/10



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

	Ref.	€	
8 piezas	65918	332,70	-

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

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



INOX 18/10

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

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

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

	Ref.	€	
5 piezas	65066	236,04	-

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

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



INOX 18/10

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

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

Batería completa Ecco Cristal. 4 u.
Ecco complete cooking set. 4 u.
Batterie complete Ecco. 4 u.
Kochgeschirr Ecco. 4 u.

	Ref.	€	
4 piezas	65923	161,45	-

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

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



INOX 18/10

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

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



Tapa Ecco Cristal
Glass lid Ecco
Couvercle verre Ecco
Glasdeckel Ecco

Ø (cm)	Ref.	€	
14	65974	8,81	-
16	65976	8,92	-
18	65978	8,99	-
20	65980	9,15	-
22	65982	9,33	-
24	65984	10,94	-
26	65986	11,36	-
28	65988	12,27	-
30	65990	14,73	-
32	65992	15,46	-

Tapa Ecco Acero
Lid Ecco Acero
Couvercle EccoAcero
Deckel Ecco Acero

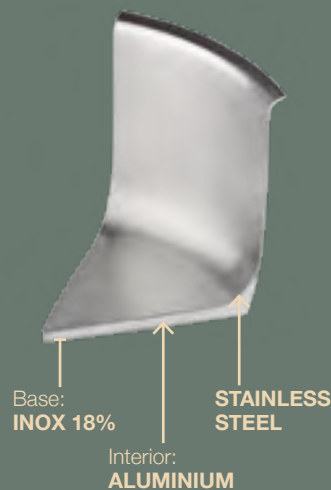
Ø (cm)	Ref.	€	
14	65814	11,06	-
16	65818	11,44	-
18	65819	11,79	-
20	66818	12,86	-
22	50244	13,52	-
24	51275	15,98	-
26	65027	16,92	-
28	68818	18,03	-
30	68820	22,41	-
32	69818	25,31	-



Kamp line



INOX



ESP

Batería de cocina transportable y transformable para disfrutar tanto en el exterior como en el interior. Acero inoxidable de la mejor calidad. Fondo difusor. 7 piezas. Mango sartén desmontable.

Principales características:

Inox · Fondo difusor · Transportable · 7 piezas

ENG

A transportable and transformable cooking set to enjoy outdoor and indoor. The best quality of stainless steel. Thermocore base. 7 pieces. Removable fry pan handle.

Main characteristics:

Inox · Thermocore base · Transportable · 7 pieces

FR

Une batterie de cuisine portable et transformable pour profiter aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur. Acier inoxydable de la meilleure qualité. Fond diffuseur. 7 pièces. Manche poêle amovible.

Principales caractéristiques:

Inox · Fond diffuseur · portable · 7 pièces

DE

Praktisches Topf-/Pfannenset für drinnen und draußen, auch für die Reise geeignet. Edelstahl erster Güte. Diffusionsboden. 7-teilig. abnehmbarer Griff pfanne.

Hauptmerkmale:

Inox · Diffusionsboden · drinnen · 7-teilig



Kampline



Kampline

**‘¡Allí donde vayas!’
‘Wherever you go!’**

Kampline

Batería Kamp 7 u

Kamp cooking set 7 P

Batterie Kamp 7 P

Kochgeschirr Kamp 7 P

	Ref.	€	
7 piezas	61117	103,14	

**1 Olla** · stock pot · Marmite · Fleischtopf Ø 20 cm**1 Cazo** · saucepan · Casserole · Stielkasserolle Ø 16 cm**1 Cazo** · saucepan · Casserole · Stielkasserolle Ø 14 cm**1 Sartén** · Fry pan · Poêle · Pfanne Ø 20 cm**1 Cestillo** · Basket · Panier · Korb Ø 18 cm**2 Tapas** · Lids · Couvertres · Deckels Ø 16 y 20 cm

+

=

7**Piezas:**
Pieces:**Bolsa isotérmica incluida**

Included isothermal bag

Sac isotherme inclus

Isothermie inklusive Tasche



+



+



+



+

**Mango desmontable**

Removable handle

Manche amovible

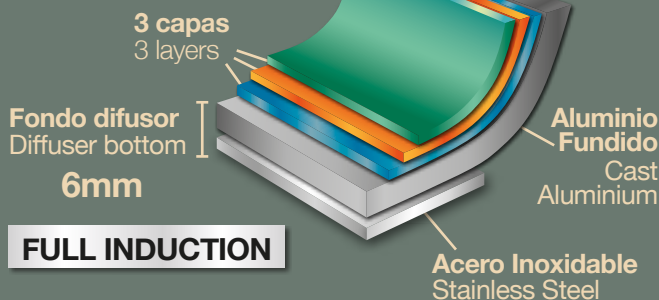
abnehmbarer Griff



Absolut line



Aluminio fundido 3 capas
Cast Aluminium 3 layers



ESP

Línea fabricada en aluminio fundido indeformable con fondo de acero inoxidable protegido de **6 mm de espesor**. Perfecta para cocinar de forma ligera, usando poco aceite. Ideal para una dieta saludable. Recubrimiento antiadherente Greblon C2 de máxima durabilidad, libre de PFOA. Excelente reparto de la temperatura para una cocción perfecta a la hora de cocinar. Es apta para todas las fuentes de calor. Superficie lisa que se limpia con gran facilidad. Apta para lavavajillas.

Principales características:

Aluminio FUNDIDO · 6 mm de base · Mangos y asas "soft touch"

ENG

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

Main characteristics:

Cooking set CAST aluminium · 6 mm base · Soft touch handle

FR

Ligne fabriquée en aluminium fondu indéformable avec fond en acier inoxydable protégé de 6 mm d'épaisseur. Idéale pour cuisiner léger, en utilisant peu d'huile. Idéale pour une diète saine. Revêtement antiadhésif Greblon C2 d'une durabilité maximale, sans PFOA. Excellente répartition de la température pour une cuisson parfaite au moment de cuisiner. Apte pour tout type de cuisinières, y compris à induction. Surface lisse qui se nettoie très facilement. Apte pour le lave-vaisselle.

Principales caractéristiques:

Batterie FONTE aluminium · Fond 6 mm épaisseur · Poignée "soft touch"

DE

Serie aus unverformbarem Aluminiumguss mit geschütztem Edelstahlboden mit 6 mm Dicke. Perfekt für die leichte Küche, zum Kochen mit wenig Öl. Ideal für eine gesunde Ernährung. Antihaft-Beschichtung Greblon C2 für maximale Haltbarkeit, frei von PFOA. Hervorragende Temperaturverteilung für perfekte Kochergebnisse. Geeignet für alle Herdtypen, einschließlich Induktio. Glatte, leicht zu reinigende Oberfläche. Spülmaschinenfest.

Hauptmerkmale:

Aluminium GUSS Kochgeschirr · 6 mm boden · Griff "soft touch"



Ollas y cacerolas Orange y Black Absolut
Stock pot and casserole Orange and Black Absolut

(págs. 64 y 65)
(pgs. 64 and 65)



Sartenes Absolut Orange
Absolut Orange fry pans

(pág. 64)
(pg. 64)

Plancha y paellera Absolut Black
Deep fry pan and Sauce pan

(págs. 66 y 67)
(pgs. 66 and 67)



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



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



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



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



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



Olla Absolut Black
Absolut Black stock pot
Marmite Absolut Black
Fleischtopf Absolut Black



Cacerola Absolut Black
Absolut Black casserole
Faitout Absolut Black
Bratentopf Absolut Black



Cazo Absolut Black
Absolut Black saucepan
Casserole Absolut Black
Stielkasserolle Absolut Black



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



Crepera Absolut Black
Absolut Black pancake
Crêpière Absolut Black
Pancake Absolut Black



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



Paellera Absolut Black + 2 manoplas
Absolut Black sauteuse +2 oven gloves
Sauteuse Absolut Black + 2 gants pour le four
Sauteuse Absolut Black + 2 Textilhandschuhe

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

Otras piezas · Other components

	Medidas · Sizes		
	28 x 28cm 		
	34 x 24cm		
	Ø 32cm	Ø 36cm	Ø 40cm
	36 x 23cm	48 x 29cm	



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

Ø (cm)	Fondo contacto (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	13,8	9,5	2,2	18140	48,98	4
24	17,5	10,5	3,5	18144	57,56	4
28	20,2	12	6,0	18148	71,11	4
32	21,8	14,5	9,5	18150	85,76	4



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

Ø (cm)	Fondo contacto (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
28	19,2	8	3,5	18154	61,24	4
32	21,8	9	5	18158	79,62	4



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

Ø (cm)	Fondo contacto (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	12	8	1,2	18116	31,89	6



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

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
26	18	18226	40,75	6



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

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
18	12,8	18118	32,20	6
20	13,2	18120	34,73	6
22	15,5	18122	37,23	6
24	16,2	18124	39,76	6
26	17,8	18126	45,40	6
28	19	18128	50,45	6
30	20,5	18130	57,02	6



Olla Absolut Black

Absolut Black stock pot
Marmite Absolut Black
Fleischtopf Absolut Black

Ø (cm)	Fondo contacto (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	13,8	9,5	2,2	18160	48,98	4
24	17,5	10,5	3,5	18164	57,56	4
28	20,2	12	6,0	18168	71,11	4
32	21,8	14,5	9,5	18169	85,76	4



Cacerola Absolut Black

Absolut Black casserole
Faitout Absolut Black
Bratentopf Absolut Black

Ø (cm)	Fondo contacto (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
28	19,2	8	3,5	18170	61,24	4
32	21,8	9	5	18172	79,62	4



Cazo Absolut Black

Absolut Black saucepan
Casserole Absolut Black
Stielkasserolle Absolut Black

Ø (cm)	Fondo contacto (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	12	8	1,2	18117	31,89	6



Crepera Absolut Black

Absolut Black pancake
Crêpière Absolut Black
Pancake Absolut Black

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
26	18	18227	40,75	6



Sartén Absolut Black

Absolut Black fry pan
Poêle Absolut Black
Spezial-Antihaftpfanne Absolut Black

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
18	12,8	18119	32,20	6
20	13,2	18121	34,73	6
22	15,5	18123	37,23	6
24	16,2	18125	39,76	6
26	17,8	18127	45,40	6
28	19	18129	50,45	6
30	20,5	18131	57,02	6



AbsolutOrangeline



Grill Absolut

	(cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
New	28 x 28	19,5	18228	53,94	6



AbsolutBlackline

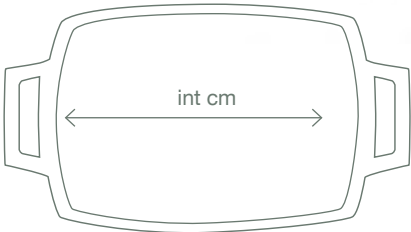


Plancha especial horno
Deep fry pan for oven
Plaque à grill spéciale four
Platte grill spezial ofen

x, y (cm)	int (cm)	Ref.	€	
36 x 23	28	18236	71,36	4
48 x 29	38	18246	104,21	4



66



Todo el FONDO DIFUSOR
es ACERO INOXIDABLE

ALL the DIFFUSER BOTTOM
is STAINLESS STEEL

FULL INDUCTION

Acero Inoxidable
Stainless Steel

Grill Absolut

(cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
34 x 24	18,3	18234	62,58	6

**Paellera Absolut Black + 2 manoplas**

Absolut Black saucepan + 2 oven gloves

Sauteuse Absolut Black + 2 gants pour le four

Sauteuse Absolut Black + 2 Textilhandschuhe

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
32	25,4	4,5	2,5	18132	74,17	4
36	29,2	4,5	3,25	18136	81,53	4
40	31,7	4,5	3,6	18139	96,04	4

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

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

Est adapté au four jusqu'à 220 °C (428 °F)

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



67

3 capas
3 layersFondo difusor
Diffuser bottom

7mm

Aluminio
Fundido
Cast
AluminiumAcero Inoxidable
Stainless Steel**FULL INDUCTION**Todo el FONDO DIFUSOR es ACERO INOXIDABLE
ALL the DIFFUSER BOTTOM is STAINLESS STEEL



Coal line



Aluminio forjado
Forged Aluminium



2 capas
2 layers

Fondo difusor
Bottom
3,5mm

FULL INDUCTION

Grosor cuerpo
Body thickness
2,5mm

Aluminio
Forjado
Forged
Aluminium

Acero Inoxidable
Stainless Steel

68



- ESP**
- Aluminio forjado con fondo difusor.
 - Apta para todas las fuentes de calor incluida la inducción
 - Antiadherente Xylan 2 capas, libre de PFOA.
 - Mango tacto suave color negro.
 - Apta para el lavavajillas.

Principales características:

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

- ENG**
- Forged aluminium with thermocore base.
 - Suitable for all types of cookers, including induction.
 - Environmental-friendly, PFOA-free 2-layer
 - Xylan non-stick coating.
 - Soft touch handle, black color.
 - Suitable for dishwashers.

Main characteristics:

FORGED aluminium · Handles “soft touch” · FULL INDUCTION

- FR**
- Aluminium forgé avec fond diffuseur.
 - apte pour tout type de cuisinières, y compris à induction.
 - Anti-adhésif Xylan 2 couches, sans PFOA.
 - Poignée soft touch couleur noir.
 - Apte pour le lave-vaisselle.

Principales caractéristiques:

Aluminium FORGÉ · Poignées et manches “doux au toucher” · FULL INDUCTION

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

Hauptmerkmale:

Geschmiedetes Aluminium · Griffe und Handgriffe “soft touch” · FULL INDUCTION



**GREAT
DURABILITY**



**HEALTHFUL
COOKING**



**GREAT
RELEASE**



EASY CLEAN



**MADE WITHOUT
PFOS**



**DISHWASHER
SAFE**

New



New

Coalline

		Ø (cm)					
		20	22	24	26	28	32
New				x		x	
New							x
New						x	
New		x	x	x	x	x	



Nuevas piezas de la familia COAL disponibles a partir de Mayo 2022
New pieces of the COAL family available from May 2022



Cacerola Coal

Coal casserole

Faitout Coal

Bratentopf Coal



Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
24		6,5		18644	47,95	4
28		7,5		18646	56,95	2

**Disponibles a partir de Mayo 2022**

Available from May 2022

**Paellera Coal**

Coal saucepan

Sauteuse Coal

Sauteuse Coal



Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
32	25	18632	44,95	4

**Disponibles a partir de Mayo 2022**

Available from May 2022

**Wok Coal**

Coal wok

Wok Coal

Wok Coal



Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
28	18,2	18631	32,95	6

**Disponibles a partir de Mayo 2022**

Available from May 2022

**Sartén Coal**

Coal fry pan

Poêle Coal

Schmiedepfanne Coal



Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
18	14	18618	20,95	6
20	15,4	18620	22,95	6
22	17,4	18622	24,95	6
24	19,2	18624	27,95	6
26	20,4	18626	30,95	6
28	22,4	18628	34,95	6

**Disponibles a partir de Mayo 2022**

Available from May 2022



Forêt line



Aluminio forjado 2 capas
Forged Aluminium 2 layers



2 capas
2 layers

Fondo difusor
Bottom
3,5mm

FULL INDUCTION

Grosor cuerpo
Body thickness
2,2mm

Aluminio Forjado
Forged Aluminium

Acero Inoxidable
Stainless Steel

72



ESP

- Aluminio forjado con fondo difusor.
- Apta para todas las fuentes de calor incluida la inducción
- Antiadherente Xylan 2 capas, libre de PFOA.
- Mango tacto suave imitación madera.
- Apta para el lavavajillas.

Principales características:

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

ENG

- Forged aluminium with thermocore base.
- Suitable for all types of cookers, including induction.
- Environmental-friendly, PFOA-free 2-layer
- Xylan non-stick coating.
- Soft touch handle, imitation wood.
- Suitable for dishwashers.

Main characteristics:

FORGED aluminium · Handles “soft touch imitation wood”

FR

- Aluminium forgé avec fond diffuseur.
- apte pour tout type de cuisinières, y compris à induction.
- Anti-adhésif Xylan 2 couches, sans PFOA.
- Poignée soft touch, imitation bois.
- Apte pour le lave-vaisselle.

Principales caractéristiques:

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

DE

- Aluminium-Bratpfanne.
- Diffusionsbode.
- Geeignet für alle Herdtypen, einschließlich Induktion.
- Antiadherente Xylan 2 capas, libre de PFOA.
- Soft-Touch-Griff, Holzimitation.
- Spülmaschinenfest.

Hauptmerkmale:

Aluminio FORJADO · Griffe und Handgriffe “soft touch imitation wood”



GREAT DURABILITY



HEALTHFUL COOKING



GREAT RELEASE



EASY CLEAN



MADE WITHOUT PFOA



DISHWASHER SAFE





Olla Forêt
Forêt stock pot
Marmite Forêt
Fleischtopf Forêt



Cacerola Forêt
Forêt casserole
Faitout Forêt
Bratentopf Forêt



Cazo Forêt
Forêt saucepan
Casserole Forêt
Stielkasserolle Forêt



Sartén Forêt
Forêt fry pan
Poêle Forêt
Schmiedepfanne Forêt



Sartén cuadrada Forêt
Forêt square fry pan
Poêle carrée Forêt
Quadratische bratpfanne Forêt



Wok Forêt
Forêt wok
Wok Forêt
Wok Forêt



Paellera Forêt
Forêt sauteuse
Sauteuse Forêt
Sauteuse Forêt

	Ø (cm)						
	16	18	20	22	24	26	28
	x		x		x		x
					x		x
	x	x					
			x	x	x	x	x
							x

Otras piezas · Other components

	Medidas · Sizes
	24 x 24cm
	30cm

**Olla Forêt**

Forêt stock pot
Marmite Forêt
Fleischtopf Forêt

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	14	8	1,5	18540	31,98	4
20	18	9,5	2,85	18542	39,19	4
24	21	11	4,75	18544	47,99	4
28	24	13	7,74	18546	58,29	2



76

**Cacerola Forêt**

Forêt casserole
Faitout Forêt
Bratentopf Forêt

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
24	21	6,5	2,94	18548	44,87	4
28	24	7,5	4,35	18550	54,96	2

**Paellera Forêt**

Forêt saucepan
Sauteuse Forêt
Sauteuse Forêt

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
30	23,8	18530	32,66	6



Cazo Forêt

Forêt saucepan
Casserole Forêt
Stielkasserolle Forêt

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	13,5	8	1,5	18547	21,79	6
18	15	9	2,2	18549	27,53	6

**Wok Forêt**

Forêt wok
Wok Forêt
Wok Forêt

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
28	18,2	18529	32,34	6

**Sartén Forêt**

Forêt fry pan
Poêle Forêt
Schmiedepfanne Forêt

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
20	16,2	18520	22,36	6
22	18,2	18522	24,02	6
24	19,2	18524	25,65	6
26	21,2	18526	28,25	6
28	22,8	18528	30,75	6

**Sartén cuadrada Forêt**

Forêt square fry pan
Poêle carrée Forêt
Quadratische bratpfanne Forêt

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
24x24	18,2	18531	36,50	6



Wind line



Aluminio forjado 2 capas
Forged Aluminium 2 layers



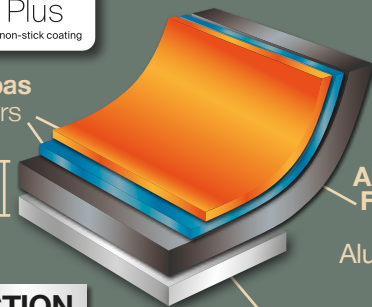
2 capas
2 layers

Fondo difusor
Diffuser bottom

Aluminio Fundido
Cast Aluminium

FULL INDUCTION

Acero Inoxidable
Stainless Steel



ESP

Piezas en aluminio forjado con fondo difusor. Apta para todas las fuentes de calor incluida la inducción. Antiadherente Xylan 2 capas, libre de PFOA. Mango tacto suave color naranja. Apta para el lavavajillas.

Principales características:

Aluminio FORJADO · Fondo difusor · Mangos y asas “soft touch”

ENG

Forged aluminium with thermocore base, suitable for all types of cookers, including induction. 2-layer Xylan non-stick, PFOA-free coating. Suitable for dishwashers.

Main characteristics:

Forged aluminium with thermocore base · Soft touch handle

FR

Aluminium forgé. Fond diffuseur, apte pour tout type de cuisinières, y compris à induction. Anti-adhésif Xylan 2 couches, sans PFOA. Apte pour le lave-vaisselle.

Principales caractéristiques:

Aluminium forgé · Fond diffuseur · Poignée “soft touch”

DE

Aluminium-Bratpfanne. Antiadherente Xylan 2 capas, libre de PFOA. Diffusionsbode, Geeignet für alle Herdtypen, einschließlich Induktio. Spülmaschinenfest.

Hauptmerkmale:

Aluminium-Bratpfanne · Griff “soft touch”



Windline



Windline



Cacerola Wind
Wind casserole
Faitout Wind
Bratentopf Wind



Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
26	22	18446	43,75	6
28	23	18448	46,86	6



Medidas de 26cm y 28cm 26cm & 28cm measures

80



Set Wind cacerolas 26 + 28 cm
Set Wind casserole 26 + 28 cm
Set Wind faitout 26 + 28 cm
Set Wind Bratentopf 26 + 28 cm

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€
26 + 28	22 & 23	18450	93,30



Sartén Wind

Wind fry pan

Poêle Wind

Pfanne Wind

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
18	13,1	18418	17,94	6
20	15,8	18420	21,32	6
22	17,5	18422	22,44	6
24	19,1	18424	23,57	6
26	21	18426	25,81	6
28	22,5	18428	28,07	6

**Mango tacto suave**

Soft touch handle

**Set Wind**

Ø (cm)	Ref.	€	
20 + 24	18433	43,82	6



Ø 20 cm

+



Ø 24 cm

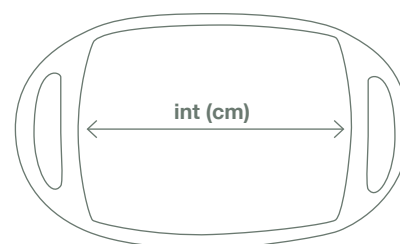
Plancha Wind de asar

Wind deep fry pan

Plaque à grill Wind

Platte grill Wind

x, y (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	int (cm)	Ref.	€	
36 x 22,5	18,5	29	18437	40,44	6
47 x 29	22	37,5	18447	56,19	6


Asas desmontables de silicona
 Removable silicone handles

Forma line



INOX 18%



ESP

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

Principales características:

Inox 18% · Para todos los fuegos · Económica · Asas ergonómicas

ENG

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

Main characteristics:

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

FR

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

Principales caractéristiques:

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

DE

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

Hauptmerkmale:

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



Olla forma classic Cristal
Forma classic Cristal stock pot

(pág. 91)
(pg. 91)

Cacerola forma Acero
Forma Acero casserole

(pág. 88)
(pg. 88)

Cacerola forma classic Cristal
Forma classic Cristal casserole

(pág. 91)
(pg. 91)





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



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



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



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



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



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



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



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



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



Cazo vertedor Forma
Forma saucepan pourer
Casserole dbec verseur Forma
Stielkasserole Ausgießbütle Forma



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



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



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



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



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



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



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



Sartén Forma
Forma fry pan
Poêle Forma
Pfanne Forma



Freidora cazo Forma con cestillo
Forma chip pan with basket
Casserole à friture Forma avec panier
Frittierkopf Forma mit Frittierereinsatz



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



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



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

Formaline

Ø (cm)

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

				x	x	x	x	x	x
				x	x	x	x	x	x
					x	x	x		x

86

Otras piezas · Other components

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

Ø (cm)

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

		X	X	X	X	X	X		
		X	X	X	X	X	X		
			X	X	X		X		

Otras piezas · Other components

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



Olla Forma Acero

Forma Acero stock
Marmite Forma Acero
Fleischtopf Forma Acero

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	11,5	1,5	60814	29,46	-
16	13	2,5	60816	32,47	-
18	14	3,5	60818	37,57	-
20	14,5	4,5	60820	42,13	-
22	14,8	5,5	60822	46,32	-
24	15	6,5	60824	48,77	-



INOX 18%



Cacerola Forma Acero

Forma Acero casserole
Faitout Forma Acero
Bratentopf Forma Acero

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	7	1	60834	25,81	-
16	7,5	1,5	60836	28,19	-
18	8	2	60838	31,31	-
20	8,5	2,5	60840	35,67	-
22	9	3	60842	40,76	-
24	9,5	4	60844	42,96	-



INOX 18%



Tartera Forma Acero

Forma Acero baking pan
Sauteuse Forma Acero
Pfanne Forma Acero

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	4,7	1	60856	27,45	-
18	5	1,25	60858	29,75	-
20	5,5	1,5	60860	32,44	-
24	6	2,5	60864	40,42	-



INOX 18%



Olla Forma Cristal

Forma Cristal stock pot
Marmite Forma Cristal
Fleischtopf Forma Cristal

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	11,5	1,5	60874	24,45	-
16	13	2,5	60876	26,83	-
18	14	3,5	60878	31,23	-
20	14,5	4,5	60880	35,55	-
22	14,8	5,5	60882	38,76	-
24	15	6,5	60884	40,75	-



INOX 18%



Cacerola Forma Cristal

Forma Cristal casserole
Faitout Forma Cristal
Bratentopf Forma Cristal

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	7	1	60944	20,60	-
16	7,5	1,5	60946	22,35	-
18	8	2	60948	24,74	-
20	8,5	2,5	60950	28,83	-
22	9	3	60952	32,87	-
24	9,5	4	60954	34,60	-



INOX 18%



Tartera Forma Cristal

Forma Cristal baking pan
Sauteuse Forma Cristal
Pfanne Forma Cristal

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	4,7	1	60966	21,81	-
18	5	1,25	60968	23,48	-
20	5,5	1,5	60970	25,64	-
24	6	2,5	60974	32,44	-



INOX 18%





Olla Forma Classic Acero

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

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	11,5	1,5	60514	29,46	-
16	13	2,5	60516	32,47	-
18	14	3,5	60518	37,57	-
20	14,5	4,5	60520	42,13	-
22	14,8	5,5	60522	46,32	-
24	15	6,5	60524	48,77	-



INOX 18%



Cacerola Forma Classic Acero

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

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	7	1	60614	25,81	-
16	7,5	1,5	60616	28,19	-
18	8	2	60618	31,31	-
20	8,5	2,5	60620	35,67	-
22	9	3	60622	40,76	-
24	9,5	4	60624	42,96	-



INOX 18%



Tartera Forma Classic Acero

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

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	4,7	1	60716	27,45	-
18	5	1,25	60718	29,75	-
20	5,5	1,5	60720	32,14	-
24	6	2,5	60724	40,42	-



INOX 18%



Olla Forma Classic Cristal

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

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	11,5	1,5	60544	24,45	-
16	13	2,5	60546	26,83	-
18	14	3,5	60548	31,23	-
20	14,5	4,5	60550	35,55	-
22	14,8	5,5	60552	38,76	-
24	15	6,5	60554	40,75	-



INOX 18%



Cacerola Forma Classic Cristal

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

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	7	1	60644	20,80	-
16	7,5	1,5	60646	22,57	-
18	8	2	60648	24,97	-
20	8,5	2,5	60650	29,10	-
22	9	3	60652	33,18	-
24	9,5	4	60654	34,93	-



INOX 18%



Tartera Forma Classic Cristal

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

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	4,7	1	60746	21,81	-
18	5	1,25	60748	23,48	-
20	5,5	1,5	60750	25,64	-
24	6	2,5	60754	32,44	-



INOX 18%



**Pote Forma mango baquelita**

Forma pot bakelite handle
Gobelet Forma manche bakélite
Milchtopf Forma Bekelitgriff

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
8	8	0,50	60198	10,06	20
10	10	0,75	60200	10,47	18
12	10	1	60202	12,47	10
14	11	1,50	60204	14,54	10
16	12	2	60206	17,53	12
18	13	2,50	60208	21,01	10
20	15	3,50	60210	24,84	8



INOX 18%

**Cazo Forma mango baquelita**

Forma saucepan bakelite handle
Casserole Forma manche bakélite
Stielkasserolle Forma flach Bakelitgriff

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
10	6	0,33	60100	9,78	12
12	6,5	0,5	60102	10,48	12
14	7	1	60104	12,47	12
16	7,5	1,50	60106	13,89	12
18	8	2	60108	15,65	18
20	8	2,5	60110	17,56	18



INOX 18%

**Freidora cazo Forma con cestillo**

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

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
18	8	2	60118	23,76	12



INOX 18%

**Cestillo Forma**

Forma chip pan with basket
Paniers Forma
Frittieropf Forma mit Frittiereinsatz

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
18	8,5	51215	8,86	-

ACERO NIQUELADO

**Cazo vertedor Forma**

Forma saucepan pourer

Casserole dbec verseur Forma

Stielkasserole Ausgießtülle Forma

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
12	6,5	0,5	60191	11,01	12
14	7	1	60193	13,08	12
16	7,5	1,50	60195	14,58	12
18	8	2	60197	16,42	18
20	8	2,5	60199	18,42	18



INOX 18%

Vertedor
Pourer**Set 5 cazos (12,14,16,18 y 20)**

5-saucepan set (12,14,16,18 and 20)

Set de 5 casseroles (12,14,16,18 et 20)

Satz Stielkasserollen (12,14,16,18 und 20)

Ref.	€	
60041	70,57	



INOX 18%

**Cazo Forma mango acero**

Forma steel handle saucepan

Casserole Forma manche acier

Stielkasserolle Forma stahlgiff

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
10	6	0,33	60400	9,78	12
12	6,5	0,5	60402	10,48	12
14	7	1	60404	12,47	12
16	7,5	1,50	60406	13,89	12
18	8	2	60408	15,65	18
20	8	2,5	60410	17,56	18



INOX 18%



**Sartén Forma**

Forma fry pan

Poêle Forma

Pfanne Forma

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	3	0,3	60148	11,81	-
16	3,8	0,5	60158	12,50	-
18	4,4	0,8	60160	13,69	-
20	5,0	1	60162	15,92	-
22	5,0	1,30	60163	21,21	-
24	5,0	1,75	60164	23,48	-
28	5,0	2,25	60168	30,23	-



INOX 18%

**Sartén Forma Mini**

Forma Mini fry pan

Poêle Forma Mini

Pfanne Forma Mini



Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
12	3	0,2	60142	11,60	-
14	3	0,3	60144	11,93	-
16	3,8	0,5	60146	12,62	-



INOX 18%

David de Jorge
LINE

INOXIBAR

**Batería Forma 5 u + 2 tapas de cristal**

5 u Forma set + 2 glass lids

Batterie Forma 5 u + 2 couvercles en verre

Topfset Forma 5-tlg. + 2 Glasdeckel

	Ref.	€	
5 u + 2 tapas	60995	114,52	-

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

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

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

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



INOX 18%

Batería Forma 5 u + 3 tapas de cristal

5 u Forma set + 3 glass lids

Batterie Forma 5 u + 3 couvercles en verre

Topfset Forma 5-tlg. + 3 Glasdeckel

	Ref.	€	
5 u + 3 tapas	60990	119,81	-

Composición: Ollas 16 y 20, Cacerola 24, Cazo 12 y 14.

Composition: Stock pot 16 and 20, Casserole 24, Saucepan 12 and 14.

Composition: Marmite 16 et 20, Faitout 24, Casserole 12 et 14.

Bestandteile: Fleischtopf 16 und 20, Bratentopf 24, Milchtopf 12 und 14.



INOX 18%

Sartén antiadherente Forma

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

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	3	0,3	60314	16,87	-
16	3,8	0,5	60316	18,90	-
18	4,4	0,8	60318	21,14	-
20	5,0	1	60320	23,69	-
22	5,0	1,30	60322	28,43	-
24	5,0	1,75	60324	31,74	-
28	5,0	2,25	60328	39,59	-



INOX 18%

Sartén Forma Mini Antiadherente

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

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	3	0,3	60145	16,87	-
16	3,8	0,5	60147	18,90	-

New



INOX 18%



Quantum™ 2
Reinforced non-stick coating



Quantum™ 2
Reinforced non-stick coating

**Tapa enchufe Forma**

Lid with knob for deep fryers
Couvercle avec bouton pour friteuses
Deckel mit Knauf für Friteuse

Ø (cm)	Ref.	€	
14	60105	8,27	-
16	60107	9,06	-
18	60109	10,57	-
20	60111	11,89	-
22	60113	12,90	-
24	60115	13,41	-

**Tapa cristal Forma**

Glass lid Forma
Couvercle verre Forma
Glasdeckel Forma

Ø (cm)	Ref.	€	
14	65975	7,05	-
16	65977	7,16	-
18	65979	7,62	-
20	65981	8,08	-
22	65983	8,54	-
24	65985	8,80	-





+ 3 tapas · 3 lids

D'Artagnan Set

Ø (cm)	Ref.	€	
20 + 24 y 20	15448	81,31	-

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

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

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

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

**INOX 18%**
 **Quantum™2**
Reinforced non-stick coating


+ 2 tapas · 2 lids

Set Duo

Ø (cm)	Ref.	€	
20 + 24	15447	73,60	-

Composición: Sartén antiadherente 20 y 24 cm, 2 tapas.

Composition: Fry pan with non-stick surface 20 and 24 cm, 2 lids.

Composition: Poêle à revêtement anti-adhésif 20 et 24 cm, 2 couvercle verre.

Bestandteile: Spezial-Antihaftpfanne 20 und 24 cm, 2 Glasdeckel.

**INOX 18%**
 **Quantum™2**
Reinforced non-stick coating



Quantum™2
Reinforced non-stick coating



Porthos Set

Acero · Steel · Acier · Stahl

Ø (cm)	Ref.	€	
16 - 18 - 20	15446	55,91	-

Composición: cazo 16, 18 y 20 cm.

Composition: saucepan 16, 18 y 20 cm.

Composition: casserole 16, 18 y 20 cm.

Bestandteile: kasserolle 16, 18 y 20 cm.



INOX 18%



Porthos Set

Antiadherente · Non-Stick Surface

Anti-Adhésif · Antihaft

Ø (cm)	Ref.	€	
16 - 18 - 20	15444	76,98	-

Composición: cazo antiadherente 16, 18 y 20 cm.

Composition: saucepan with non-stick surface 16, 18 y 20 cm.

Composition: casserole à revêtement anti-adhésif 16, 18 y 20 cm.

Bestandteile: kasserolle spezial-Anti-adhésif 16, 18 y 20 cm.



INOX 18%



Quantum™2
Reinforced non-stick coating



Mango Multiuso Security

Security Multi handle

Poignée Multi-usage Security

Multigriff Security

Ref.	€	
15103	21,60	40



Tapas de plástico

Plastic lids

Couvercles en plastique

Deckel aus Kunststoff

Ø (cm)	Ref.	€	
20	15102	2,90	-
24	15104	3,30	-



Freidoras y cestillosline



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

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
18	8	2	65338	40,19	12



INOX 18/10



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

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
18	8	2	60118	23,76	12



INOX 18%



Sartén-freidora con mango y cestillo
Fry pan with handle and basket
Poêle à frire avec poignée et panier
Friteuse mit korb und diffusionsboden

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	6	1,5	51200	33,39	8
24	7	2,5	51291	39,66	6



INOX 18/10



Freidora con cestillo
Deep fryer with basquet
Friteuse avec paniers
Frittierpotf

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	10	2	50180	32,13	10
22	10	3	50280	34,25	8
24	10	4	51280	38,16	10
28	11	6	51308	59,04	4



INOX 18/10





Cestillo suelto para sartén-freidora

Spare basket to pan

Paniers seuls pour poêle à frire

Korb für Fritierpfanne

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
20	7	51207	8,00	-
24	7	51297	9,35	-

ACERO NIQUELADO



Cestillo suelto para cazo freidora

Spare basket for chip pan

Panier seul pour bassine à friture

Loser Frittiereinsatz für Frittiertopf

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
18	8,5	51215	8,86	-

ACERO NIQUELADO



Cestillo suelto para freidora

Spare basket to deep fryer

Paniers seuls pour friteuse

Korb für Friteuse

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
20	7	50227	7,91	-
22	7	50247	8,03	-
24	7	51277	9,35	-
28	7	51307	12,99	-

ACERO NIQUELADO



Cesta perforada-colador + soporte

Colander-strainer + sup

Panier perforé-passoire + support

gelochter Korb-Durchschlag + Ständer

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
21	4,5	1,5	50218	9,95	- (*)
21	7,5	2	50217	10,85	-

INOX 18%

* con una sola asa
with a single handle



Cesta perforada-colador

Colander-strainer

Passoire-égouttoir

gelochter Korb-Durchschlag

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
21	13	50211	21,15	10

INOX 18/10



Cesta perforada-colador mango varilla

Colander-strainer wire handle

Passoire-égouttoir manche fil

gelochter Korb-Durchschlag Drahtgriff

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
21	13	4	50215	28,33	6

INOX 18/10



Olla-cocedor pasta y verdura

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

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
22	14,8	5,5	67024	64,12	-
24	15	6,5	67026	69,06	-



INOX 18/10



Cacerola-cocedor pasta y verdura

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

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
22	9	3	67022	57,72	-



INOX 18/10



Cazo profesional salsas

Professional pouring saucepan
Casserole à sauce professional
Professional saucenpfännchen

Ø (cm)	Ref.	€	
12	14007	11,12	20



INOX 18%



Pote Forma mango baquelita

Forma pot bakelite handle
Gobelet Forma manche bakélite
Milchtopf Forma Bekelitgriff

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
8	8	0,50	60198	10,06	20
10	10	0,75	60200	10,47	18
12	10	1	60202	12,47	10
14	11	1,50	60204	14,54	10
16	12	2	60206	17,53	12
18	13	2,50	60208	21,01	10
20	15	3,50	60210	24,84	8



INOX 18%

Cazo Forma mango baquelita

Forma saucepan bakelite handle

Casserole Forma manche bakélite

Stielkasserolle Forma flach Bakelitgriff

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
10	6	0,33	60100	9,78	12
12	6,5	0,5	60102	10,48	12
14	7	1	60104	12,47	12
16	7,5	1,50	60106	13,89	12
18	8	2	60108	15,65	18
20	8	2,5	60110	17,56	18



INOX 18%

Cazo vertedor Forma

Forma saucepan pourer

Casserole dbec verseur Forma

Stielkasserolle Ausgießtülle Forma

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
12	6,5	0,5	60191	11,01	12
14	7	1	60193	13,08	12
16	7,5	1,50	60195	14,58	12
18	8	2	60197	16,42	18
20	8	2,5	60199	18,42	18



INOX 18%

Cazo Forma mango acero

Forma steel handle saucepan

Casserole Forma manche acier

Stielkasserolle Forma stahlgriff

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
10	6	0,33	60400	9,78	12
12	6,5	0,5	60402	10,48	12
14	7	1	60404	12,47	12
16	7,5	1,50	60406	13,89	12
18	8	2	60408	15,65	18
20	8	2,5	60410	17,56	18



INOX 18%

Cazo Spot pulido mate

Spot saucepan matt-polished

Casserole Spot poli mat

Stielkasserolle Spot matt poliert

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
10	6	0,33	60051	3,69	-
12	6,5	0,5	60052	3,81	-
14	7	1	60053	4,19	-
16	7,5	1,25	60054	4,73	-



INOX 18%





Tapa malla

Mesh lid

Maille couvercle

Mesh deckel

Ø (cm) (valido para)	Ref.	€	
20 (16-18-20)	51520	8,43	-
25 (20-22-25)	51525	9,40	-
31(26-28-31)	51531	13,77	-

INOX



Tapa enchufe Forma

Forma lid with knob for deep fryers

Couvercle avec bouton pour friteuses Forma

Deckel mit Knauf für Friteuse Forma

Ø (cm)	Ref.	€	
14	60105	8,27	-
16	60107	9,06	-
18	60109	10,57	-
20	60111	11,89	-
22	60113	12,90	-
24	60115	13,41	-

INOX 18%



Tapa con pomo para freidora

Lid with knob for deep fryers

Couvercle avec bouton pour friteuses

Deckel mit Knauf für Friteuse

Acero · Steel · Acier · Stahl

Ø (cm)	Ref.	€	
20	66818	12,86	-
22	50244	13,52	-
24	51275	15,98	-
28	68818	18,03	-

INOX 18/10



Tapa con pomo para freidora

Lid with knob for deep fryers

Couvercle avec bouton pour friteuses

Deckel mit Knauf für Friteuse

Baquelita · Baquelite · Bakélite · Bakelit

Ø (cm)	Ref.	€	
20	50248	13,22	-
22	50249	13,65	-
24	51274	16,28	-
28	51276	18,36	-

INOX 18%

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

Ø (cm)	Ref.	€	
26	51406	10,74	10
30	51410	11,65	12

INOX 18% 

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



Tapa universal
Universal lid
Couvercle universel
Universeller Deckel

Ø (cm)	Ref.	€	
26 - 28 - 30	51428	17,47	-



Vidrio y silicona
Glass and silicone
Verre et silicone
Glas und Silikon



Tapa multiusos
Multipurpose lid
Couvercle multi-usages
Mehrzweckdeckel

Ø (cm) (valido para)	Ref.	€	
20 (16-18-20)	51420	4,11	40
22 (18-20-22)	51422	5,11	40
* 26 (22-24-26)	51426	5,79	40
* 30 (26-28-30)	51430	8,14	30
36 (32-34-36)	51436	12,08	30
42 (38-40-42)	51442	15,91	30
50 (44-46-50)	51450	22,07	-

INOX 



26, 30cm con agujeros extras
26, 30cm with extra holes
26, 30cm avec trous supplémentaires
26, 30cm mit zusätzlichen Löchern



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



Adaptador inducción - vitrocerámica
 Induction - vitroceramic adapter
 Adaptateur induction - vitrocéramique
 Adapter induktion - vitroceramic

Ø (cm)	Ref.	€	
18	51600	20,73	-
23	51601	26,85	-



INOX 18%



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



Sartenes

Frypans

Poêles

Pfannes

Sartenes, paelleras y planchas...

Fry pans, paelleras and deep fry pans...

Poêles, paelleras et plaques...

Pfanne, paelleras und platte grill...

Sartenes Woks & Creperasline

		Ø (cm)									
		18	20	22	24	26	28	30	32	36	40
	Professional line	X	X	X	X	X	X				
									X	X	X
		X	X	X	X	X	X				
									X	X	X
	Inoxton line	X	X	X	X	X	X	X	X		
			X		X		X				
			X	X	X	X	X				
		X	X	X	X	X	X	X	X		
	Skyline	X	X	X	X	X	X	X	X		
		X	X	X	X	X	X				
			X	X	X	X	X				
		X	X	X	X	X	X				
	Style line		X	X	X	X	X				
		X	X	X	X	X	X				
			X	X	X	X	X				
		X	X	X	X	X	X				
	Absolute line	X	X	X	X	X	X	X			
		X	X	X	X	X	X	X			
			X		X		X		X		
		X	X	X	X	X	X				
	Kooper line										
			X		X		X		X		
		X	X	X	X	X	X				
		X	X	X	X	X	X				
	Coaline	X	X	X	X	X	X				
		X	X	X	X	X	X				
		X	X	X	X	X	X				
		X	X	X	X	X	X				



Sartenes

Frypan · Poêle · Pflanne

		Ø (cm)								
		12	14	16	18	20	22	24	26	28
	Forêtline					X	X	X	X	X
	Forêtline					X	X	X	X	X
	Aluminio forjado							X	X	
	Forêtline							X		
	Windline				X	X	X	X	X	X
	Formaline		X	X	X	X	X	X		X
		X	X	X	X	X	X		X	
		X	X	X						
	INOX 18%		X	X						
			X	X						
		12	14	16	18	20	22	24	26	28

Wok

		Ø (cm)	
		28	30
	Professionaline		X
	INOX 21%		X
	Forêtline	X	
	Aluminio forjado	X	
		28	30

Crepera

Pancake
Crêpière
Pancake

		(cm)
		26
	Absolutline	X
	Aluminio fundido	X

Paelleras, planchas & Grillline

		(cm)							
		20	24	26	28	30	32	36	40
	Professional line						X	X	X
	Professional line						X	X	X
	Inoxtone line		X	X	X		X	X	
	Inoxtone line	X	X	X	X		X	X	
	Skyline				X		X	X	
	Styleline		X	X	X		X	X	
	Absolutine						X	X	X
	Coalline						X		
	Forêtline					X	X		
			24	26	28	30	32	36	40

Paelleras · Paella pan · Poêle à Paella · Paella-Pflanne



Plancha

Deep fry pan
Plaque à grill
Platte grill



Absolutine

Aluminio
fundido

36x23

48x29

(cm)

Grill



Absolutine

Aluminio fundido

28x28

34x24

New

(cm)



Professional line



3 capas
3 layers

Fondo encapsulado
Thermocore base

Acero
Inoxidable
Stainless
Steel

Acero Inoxidable
Stainless Steel

Aluminio
Aluminium

Acero Inoxidable 21%
Stainless Steel 21%



SPECIAL
FOR
PROFESSIONAL

110



OVEN SAFE
500°F | 260



EXCELLENT
DURABILITY



MADE WITHOUT
PFOA



REGULATORY
COMPLIANT



HEALTHFUL
COOKING



EASY CLEAN

ESP

- **Acero inoxidable 21%**, ideal para cocinar como un chef.
- Recubrimiento antiadherente Platinum 3 capas de máxima durabilidad, **libre de PFOA**, preservando el Medio Ambiente.
- **Fondo encapsulado** hace que se transmita el calor por toda la superficie de forma homogénea.

FULL INDUCTION

ENG

- **21% stainless steel**, ideal for cooking like a chef.
- Environmental-friendly, **PFOA-free** maximum-durability 3-layer Platinum non-stick coating.
- The diffuser bottom ensures that heat is distributed evenly.

FULL INDUCTION

FR

- Acier inoxydable 21 %, idéal pour cuisiner comme un chef.
- Revêtement antiadhésif Platinum 3 couches d'une très grande durabilité, sans PFOA, préservant l'Environnement.
- Son fond diffuseur lui permet de transmettre la chaleur sur toute la surface de façon homogène.

FULL INDUCTION

DE

- Edelstahl 21%, damit Sie wie ein Chefkoch kochen.
- Platin-Antihaftbeschichtung, 3 Schichten, für maximale Haltbarkeit, frei von PFOA, umweltfreundlich.
- Dank des Wärmeverteilerbodens wird die Hitze gleichmäßig an die gesamte Oberfläche übertragen.

FULL INDUCTION

• **Mango acero.**

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

• **Steel handle.**

- Suitable for all types of cookers, including induction.
- Suitable for dishwashers.
- Fully guaranteed in terms of resistance, durability and hygiene.

• Manche en acier.

- Apte pour tout type de cuisinière, y compris à induction.
- Apte pour le lave-vaisselle.
- Maximum de garantie en matière de résistance, durabilité et hygiène.

• Stahlgriff.

- Geeignet für alle Herdtypen, einschließlich Induktio.
- Spülmaschinenfest.
- Maximale Garantie in Bezug auf Beständigkeit, Haltbarkeit und Hygiene.



Sartén Professional
Professional frying pan

(pág. 110)
(pg. 110)

Professional



ESP

Fondo encapsulado
Recubrimiento antiadherente
reforzado

ENG

Thermocore base
Non-stick surface

FR

Fond diffuseur
Revêtement anti-adhésif

DE

Diffusionsboden
Spezial-Antihaftpfanne

**Sartén Profesional**

Professional frying
Poêle Professional
Pfanne Professional

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
18	12	4	65719	31,94	12
20	15	4	65721	37,62	12
22	16	4,5	65742	42,74	10
24	18	4,5	65723	43,43	10
26	19,5	5	65746	49,41	10
28	22	5	65725	59,45	6



INOX 21%

Sartén Profesional con asa reforzada

Professional frying pan with extra handle
Poêle Professional avec pognée robuste
Pfanne Professional robuster griff



Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
32	26	5,5	65727	77,42	4
36	30	6	65729	100,32	4
40	32,5	6,5	65731	123,84	2



INOX 21%

Paellera cónica Profesional

Professional conical saucepan
Sauteuse conique Professional
Sauteuse konisch Professional



Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
32	26	5	2	70932	85,83	4
36	30	6	2,70	70936	98,72	2
40	32,5	7	3,70	70940	119,53	2



INOX 21%

Wok Professional

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
30	16	8,5	65749	68,81	4



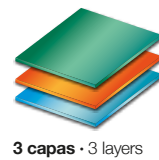
INOX 21%

Tapa Wok
Lid Wok
Couvercle Wok
Deckel Wok



Ø (cm)	Ref.	€	
30	34434	17,55	-





Sartén Profesional antiadherente

Professional non-stick surface frying pan

Poêle Professionnel antiadhésive

Pfanne Professional Antihaft

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
18	12	4	65718	37,90	12
20	15	4,5	65720	43,92	12
22	16	5	65722	51,21	10
24	18	5,5	65724	53,93	10
26	19,5	6	65726	61,82	10
28	22	6,5	65728	72,96	6



INOX 21%



Sartén Profesional antiadherente con asa reforzada

Professional non-stick surface frying pan with extra handle

Poêle Professionnel antiadhésive avec poignée robuste

Pfanne Professional Antihaft robuster griff

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
32	26	5,5	65732	94,97	4
36	30	6	65736	120,24	4
40	32,5	6,5	65740	150,67	2



INOX 21%



Paellera cónica antiadherente Professional

Professional conical saucepan with non-stick surface

Sauteuse conique à revêtement anti-adhésif Professional

AntihaftSauteuse konisch Professional

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
32	26	5	2	70933	106,24	4
36	30	6	2,70	70937	123,42	2
40	32,5	7	3,70	70941	157,70	2



INOX 21%



Wok antiadherente Professional

Professional wok with non-stick surface

Wok à revêtement anti-adhésif Professional

Antihaftwok Professional

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
30	16	8,5	65750	95,09	4



INOX 21%



Inoxtone line



INOX 18%



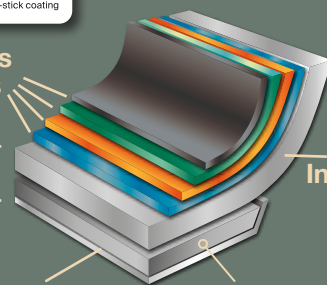
4 capas
4 layers

Fondo encapsulado
Thermocore base

Acero Inoxidable
Stainless Steel

Aluminio
Aluminium

Acero
Inoxidable
Stainless
Steel



ESP

- Acero inoxidable 18%, con acabado efecto piedra.
- Recubrimiento antiadherente Quantanium 4 capas, libre de PFOA, preservando el Medio Ambiente.
- Su fondo difusor hace que se transmita el

calor por toda la superficie de forma homogénea.

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

FULL INDUCTION

ENG

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

distributed evenly.

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

FULL INDUCTION

FR

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

tre la chaleur sur toute la surface de façon homogène.

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

FULL INDUCTION

DE

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

Hitze gleichmäßig an die gesamte Oberfläche übertragen.

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

FULL INDUCTION



Inoxtoneline

Inoxtone

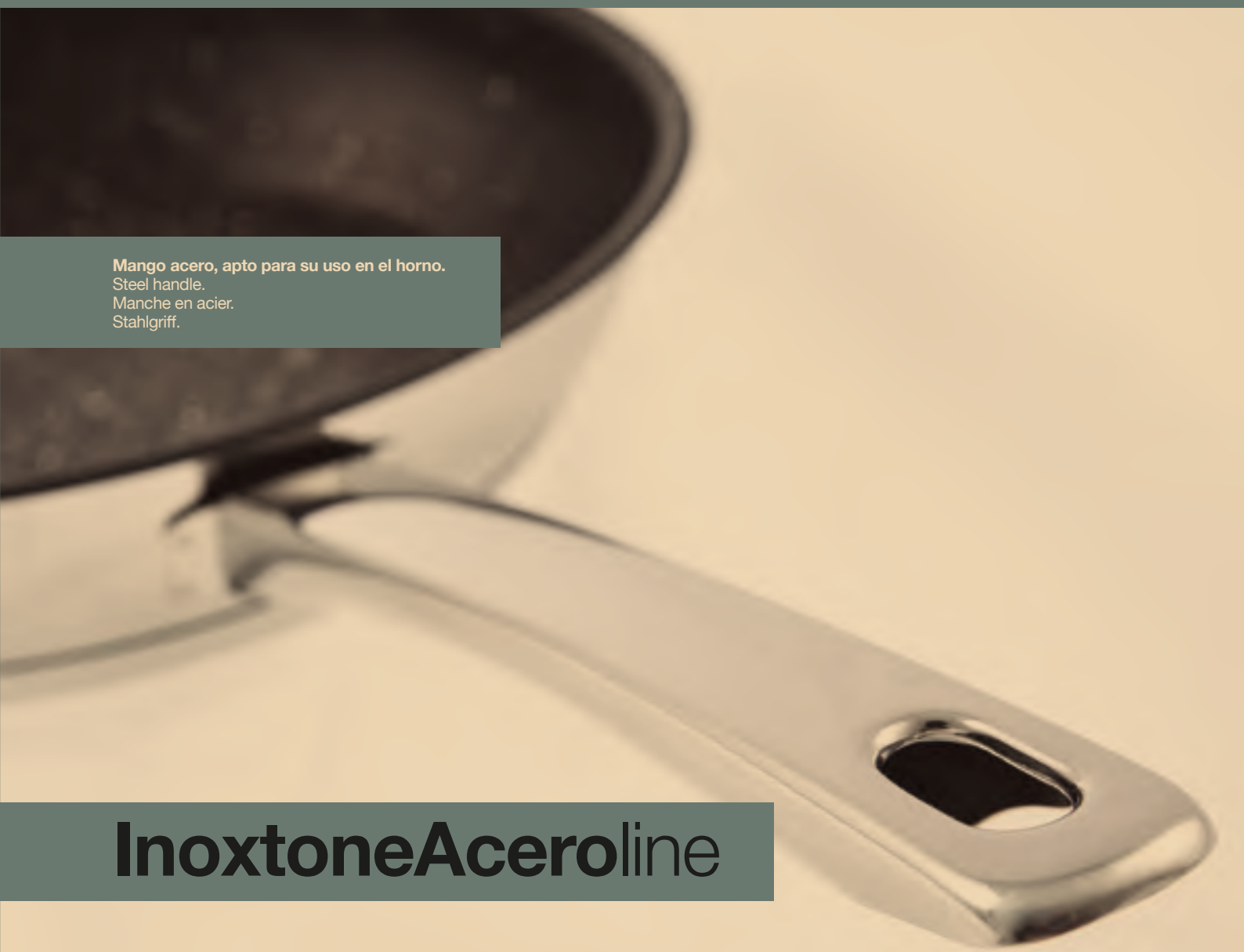


Asa reforzada de apoyo para dar más seguridad en el uso en diámetro 32 cm
Reinforced support handle for enhanced safety when using 32 cm diameter.
Poignée d'appui renforcée pour plus de sécurité d'utilisation, pour le diamètre 32 cm.
Verstärkter Haltegriff bei Durchmesser 32 cm für mehr Sicherheit bei der Handhabung.

Mango Baquelita termoaislante
Heat resistant baquelite handle
Manche en bakélite thermo-isolante
Wärmeisolierter Bakelitstie

Mango acero, apto para su uso en el horno.
Steel handle.
Manche en acier.
Stahlgriff.

InoxtoneAceroline





Inoxtone

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

Ø **32** cm

116

Sartén Inoxtone

Inoxtone fry pan
Poêle Inoxtone
Pfanne Inoxtone

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
18	14	4,4	0,8	51618	37,65	10
20	16	5	1	51620	41,42	8
22	18	5	1,3	51622	44,76	8
24	20	5	1,75	51624	47,72	8
26	22	5	2	51626	54,72	6
28	23,5	5	2,25	51628	59,72	6
32	27	5	3	51632	81,31	1



INOX 18%

Sartén Alta Inoxtone

Inoxtone fry pan high
Poêle Haute Inoxtone
Pfanne Hoog Inoxtone

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	16	6	1,5	51640	43,07	6
24	20	6,5	2,5	51642	49,74	6
28	23,5	7	3,25	51644	63,87	3

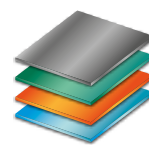


INOX 18%





QuanTanium™
Titanium-reinforced non-stick coating



4 capas · 4 layers



117

Paellera Inoxtone

Inoxtone saucepan

Sauteuse Inoxtone

Sauteuse Inoxtone

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	16	5	1	51220	44,41	3
24	20	5	1,75	51223	49,72	3
26	22	5	2	51225	58,41	4
28	23,5	5	2,25	51228	63,36	4
32	27	5	3	51232	78,97	4
36	28	5	3,75	51236	96,79	3



INOX 18%



Inoxtone Acero

118



Sartén Inoxtone Acero

Inoxtone Acero fry pan

Poêle Inoxtone Acero

Pfanne Inoxtone Acero

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	16	5	1	51621	41,42	8
22	18	5	1,3	51623	44,76	8
24	20	5	1,75	51625	47,72	8
26	22	5	2	51627	54,72	6
28	23,5	5	2,25	51629	59,72	6

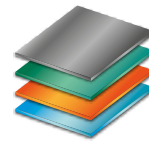


INOX 18%

INOX 18%

EXCELLENT
RELEASETITANIUM
REINFORCEDMADE WITHOUT
PFOSREGULATORY
COMPLIANT

QuanTanium™
Titanium-reinforced non-stick coating



4 capas · 4 layers



119

Paellera Inoxtone Acero

Inoxtone Acero saucepan

Sauteuse Inoxtone Acero

Sauteuse Inoxtone Acero

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
24	20	5	1,75	51222	56,37	5
26	22	5	2	51227	65,48	6
28	23,5	5	2,25	51229	70,24	6
32	27	5	3	51231	85,15	6
36	28	5	3,75	51235	102,65	5



INOX 18%

InoxtoneAcero^{line}

Sartenes · Frypan · Poêle · Pfanne

Sky line



INOX 18%



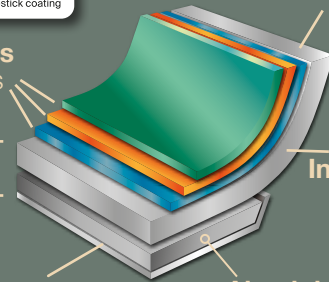
3 capas
3 layers

Fondo encapsulado
Thermocore base

Acero Inoxidable
Stainless Steel

Aluminio
Aluminium

Acero
Inoxidable
Stainless
Steel



ESP

- Acero inoxidable 18%, con acabado efecto plata.
- Recubrimiento antiadherente Xylan Plus 3 capas, libre de PFOA, preservando el Medio Ambiente.
- Su fondo difusor hace que se transmita el

calor por toda la superficie de forma homogénea.

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

FULL INDUCTION

ENG

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

distributed evenly.

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

FULL INDUCTION

FR

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

tre la chaleur sur toute la surface de façon homogène.

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

FULL INDUCTION

DE

- Edelstahl 18%, mit Silber-Effekt-Finish.
- Xylan Plus-Antihaftbeschichtung, 3 Schichten, für maximale Haltbarkeit, frei von PFOA, umweltfreundlich.
- Dank des Wärmeverteilerbodens wird die

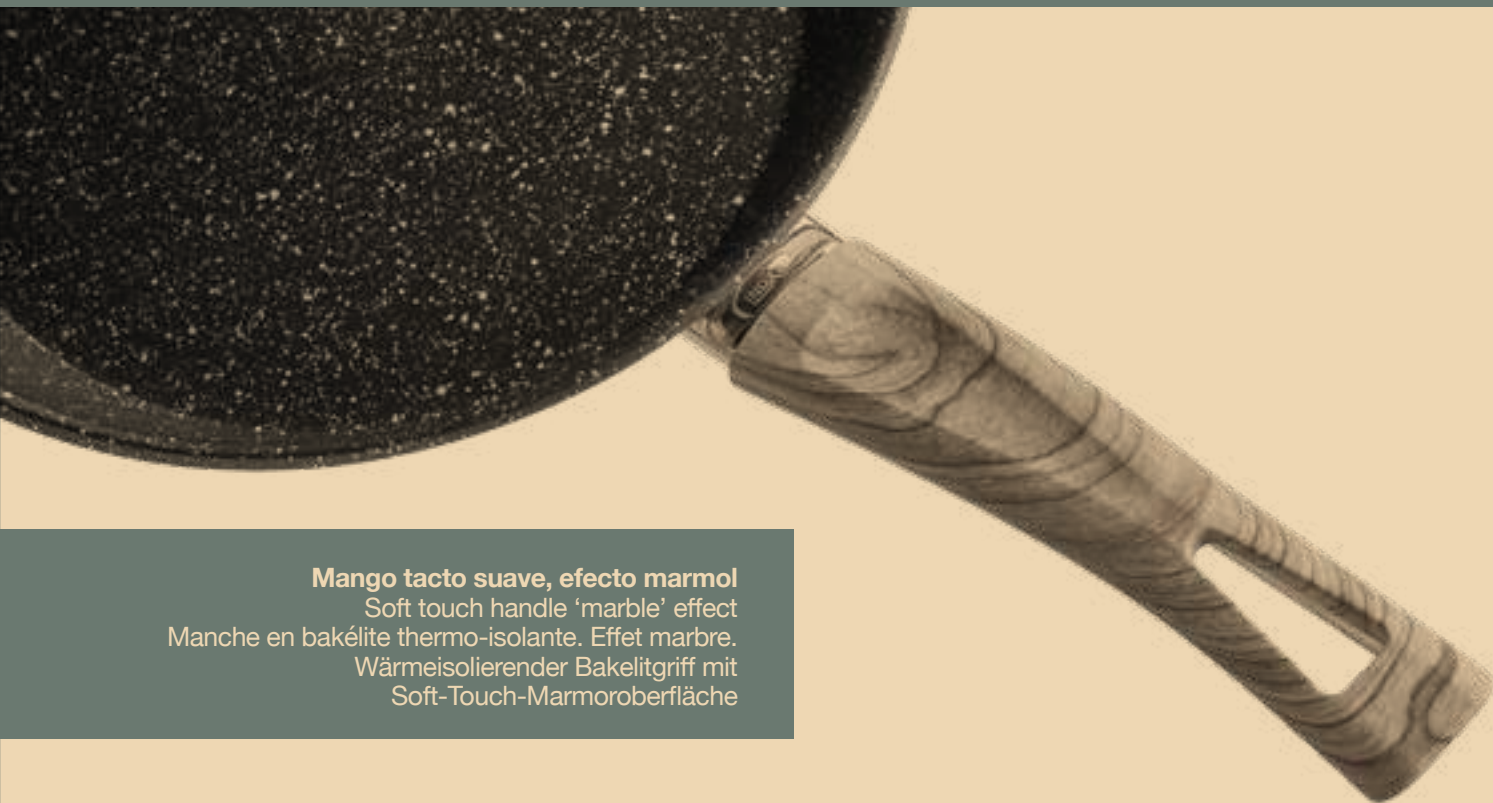
Hitze gleichmäßig an die gesamte Oberfläche übertragen.

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

FULL INDUCTION

120





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

121



Sky



Sky

Sartén SKY

SKY fry pan

Poêle SKY

Pflanne SKY



Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
18	14	4,4	0,8	51119	34,76	10
20	16	5	1	51121	38,44	8
22	18	5	1,3	51123	41,58	8
24	20	5	1,75	51125	44,29	8
26	22	5	2	51127	51,06	6
28	23,5	5	2,25	51129	55,91	6



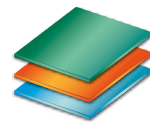
INOX 18%

INOX 18%



Xylan™ Plus

Reliable long-life non-stick coating



3 capas • 3 layers



Sartenes · Frypan · Poêle · Pfanne



123

Paellera SKY
SKY saucepan
Sauteuse SKY
Sauteuse SKY

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
28	23,5	5	2,25	51028	57,79	4
32	27	5	3	51038	70	4
36	28	5	3,75	51048	81,67	3



INOX 18%



Skyline

Style line



INOX 18%



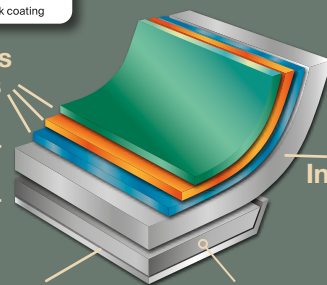
3 capas
3 layers

Fondo encapsulado
Thermocore base

Acero Inoxidable
Stainless Steel

Aluminio
Aluminium

Acero
Inoxidable
Stainless
Steel



ESP

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

homogénea.

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

FULL INDUCTION

ENG

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

distributed evenly.

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

FULL INDUCTION

FR

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

homogène.

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

FULL INDUCTION

DE

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

Hitze gleichmäßig an die gesamte Oberfläche übertragen.

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

FULL INDUCTION



Styleline

Mango Baquelita termoaislante
Heat resistant baquelite handle
Manche en bakélite thermo-isolante
Wärmeisolierter Bakelitstie

Style

Mango Acero inoxidable
Stainless steel handle
Manche en acier inoxydable
Wärmeisolierter Bakelitstie

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

Mango Baquelita termoaislante
Heat resistant baquelite handle
Manche en bakélite thermo-isolante
Wärmeisolierter Bakelitstie

StyleInox

Style



Sartén Style antiadherente especial

Style fry pan with special non-stick surface

Poêle à revêtement anti-adhésif special Style

Spezial-Antihaftpfanne Style



Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
18	14	4,4	0,8	51319	33,11	10
20	16	5	1	51321	36,61	8
22	18	5	1,3	51323	39,61	8
24	20	5	1,75	51325	42,19	8
26	22	5	2	51327	48,62	6
28	23,5	5	2,25	51329	53,24	6



INOX 18%

INOX 18%



GREAT
RELEASE



EXCELLENT
DURABILITY



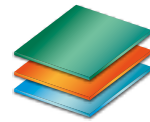
MADE WITHOUT
PFOS



REGULATORY
COMPLIANT



Quantum™ 2
Reinforced non-stick coating



3 capas · 3 layers



Sartén Style Ecco

Style Ecco fry pan

Poêle à revêtement anti-adhésif Style Ecco

Antihaftpfanne Style Ecco

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	16	5	1	51421	36,61	8
22	18	5	1,3	51423	39,61	8
24	20	5	1,75	51425	42,19	8
26	22	5	2	51427	48,62	6
28	23,5	5	2,25	51429	53,24	6



INOX 18%



Sartenes · Frypan · Poêle · Pfanne

127

Styleline



Style Inox

128



Sartén Style Inox

Style Inox fry pan

Poêle Style Inox

Pflanne Style Inox

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
18	14	4,4	0,8	51318	25,73	10
20	16	5	1	51320	29,47	8
22	18	5	1,3	51322	31,15	8
24	20	5	1,75	51324	32,83	8
26	22	5	2	51326	36,59	6
28	23,5	5	2,25	51328	40,40	6



INOX 18%

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

Todo acero
All Steel
Tout acier
Stahl



129



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



Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
24	20	5	1,75	51724	45,12	5
26	22	5	2	51726	51,91	6
28	23,5	5	2,25	51728	54,97	6
32	27	5	3	51732	62,69	6
36	28	5	3,75	51736	74,8	5



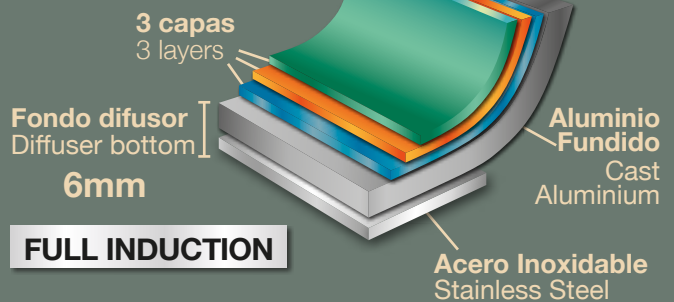
INOX 18%



Absolut line



CAST ALUMINIUM



ESP

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

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

FULL INDUCTION

ENG

- Products made of non-deformable cast aluminium with 6 mm thick protected stainless steel bottom. Perfect for light cooking using less oil. Ideal for a healthy diet. PFOA-free, maximum-durability C2 Greblon non-stick coating.

- Excellent heat distribution properties to ensure your recipes cook perfectly.
- Suitable for all types of cookers, including induction.
- Smooth, easy-to-clean surface. Suitable for dishwashers.

FULL INDUCTION

FR

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

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

FULL INDUCTION

DE

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

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

FULL INDUCTION





AbsolutOrange



AbsolutBlack



Absolut Orange



Sartén Absolut Orange

Absolut Orange fry pan

Poêle Absolut Orange

Spezial-Antihaftpfanne Absolut Orange

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
18	12,8	18118	32,20	6
20	13,2	18120	34,73	6
22	15,5	18122	37,23	6
24	16,2	18124	39,76	6
26	17,8	18126	45,40	6
28	19	18128	50,45	6
30	20,5	18130	57,02	6



Crepera Absolut Orange

Absolut Orange pancake

Crêpière Absolut Orange

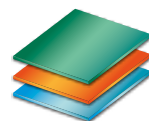
Pancake Absolut Orange

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
26	18	18226	40,75	6



HEALTHFUL
COOKINGGREAT
RELEASEMADE WITHOUT
PFOSREGULATORY
COMPLIANT

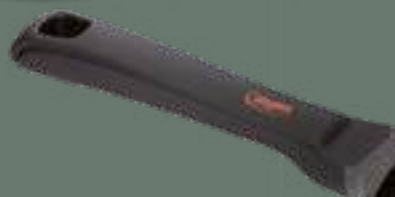
EASY CLEAN



3 capas · 3 layers

FULL
INDUCTION

Absolut Black



Sartén Absolut Black

Absolut Black fry pan

Poêle Absolut Black

Spezial-Antihaftpfanne Absolut Black

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
18	12,8	18119	32,20	6
20	13,2	18121	34,73	6
22	15,5	18123	37,23	6
24	16,2	18125	39,76	6
26	17,8	18127	45,40	6
28	19	18129	50,45	6
30	20,5	18131	57,02	6



Crepera Absolut Black

Absolut Black pancake

Crêpière Absolut Black

Pancake Absolut Black

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
26	18	18227	40,75	6



AbsolutOrange



Grill Absolut

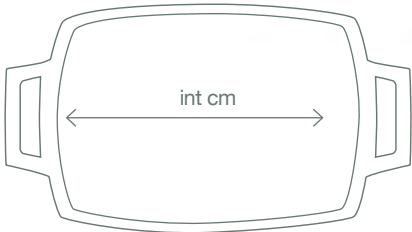
	(cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
New	28 x 28	19,5	18228	53,94	6

AbsolutBlackline



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

x, y (cm)	int (cm)	Ref.	€	
36 x 23	28	18236	71,36	4
48 x 29	38	18246	104,21	4



Todo el FONDO DIFUSOR
es ACERO INOXIDABLE
ALL the DIFFUSER BOTTOM
is STAINLESS STEEL
FULL INDUCTION
Acero Inoxidable
Stainless Steel

Grill Absolut

(cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
34 x 24	18,3	18234	62,58	6

**Paellera Absolut Black + 2 manoplas**

Absolut Black saucepan + 2 oven gloves

Sauteuse Absolut Black + 2 gants pour le four

Sauteuse Absolut Black + 2 Textilhandschuhe

Ø pieza (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
32	25,4	4,5	2,5	18132	74,17	4
36	29,2	4,5	3,25	18136	81,53	4
40	31,7	4,5	3,6	18139	96,04	4

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

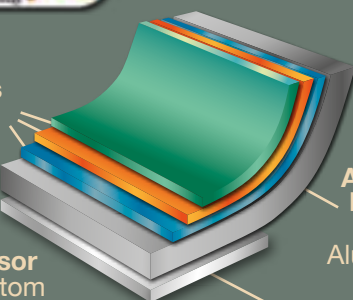
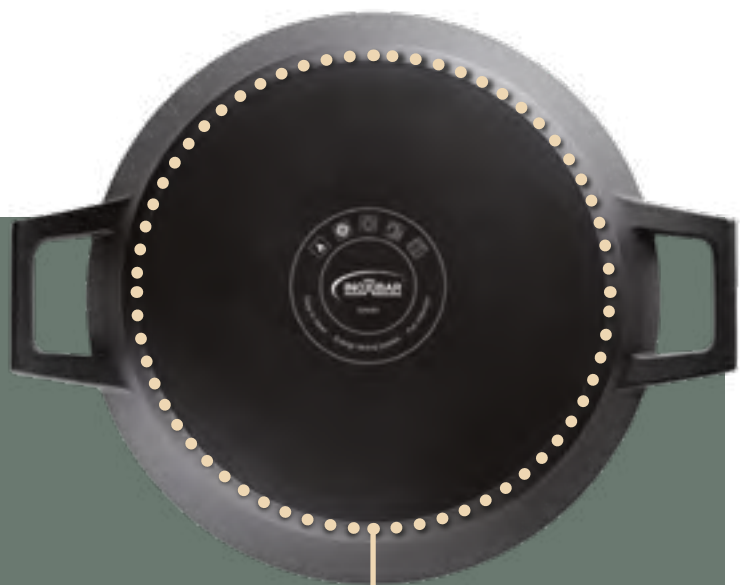
For use in an oven up to 220 °C (428 °F)

Est adapté au four jusqu'à 220 °C (428 °F)

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



135

3 capas
3 layersFondo difusor
Diffuser bottom**7mm**Aluminio
Fundido
Cast
AluminiumAcero Inoxidable
Stainless Steel**FULL INDUCTION**Todo el FONDO DIFUSOR es ACERO INOXIDABLE
ALL the DIFFUSER BOTTOM is STAINLESS STEEL

Kooper line



FORGED ALUMINIUM



3 capas
3 layers

Fondo difusor
Diffuser bottom
3,5mm

FULL INDUCTION

Grosor cuerpo
Body thickness
2,5mm

Aluminio
Forjado
Forged
Aluminium

Acero Inoxidable
Stainless Steel



ESP

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

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

FULL INDUCTION

ENG

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

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

FULL INDUCTION

FR

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

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

FULL INDUCTION

DE

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

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

FULL INDUCTION



Protector de sartenes de regalo
Free frying pan protector
Protecteur de poêles en cadeau
Pfannenschutz für Geschenkverpackungen!



KooperMe

Mango de acero EXTRA LARGO
EXTRA LONG steel handle
Manche EXTRA LONG en acier
EXTRA LANGER Stahlstiel



KooperPRO

KooperPro

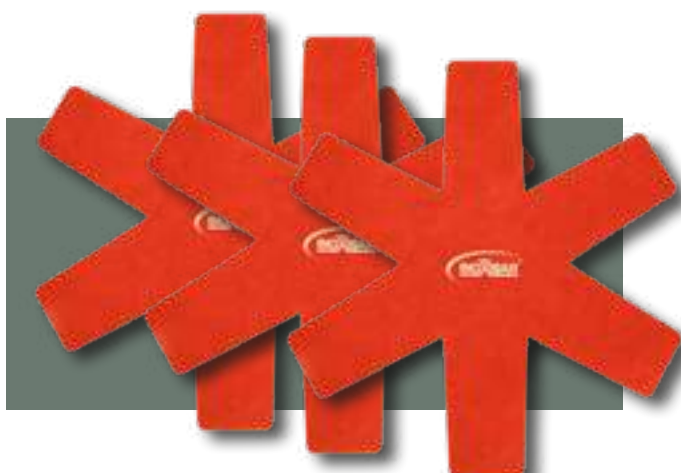


Protector incluido
Protective free

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



Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
20	15,4	18323	27,47	6
24	19,2	18325	33,28	6
28	22,4	18329	39,98	6
32	24,7	18333	52,94	6



Set 3 protectores de sartenes

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

Ø (cm)	Ref.	€	
18 - 20 - 22	18315	4,06	-
24 - 26 - 28	18317	4,92	-





GREAT DURABILITY



HEALTHFUL COOKING



EASY CLEAN



GREAT RELEASE

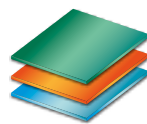


MADE WITHOUT PFOS



Xylan™ Plus

Reliable long-life non-stick coating



3 capas · 3 layers

FULL INDUCTION



Sartén Kooper Me
Kooper Me fry pan
Poêle Kooper Me
Pfanne Kooper Me



Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
18	14	18318	23,97	6
20	15,4	18320	26,31	6
22	17,4	18322	28,61	6
24	19,2	18324	30,98	6
26	20,4	18326	34,51	6
28	22,4	18328	38,50	6



KooperMe



Protector incluido
Protective free



Set especial Special set



139

KooperMe

Protector de sartenes
Frying pan protector



Ø (cm)	Ref.	€	
24+28	18331	69,84	

Recetas de cocina
Cooking recipes

by David de Jorje



Coal line



FORGED ALUMINIUM



2 capas
2 layers

Fondo difusor
Diffuser bottom
3,5mm

FULL INDUCTION

Grosor cuerpo
Body thickness
2,5mm

Aluminio
Forged
Forged
Aluminium

Acero Inoxidable
Stainless Steel



- ESP
- Aluminio forjado con fondo difusor.
 - Apta para todas las fuentes de calor incluida la inducción

- Antiadherente Xylan 2 capas, libre de PFOA.
- Mango tacto suave color negro.
- Apta para el lavavajillas.

FULL INDUCTION



GREAT
DURABILITY



HEALTHFUL
COOKING



GREAT
RELEASE



EASY CLEAN



MADE WITHOUT
PFOS



DISHWASHER
SAFE

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

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

FULL INDUCTION

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

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

FULL INDUCTION

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

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

FULL INDUCTION



Coal

Coalline

New

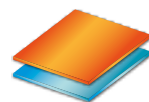
Sartenes · Frypan · Poêle · Pfanne

142

New

Coal





2 capas · 2 layers

**Sartén Coal**

Coal fry pan
Poêle Coal
Pfanne Coal



Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
18	14	18618	20,95	6
20	15,4	18620	22,95	6
22	17,4	18622	24,95	6
24	19,2	18624	27,95	6
26	20,4	18626	30,95	6
28	22,4	18628	34,95	6



Disponibles a partir de Junio 2022
Available from June 2022

**Wok Coal**

Coal wok
Wok Coal
Wok Coal



Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
28	18,2	18631	32,95	6



Disponibles a partir de Junio 2022
Available from June 2022

**Paellera Coal**

Coal paella pan
Sauteuse Coal
Sauteuse Coal



Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
32	25	18632	44,95	4



Disponibles a partir de Junio 2022
Available from June 2022



Forestline & Forêtline line



FORGED ALUMINIUM



2 capas
2 layers

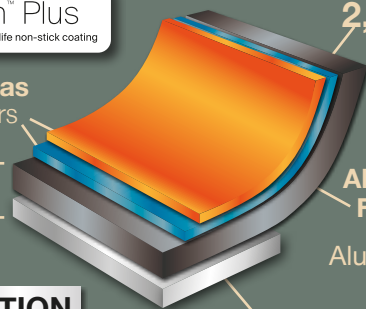
Fondo difusor
Diffuser bottom
3,5mm

FULL INDUCTION

Grosor cuerpo
Body thickness
2,2mm

Aluminio
Forjado
Forged
Aluminium

Acero Inoxidable
Stainless Steel



144



- ESP
- Aluminio forjado con fondo difusor.
 - Apta para todas las fuentes de calor incluida la inducción

- Antiadherente Xylan 2 capas, libre de PFOA.
- Mango tacto suave imitación madera.
- Apta para el lavavajillas.

FULL INDUCTION



GREAT DURABILITY



HEALTHFUL COOKING



GREAT RELEASE



EASY CLEAN



MADE WITHOUT PFOS



DISHWASHER SAFE

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

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

FULL INDUCTION

- FR
- Aluminium forgé avec fond diffuseur.
 - apte pour tout type de cuisinières, y compris à induction.

- Anti-adhésif Xylan 2 couches, sans PFOA.
- Poignée soft touch, imitation bois.
- Apte pour le lave-vaisselle.

FULL INDUCTION

- DE
- Aluminium-Bratpfanne.
 - Diffusionsbode.
 - Geeignet für alle Herdtypen, einschließlich Induktio.
 - Xylan-Antihaftbeschichtung, 2 Schichten, für

- maximale Haltbarkeit, frei von PFOA, umweltfreundlich..
- Soft-Touch-Griff, Holzimitation.
- Spülmaschinenfest.

FULL INDUCTION

Forestline



Forêtline





Sartén Forest
Forest fry pan
Poêle Forest
Schmiedepfanne Forest

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
20	16,2	18421	22,36	6
22	18,2	18423	24,02	6
24	19,2	18425	25,65	6
26	21,2	18427	28,25	6
28	22,8	18429	30,75	6



Sartén cuadrada Forest
Forest square fry pan
Poêle carrée Forest
Quadratische bratpfanne Forest

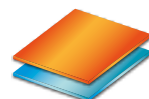
Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
24 x 24	18,2	18430	36,50	6
26 x 26	21	18432	40,05	6



Forest

Forêt





2 capas · 2 layers

Sartén Forêt

Forêt fry pan

Poêle Forêt

Schmiedepfanne Forêt

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
20	16,2	18520	22,36	6
22	18,2	18522	24,02	6
24	19,2	18524	25,65	6
26	21,2	18526	28,25	6
28	22,8	18528	30,75	6



Sartén cuadrada Forêt

Forêt square fry pan

Poêle carrée Forêt

Quadratische bratpfanne Forêt

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
24x24	18,2	18531	36,50	6



Wok Forêt

Forêt wok

Wok Forêt

Wok Forêt

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
28	18,2	18529	32,34	



Paellera Forêt

Forêt saucepan

Sauteuse Forêt

Sauteuse Forêt

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
30	23,8	18530	32,66	
32	25	18532	41,37	



Windline line



FORGED ALUMINIUM



2 capas
2 layers

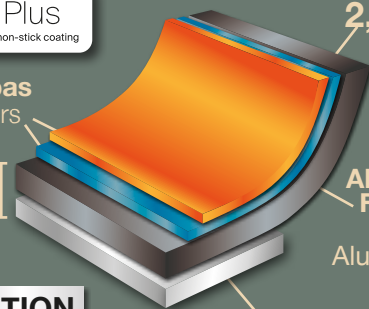
Fondo difusor
Diffuser bottom
3,5mm

FULL INDUCTION

Grosor cuerpo
Body thickness
2,2mm

Aluminio
Forjado
Forged
Aluminium

Acero Inoxidable
Stainless Steel



148



- ESP
- Aluminio forjado con fondo difusor.
 - Apta para todas las fuentes de calor incluida la inducción

- Antiadherente Xylan 2 capas, libre de PFOA.
- Mango tacto suave.
- Apta para el lavavajillas.

FULL INDUCTION



GREAT
DURABILITY



HEALTHFUL
COOKING



GREAT
RELEASE



EASY CLEAN



MADE WITHOUT
PFOS



DISHWASHER
SAFE

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

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

FULL INDUCTION

- FR
- Aluminium forgé avec fond diffuseur.
 - apte pour tout type de cuisinières, y compris à induction.

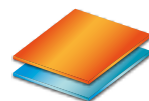
- Anti-adhésif Xylan 2 couches, sans PFOA.
- Poignée soft touch.
- Apte pour le lave-vaisselle.

FULL INDUCTION

- DE
- Aluminium-Bratpfanne.
 - Diffusionsbode.
 - Geeignet für alle Herdtypen, einschließlich Induktio.
 - Xylan-Antihaftbeschichtung, 2 Schichten, für

- maximale Haltbarkeit, frei von PFOA, umwelt-freundlich.
- Soft-Touch-Griff.
- Spülmaschinenfest.

FULL INDUCTION



2 capas · 2 layers



Sartén Wind

Wind fry pan
Poêle Wind
Pfanne Wind

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
18	13,1	18418	17,94	6
20	15,8	18420	21,32	6
22	17,5	18422	22,44	6
24	19,1	18424	23,57	6
26	21	18426	25,81	6
28	22,5	18428	28,07	6



Mango tacto suave
Soft touch handle

Set Wind

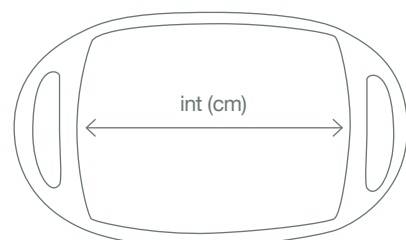
Ø (cm)	Ref.	€	
20 + 24	18433	43,82	6



Plancha Wind de asar

Wind deep fry pan
Plaque à grill Wind
Platte grill Wind

x, y (cm)	int (cm)	Ref.	€	
36 x 22, 5	29	18437	40,44	8
47 x 29	37,5	18447	56,19	8



Asas desmontables de silicona
Removable silicone handles



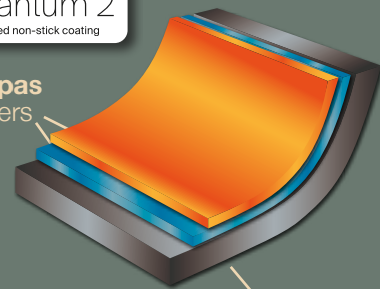
Formaline line



INOX 18%



2 capas
2 layers



Acero Inoxidable
Stainless Steel

150

ESP

- Acero inoxidable 18%.
- Recubrimiento antiadherente Quantum2, libre de PFOA, preservando el Medio Ambiente.
- Mango baquelita termoaislante.
- Ahorro de energía por la utilización del fuego

a baja intensidad.

- Es apta para todas las fuentes de calor (incluida la inducción).
- Apta para lavavajillas.



ENG

- 18% stainless steel.
- Environmental-friendly, PFOA-free Quantum2 non-stick coating.
- Heat-resistant Bakelite handle.

- Energy saving when used on low heat.
- Suitable for all heat sources (including induction).
- Dishwasher safe.



GREAT
RELEASE



EXCELLENT
DURABILITY



MADE WITHOUT
PFOS



REGULATORY
COMPLIANT

FR

- Acier inoxydable 18%.
- Revêtement antiadhésif Quantum2, sans PFOA, préservant l'Environnement.
- Manche bakélite thermo-isolant.
- Économie d'énergie pour l'utilisation du feu à

faible intensité.

- Elle est apte pour toutes les sources de chaleur (y compris l'induction).
- Lavable au lave-vaisselle.

DE

- Edelstahl 18%.
- Quantum-Antihaftbeschichtung, 3 Schichten, für maximale Haltbarkeit, frei von PFOA, umweltfreundlich.

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

Sartén antiadherente Forma

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

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	11,3	3	0,3	60314	16,87	-
16	12,5	3,8	0,5	60316	18,90	-
18	13	4,4	0,8	60318	21,14	-
20	15,3	5,0	1	60320	23,69	-
22	17,1	5,0	1,30	60322	28,43	-
24	19,1	5,0	1,75	60324	31,74	-
28	23	5,0	2,25	60328	39,59	-



INOX 18%

Sartén Forma

Forma fry pan
Poêle Forma
Pfanne Forma

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	11,3	3	0,3	60148	11,81	6
16	12,5	3,8	0,5	60158	12,50	10
18	13	4,4	0,8	60160	13,69	10
20	15,3	5,0	1	60162	15,92	8
22	17,1	5,0	1,75	60163	21,21	8
24	19,1	5,0	1,75	60164	23,48	8
28	23	5,0	2,25	60168	30,23	6



INOX 18%

Sartén Forma Mini

Forma Mini fry pan
Poêle Forma Mini
Pfanne Forma Mini



Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
12	9,3	3	0,2	60142	11,60	-
14	11,3	3	0,3	60144	11,93	-
16	12,5	3,8	0,5	60146	12,62	-



INOX 18%

Sartén Forma Mini Antiadherente

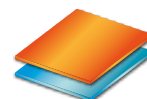
Forma Mini fry pan with non-stick surface
Poêle à revêtement anti-adhésif Forma Mini
Spezial-Antihaftpfanne Forma Mini



Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	11,3	3	0,3	60145	16,87	-
16	12,5	3,8	0,5	60147	18,90	-



INOX 18%



2 capas · 2 layers





Preparación

Preparation

La preparation

Zubereitung



Pasapurés, ralladores, rustideras...

Food mills, grates, roasters...

Moulins à légumes, râpes, plats à four...

Passiermülen, Reiben, Bräter...

Pasapurés y cedazosline

	Ø (cm)								
	15	18	20	22	24	26	28	30	32
						X			X
					X				
					X				
			X						
			X						
			X						
	X								
	15	18	20	22	24	26	28	30	32

Otras piezas
Other components

Ø (cm)

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

Otras piezas
Other components



8 x 8 cm



Pasapurés y cedazosline



Pasapurés reforzado

Mixers
Presse-purée
Passiergerät



Ø (cm)	Cazoleta Ø (cm)	H (cm)		L	Ref.	€	
26	16,5	13	3 discos	5	52226	96,80	2
32	16,5	15	3 discos	8	52232	105,80	2

INOX 18/10



Pasapurés brillo mango varilla

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



Ø (cm)	Cazoleta Ø (cm)	H (cm)		L	Ref.	€	
24	10,2	12	D. Fijo	2,75	52240	32,94	6
24	10,2	12	3 discos	2,75	52242	37,55	6

INOX 18/10



Pasapurés brillo mango baquelita

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



Ø (cm)	Cazoleta Ø (cm)	H (cm)		L	Ref.	€	
24	10,2	12	D. Fijo	2,75	52250	35,19	6
24	10,2	12	3 discos	2,75	52252	39,78	6

INOX 18/10



Pasapurés brillo mango baquelita

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

Ø (cm)	Cazoleta Ø (cm)	H (cm)		L	Ref.	€	
20	11,5	8,5	D. Fijo	1,75	52201	25,57	6
20	11,5	8,5	3 discos	1,75	52221	30,21	6

INOX 18/10

Ø (cm)	Cazoleta Ø (cm)	H (cm)		L	Ref.	€	
20	11,5	8,5	D. Fijo	1,75	52200	24,46	8
20	11,5	8,5	3 discos	1,75	52220	29,04	8

INOX 18/10

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

Ø (cm)	Cazoleta Ø (cm)	H (cm)		L	Ref.	€	
20	11,5	12	D. Fijo	1,75	52210	25,65	8
20	11,5	12	3 discos	1,75	52212	29,69	8

INOX 18/10



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

Ø (cm)	Cazoleta Ø (cm)	H (cm)		L	Ref.	€	
20	11,5	8,5	D. Fijo	1,5	52172	20,51	8
20	11,5	8,5	3 discos	1,5	52223	25,44	8

INOX 18/10



Ø (cm)	Cazoleta Ø (cm)	H (cm)		L	Ref.	€	
20	11,5	8,5	D. Fijo	1,5	52173	21,82	6
20	11,5	8,5	3 discos	1,5	52224	26,78	6

INOX 18/10

Pasapurés pequeño brillo
Small bright food mill
Presse-purée petit brillant
Passiergerät klein Glanz

Ø (cm)	Cazoleta Ø (cm)	H (cm)		L	Ref.	€	
15	10,2	8,5	D. Fijo	1	52157	20,03	6
15	10,2	8,5	2 discos	1	52127	23,82	6

INOX 18/10

Ø (cm)	Cazoleta Ø (cm)	H (cm)		L	Ref.	€	
15	10,2	8,5	D. Fijo	1	52137	20,58	6
15	10,2	8,5	2 discos	1	52167	24,55	6

INOX 18/10



Disco 4mm Opcional
4mm Disc Optional



3 Discos
3 Discs
3 Disques
3 Scheiben

Pasapurés y cedazosline



Prensapatatas cónico Elite
 Elite conical potato press
 Presse-pomme conique de terre Elite
 Konische Kartoffel-Pressse Elite

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
8	8	13340	29,21	6

INOX



Set 6 cedazos con malla
 Set 6 sieve with mesh
 Set 6 tamis avec maille
 Set 6 Mehlsieb mit gitter

Ø (cm)	Ref.	€	
(*)	67740	34,47	12

INOX



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

Colgador
 Hook

Cedazo con malla

Sieve with mesh
Tamis avec maille
Mehlsieb mit gitter



Ø (cm)	Paso		Ref.	€	
20	F	1 mm	67721	19,01	-
20	M	2 mm	67722	18,98	-
20	G	5 mm	67723	18,39	-
30	F	2 mm	67731	25,46	-
30	M	5 mm	67732	24,86	-
30	G	6 mm	67733	24,30	-
37	F	2 mm	67737	29,40	-
37	M	5 mm	67738	28,81	-
37	G	7 mm	67739	28,22	-

INOX

Mallas individuales intercambiables

Individual interchangeable meshes
Individuel interchangeables mailles
Einzel ersatzgitter

Ø (cm)	Paso	Ref.	€	
20	M	67742	5,50	-
20	G	67743	4,92	-
30	F	67751	8,06	-
37	F	67761	10,05	-
37	M	67762	9,44	-
37	G	67763	8,86	-

INOX

F : Fino · Fine · Fin · Fein

M : Medio · Medium · Moyen · Mittelfein

G : Grueso · Coarse · Gros · Grob

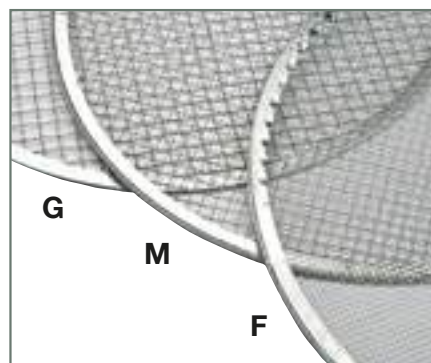


Cedazo suministrado con malla

Sieve supplied with mess

Tamis livré avec toile

Mehlsieb geliefert mit Gitter



Mallas intercambiables adicionales

Interchangeable mess

Toiles interchangeables supplémentaires

Zusätzliche Ersatzgitter



Caldero semiesférico

Semi-spherical mixing bowl

Bassine hemispherique

Rührschüssel halbrund

Bolset
Bolset

pág. 237
page 237

**Made in
SPAIN**

Caldero cónico
Conical mixing bowl

pág. 162
page 162



Acero Inoxidable 18/10
Stainless Steel 18/10

Escurridores y calderosline



Caldero cónico

Conical mixing bowl

Bassine pâtisière

Rührschüssel konisch

Sin asas · Without handles · Sans poignée · Ohne henkel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	9	0,9	67513	9,95	-
16	10	1,25	67515	11,20	-
20	12	2	67519	16,22	-
24	13	3,25	67523	19,97	-
28	14	5	67527	25,79	-
32	15	7	67531	27,55	-
36	16	10	67535	37,32	-

Con asas · With handles · À poignée · Mit henkeln

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
28	14	5	67528	34,71	-
32	15	7	67532	37,96	-
36	16	10	67536	47,23	-

INOX 18/10 

162



Caldero semiesférico

Semi-spherical mixing bowl

Bassine hemispherique

Rührschüssel halbrund

Sin asas · Without handles · Sans poignée · Ohne henkel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
28	16	7	67628	46,68	-
32	18	10	67632	53,86	-

Con asas · With handles · À poignée · Mit henkeln

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
28	16	7	67630	53,44	-
32	18	10	67634	60,60	-

Con base · With stand · À pied · Mit fuss

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
28	16	7	67629	61,93	-
32	18	10	67633	76,08	-

INOX 18/10 

Escurreidor cónico

Conical colander
Passoire conique
Abtropfschüssel

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

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
28	14	5	67529	51,97	-
32	15	7	67533	56,71	-
36	16	10	67537	63,78	-

INOX 18/10



Escurreidor con base

Colander with stand
Passoire à pied
Durchschlag mit fuss

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	10	2,5	50134	21,58	20
22	11	2,5	50234	23,64	20
24	12	3	51284	24,61	11
28	14	5	51294	32,12	6

INOX 18/10



Escurreidor con mango de varilla

Colander with rod-type handle
Passoire avec manche en fil d'acier
Durchschlag mit drahtgriff

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	7	1,75	53018	15,06	8

INOX 18/10



Escurreidor con mango

Colander with handle
Passoire avec manche
Durchschlag mit griff

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	7	1,75	53020	15,74	6

INOX 18/10



Escurreidor Ecco Acero

Ecco Acero colander
Passoires Ecco Acero
Durchschlag Ecco Acero

Ø (cm)	Ref.	€	
20	65220	16,32	-

INOX 18/10



Medidores y graserasline



Juego de 4 cazos de medida

Measuring cup 4 pieces

Esemble de 4 dosettes

4 Messbecher

-	Ref.	€	
-	15015	18,11	6

INOX 18%



Juego de 5 cucharas de medida

5 pieces measuring set

Esemble de 5 cuilleres à doser

5 Messlöffel

-	Ref.	€	
-	14005	16,22	24

INOX 18%



Cacillo dosificador de café

Measured coffee

Café mesurée

Gemessen Kaffee

x (cm)	Ref.	€	
15,5	55070	6,75	20

INOX 18/10



Jarra zumo con visor lateral

Juice jug with side level indicator

Carafe a jus de fruits avec niveau visible

Saftkanne mit seitlicher messskala

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
12	13	1	55108	25,74	12

INOX 18/10



Graseras

Oil bottle with gift box

Réceptier pour huile de friture dans écri

Bratölbehälter in Kasten

Pescado · Fish · Poisson · Fisch

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
10	12	0,75	61010	18,24	6

INOX

Carne · Meat · Viande · Fleisch

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
10	12	0,75	61011	18,24	6

INOX



Aprovechamiento de aceite
Oil recovery



Aceitera antigoteo

Anti-drip oil dispenser

Huiler anti-goutte

Tropffreier Ölsender

Ø (cm)	H (cm)	L (ml)	Ref.	€	
6	20	300	61326	8,68	-
6,5	23,5	500	61328	9,11	-

Vidrio
Glass




Rallador plano mango ABS paso medio

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

y (cm)	x (cm)	H (cm)	Ref.	€	
33	7	2	54732	12,25	12

INOX 18/10



Mango ABS · ABS handle
Manche ABS · Griff ABS

Funda protectora · Protective cover
Gaine de protection · Schutzüberzug


Rallador plano con depósito

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

Medio · Medium · Moyenne · Mitte

y (cm)	x (cm)	H (cm)	Ref.	€	
30,8	7	7,2	54752	12,85	-

Bidireccional · Two Way · Bidirectionnelle · Bidirektionales

y (cm)	x (cm)	H (cm)	Ref.	€	
30,8	7	7,2	54754	12,85	-

INOX 18/10



Rallador 4 caras

Four-way grater
Râpe 4 faces
Reibe 4 Seiten

x (cm)	x (cm)	H (cm)	Ref.	€	
9	6	21	54698	9,10	24
10,5	8	24,5	54700	9,60	24

INOX 18%



4 caras
Four-way grater



Rallador 6 caras

Six sided grater
Râpe 6 faces
Reibe 6 Seiten

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
10,5	8,2	24,5	54702	11,25	24

INOX 18%



Rallador de manivela Elite

Elite grater Mill
Moulin à fromage Elite
Reibmühle Elite

x (cm)	Ref.	€	Pack
20	13332	18,18	1

INOX 18%



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

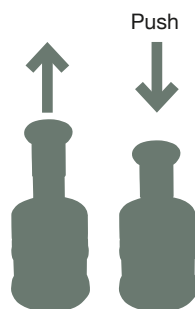


Picador automático Elite

Elite onion chopper
Hachoir-oignon Elite
Zwiebelhacher Elite

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
9	21	13334	23,63	6

INOX



Sencillo y rápido · Quick & simple



Con depósito transparente
With see-through tank

Prensa ajos Elite

Elite garlic press
Presse-ail Elite
Knoblauchpresse Elite

x (cm)	Ref.	€	
20	13306	17,99	6

INOX 18%

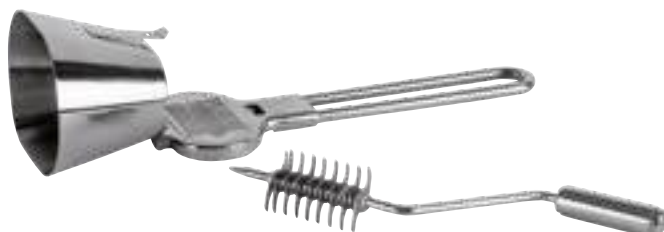


Picaperejil Elite

Elite fine herbs mincer
Hachoir à manivelle pour fines herbes Elite
Kräutermühle, fein rostfrei Elite

Ø (cm)	x (cm)	H (cm)	Ref.	€	
9	19	6	13336	19,92	6

INOX



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



Balanza Nutricional
Nutritional scale
Balance diététique
Nährwertwaage



	H (cm)	x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
Black	1,5	22,5	15,5	61462	47,21	-
White	1,5	22,5	15,5	61463	47,21	-



Superficie táctil

Tactile Surface
Surface Tactile
Tast-Oberfläche

1 gr.

Resolución: 1 g/ 0.1 oz

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



Capacidad: 5 kg (11 lb.)

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

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

170



Units: kg · Lb · St

Báscula Dynamic

Nutritional scale
Balance diététique
Nährwertwaage

x (cm)	Ref.	€	
12	61470	27,30	-



Capacidad: 50 kg (110 lb.)

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

27cm



Ø16 cm

Balanza de pared
Wall scales
Balance murale
Wandwaage



-	Ref.	€	
-	61468	33,77	6



Con Temporizador y Reloj

Clock and Timer
Horloge et Minuteur
Uhr-und Timerfunktion

1 gr.

Resolución: 1 g/ 0.1 oz

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



Capacidad: 3 kg (6,6 lb.)

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

Balanza redonda de cocina

Round kitchen scales
Balance ronde de cuisine
Runde Küchenwaage



Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
17	2	61466	30,05	6

↑ Extraplana · Slimline
↓ Slimline · Schlank

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

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



Balanza light rectangular

Light scales rectangular
Balance light rectangulaire
Waage light rechteckig



H (cm)	x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
1,3	23,5	14,5	61464	37,80	4

 ↑ Extraplana · Slimline
↓ Slimline · Schlank

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

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



Rustideras y fuentesline

INOX 18%

**Rustidera rectangular asa monobloc**

Rectangular roasting tin monobloc handle

Plat à gratin rectangulaire poignée monobloc

Bratform rechteckig Griffrand

int (cm)	ext (cm)	H (cm)	Ref.	€	
18 x 13	21,8 x 14,2	3	59089	8,27	15
21 x 15	24,0 x 16,2	3,5	59091	10,32	10
30 x 21	37,0 x 22,2	5,5	59095	17,04	10
35 x 26	40,2 x 28,2	5,5	59097	21,53	10
40 x 31	42,2 x 32,2	6	59099	27,76	6

INOX 18% 

INOX 18/10

**Rustidera rectangular asa monobloc**

Rectangular roasting tin monobloc handle

Plat à gratin rectangulaire poignée monobloc

Bratform rechteckig Griffrand

int (cm)	ext (cm)	H (cm)	Ref.	€	
21 x 15	24,0 x 16,2	3,5	18091	12,79	10
30 x 21	37,0 x 22,2	5,5	18095	23,18	10
35 x 26	40,2 x 28,2	5,5	18097	30,69	10
40 x 31	42,2 x 32,2	6	18099	39,85	6

INOX 18/10 

INOX 18%

**Rustidera con asa**

Roasting tin with handle

Plat à gratin avec poignée

Bratform mit griff

int (cm)	ext (cm)	H (cm)	Ref.	€	
38,1 x 30	40,5 x 32	6	59199	32,81	-
50 x 40	52,2 x 42,2	8	59250	84,02	-

INOX 18% 

INOX 18/10

**Rustidera con asa**

Roasting tin with handle

Plat à gratin avec poignée

Bratform mit griff

int (cm)	ext (cm)	H (cm)	Ref.	€	
38,1 x 30	40,5 x 32	6	18199	45,45	-
50 x 40	52,2 x 42,2	8	18250	100,12	-

INOX 18/10 

INOX 18%

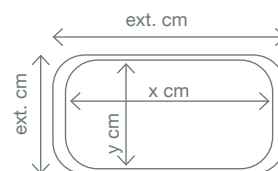


Bandeja 'Llauna'
Steel Baking tray
Plaque de cuisson en acier
Backblech aus Stahl

int (cm)	ext (cm)	H (cm)	Ref.	€	
30 x 21	37,0 x 22,2	2,5	59045	14,15	10
35 x 26	40,2 x 28,2	2,5	59047	17,14	10
40 x 31	42,2 x 32,2	2,5	59049	21,23	6

INOX 18%

INOX 18/10



Bandeja 'Llauna'
Steel Baking tray
Plaque de cuisson en acier
Backblech aus Stahl

int (cm)	ext (cm)	H (cm)	Ref.	€	
30 x 21	37,0 x 22,2	2,5	18045	19,68	10
35 x 26	40,2 x 28,2	2,5	18047	25,03	10
40 x 31	42,2 x 32,2	2,5	18049	28,66	6

INOX 18/10

Bandeja rectangular
Rectangular dish
Plat rectangulaire
Tablett rechteckig

x (cm)	ext (cm)	H (cm)	Ref.	€	
21x15	24,0 x 16,2	1,3	55028	7,54	-
30x21	37,0 x 22,2	1,5	59015	14,63	-
35x26	40,2 x 28,2	1,6	59017	16,37	-
40x31	42,2 x 32,2	1,8	59019	20,10	-

INOX 18%



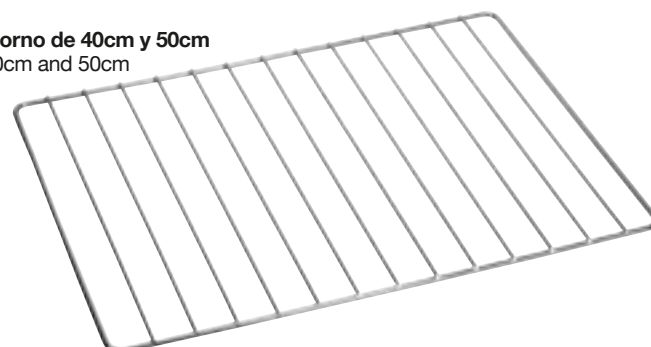
Rejilla de horno
Oven rack
Grille de four
Backofengestell



Para fuentes de horno de 40cm y 50cm
For roasting tins 40cm and 50cm

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35	27	59051	26,95	-
42,5	34	59052	27,95	-

Acero Cromado



Pinza tenaza para horno
Tong for oven

Página 186
Page 186





¡Descubre nuevos sabores del mar y la huerta al plato!
Discover new flavors of the sea and the garden on the plate!





H · A · M · A · R · R · A · T · Z

*¡Conoce el proyecto HAMARRATZ!
Get to know the project HAMARRATZ!*



<https://hamarratz-zumaia.com>

Rustideras y fuentesline

INOX 18%



Kit especial rebozados

Battering kit
Kit à enrober
Panier-set

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
21	15	59271	32,10	6

INOX 18%



INOX 18%



Set de 3 fuentes para tapas

Set of 3 snack trays
Set 3 assiettes à tapas
Satz 3 platte für tapas

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
18	13	59272	26,00	6

INOX 18%



Bandeja ración 13 x 14 cm

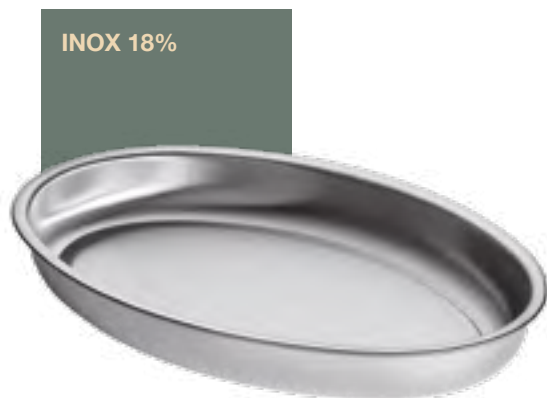
Snack tray 13 x 14 cm
Assiette tapas 13 x 14 cm
Platte für tapas 13 x 14 cm

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
13	14	53067	8,29	10

INOX



INOX 18%



Fuente oval-honda borde vuelto

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

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
35	24	4	59075	11,74	6
40	26	4,5	59077	14,63	6
45	29	5	59079	16,23	6
50	31	5	59081	19,38	5

INOX 18%



INOX 18/10



Fuente oval-honda borde vuelto

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

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
35	24	4	18075	17,53	6
40	26	4,5	18077	20,54	6
45	29	5	18079	23,04	6
50	31	5	18081	26,72	5

INOX 18/10





Manopla incluida
Mitten included

Fuentes ovales-hondas borde vuelto (más info. en página anterior)
Deep oval dishes out-turned edge (more info. on previous page)

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

x (cm)	Ref.	€	
35 + 40	59270	35,50	4

INOX 18%

177



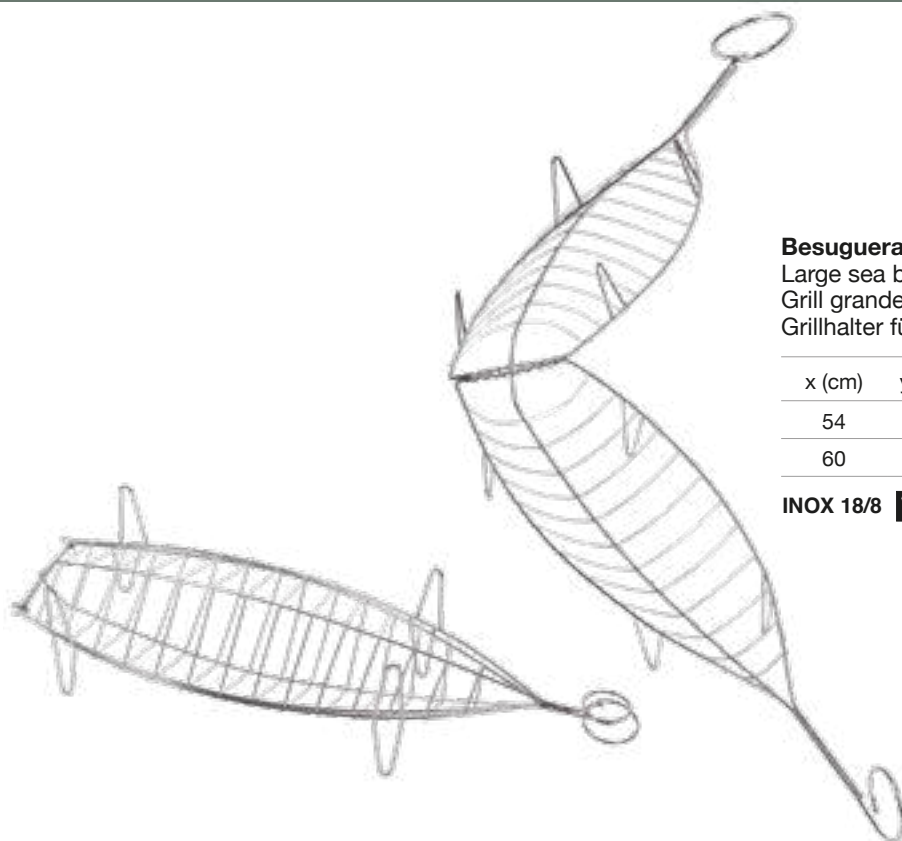
Rustideras rectangulares asa monobloc (más info. en página anterior)
Rectangular roasting tins monobloc handle (more info. on previous page)

Set fuentes horno David de Jorge
David de Jorge roasting tin set
Set David de Jorge plat à gratin
Satz David de Jorge Bratform

x (cm)	Ref.	€	
30 + 35	90168	39,09	4

INOX 18%

Especial GRILL-BARBACOA



Besuguera

Large sea bream grill
Grill grande poissonnière
Grillhalter für Fisch

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
54	13,5	8	53670	45,04	3
60	19	15	53675	59,21	3

INOX 18/8 

178



Parrilla doble 18/8

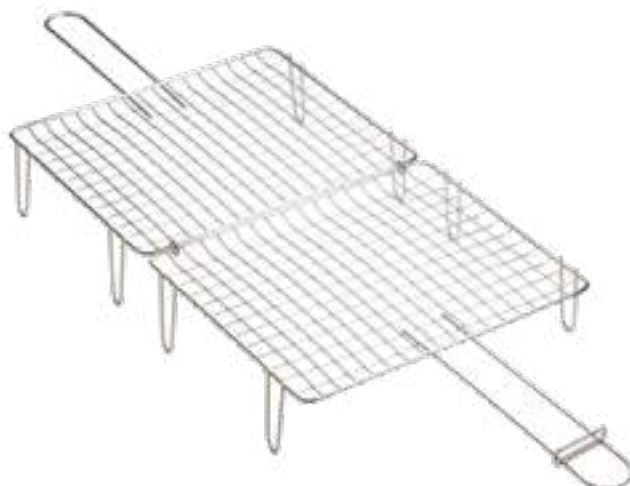
Sea bream grill 18/8
Grill poisson 18/8
Fisch-Grillrost 18/8

x (cm)	y (cm)	Ref.	€		
25	30	53655	62,73	3	
30	35	53660	69,26	3	
30	35	53661	69,90	3	(*)
40	45	53665	100,41	3	
40	45	53666	102,28	3	(*)

INOX 18/8 



(*) Parrilla doble CON PATAS
Double grill WITH LEGS



Parrilla sobremesa inoxidable
Stainless steel table grill
Grill de table inoxydable
Tischgrillrost aus Edelstahl



x (cm)	y (cm)	h (cm)	Ref.	€	
25	20	12,5	53678	109,95	

INOX 18/8



Parrilla verduras
Vegetable grill
Grille à légumes
Gemüsegrillrost



	x (cm)	y (cm)	h (cm)	Ref.	€	
6 uds.	42,5	24,5	8,5	53676	31,95	5
9 uds.	50	24,5	8,5	53677	35,95	5

INOX



Especial GRILL-BARBACOA



Paleta

Spatula
Spatule
Spatula

x (cm)	Ref.	€	
26	13463	7,83	12

INOX  



Paleta Pizza

Pizza spatula
Spatule pizza
Pizza Spatula

x (cm)	Ref.	€	
30	13450	9,03	12

INOX  



Espátula triangular

Triangular spatula
Spatule triangulaire
Spatula triangolare

x (cm)	Ref.	€	
28	13452	6,63	12

INOX  



Espátula plancha

Spatula
Spatule
Grillschaufel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
12,5	10	13454	7,83	-

INOX  



Espátula perforada
Perforated spatula
Spatule lisse poignée
Pfannenschaufel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
15	33	13460	8,43	12
20	38	13461	9,27	12
25	42	13462	10,85	6

INOX  



Espátula lisa
Straight spatula
Spatule lisse
Backschaufel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
15	33	13465	8,43	12
20	38	13466	9,27	12
25	42	13467	10,85	12

INOX  



Espátula larga recta
Long straight spatula
Spatule longue droite
Palette

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
10	3	13470	3,85	12
15	3	13472	4,82	12
20	3,5	13474	6,02	12
25	3,5	13476	7,22	12

INOX  



Espátula larga acodada
Long bent spatula
Spatule longue coudée
Winkelpalette

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
10	3	13480	3,85	12
15	3	13482	6,02	12
20	3,5	13484	7,22	12
25	3,5	13486	8,43	12
30	3,5	13488	9,63	12

INOX  



Especial GRILL-BARBACOA



Pinza grill Nylon

Nylon tipped Grill tongs
Pince Grill pointes nylon
Grillzange Nylongreifer

x (cm)	Ref.	€	
30	53630	6,51	12
35	53635	7,55	12

INOX 



Pinza barbacoa

All stainless steel barbecue tongs
Pince barbecue tout inox
Grillzange

x (cm)	Ref.	€	
25	53725	4,83	10
30	53730	5,51	10
35	53735	6,88	100

INOX 18% 



Pinza especial dentada

Special toothed tong
Pince dentée spéciale
Specialzange mit Zähnen

x (cm)	Ref.	€	
20	13404	6,95	10

INOX 18% 

Pinza profesional con guía

Stainleel steel fish grill

Pince professionnelle avec guide

Profi-Zange mit Schiene

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
33	10	1,5	53645	16,02	6
45	10	1,5	53646	22,95	6



INOX 18/8

Pinza pala silicona 35

Stainleel steel tong with silicone scoop 35

Pince spatule silicone 35

Zange mit silikongreifer 35

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
35	9	4	53643	7,85	6

INOX

Pinza pala larga inox

Stainleel steel barbecue tong

Pince spatule longue

Grillzange langer Stiel

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
35	9	4	53640	5,67	6
55	9	4	53641	13,75	6



INOX 18/8

Set de 6 pinchos para brocheta

Set Of 6 Round Skewers

Set 6 Brochettes Carré Inox

Fleischspiesse Rostfrei (6 Stück)

x (cm)	Ref.	€	
30	53125	9,39	100

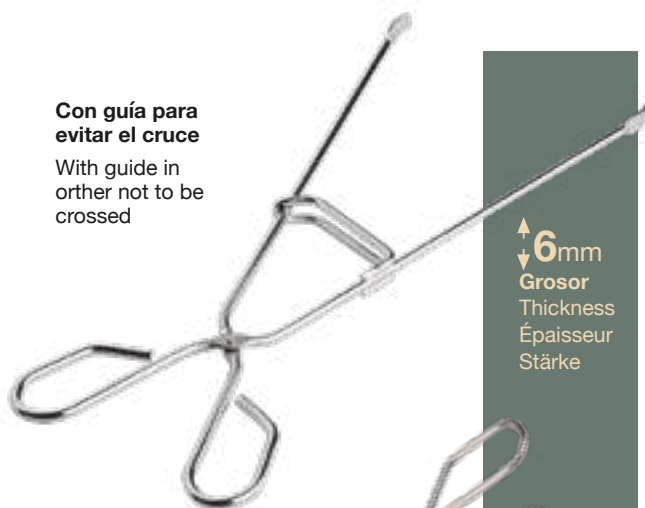
INOX



Con protector
With protective

Con guía para
evitar el cruce

With guide in
order not to be
crossed



↑ 6mm
↓ Grosor
Thickness
Épaisseur
Stärke

↑ 5mm
↓ Grosor
Thickness
Épaisseur
Stärke




Molde forma corazón

Baking mould heart
Cercle cœur à moule cuisine
Backform herz

Ø (cm)	Ref.	€	
8	59414	3,82	6

INOX 18%


Molde forma nube

Baking mould cloud
Cercle nuage à moule cuisine
Backform cloud

Ø (cm)	Ref.	€	
8	59412	3,82	6

INOX 18%



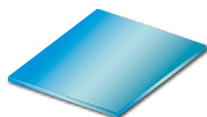
← extensible de Ø 16cm a 30cm →

Molde extensible para reposteria

Adjustable pastry ring
Cercle extensible
Einstellbare Gebäck Ring

H (cm)	Ref.	€	
8,5	59410	15,76	24

INOX 18%



1 capa · 1 layer


Fuente especial horno antiadherente

Special oven-safe, non-stick dish
Plat spécial four antiadhésif
Spezielle Backofenschüssel, antihaftbeschichtet

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	5,5	0,6	50015	11,10	-
16	7	1	50017	12,23	-
20	7	2	50038	14,57	-

INOX 18/10


Cazo Profesional salsas

Professional pouring saucepan
Casserole à sauce professional
Professional Saucenfächchen

Ø (cm)	Ref.	€	
12	14007	11,12	20



INOX 18%

Batidor mecánico automático

Automatic mechanical egg whisk
Fouet mécanique automatique
Automatische Mechanische Rührbesen

H (cm)	x (cm)	Ref.	€	
25	5	53221	8,29	24
35	7	53220	8,95	10

INOX 18/10



Batidor mecánico, uso manual, sin cables, no necesita ni electricidad ni batería.
Cable-free mechanical whisk for manual use, does not need electricity or battery.
Fouet mécanique, usage manuel, sans câbles, qui ne requiert ni électricité ni batterie.
Praktischer handbetriebener Quirl, ohne Stromkabel und ohne Batterie.



Racionador de helado Elite

Elite Ice cream scoop
Cuillère a glace Elite
Eisportionierer Elite

x (cm)	Ref.	€	
21,5	13312	7,73	6

INOX 18%

Racionador de helado Elite

Elite Ice cream scoop
Boule a glaces Elite
Eisportionierer Elite

Ø (cm)	Ref.	€	
4,5	13366	21,29	12
5,0	13368	21,29	12
5,5	13370	21,29	12
6,0	13372	21,29	12
6,5	13374	21,29	12

INOX 18%

Flanero exterior pulido, satinado interior

Custard mould
Moule à flan
Puddingform aussen poliert innen geschliffen

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
7	5,7	0,20	53071	1,70	12
8	5,7	0,22	53081	1,82	12

INOX

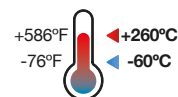
Flanero pulido exterior

Custard mould
Moule à flan
Puddingform aussen poliert innen satiniert

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
6	4,5	0,16	53060	2,97	12
7	5,5	0,18	53070	3,15	12
8	5,5	0,20	53080	3,27	12

INOX 18/10



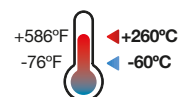


Silicone

Salvamangos silicona

Silicone handle saver
Protecteur manches en silicone
Silikongriffschutz

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
15	4,5	53990	10,49	-



Silicone

Set 2 asas de silicona

2 Silicone handles set
Set 2 poignées silicone
2 Silikongriffe satz

-	Ref.	€	
-	53996	8,74	100



Pinza tenaza para bandeja horno

Tongs for oven tray
Pince pour grille four
Zange für Backblech

-	Ref.	€	
-	53115	9,23	50

INOX 18%



Set de 2 manoplas textiles

2 Textile oven gloves set
Set 2 gants pour le four
2 Textilhandschuhe satz

Ref.	€	
10211	10,57	-





Utensilios

Tools

Le matériel de cuisine

Utensilen

Coladores, pizza, pinzas, complementos...

Strainers, pizza, tongs, complements...

Passoire, pizza, pinces, compléments...

Küchensets, Pizza, Zangen Küchenzubehör...



Cazo Force
Force ladle
Louche Force
Schöpfkelle Force

Ø (cm)	x (cm)	L	Ref.	€	
9,5	38	0,125	13151	14,42	12
10,2	40,5	0,25	13152	18,44	12

INOX 18/10  



Espumadera Force
Force skimmer
Écumoire Force
Schaumlöffel Force

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
38	11,5	13161	14,05	12

INOX 18/10  



Espátula Force
Force spatula
Spatule Force
Pfannenschaufel Force

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
38	9	13171	12,25	12

INOX 18/10  



Espátula prensador Force
Force pressing spatula
Palette pour presser Force
Pressvorrichtung schaufel Force

x (cm)	Ref.	€	
32	13193	17,66	12

INOX 18/10  



Tenedor Force
Force fork
Fourchette Force
Tranchiergabel Force

x (cm)	Ref.	€	
38	13191	10,08	12

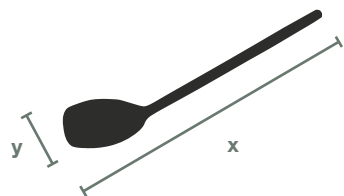
INOX 18/10  



Cuchara Force
Force spoon
Cuillère Force
Servierlöffel Force

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
38	7	13181	11,63	12

INOX 18/10  



Cuchara espagueti Force
Spaguetti Force spoon
Spaguetti cuillère Force
Spaghettiheber Force

x (cm)	Ref.	€	
38	13192	13,30	12

INOX 18/10  



Forceline

**Cazos una pieza**

One-piece ladle
Louches une pièce
Schöpfkelle einteilig

Ø (cm)	x (cm)	L	Ref.	€	
9	39	0,20	55309	14,48	-
10	43	0,25	55310	16,93	-
12	45	0,50	55312	19,66	-
14	49	0,75	55314	22,77	-
16	55	1	55316	25,05	-

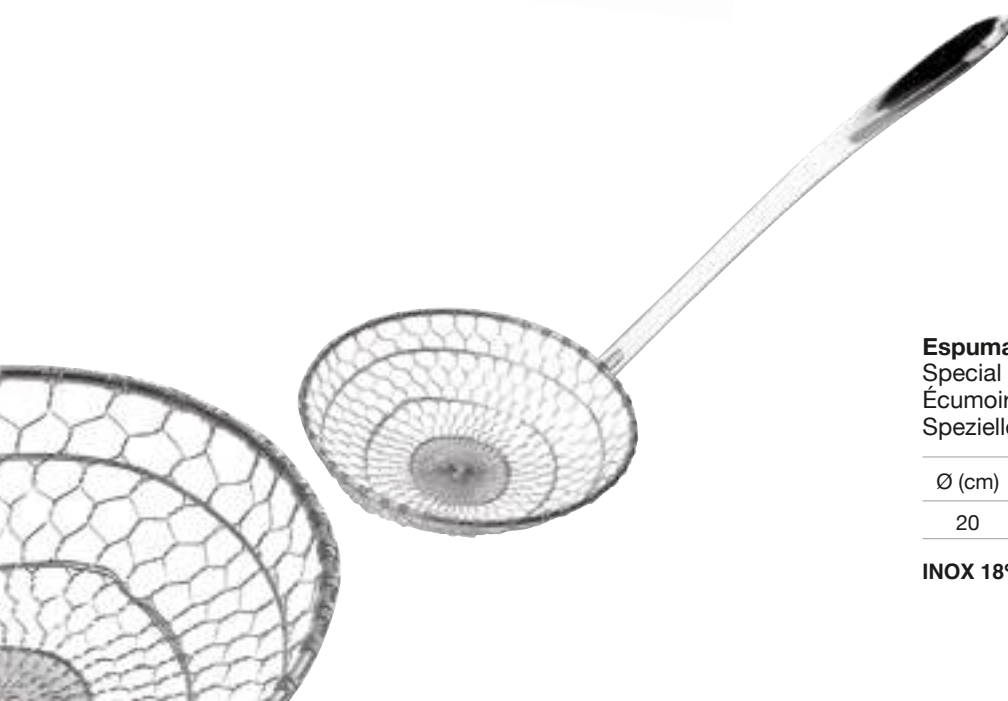
INOX 18/10

**Espumaderas una pieza**

One-piece skimmer
Écumoire en une pièce
Schaumlöffel einteilig

Ø (cm)	x (cm)	Ref.	€	
8	37	55318	10,75	-
9	39	55319	12,61	-
10	43	55320	13,28	-
12	45	55322	15,39	-
14	49	55324	17,76	-
16	55	55326	19,15	-

INOX 18/10

**Espumadera de malla especial**

Special mesh skimmer
Écumoire tamis spéciales
Spezielle Mesh Abschäumer

Ø (cm)	x (cm)	Ref.	€	
20	50	53256	17,52	6

INOX 18%



Cazo de malla y varilla reforzada

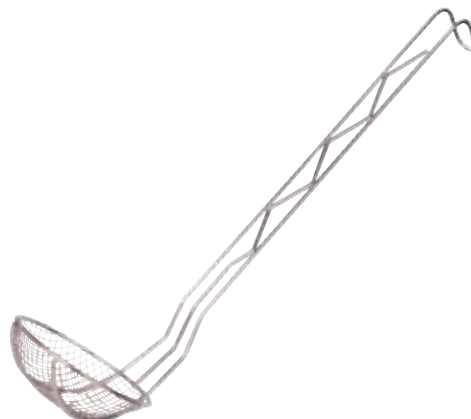
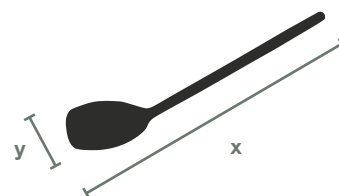
Stiffened mesh and wire ladle

Louche tamis et fil renforcé

Fritierkelle Draht und Gitter verstärkt

Ø (cm)	x (cm)	Ref.	€	
9	39	53176	21,07	-
12	45	53178	22,40	-
14	49	53180	22,69	-
16	55	53182	23,02	-

INOX 18/10  



Espumaderas reforzadas varilla y malla

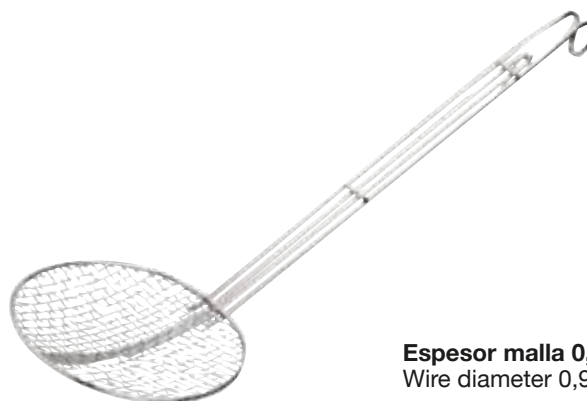
Reinforced mesh-wire skimmer

Écumoire fil-tamis renforcée

Fritierlöffel Draht und Gitter verstärkt

Ø (cm)	x(cm)	Ref.	€	
10	30	53610	11,95	50
12	39	53612	12,18	100
14	46	53614	14,70	50
16	49	53616	19,38	50
18	50	53618	20,79	50
24	53	53624	26,16	25

INOX 18/10  



Espesor malla 0,9mm
Wire diameter 0,9mm

Paso de malla 5,45mm
Opening 5,45mm





**Diferentes formas de cocinar.
En la variedad está la riqueza**

**Different ways of cooking.
Richness is in variety**





Cazo Inox Line
Inox Line ladle
Louche Inox Line
Schöpfkelle Inox Line

Ø (cm)	x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
9	35	9	42052	9,95	-

INOX 18%  



Espumadera Inox Line
Inox Line skimmer
Écumoire Inox Line
Schaumlöffel Inox Line

Ø (cm)	x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
10,5	35	10,5	42062	6,44	-

INOX 18%  

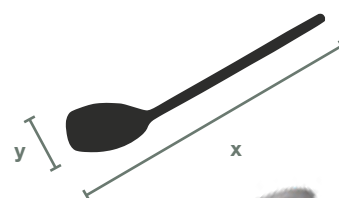


Espátula Inox Line
Inox Line spatula
Spatule Inox Line
Pfannenschaufel Inox Line

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35	8	42072	5,86	-

INOX 18%  





Cuchara Inox Line

Inox Line spoon
Cuillère Inox Line
Servierlöffel Inox Line

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35	7	42082	5,79	-

INOX 18%  



Tenedor Inox Line

Inox Line fork
Fourchette Inox Line
Tranchiergabel Inox Line

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35	3	42092	8,18	-

INOX 18%  



Inoxline



Cazo Nylon
Nylon ladle
Louche Nylon
Schöpfkelle Nylon

x (cm)	y (cm)	L	Ref.	€	
33	9	0,1	35351	4,03	36

INOX 18%  



Espumadera Nylon
Nylon skimmer
Écumoire Nylon
Schaumlöffel Nylon

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
33	11	35361	4,03	36

INOX 18%  



Espátula perforada Nylon
Nylon perforated spatula
Spatule lisse poignée Nylon
Pfannenschaufel Nylon

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
33	8	35371	4,03	36

INOX 18%  



Cuchara espagueti Nylon
Nylon spaghetti spoon
Spaguetti cuillère Nylon
Spaghettiheber Nylon

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
33	6,5	35382	4,03	36

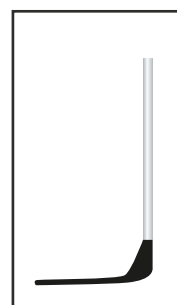
INOX 18%  



Espátula acodada Nylon
Nylon bent spatula
Spatule coudée Nylon
Spatule coudée Nylon

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
33	8	35372	4,03	36

INOX 18%  

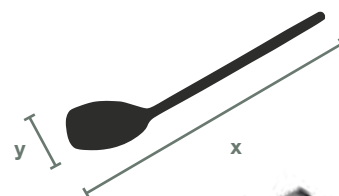




Cuchara Nylon
Nylon spoon
Cuillère Nylon
Servierlöffel Nylon

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
33	6,5	35381	4,03	36

INOX 18%  



Cuchara ranurada Nylon
Nylon spoon
Cuillère Nylon
Gelochter servierlöffel Nylon

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
33	6,5	35383	4,03	36

INOX 18%  



Nylonline



Cazo Nature
Nature ladle
Louche Nature
Schöpfkelle Nature

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35	9	35052	9,86	12

INOX 18%



Espumadera Nature
Nature skimmer
Écumoire Nature
Schaumlöffel Nature

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35	10,5	35062	8,11	12

INOX 18%



Espátula perforada Nature
Nature perforated spatula
Spatule lisse poignée Nature
Pfannenschaufel Nature

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35	8	35074	7,94	12

INOX 18%



Espátula Nature
Nature spatula
Spatule Nature
Pfannenschaufel Nature

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35	10	35072	7,54	12

INOX 18%



Espátula prensador Nature
Nature pressing spatula
Palette pour presser Nature
Pressvorrichtung schaufel Nature

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35	-	35042	7,54	12

INOX 18%



Cuchara Nature
Nature pressing spoon
Cuillère Nature
Servierlöffel Nature

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35	7	35082	8,11	12

INOX 18%



Tenedor Nature
Nature perforated fork
Fourchette Nature
Tranchiergabel Nature

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35	3	35092	7,54	12

INOX 18%



Natureline



Pincel silicona mango acero

Silicona brush steel handle
Pinceau silicone manche acier
Malerspinsel silikon

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
22	3,8	35341	3,49	36

INOX

Espátula silicona pequeña mango acero

Silicona spatula small steel handle
Spatule petit silicone manche acier
Silikonschaufel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
22,2	3,5	35342	3,10	36

INOX

Espátula silicona grande mango acero

Silicona spatula big steel handle
Spatule grand silicone manche acier
Silikonschaufel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
21,6	4,8	35343	4,07	36

INOX



Espátula de silicona

Silicone spatula
Spatule silicone
Silikonschaufel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
21,5	4	35344	3,44	36
27,5	5,5	35345	4,32	36

100% Silicone

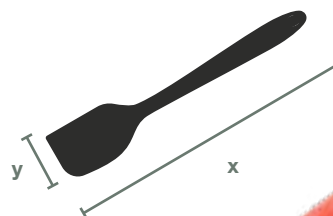
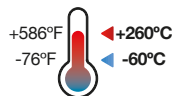
Pincel de silicona

Silicone brush
Pinceau en silicone
Silikonbürste



x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
25	4,3	35352	4,64	

100% Silicone

**Cuchara de silicona**

Silicone spoon
Cuillère en silicone
Silikonlöffel



x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
27,6	5,6	35346	4,97	

100% Silicone

Cuchara plana de silicona

Silicone flat spoon
Cuillère plate en silicone
Silikonlöffel



x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
28,1	5,2	35347	4,64	

100% Silicone

Espátula ranurada de silicona

Slotted silicone spatula
Spatula en silicone à fentes
Geschlitzter Silikonspatel



x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
30,6	7,8	35348	4,97	

100% Silicone

Espátula volteadora de silicona

Silicone spatula turner
Spatule tourneur en silicone
Silikon Spachtelwender



x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
25,8	12	35349	6,82	

100% Silicone

Cazo de silicona

Silicone ladle
Louche en silicone
Silikonkelle



x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
29,7	8,7	35350	5,84	

100% Silicone

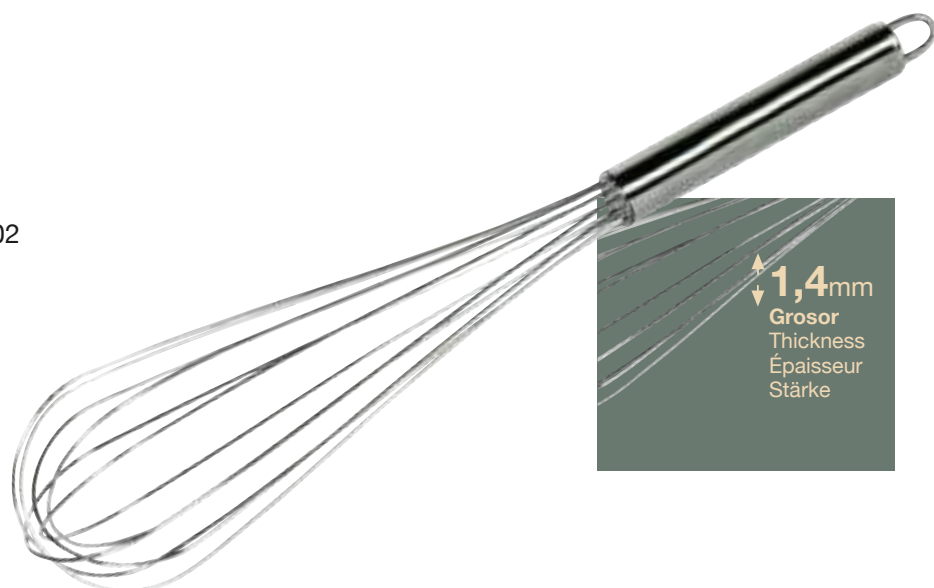




Batidor
Whisk
Fouet
Rührbesen

x (cm)	Ref.	€	
25	53225	11,33	50
30	53230	12,24	50
35	53235	13,02	50
40	53240	13,94	50
45	53245	15,23	-
50	53246	16,81	-
55	53247	17,93	-
60	53248	18,77	-

INOX 18/10  



Batidor
Whisk
Fouet
Rührbesen

x (cm)	Ref.	€	
25	53972	7,25	10
30	53974	8,43	10
35	53976	9,37	10
40	53978	10,49	10

INOX  



Batidor silicona
Silicone whisk

Batidor silicona mango inox
Silicone whisk inox handle
Fouet silicone manche acier
Silikonrührbesen

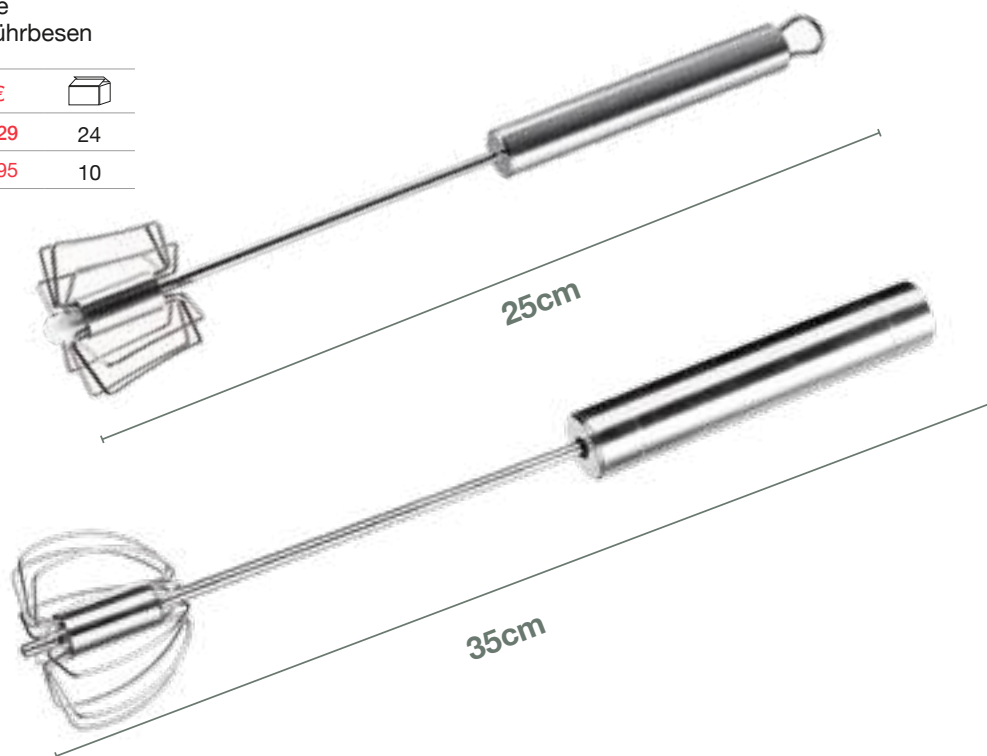
x (cm)	Ref.	€	
25	53995	7,04	24
35	53997	8,21	24

INOX  

Batidor mecánico automático
Automatic mechanical egg whisk
Fouet mécanique automatique
Automatische mechanische rührbesen

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
25	5	53221	8,29	24
35	7	53220	8,95	10

INOX 18/10



Batidor mecánico, uso manual, sin cables, no necesita ni electricidad ni batería.
Cable-free mechanical whisk for manual use, does not need electricity or battery.
Fouet mécanique, usage manuel, sans câbles, qui ne requiert ni électricité ni batterie.
Praktischer handbetriebener Quirl, ohne Stromkabel und ohne Batterie.





Soporte pared Nylon 5

Nylon suport
Support Nylon
Wandhalterung

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
30	-	35321	5,79	12

INOX 18/10  



Soporte pared

Wall support
Support mural
Hängeleiste

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
-	-	00006	4,50	-

INOX 18/10  



Soporte de pie

Stand
Support droit
Ständer

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
38	13	13019	14,12	12

INOX  



Escurridor de cubiertos

Cutlery cylinder
Panier pour porte couvert
Besteckabtropfer

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
6	10	61706	3,85	24
9	11,7	61711	6,07	24
10	12,5	61712	8,03	24
11	14	61714	9,02	24

INOX  



Reposacucharas

Spoon rest
Repose-cuillère
Löffelablage

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
20	10	13007	10,12	100

INOX  

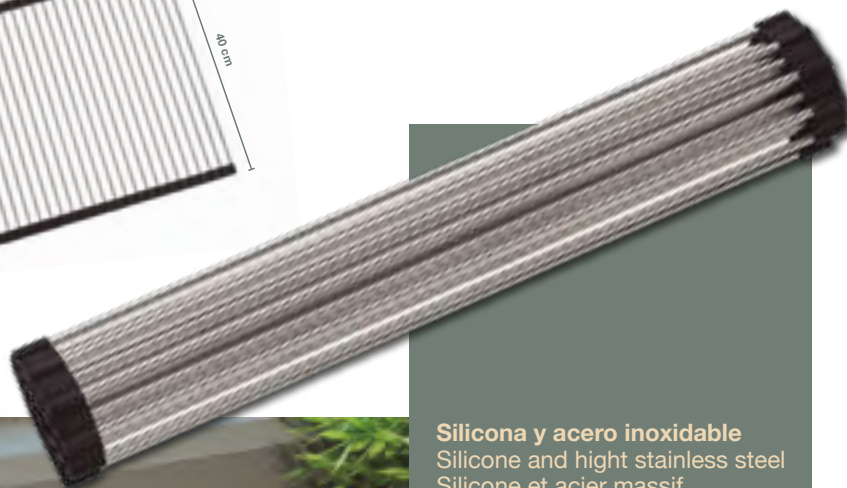
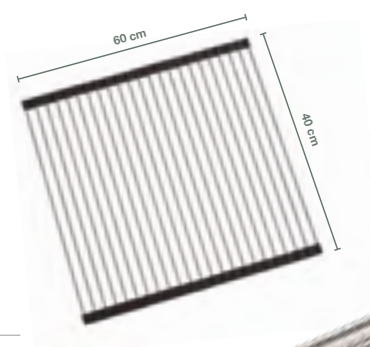


Escurridor enrollable

Roll-up drainer
Egouttoir déroulant
Rolladen Geschirrständer

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
60	40	61708	34,11	-

INOX  



Silicona y acero inoxidable
Silicone and high stainless steel
Silicone et acier massif
Silikon und massiver stahl



Silicone

Escurridor de cubiertos

Cutlery cylinder
Panier pour porte couvert
Besteckabtropfer





New



¡Mantén tus sartenes y tablas ordenadas!
Keep your pans and boards tidy!



Soporte tablas vertical
Vertical board support
Support pour planches à découper
Senkrechte Brettauflage



	x (cm)	y (cm)	z (cm)	Ref.	€	
4 uds.	24	19,5	17	61716	14,95	6
8 uds.	40	30	27	61717	39,95	-

INOX  



207

Soporte sartenes horizontal
Horizontal pan support
Support pour poêles horizontale
Waagrechter Pfannenträger



	x (cm)	y (cm)	z (cm)	Ref.	€	
4 uds.	27	26	24	61718	30,50	10

INOX  



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

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

Colador fuerte

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

Ø (cm)	x(cm)	Ref.	€	
14	37	53514	19,54	24
16	40	53516	21,40	24
18	41	53518	24,12	24
20	44	53520	28,73	24
23	54	53523	31,10	24
25	57	53525	36,89	24
31	60	53531	45,56	12
36	63	53536	53,60	24

INOX 18/10  

Colador de varilla y malla

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

Ø (cm)	x(cm)	n° patillas	Ref.	€	
8	22	2	53330	2,38	100
10	27	1	53332	3,00	100
12	28	2	53334	3,94	100
14	29	2	53336	7,47	50
16	31	2	53338	8,35	50
18	36	1	53340	9,86	50
20	38	1	53342	11,19	50
22	39	1	53344	19,78	50
25	42	1	53346	23,80	50

INOX 18/10  



Colador Professional Line S/S
Strainer Professional Line S/S
Passoire Professional Line S/S
Spitzsieb Professional Line S/S

Ø (cm)	x(cm)	Ref.	€	
24	57	53410	24,76	12
28	62	53420	27,15	12
30	68	53430	30,09	12

INOX 18/10



Colador de varilla refuerzo doble
Wire strainer double stiffener
Passoire fil double reufort
Sieb mit doppelter Verstärkung

Ø (cm)	x(cm)	Ref.	€	
14	36	53914	13,38	24
16	40	53916	17,21	24
19	44	53919	24,80	24
22	51	53922	30,40	24
25	56	53925	35,42	-

INOX 18/10



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

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

Colador varilla y malla con soporte
Mesh and wire sieve with stand
Passoire fil et tamis à pied
Netz- und Drahtsieb mit Ständer

Ø (cm)	x(cm)	Ref.	€	
16	30	53382	10,05	50
18	33	53384	12,54	50
20	34	53386	13,78	50

INOX 18/10



Coladoresline



Colador de varilla y malla cónico

Conical mesh and wire sieve
Passoire conique fil et tamis
konisches Netz- und Drahtsieb

Ø (cm)	Ref.	€	
8	53350	4,72	100
10	53351	6,57	100
12	53352	8,47	100
14	53354	10,84	50
16	53355	12,81	50
20	53357	17,86	50

INOX 18/10  



Colador pletina pulida

Strainer steel and mesh
Passoires acier et tamis
Sieb mit poliertem Stahlrand

Ø (cm)	Ref.	€	
8	53360	4,32	100
10	53362	5,01	100
12	53364	7,44	100
14	53366	11,04	50
16	53368	12,39	50
18	53370	13,80	50
20	53372	16,52	50

INOX 18/10  



Colador recto extensible

Extensible strainer
Passoire extensible
Ausziehbares Spülbank-Sieb

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35 (max 55)	25	53396	27,89	20

INOX  





Colador chino Profesional

Profesional cone sieve strainer
Passoire Profesional chinoise
Spitzsieb Profesional

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
13	12	53043	14,16	50
20	18	53047	21,16	12
24	22,5	53049	26,03	12

INOX



Colador nido para hacer moldes

Nest sieve
Panier à nid
Nestbacklöffel zur Formgebung

Ø (cm)	Ref.	€	
8-10	53053	16,15	30
10-12	53055	18,62	72

INOX 18/10



Colador pletina y tubo Elite

Strainer steel and tube Elite
Passoire acier et tube Elite
Sieb Flachstahl und Rohr Elite

Ø (cm)	Ref.	€	
8	53708	4,32	100
10	53710	4,96	100
12	53712	7,22	100
14	53714	10,02	50
16	53716	12,28	50

INOX 18/10



Colador

Strainer
Passoir
Durchschlag

Ø (cm)	Ref.	€	
7	53007	2,27	6
10	53010	2,94	6

INOX 18%



Todo acero
Full steel
Toutacier
Ganz aus stahl

**Espátula Add Line**

Add Line spatula
Spatule Add Line
Pfannenschaufel Add Line

x (cm)	Ref.	€	
23	13201	5,50	-

INOX 18%  

Espátula triangular Add line

Add Line triangular spatula
Spatule triangulaire Add Line
Spatula triangolare Add Line

x (cm)	Ref.	€	
25,5	13203	5,62	-

INOX 18%  

Espátula acodada Add Line

Add Line bent spatula
Spatule coudée Add Line
Winkelpalette Add Line

x (cm)	Ref.	€	
27	13205	5,74	-

INOX 18%  

AddLine

**Vaciador frutas Elite**

Elite fruit baller
Cuillère parisienne Elite
Obstausstecher Elite

x (cm)	Ref.	€	
18	13320	6,21	-

INOX 18%  

**Rizador de limón Elite**

Elite lemon zester
Zesteur citron Elite
Zitronenschäler Elite

x (cm)	Ref.	€	
17,2	13322	6,10	-

INOX 18%  

Paleta cortaqueso Elite

Elite cheese slicer/spatula
Pelle coupe fromage Elite
Käsehobel Elite

x (cm)	Ref.	€	
21	13316	8,75	6

INOX 18%  



Paleta de servir tartas Elite

Elite cake server
Pelle a gâteau Elite
Tortenheber Elite

x (cm)	Ref.	€	
25	13318	7,30	6

INOX 18%  



Descapsulador y abrebotos Elite

Elite bottle opener
Decapsuleur Elite
Flaschenöffner Elite

x (cm)	Ref.	€	
22	13324	6,44	6

INOX 18%  



Racionador de helado Elite

Elite ice cream scoop
Cuillère a glaces Elite
Eisportionierer Elite

Ø (cm)	Ref.	€	
4,5	13366	21,29	12
5,0	13368	21,29	12
5,5	13370	21,29	12
6,0	13372	21,29	12
6,5	13374	21,29	12

INOX 18%  



Racionador de helado Elite

Elite ice cream scoop
Cuillère a glace Elite
Eisportionierer Elite

x (cm)	Ref.	€	
21,5	13312	7,73	6

INOX 18%  





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

x (cm)	Ref.	€	
20	13306	17,99	6

INOX 18%  

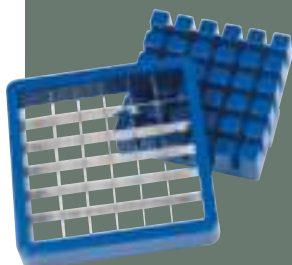


Con ventosa
With suction pad

Cortapatatas en bastoncillos Elite
Elite potato chip cutter
Coupe-frites Elite
Pommes-schneider Elite

x (cm)	Ref.	€	
24	13330	45,15	6

INOX 18% 



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

Conjunto cuchillas cortapatatas bastones
Blades set

Ref.	€	
13331	18,61	-



Prensador Elite

Elite pressing

Presser Elite

Stampfer Elite

-	Ref.	€	
-	13344	6,97	36

INOX  



Picaperejil Elite

Elite fine herbs mincer

Hachoir à manivelle pour fines herbes Elite

Kräutermühle, fein rostfrei Elite

Ø (cm)	x (cm)	H (cm)	Ref.	€	
9	19	6	13336	19,92	6

INOX  



Desmontable, fácil de limpiar y guardar

Detachable, easy to clean and store



Colador gusanillo

Cocktail strainer

Passoire à cocktail

Cocktailsieb

x (cm)	Ref.	€	
20,5	35460	17,67	-

INOX 18/10  



**Paleta de servir Elite**

Elite server

Pelle Elite

Palette Elite

x (cm)	Ref.	€	
25	13318	7,30	6

INOX 18%  **Ruleta cortapizza mango baquelita**

Pizza cutter bakelite handle

Roulette coupe pizza

Pizzaschneider

Ø (cm)	Ref.	€	
10	13440	8,21	12

INOX  **Paleta Pizza**

Pizza spatula

Spatule pizza

Pizza Spatula

x (cm)	Ref.	€	
30	13450	9,03	12

INOX  **Bandeja de servir**

Serving dish

Plat de service

Servierteller

Ø (cm)	Ref.	€	
32	18063	16,70	-

INOX 18/10  

Pala de pizza
Slice for pizza
Pelle à pizza
Pizzaschaufel

Ø (cm)	x (cm)	Ref.	€	
25,5	62	61030	19,90	-

INOX 18/10 

Mango de madera · Wooden handle
Manche en bois · Holzgriff



Rejilla pizza
Pizza grid
Grille à pizza
Pizza Screen

Ø (cm)		Ref.	€	
20	Pequeña / Small	61061	6,78	-

INOX 



Rallador de manivela Elite
Elite grater mill
Moulin à fromage Elite
Reibmühle Elite

x (cm)	Ref.	€	Pack
20	13332	18,18	1

INOX 18%  



217



**Paleta**Spatula
Spatule
Spatula

x (cm)	Ref.	€	
26	13463	7,83	12

INOX  **Paleta Pizza**Pizza spatula
Spatule pizza
Pizza Spatula

x (cm)	Ref.	€	
30	13450	9,03	12

INOX  **Espátula triangular**Triangular spatula
Spatule triangulaire
Spatula triangolare

x (cm)	Ref.	€	
28	13452	6,63	12

INOX  **Espátula plancha**Spatula
Spatule
Grillschaufel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
12,5	10	13454	7,83	-

INOX  

Espátula perforada
Perforated spatula
Spatule lisse poignée
Pfannenschaufel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
15	33	13460	8,43	12
20	38	13461	9,27	12
25	42	13462	10,85	6

INOX

Espátula lisa
Straight spatula
Spatule lisse
Backschaufel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
15	33	13465	8,43	12
20	38	13466	9,27	12
25	42	13467	10,85	12

INOX

Espátula larga recta
Long straight spatula
Spatule longue droite
Palette

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
10	3	13470	3,85	12
15	3	13472	4,82	12
20	3,5	13474	6,02	12
25	3,5	13476	7,22	12

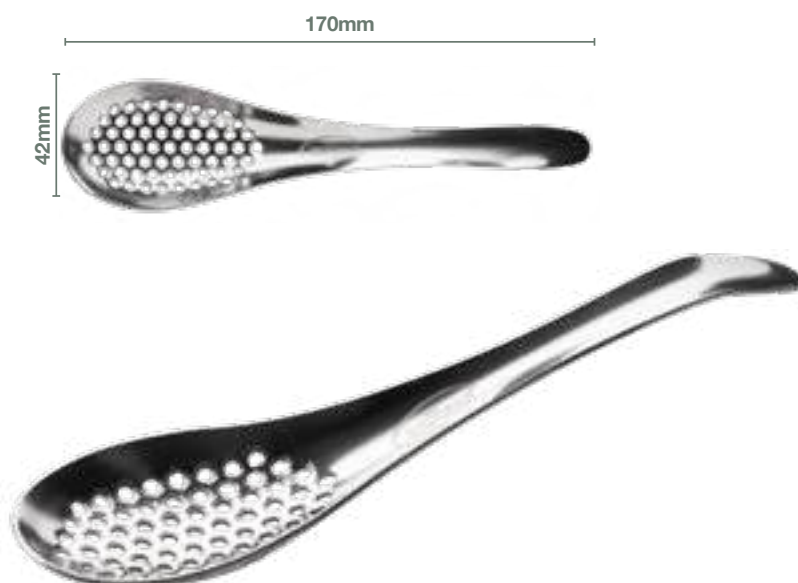
INOX

Espátula larga acodada
Long bent spatula
Spatule longue coudée
Winkelpalette

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
10	3	13480	3,85	12
15	3	13482	6,02	12
20	3,5	13484	7,22	12
25	3,5	13486	8,43	12
30	3,5	13488	9,63	12

INOX





ESPECIAL
PARA
PROFESIONALES

Cuchara para esferificaciones

Spherification spoon

Cuillère pour sphérification

Sphärfizierung Löffel

x (cm)	Ref.	€
17	13417	5,41

INOX  



Pinza profesional con guía

Stainleel steel fish grill
Pince professionnelle avec guide
Profi-Zange mit Schiene

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
33	10	1,5	53645	16,02	6
45	10	1,5	53646	22,95	6

New

INOX 18/8



Con guía para
evitar el cruce
With guide in
order not to be
crossed

6mm
Grosor
Thickness
Épaisseur
Stärke

Pinza pala silicona 35

Stainleel steel tong with silicone scoop 35
Pince spatule silicone 35
Zange mit silikongreifer 35

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
35	9	4	53643	7,85	6

INOX



Pinza pala larga inox

Stainleel steel barbecue tong
Pince spatule longue
Grillzange langer Stiel

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
35	9	4	53640	5,67	6
55	9	4	53641	13,75	6

New

INOX 18/8



New

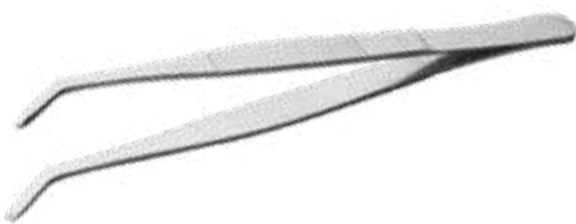
¡Nuevas medidas!
New measures!



Pinza de emplatar de precisión
Precision plating tongs
Pince de présentation de précision
Vorlegezange Präzision

x (cm)	Ref.	€	
18	53116	5,35	-

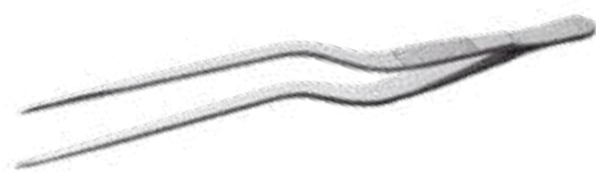
INOX  



Pinza de emplatar punta curva
Curved plating tongs
Pince de présentation coudée
Vorlegezange gebogene Spitze

x (cm)	Ref.	€	
18	53113	5,35	-

INOX  



Pinza de emplatar acodada
Cranked plating tongs
Pince de présentation pointe courbée
Vorlegezange gebogen

x (cm)	Ref.	€	
20	53112	5,35	-

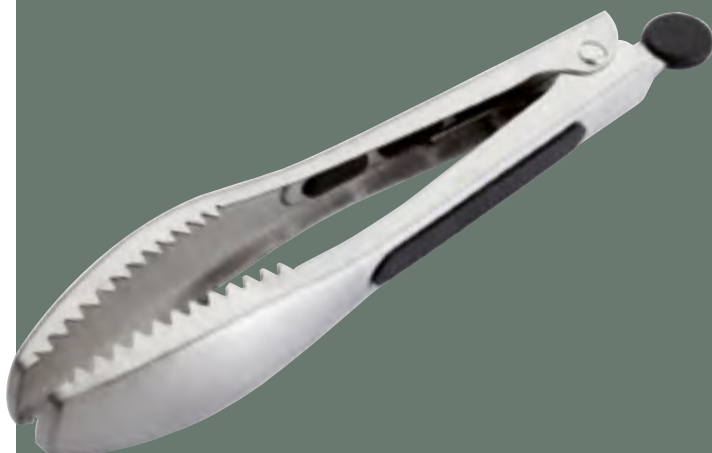
INOX  

Pinza especial dentada

Special toothed tong
Pince dentée spéciale
Specialzange mit Zähnen

x (cm)	Ref.	€	
20	13404	6,95	10

INOX 18%  





Pinzas servir

Tong-fork-spoon
Pince
Zange

x (cm)	Ref.	€	
18	13412	10,43	6

INOX 18/10  

Tenedor y cuchara de servir

Tong-fork-spoon
Pince à fourchettes
Clamp Gabel

x (cm)	Ref.	€	
18	13410	9,28	12

INOX 18/10  

Pinzas ensalada

Salad tong
Pince à salade
Salat Zange

x (cm)	Ref.	€	
26,5	13402	18,01	6

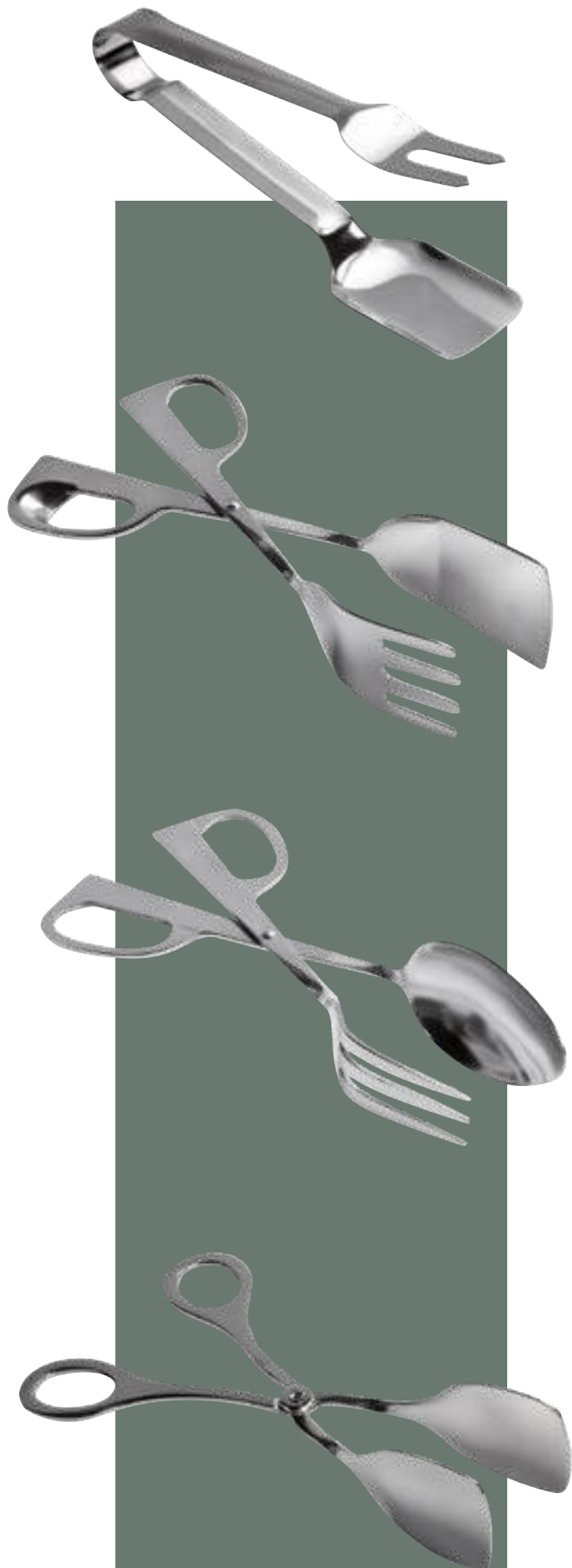
INOX 18/10  

Pinzas repostería

Cake tong
Pince à gateaux
Kuchen tong

x (cm)	Ref.	€	
20	13406	10,65	6

INOX 18/10  



**Pinza grill Nylon**

Nylon tipped Grill tongs

Pince Grill pointes nylon

Grillzange Nylongreifer

x (cm)	Ref.	€	
30	53630	6,51	12
35	53635	7,55	12

INOX  **Pinza barbecue**

All stainless steel barbecue tongs

Pince barbecue tout inox

Grillzange

x (cm)	Ref.	€	
25	53725	4,83	10
30	53730	5,51	10
35	53735	6,88	100

INOX 18%  **Pinzas espagueti**

Spaghetti glass

Pinze spaghetti

Spaghetti-Zange

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
23	6	53100	7,87	-

INOX 18/10  



Pinza especial acero inoxidable
Special Stainless Steel Tongs
Pince Spéciale Acier inox
Specialzange aus Rostfreiem Stahl

x (cm)	Ref.	€	
16	53104	3,98	36

INOX  

Pinza hielo
Ice tong
Pince à glace
Eiszange

Sin muelle · Without spring · Sans ressort · Ohne feder

x (cm)	Ref.	€	
17	53101	6,06	-

INOX 18/10  

Con muelle · With spring · Avec ressort · Mit feder

x (cm)	Ref.	€	
17	53110	3,13	100

INOX  

Con muelle + abridor · With spring + bottle opener
Avec ressort + decapsuleur · Mit feder + Flaschenöffner

x (cm)	Ref.	€	
17	53111	3,53	200

INOX  

Cascanueces
Nutcracker
Casse noisette
Nussknacker

x (cm)	Ref.	€	
15	13345	12,66	36

INOX 18% 

Set 4 tenedores de marisco
Set of 4 lobster forks
Set 4 curettes a homard
Hummergabel (4 stück)

x (cm)	Ref.	€	
18	13401	10,57	125

INOX  



Sin muelle · Without spring





Pelador de verdura de corte doble

Double cut vegetable peeler
Éplucheur double
Doppel Sparschäler

Ref.	€	
13418	7,56	6

INOX



Pelador de patatas transversal

Cross section potato peeler
Éplucheur coupe transversale
Kartoffelschäler

Ref.	€	
13420	6,87	6

INOX 18%

226



Portarrollos multifunción

Multifunctional kitchen-roll holder
Porte-Rouleaux multifonctions
Mehrfunktions-Rollenhalter

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
17	28,5	61050	28,92	6

INOX 18%

Dos posiciones: Vertical u horizontal
Two positions: Vertical or horizontal





Mesa

Tableware

La table

Tisch

Soperas y legumbreras, bandejas, catering...

Soup tureens and vegetable bowls, platters and trays...

Soupières et légumiers, plats, catering...

Suppen und Gemüseschüsseln, Tabletts, Catering...



Set catering con cúpula

Catering set tray with lid
Set plat traiteur avec couvercle
Set catering-tablet mit deckel

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
35	9,5	07000	28,91	3

INOX 18%

Bandeja catering circular

Circular catering tray
Plat traiteur circulaire
Rund catering-tablet

Ø (cm)	Ref.	€	
35	59252	9,46	-

INOX 18%

Campana circular catering

Catering circular lid
Couvercle traiteur circulaire
Rund deckel catering

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
30	9,5	59251	18,51	20

228



Set rectangular de catering con cúpula

Catering set rectangular tray with lid
Set plat rectangulaire traiteur avec couvercle
Rechteckig set catering-tablet mit deckel

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
43	27	17	07010	43,35	3

INOX 18%

Bandeja catering

Catering tray
Plat traiteur
Catering-tablett

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
43	27	59249	9,89	20

INOX 18%

Campana rectangular catering

Catering rectangular lid
Couvercle rectangulaire traiteur
Rechteckig deckel catering-tablet

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
43	27	59248	32,79	-



Set portatapas con cúpula

Tapas tray with lid
Plat pour tapas avec couvercle
Tapas platte mit deckel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
21	15	18092	30,12	-
21	15	59092	27,32	-

INOX 18/10

INOX 18%

Cúpula
Lid
Couvercle
Deckel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
21	15	59254	17,73	-
31	21	59014	32,88	20
36	26	59016	37,16	20
39	31	59018	39,40	20



Compatibles con Llaunas, bandejas y rustideras
Compatible with Llaunas, dishes and roasting tins

Bandeja rectangular
Rectangular dish
Plat rectangulaire
Tablett rechteckig

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
21	15	1,3	55028	7,54	-
30	21	1,5	59015	14,63	-
35	26	1,6	59017	16,37	-
40	31	1,8	59019	20,10	-



INOX 18%

229

INOX 18%



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

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
18	13	3	59089	8,27	15
21	15	3,5	59091	10,32	10
30	21	5,5	59095	17,04	10
35	26	5,5	59097	21,53	10
40	31	6	59099	27,76	6

INOX 18%

INOX 18/10



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

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
21	15	3,5	18091	12,79	10
30	21	5,5	18095	23,18	10
35	26	5,5	18097	30,69	10
40	31	6	18099	39,85	6

INOX 18/10

INOX 18%



Bandeja 'Llauna'
Steel Baking tray
Plaque de cuisson en acier
Backblech aus Stahl



int (cm)	ext (cm)	H (cm)	Ref.	€	
30 x 21	37,0 x 22,2	2,5	59045	14,15	10
35 x 26	40,2 x 28,2	2,5	59047	17,14	10
40 x 31	42,2 x 32,2	2,5	59049	21,23	6

INOX 18% 



LLAUNA

230

Platos fríos...
Cold dishes...

Compatible con rustideras
Compatible with roasting tins



Platos calientes como arroces...
Hot dishes like rices...



¡Del horno a la mesa!

From oven to table!



Bandeja 'Llauna'
Steel Baking tray
Plaque de cuisson en acier
Backblech aus Stahl



int (cm)	ext (cm)	H (cm)	Ref.	€	
30 x 21	37,0 x 22,2	2,5	18045	19,68	10
35 x 26	40,2 x 28,2	2,5	18047	25,03	10
40 x 31	42,2 x 32,2	2,5	18049	28,66	6

INOX 18/10 

INOX 18/10



Base madera
Wood base
Socle en bois
Holzsockel



	x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
*	28,5	18,5	1,8	18056	21,95	-
*	40	25,5	1,8	18057	36,95	-

Natural pine Wood 



231

Se presenta con papel parafinado para el contacto con los alimentos
It is presented with parchment paper for contacto with the food



* Para recipientes de 30x21cm y 21x15cm
For recipients of 30x21cm and 21x15cm

Base madera para proteger y vestir la mesa en platos calientes, fríos y presentaciones

Wooden base to protect and dress the table in hot, cold dishes and presentations

Dosificador uso múltiple
Multi purpose dispenser



Especiero dosificador Line uso múltiple
Line Multi-purpose dispenser
Line Doseur multi-usage
Gewürzdose/Streuer multifunktional

	Ref.	€	
1 unidad	61036	6,52	-
12 u /Display	61037	77,37	-

INOX 18/10



Without



Small



Especieros
Spice jars
Pots à épices
Gewürzdose

Para hierbas y simil sin agujeros · For herbs and the like, without holes
Pour herbes et similaires sans trous · Für Kräuter usw. Ohne Löcher

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
9,5	7	53201	13,01	-

Con agujeros pequeños · With small holes
Avec petits trous · Fein gelocht

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
9,5	7	53202	13,01	-

Medium



Large



Con agujeros medianos · With medium holes
Avec trous moyens · Mittelfein gelocht

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
9,5	7	53203	13,01	-

Con agujeros grandes · With large holes
Avec gros trous · Gross gelocht

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
9,5	7	53204	13,01	-

INOX 18/10



Salero Duende Moninox

Salt shaker Duende
Salière Duende
Salzstreuer Duende

Ø (cm)	Ref.	€	Pack
10,5 x 4	61038	4,55	1

INOX



Con tapa. De fácil limpieza
With lid. Easy to clear
Avec couvercle. Facile d'entretien
Mit deckel leicht zu reinigen

Molinillo individual

Individual mill
Individuel moulin
Einzel Pfeffermühle

H (cm)	Ref.	€	
14	61023	20,13	20

INOX 18/10



**Bandeja cambio y portafactura**

Bill and tips tray

Plateau monnaie et porte-facture

Rechnungs-Münztablett

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
21	14	59006	5,76	-

INOX 18%

Bandeja portafactura con pinza

Rectangular bill tray with clip

Porte addition rectangulaire a pince

Platte mit klemmvorrichtung

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
17	10,5	59007	4,89	10

INOX

**Platillos Ø 13 cm con pinza**

Bill plate with clip Ø 13 cm

Plat pour monnaie a pince Ø 13 cm

Platte Ø 13 mit klemmvorrichtung

Ø (cm)	Ref.	€	
13	53064	2,45	200

INOX

Set 6 platillos Ø 13 cm

6 bill plate without clip Ø 13 cm

6 Plat pour monnaie Ø 13 cm

6 Platte Ø 13 cm ohne klemmvorrichtung

Ø (cm)	Ref.	€	
13	53063	13,05	40

INOX

**Platillo para pan**

Bread and butter plate

Petite assiette pour le pain

Brotteller

Ø (cm)	Ref.	€	
14	18064	4,40	-

INOX 18/10

Set de 6 posavasos

Glass stand

Sous-verre

6 Glasuntersetzer

Ø (cm)	Ref.	€	
10,5	53061	11,44	

INOX 18%

Set de 6 posabotellas/ plato cambios

Coaster

Dessous de bouteille

6 Flaschenuntersetzer/Münztablett

Ø (cm)	Ref.	€	
13	53062	14,06	

INOX 18%

**Bandeja ración 13 x 14 cm**

Snack tray 13 x 14 cm

Assiette tapas 13 x 14 cm

Platte für tapas 13 x 14 cm

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
13	14	53067	8,29	10

INOX

**Plato para servir**

Serving dish

Plat de service

Servierteller

Ø (cm)	Ref.	€	
14	56003	2,99	-
16	56007	3,22	-

INOX 18%

**Panera**

Bread basket

Corbeille à pain

Brotkorb

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
17	4,8	58009	7,37	-
22	5,7	58015	10,95	-

INOX 18%

**Cogedor-rasqueta**

Breadcrumb scraper

Ramasse-miettes

Krümelsammler/Schaber

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
-	-	61020	6,75	60

INOX

235

**Set de 6 rabaneras**

Appetizer dish

Ravier

6 Vorspeisenplatte

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
13	6	56061	11,79	-
17	8	56063	13,00	-
20	10	56065	14,30	-

INOX 18%

Frutero

Fruit-bowl

Corbeille à fruits

Obstkorb

Liso · Plain · Corbeille à fruits lisse · glatt

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
25	4,5	58001	19,92	

Semi-calado · Semi-openwork · Semi-ajourée · halb durchbrochen

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
25	4,5	58010	20,33	

Calado · Openwork · Ajourée · durchbrochen

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
25	4,5	58020	20,62	

INOX 18/10

**Semi-calado**
Semi-openwork

Placessettingline



Bandeja bajo-plato acero

Underplate tray, S.S
Assiette de présentation, acier
Platzteller Stahl

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
32	1,5	18063	16,70	

INOX 18/10



Jarra zumo con visor lateral

Juice jug with side level indicator
Carafe a jus de fruits avec niveau visible
Saftkanne mit seitlicher messskala

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
12	13	1	55108	25,74	12

INOX 18/10



Jarra de agua

Water jugs · Pots à eau · Wasserkanne

Sin retenedor · Without retainer ·
Sans bec filtrant · Ohne Siebeinsatz

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
12	20	2	55103	30,39	16

Con retenedor · With retainer
Abec filtrant · Mit Siebeinsatz

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
12	20	2	55104	33,31	16

INOX 18/10



Sopera con base

Soup Tureen with stand
Soupière à pied
Suppensschüssel mit Fussreif

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	10	2,5	50131	19,44	20
22	11	2,5	50231	21,21	20
24	12	3	51261	22,67	11
28	14	5	51285	27,93	6

INOX 18/10

Sopera sin base

Soup Tureen without stand
Soupière sur pied
Suppensschüssel ohne Fussreif

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
22	10	2,5	50246	18,24	14

INOX 18/10

Legumbrera

Vegetable bowl
Légumier
Servierschüssel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	5,5	0,6	50014	12,29	12
16	7	1	50016	12,88	8
20	7	2	50037	15,51	8
22	7,5	2	50237	16,74	20
24	8	3	51267	18,68	20
28	9	4,5	51287	25,02	15

INOX 18/10

Bolset

Bolset
Bolset
Schüssel

Ø (cm)	L	Ref.	€	
12	0,33	53120	8,63	-
21	2	99077	15,81	-

INOX 18/10

Ensaladera

Salad bowl
Saladier
Salatschüssel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	4,5	1,5	61220	17,03	10
22	4,5	1,5	61222	17,9	10
24	4,8	2	61224	20,28	10

INOX 18/10



INOX 18%



Bandeja redonda, borde vuelto

Round tray, out-turned edge
Plat rond, bord rabattu
Rundtablett Rundrand

Ø (cm)	Ref.	€	
30	59060	7,95	-
35	59062	9,98	-

INOX 18%



Bandeja camarero, borde vuelto

Waiter tray, out-turned edge
Plateau de service, bord rabattu
Serviertablett

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
40	2,5	59088	15,51	-

INOX 18%



Fuente circular honda

Deep round dish
Plat rond profond
Flache runde schüssel

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
26	5	59187	10,65	-
32	5,5	59188	12,76	-
36	6	59189	17,09	-
40	6,5	59190	20,22	-

INOX 18%



Certificado internacional de calidad · International quality certificate
Certificat international de qualité · Internationales Qualitätszertifikat



Bandeja Fiberglass no-deslizante

Fiberglass tray, non-slip
Plateau Fibre de verre, antiglisse
Fiberglass-tablett, Rutschfest

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35	27	59290	11,04	-

Bandeja redonda, borde vuelto
Round tray, out-turned edge
Plat rond, bord rabattu
Rundtablett Rundrand

Ø (cm)	Ref.	€	
30	18060	11,74	-
35	18062	15,75	-

INOX 18/10 

Bandeja camarero, borde vuelto
Waiter tray, out-turned edge
Plateau de service, bord rabattu
Serviertablett

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
40	2,5	18088	24,52	-

INOX 18/10 

Fuente circular honda
Deep round dish
Plat rond profond
Flache runde schüssel

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
26	5	18187	16,61	-
32	5,5	18188	20,46	-
36	6	18189	27,19	-
40	6,5	18190	30,88	-

INOX 18/10 

INOX 18/10



Indeformable, más resistente
Undeformable, more resistant

Bandeja Fiberglass no-deslizante
Fibreglass tray, non-slip
Plateau Fibre de verre, antiglissee
Fiberglass-tablett, Rutschfest

Ø (cm)	Ref.	€	
35,5	59280	12,36	-
40	59282	16,22	-





Bandeja oval borde vuelto

Oval dish out-turned edge

Ovale plat bord rabattu

Buffet-Tablet oval

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
20	13	59068	4,15	-
25	17	59070	6,00	-
30	20	59072	6,58	-
35	24	59074	8,15	-
40	27	59076	9,98	-
45	29	59078	11,56	-
50	31	59080	14,28	-
70	45	59054	35,39	-
80	48	59056	41,05	-

INOX 18% 

INOX 18%



Bandejas de pescado

Special dimension dishes

Plats dimensions spéciales

Tabletts Sondermaße

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
60	27	59082	20,12	-
80	30	59084	25,22	-

INOX 18% 

**Bandeja oval borde vuelto**

Oval dish out-turned edge

Ovale plat bord rabattu

Buffet-Tablet oval

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
20	13	18068	6,15	-
25	17	18070	7,84	-
30	20	18072	9,81	-
35	24	18074	12,16	-
40	27	18076	16,19	-
45	29	18078	18,50	-
50	31	18080	22,20	-

INOX 18/10 **Bandejas de pescado**

Special dimension dishes

Plats dimensions spéciales

Tabletts Sondermaße

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
60	27	18082	27,19	-
80	30	18084	37,16	-

INOX 18/10 **INOX 18/10**



Silicona y acero · Silicone and steel
Silicone et acier · Silikon und stahl



242

Utilizarse como protector
Use it like a protector



Transportar ollas y sartenes calientes
Transport hot pots and pans

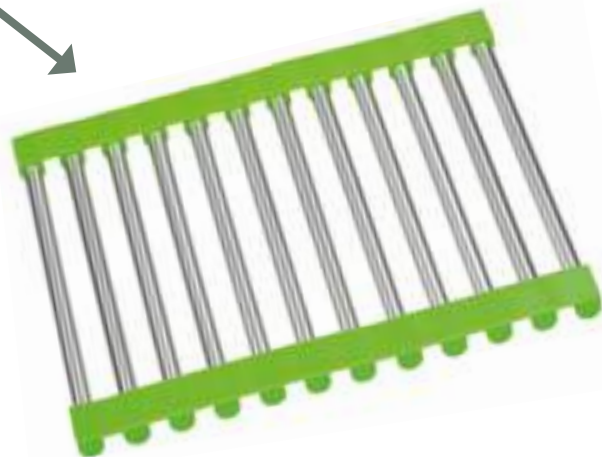


Magnetizado
Magnetized



Máxima calidad. Ligero y fácil de guardar
Ahorro de espacio

Highest quality. Light and easy to keep
Saves space

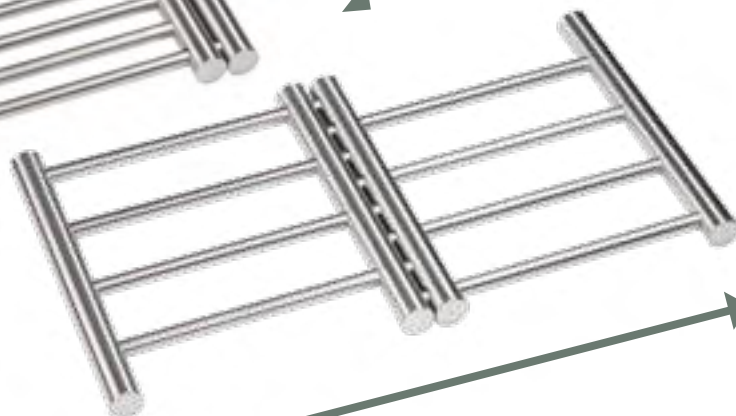


Salvamantel enrollable

Roll-up trivet
Sous-plat déroulant
Rolladen topfgitter

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
20	23	18051	11,87	18

INOX 



Salvamanteles extensible

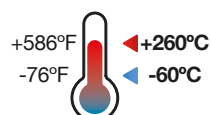
Extendible trivet
Sous-plat extensible
Ausziehbaren topfgitter

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
22 - 26	20	18053	14,27	20

INOX 



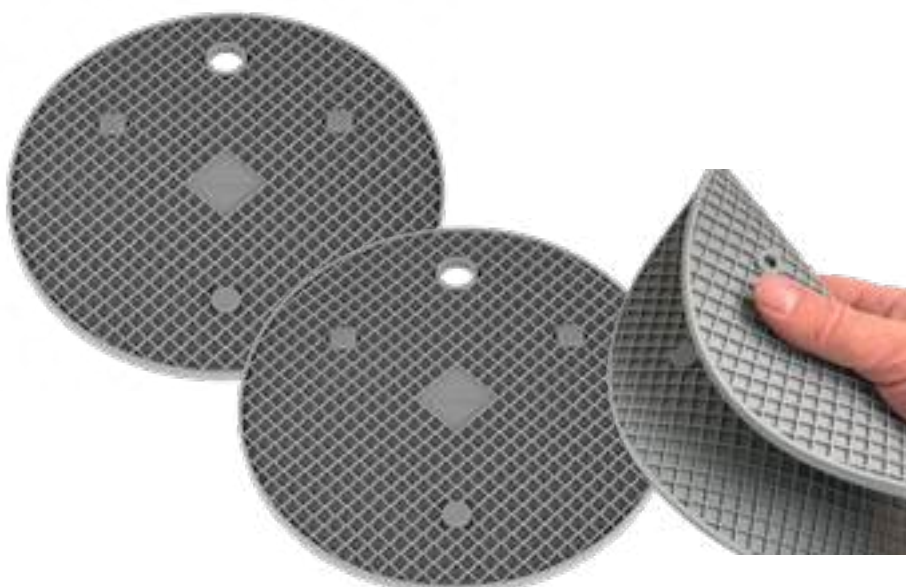
Silicone



Set de 2 salvamanteles imantados

Set of 2 2 magnetized trivets
Set 2 sous-plats magnetiques
Set 2 magnetischer untersetzer

Ø (cm)	Ref.	€	
20	18055	14,13	-





Set aceite y vinagrera
Vinegar and oil set stand
Huile et vinaigrier support
Oil und essig stütze

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
7	28	00009	9,12	48

INOX 18/10 

244



Servilletero cóctel
Napkin rack cocktail
Porte-serviettes cocktail
Servilletenhalter cocktail



	x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
NEGRO	12	12	7	61234	17,55	24
BLANCO	12	12	7	61235	17,55	24

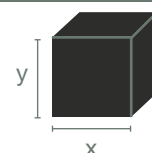
Pine wood/DMF 

Servilletero cubo
Cube napkin-holder
Porte-serviettes de table cube
Serviettenhalter cube



	x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
NEGRO	10	11	15	61232	21,95	6
BLANCO	10	11	15	61233	21,95	6

Pine wood 



Servilletero cóctel

Napkin rack cocktail
Porte-serviettes cocktail
Servilletenhalter cocktail

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
10,5	10,5	61250	7,12	100

INOX

Servilletero alto

Tall napkin-holder
Porte-serviettes de table haut
Serviettenhalter hoch

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
18,5	18,5	20	61240	10,50	-

INOX 18%

Servilletero bajo

Low napkin-holder
Porte-serviettes de table bas
Serviettenhalter niedrig

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
17	17	6	61230	15,45	-

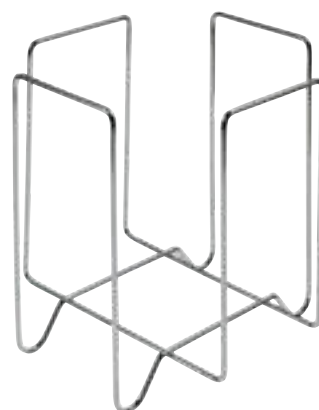
INOX 18%

Servilletero individual

Individual napkin rack
Porte-serviettes individuel
Servilletenhalter

-	Ref.	€	
-	61231	3,44	-

INOX 18%





Bar

Barware

Le café bar

Bar

Cafetería, cóctel, bandejas, bodega...

Coffee set, cocktail, trays, wineware...

Cafétéria, cocktail, plats, cave...

Kaffee, cocktail, tabletts, keller...



Cafetera Express
Expres coffe pot
Cafetière Express
Kaffemaschine Express



	Ref.	€	
4 tazas	55040	53,22	4
6 tazas	55041	59,17	4
10 tazas	55042	74,57	4

INOX 18/10 



Cafetera Express Easy
Expres Easy coffe pot
Cafetière Express Easy
Kaffemaschine Express Easy

	Ref.	€	
6 tazas	55071	55,45	8
10 tazas	55072	66,08	4

INOX 18/10 



Fácil de limpiar
Easy to clean



Café
Coffee

Cafetera Express Eros
Expres Eros coffe pot
Cafetière Express Eros
Kaffemaschine Express Eros

	Ref.	€	
6 tazas	55073	55,45	12
10 tazas	55074	66,08	12

INOX 18/10



Ref. €

Dos juntas de silicona cafetera 4 tazas

Two Silicone ring for 4-cup coffeepot
Deux joint en silicone pour cafetière 4 tasses
Zwei Silikondichtung kaffeemaschine 4 Tassen

55054 1,8

Dos Juntas de silicona cafetera 6 tazas

Two silicone ring for 6-cup coffeepot
Deux joint en silicone pour cafetière 6 tasses
Zwei Silikondichtung Kaffeemaschine 6 Tassen

55055 2,11

Dos juntas de silicona cafetera 10 tazas

Two silicone ring for 10-cup coffeepot
Deux joint en silicone pour cafetière 10 tasses
Zwei Silikondichtung Kaffeemaschine 10 Tassen

55056 2,34





Lechera Professional Classic
Milkpot Professional Classic
Pot à lait Professional Classic
Milchkanne Professional Classic

página 253
page 253



Tetera Glas
Glass teapot
Théière Glass
Teekanne Glass

L	Ref.	€	
0,6	55231	34,35	-
1,20	55261	42,42	-

INOX 18/10



251

Tapa especial para usar como plato
Special lid to use like a plate

Colador para Infusiones con tapa
Strainer to Infusions with lid
Passoire pour Infusions avec couvercle
Teesieb mit Deckel

Ø cm	H (cm)	Ref.	€	
7,7	12	13413	15,18	-

INOX 18/10





Tetera Professional Line
Professional Line teapot
Théière Professional Line
Teekanne Professional Line

L	Ref.	€	
0,125	55080	16,00	-
0,25	55180	21,61	-
0,35	55280	26,49	-
0,60	55380	30,65	-

INOX 18/10



Cafetera Professional Line
Professional Line coffepot
Cafetière Professional Line
Kaffeekanne Professional Line

L	Ref.	€	
0,25	55050	21,78	-
0,35	55150	26,70	-
0,60	55250	29,26	-
0,90	55350	34,72	-

INOX 18/10



Azucarero Professional Line
Professional Line sugar bowl
Sucrier Professional Line
Zuckerdose Professional Line

L	Ref.	€	
0,125	55085	19,74	-
0,5	55185	23,36	-

INOX 18/10



Lechera Professional Line
Professional Line milkpot
Pot à lait Professional Line
Milchkännchen Professional Line

L	Ref.	€	
0,125	55010	11,38	-
0,25	55110	16,29	-
0,35	55210	22,16	-
0,60	55220	25,10	-
0,90	55230	29,24	-

INOX 18/10





CLASSIC

Lechera Professional Classic
Milkpot Professional Classic
Pot à lait Professional Classic
Milchkanne Professional Classic

L	Ref.	€	
0,1	55410	7,25	-
0,2	55420	8,45	-
0,3	55430	10,9	-
0,6	55440	15,21	-
0,9	55450	18,12	-
1,5	55460	27,37	-
2	55470	31,80	-

INOX 18/10



Con medidor interior · With inside meter
600 ml · 900 ml · 1500 ml · 2000 ml

BLACK

WHITE

253

Lechera Professional Classic
Milkpot Professional Classic
Pot à lait Professional Classic
Milchkanne Professional Classic

L	Ref.	€	
0,6	55441	20,38	-
0,6	55442	20,38	-
0,9	55451	23,32	-
0,9	55452	23,32	-

INOX 18/10



White

Black

White

Black



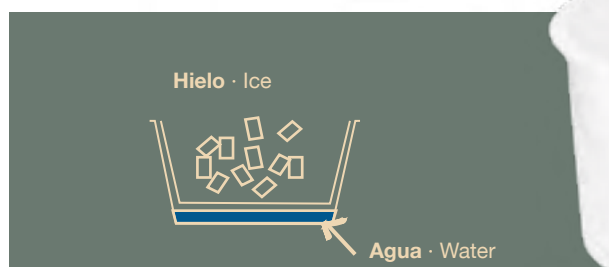
Professionalline



Cubitera profesional
Professional ice bucket
Seau à glace professionnel
Profi-Eiswürfelbehälter

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
28	18	10	59211	61,20	-

INOX 18/10 



Perforada · Drilled



Champanero semiesférico con base
Champagne cooler
Refrâchisseur à champagne
Champagnerkühler halbrund

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
28	16	7	67629	61,93	-
32	18	10	67633	76,08	-

INOX 18/10 

Cubitera y rejilla
Ice bucket and grid
Seau a glace et grille
Eiskübel und Lochdeckel



	x (cm)	y (cm)	z (cm)	L	Ref.	€	
BLANCO	44,5	32	23	20	59152	124,95	1
NEGRO	44,5	32	23	20	59155	124,95	1

Pine wood
HDPE (Polietileno de alta densidad)



sin rejilla
without grid



	x (cm)	y (cm)	z (cm)	L	Ref.	€	
BLANCO	31	27,5	23	10	59151	77,95	1
NEGRO	31	27,5	23	10	59154	77,95	1
MADERA	31	27,5	23	10	59157	77,95	1

Pine wood
Polypropylene
Methacrilate

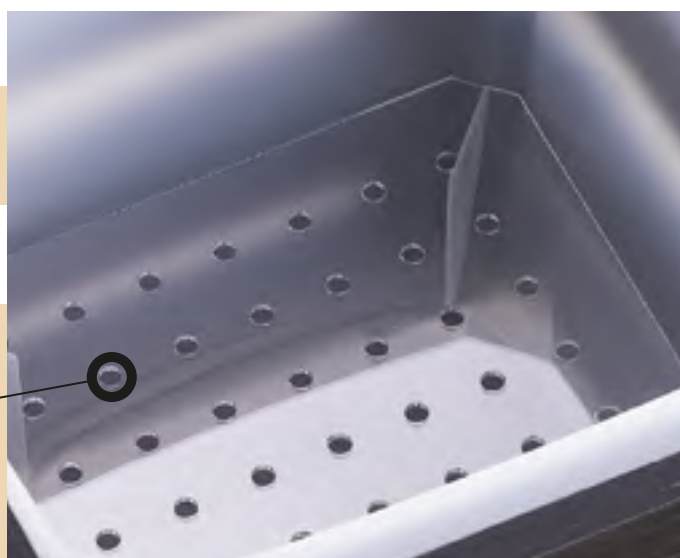
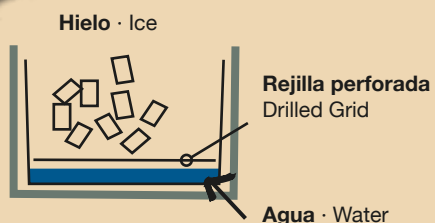


	x (cm)	y (cm)	z (cm)	L	Ref.	€	
BLANCO	24,3	21,7	19,5	5,5	59150	47,95	1
NEGRO	24,3	21,7	19,5	5,5	59153	47,95	1

Pine wood
Polypropylene
Methacrilate



Cubitera y rejilla
Ice bucket and grid



**Cubo de champán**

Champagne bucket
Seau à champagne
Champagnerkühler

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
18	19,5	4,5	59105	32,67	-

Rejilla · Grid · Grille · Gitter für Eiskübel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
18	-	-	59107	11,29	-

INOX 18/10 

**Cubitera y rejilla**

Ice bucket and grid
Seau a glace et grille
Eiskübel und Lochdeckel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
12	13	1,25	59103	28,65	-

INOX 18/10 

**Cubitera de hielos · Ice bucket · Seau a glace · Eiskübel**

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
12	13	1,25	59101	20,61	-

INOX 18/10 

Rejilla · Grid · Grille · Gitter für Eiskübel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
12	-	-	59102	8,05	-

INOX 18/10 

Peana portacubos

Champagne bucket pedestal
Porte seau à champagne
Sektkühlerstander

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
18	65	59106	84,93	-

INOX 18/10 

**Soporte mesa para cubo champagne, varilla**

Tabletop rod stand for champagne bucket
Support table pour seau au champagne
Tischhalterung für Sektkühler

Ø (cm)	x (cm)	Ref.	€	
18	65	59117	30,62	-

INOX 18/10 



257

Soporte mesa + Cubo de champán

Tabletop rod stand + Champagne bucket





Set 8 cubitos + Pinza

Set 8 cubes + Tong

Set 8 glaçons + Pince

Set 8 Kühlwürfel + Eiszange

unidad	unidades	Ref.	€	
26 x 26 mm	8	53108	33,94	-

INOX 18/10



Recipiente apto para el congelador

Container for the freezer



!!!Enfrían cualquier bebida sin alterar su sabor!!!
They cool any beverage without altering its flavour!!!



Set 6 cubitos + Pinza

Set 6 cubes + Tong

Set 6 glaçons + Pince

Set 6 Kühlwürfel + Eiszange

unidad	unidades	Ref.	€	
26 x 26 mm	6	53107	23,86	-

INOX 18/10



Cubito de acero inoxidable

Stainless steel cube

Glaçon en acier inoxydable

Kühlwürfel aus edelstahl

unidad	unidades	Ref.	€	
26 x 26 mm	1	53106	3,52	12

INOX 18/10



Set de 4 cucharillas de cóctel rizada

4 Twisted bar spoon
4 Cuillère cocktail cannelée
4 Gewellter barlöffel

L	Ref.	€	
28	13405	14,12	-

INOX **Colador de gusanillo**

Cocktail strainer
Passoire à cocktail
Cocktailsieb

y (cm)	Ref.	€	
20,5	35460	17,67	-

INOX 18/10 **Colador**

Strainer
Passoir
Durchschlag

Ø (cm)	Ref.	€	
7	53007	2,27	6
10	53010	2,94	6

INOX 18%  

Todo acero
Full steel
Toutacier
Ganz aus stahl

**Pinza para hielo**

Ice tong
Pince à glace
Eiszange

Sin muelle · Without spring · Sans ressort · Ohne feder

x (cm)	Ref.	€	
17	53101	6,06	-

INOX **Sin muelle** · Without spring**Con muelle** · With spring · Avec ressort · Mit feder

x (cm)	Ref.	€	
17	53110	3,13	100

INOX 

Con muelle + abridor · With spring + bottle opener
Avec ressort + decapsuleur · Mit feder + Flaschenöffner

x (cm)	Ref.	€	
17	53111	3,53	200

INOX 

**Sacacorchos de camarero bouquet, 2 tiempos**

Waiter's corkscrew, 2 time
Tire-bouchon limonadier, 2 temps
Kellner-Korkenzieher

x (cm)	Ref.	€	
-	35422	3,62	-

INOX

**Sacacorchos camar. Bouquet, 2/T**

Bouquet Waiter's double-lever Corkscrew, Stainless Steel
Tire-bouchon limonadier. Bouquet, 2 leviers, Acier Inox
Kellnermesser Bouquet, 2/T, Edelstahl

x (cm)	Ref.	€	
-	35425	4,67	-

INOX 18%

**Sacacorchos camar. Bouquet con Abrebot**

Bouquet Waiter's Corkscrew W/ Bottle Opener
Tire-bouchon limonadier Bouquet avec Décapsuleur
Kellnerkorkenzieher Bouquet mit Flaschenöffner

x (cm)	Ref.	€	
-	35427	3,43	-

INOX

**Descapsulador y abrebotas Elite**

Elite bottle opener
Decapsuleur Elite
Flaschenöffner Elite

x (cm)	Ref.	€	
22	13324	6,44	-

INOX 18%

**Sacacorchos bouquet**

Bouquet corkscrew
Tire-bouchon bouquet
Kellnermesser bouquet

-	Ref.	€	
-	35415	13,52	-

Cromo

Bomba de vacío y 2 tapones para botella
Wine vacuum sealer with 2 caps
Pompe à vide pour bouteille avec 2 bouchon
Weinpumpe mit 2 Verschlüssen

y (cm)	Ref.	€	
-	35429	7,59	-

INOX 

Dos tapones para vacío
Two bottle caps
Deux bouchons pour bouteille
Zwei Vakuumstopfen

	Ref.	€	
-	35432	4,69	-



2 tapones para vacío
2 bottle caps



Descapsulador bouquet de botellas
Foil cutter
Coupe capsule
Folien cutter

	Ref.	€	
-	35420	4,99	-





Tapon bouquet, antigoteo bouquet
Bouquet stopper, drip proof bouquet
Bouchon bouquet, anti-gouttes bouquet
Antitropf-verschluss bouquet

	Ref.	€	
Champagne	35437	3,75	-
Wine	35439	3,75	-

INOX 



Anillo antigoteo bouquet
Drip-stop ring bouquet
Collier anti-gouttes bouquet
Tropfring bouquet

H (cm)	Ref.	€	
1,4	35441	2,30	-

INOX 



**Escanciador bouquet antigoteo**

Bouquet drip proof pourer
Bec Verseur bouquet anti-gouttes
Antitropf-ausgiesser bouquet

x (cm)	Ref.	€	
-	35435	1,53	-

INOX **Aireador de vino**

Wine aerator
Aerateur a Vin
Wein Belüfter

x (cm)	Ref.	€	
-	35442	4,29	-

**Boquilla servidora 1**

Pourer 1
Bec Verseur 1
Flaschenausgieber 1

Ref.	€	
35443	3,80	-

INOX **Boquilla servidora 2**

Pourer 2
Bec Verseur 2
Flaschenausgieber 2

Ref.	€	
35444	3,80	-

INOX **Boquilla servidora 3**

Pourer 3
Bec Verseur 3
Flaschenausgieber 3

Ref.	€	
35445	3,86	-

INOX 



Cubitera y rejilla
Ice bucket and grid
Seau a glace et grille
Eiskübel und Lochdeckel

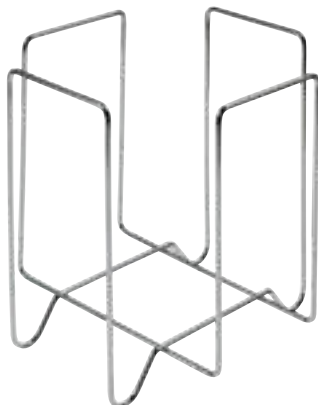
página 255
page 255



Servilletero cóctel
Napkin rack cocktail
Porte-serviettes cocktail
Servilletenhalter cocktail

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
10,5	10,5	61250	7,12	100

INOX



Servilletero alto
Tall napkin-holder
Porte-serviettes de table haut
Serviettenhalter hoch

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
18,5	18,5	20	61240	10,50	-

INOX 18%



Servilletero bajo
Low napkin-holder
Porte-serviettes de table bas
Serviettenhalter niedrig

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
17	17	6	61230	15,45	-

INOX 18%



Para servilletas de 10x10cm
For 10x10cm napkins

Servilletero cóctel
Napkin rack cocktail
Porte-serviettes cocktail
Servilletenhalter cocktail



	x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
NEGRO	12	12	7	61234	17,55	24
BLANCO	12	12	7	61235	17,55	24

Pine wood/DMF

Servilletero cubo
Cube napkin-holder
Porte-serviettes de table cube
Serviettenhalter cube



	x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
NEGRO	10	11	15	61232	21,95	6
BLANCO	10	11	15	61233	21,95	6

Pine wood



INOX 18%



Bandeja redonda, borde vuelto

Round tray, out-turned edge
Plat rond, bord rabattu
Rundtablett Rundrand

Ø (cm)	Ref.	€	
30	59060	7,95	-
35	59062	9,98	-

INOX 18% 



Bandeja camarero, borde vuelto

Waiter tray, out-turned edge
Plateau de service, bord rabattu
Serviertablett

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
40	2,5	59088	15,51	-

INOX 18% 



Fuente circular honda

Deep round dish
Plat rond profond
Flache runde schüssel

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
26	5	59187	10,65	-
32	5,5	59188	12,76	-
36	6	59189	17,09	-
40	6,5	59190	20,22	-

INOX 18% 



Certificado internacional de calidad · International quality certificate
Certificat international de qualité · Internationales Qualitätszertifikat



Bandeja Fiberglass no-deslizante

Fiberglass tray, non-slip
Plateau Fibre de verre, antiglisse
Fiberglass-tablett, Rutschfest

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35	27	59290	11,04	-



Bandeja redonda, borde vuelto
Round tray, out-turned edge
Plat rond, bord rabattu
Rundtablett Rundrand

Ø (cm)	Ref.	€	
30	18060	11,74	-
35	18062	15,75	-

INOX 18/10 

Bandeja camarero, borde vuelto
Waiter tray, out-turned edge
Plateau de service, bord rabattu
Serviertablett

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
40	2,5	18088	24,52	-

INOX 18/10 

Fuente circular honda
Deep round dish
Plat rond profond
Flache runde schüssel

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
26	5	18187	16,61	-
32	5,5	18188	20,46	-
36	6	18189	27,19	-
40	6,5	18190	30,88	-

INOX 18/10 

INOX 18/10



Indeformable, más resistente
Undeformable, more resistant

Bandeja Fiberglass no-deslizante
Fibreglass tray, non-slip
Plateau Fibre de verre, antiglissee
Fiberglass-tablett, Rutschfest

Ø (cm)	Ref.	€	
35,5	59280	12,36	-
40	59282	16,22	-



**Set catering con cúpula**

Catering set tray with lid
Set plat traiteur avec couvercle
Set catering-tablet mit deckel

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
35	9,5	07000	28,91	3

INOX 18%

Bandeja catering circular

Circular catering tray
Plat traiteur circulaire
Rund catering-tablet

Ø (cm)	Ref.	€	
35	59252	9,46	-

INOX 18%

Campana circular catering

Catering circular lid
Couvercle traiteur circulaire
Rund deckel catering

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
30	9,5	59251	18,51	20



268

**Set rectangular de catering con cúpula**

Catering set rectangular tray with lid
Set plat rectangulaire traiteur avec couvercle
Rechteckig set catering-tablet mit deckel

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
43	27	17	07010	43,35	3

INOX 18%

Bandeja catering

Catering tray
Plat traiteur
Catering-tablett

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
43	27	59249	9,89	20

INOX 18%

Campana rectangular catering

Catering rectangular lid
Couvercle rectangulaire traiteur
Rechteckig deckel catering-tablet

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
43	27	59248	32,79	-

**Set portatapas con cúpula**

Tapas tray with lid
Plat pour tapas avec couvercle
Tapas platte mit deckel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
21	15	18092	30,12	-
21	15	59092	27,32	-

INOX 18/10

INOX 18%



Cúpula

Lid
Couvercle
Deckel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
21	15	59254	17,73	-
31	21	59014	32,88	20
36	26	59016	37,16	20
39	31	59018	39,40	20



Compatibles con Llaunas, bandejas y rustideras
Compatible with Llaunas, dishes and roasting tins

Bandeja rectangular

Rectangular dish · Plat rectangulaire
Tablett rechteckig

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
21	15	1,3	55028	7,54	-
30	21	1,5	59015	14,63	-
35	26	1,6	59017	16,37	-
40	31	1,8	59019	20,10	-

INOX 18% 



269



Kit especial rebozados

Battering kit
Kit à enrober
Panier-set

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
21	15	59271	32,10	6

INOX 18% 

Set de 3 fuentes para tapas

Set of 3 snack trays
Set 3 assiettes à tapas
Satz 3 platte für tapas

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
18	13	59272	26,00	6

INOX 18% 

New



Pizarra pared con marco

Wall-mounted blackboard wall with frame
Tableau mural avec cadre
Wandtafel mit Rahmen



x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
54	74	59351	48,95	10

DMF 



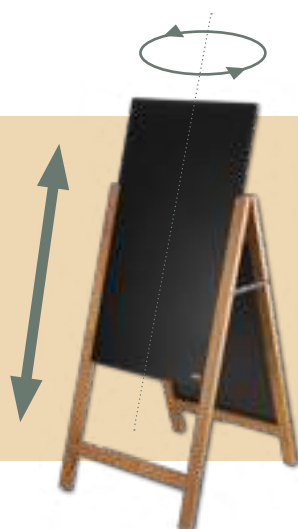
Pizarra de pie doble reversible

Double reversible standing blackboard
Tableau noir double réversible
Wende-Doppelstehbrett



x (cm)	y (cm)	z (cm)	Ref.	€	
55	66	101	59352	111,95	

DMF 



Tablero reversible
Reversible blackboard





Outdoor

Outdoor
Outdoor
Outdoor



Thermos, camping...

Thermos, camping...

Thermos flasks, camping sets...

Thermokannen, camping...

ThermoCan

Fresh

Terra

Monto

Sport Nora

Acqua

Outdoors

Sea

Coffee and Tea

100% Ecologic

Pulpo



Capacidad				
150 ml	280 ml	330 ml	500 ml	700 ml
	x			
	x		x	
	x		x	
	x		x	x
	x		x	
	x		x	
			x	x
			x	x
	x		x	
				x

Termos

Sólidos
Líquidos

Sólidos

Serie
Talia

Serie
Diana

ThermoDrink

Cream

Black&White

Thermo
Cup

Thermo
Joy

Thermo
Can



Capacidad

150 ml	280 ml	330 ml	500 ml	700 ml
		X		
	X			
X				
			X	
			X	
			X	

350 ml	500 ml	750 ml	800 ml	1000 ml
X	X			
X	X	X		X
	X		X	
	X			X

INOX



ThermoDrink



BLACK&WHITE

ThermoDrink Black

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,50	61179	15,24	24

INOX



ThermoDrink White

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,50	61177	15,24	24

INOX

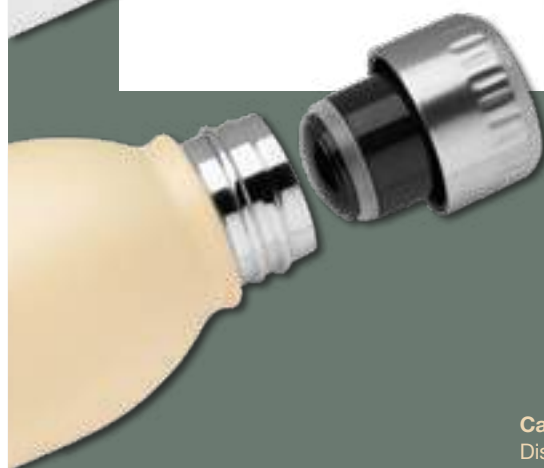


Cream

ThermoDrink Cream

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,50	61158	15,24	24

INOX



Caja-Display
Display-Box



ESP

- Termo fabricado en acero inoxidable.
- Libre de BPA.
- Doble pared. Acero inoxidable 18/10 en el interior.
- Tapón estanco; con relieve para facilitar la apertura.
- Disponible en color blanco mate, en negro mate y en crema mate.
- Tamaño 500 ml.
- Lavar a mano, no apto para el lavavajillas.

ENG

- Thermo manufactured in stainless steel.
- BPA free
- Double wall. Stainless steel 18/10 inside.
- Sealed and embossed cap for easy opening.
- Handwasher only.
- Available in matt white colour, matt black colour and matt cream colour.
- 500 ml capacity.



12h



24h



150ml



Termo Cup Black

H (cm)	L	Ref.	€	
7,8	0,15	61218	12,58	6



Termo Cup Silver

H (cm)	L	Ref.	€	
7,8	0,15	61219	12,58	6



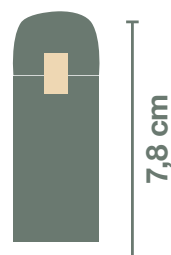
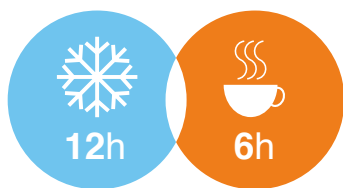
ThermoCup



Diseñado para que no gotee ni provoque derrames ya que posee un seguro que elimina la posibilidad de que se abra de manera accidental

Designed not to drip or spill as it has a safety lock that eliminates the possibility of accidental opening

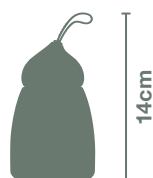




¡Llévate el café dónde quieras!
Take your coffee wherever you want!



280ml



Termo Joy Yellow 280 ml

Ø (cm)	L	Ref.	€	
9	0,28	61181	16,39	-

INOX 18/10



Venta individual
Individual sale



Termo Joy Aurum 280 ml

Ø (cm)	L	Ref.	€	
9	0,28	61189	16,39	-

INOX 18/10



Venta individual
Individual sale



Termo Joy Blue and Pink 280 ml

Ø (cm)	L	Ref.	€	
9	0,28	61180	16,39	3
9	0,28	61187	16,39	3



3 + 3

3 Blue

3 Pink



3 Pink

3 Blue



330ml

ThermoCan

Baby Thermocan

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,33	61209	14,70	12



Especial porta papillas. Incluye cuchara
Special baby food carrier. Spoon included



Outdoor · Outdoor · Outdoor

281

Especial bebés
Special Baby



Termos para líquidos y sólidos, que mantienen el calor 12h y el frío 6h, con doble pared de acero inoxidable, boca especial de silicona.

Flasks for liquids and solids that stay hot for 12 hours and cold for 6, with double stainless steel sides and a special silicone mouth.

280ml



Thermocan Pulpo



Thermocan 100% Ecologic



Thermocan Sea



Thermocan Coffee and Tea



Thermocan Outdoors

282

500ml



Thermocan Love



Thermocan 100% Ecologic



Thermocan Sea



Thermocan Coffee and Tea



Thermocan Outdoors

700ml



Thermocan Fresh



Thermocan Sea

ThermoCan



Thermocan
Terra



Thermocan
Acqua

330ml



Baby Thermocan

Especial bebés
Special baby



Thermocan
Terra



Thermocan
Acqua



Thermocan
Monto Black



Thermocan
Monto Red



Thermocan
Sport



Thermocan
Monto Black



Thermocan
Monto Red



Thermocan
Sport

ThermoCan

280ml



Thermocan Acqua

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,28	61183	15,28	12



Thermocan Pulpo

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,28	61213	15,28	12



Thermocan 100% Ecologic

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,28	61205	15,28	12



Thermocan Outdoors

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,28	61190	15,28	12



Thermocan Terra

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,28	61161	15,28	12



Thermocan Coffee and Tea

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,28	61214	15,28	12



Thermocan Sea

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,28	61169	15,28	12



¡Disfrútalo
dónde quieras!
Enjoy
wherever you want!

Outdoor · Outdoor · Outdoor

285

ThermoCanline

ThermoCan 500ml



Thermocan Coffee and Tea

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,50	61215	17,57	12



Thermocan Outdoors

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,50	61198	17,57	12



Thermocan Terra

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,50	61164	17,57	12



Thermocan Love

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,50	61206	17,57	12



Thermocan 100% Ecologic

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,50	61199	17,57	12





Thermocan Acqua

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,50	61185	17,57	12



Thermocan Sport Nora

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,50	61157	17,57	12



Thermocan Sea

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,50	61168	17,57	12



Thermocan Monto Black

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,50	61211	17,57	12



Thermocan Monto Red

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,50	61162	17,57	12



ThermoCan 700ml



Thermocan Sea

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,70	61167	18,60	12



Thermocan Sport Nora

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,70	61163	18,60	12



Thermocan Fresh

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,70	61207	18,60	12



Thermocan Monto Black

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,70	61212	18,60	12



Thermocan Monto Red

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,70	61160	18,60	12







500ml

800ml



Termo fiambreira sólidos
Thermo for solid food
Thermo pour aliments solides
Thermobehälter mit Einsätzen

L	Ref.	€	
0,5	61135	28,30	-
0,8	61136	30,65	-

INOX 18/10



290



Termo fiambreira para sólidos
Thermo for solid food
Thermo pour aliments solides
Thermobehälter mit Einsätzen

L	Ref.	€	
1,2	61134	33,02	-

INOX 18/10



Termo para alimentos sólidos y líquidos
Thermo for solid food and liquids
Thermo pour aliments solides et liquides
Thermo für feste und flüssige Speisen

L	Ref.	€	
0,5	61155	27,12	-
1	61156	30,65	-

INOX 18/10



Termo líquidos Serie Diana

Thermo Diana for liquids
Thermo Diana pour liquides
Thermoflasche Diana

H (cm)	L	Ref.	€	
19	0,35	61144	11,83	-
24	0,5	61146	13,24	-

INOX 18/10

**Serie Diana**

Tapón dosificador
Measuring Cup

Termo líquidos Serie Talia

Thermo Talia for liquids
Thermo Talia pour liquides
Thermoflasche Talia

H (cm)	L	Ref.	€	
19	0,35	61182	11,89	-
24	0,5	61184	12,54	-
28	0,75	61186	17,66	-
30	1	61188	20,08	-

INOX 18/10

**Serie Talia**

Tapón dosificador
Measuring Cup

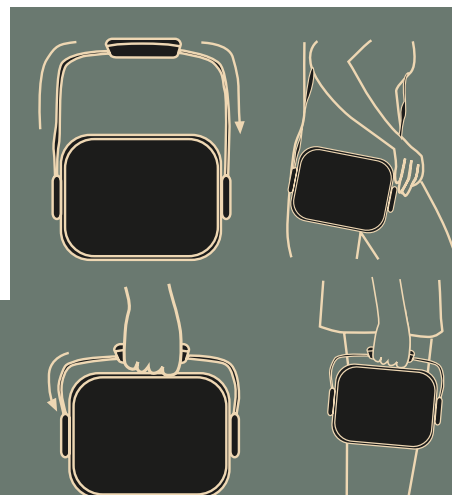


LunchBag Urban

Ref.	€	
61143	30,01	-



Bolsa compacta protectora de fácil limpieza.
Easy-to-clean protective compact bag.
Sac compact de protection facilement lavable.
Kompakte Schutztasche, problemlos zu reinigen.



Incluyen instrucciones
Includes instruction

292

Incluyen 2 modernas servilletas
Includes 2 fashionable napkins
Four avec deux serviettes modernes
Mi zwei Servietten mittaktuellenm Design



Tupper LunchBag

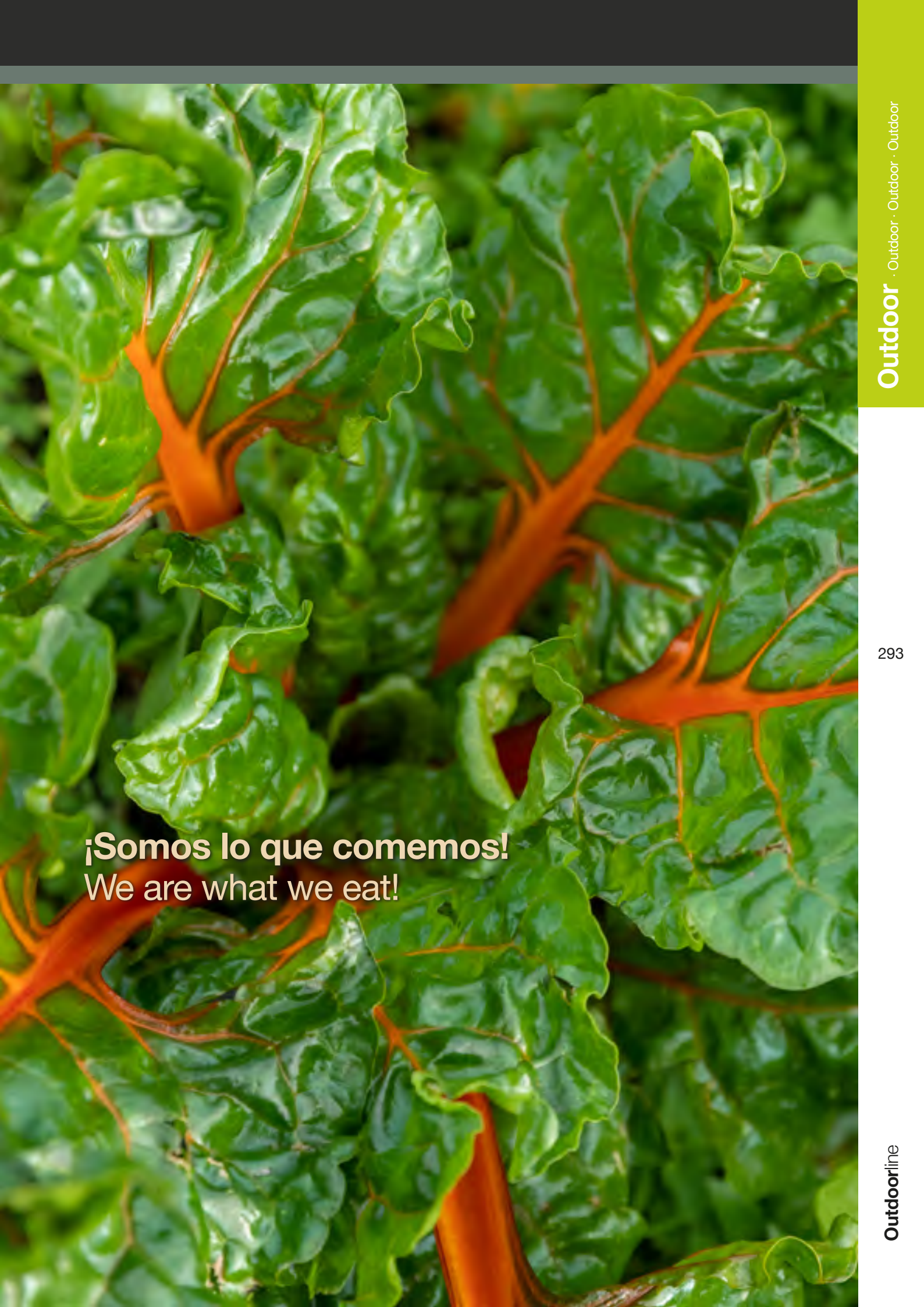
Ref.	€	
61242	5,36 (*)	-

(*) Disponible - venta individual



Juntas de silicona herméticas · Silicone gaskets hermetic
Joints en silicone hermétique · Dichtungen aus Silikon Hermetisch





¡Somos lo que comemos!
We are what we eat!

- 1 Olla · stock pot · Marmite · Fleischtopf Ø 20 cm
- 1 Cazo · saucepan · Casserole · Stielkasserolle Ø 16 cm
- 1 Cazo · saucepan · Casserole · Stielkasserolle Ø 14 cm
- 1 Sartén · Fry pan · Poêle · Pfanne Ø 20 cm
- 1 Cestillo · Basket · Panier · Korb Ø 18 cm
- 2 Tapas · Lids · Couvercles · Deckels Ø 16 y 20 cm



Mango desmontable
Removable handle
Manche amovible
abnehmbarer Griff

Batería Kamp 7 u
Kamp cooking set 7 P
Batterie Kamp 7 P
Kochgeschirr Kamp 7 P

	Ref.	€	
7 piezas	61117	103,14	



Bolsa isotérmica incluida
Included isothermal bag
Sac isotherme incus
Isothermie inklusive Tasche



294



D'Artagnan Set

Ø (cm)	Ref.	€	
20 + 24 y 20	15448	81,31	-

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

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

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

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



INOX 18%

ppg QuantumTM 2
Reinforced non-stick coating



Porthos Set

Acero · Steel · Acier · Stahl

Ø (cm)	Ref.	€	
16 - 18 - 20	15446	55,91	-

Composición: cazo 16, 18 y 20 cm.

Composition: saucepan 16, 18 y 20 cm.

Composition: casserole 16, 18 y 20 cm.

Bestandteile: kasserolle 16, 18 y 20 cm.



INOX 18%



Vaso de camping

Glass for camping

Verre pour le camping

Trinkbecher

Con asa · With handle · Avec poignée · Mit henkel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
7,5	9,5	0,33	53083	8,48	-

Sin asa · Without handle · Sans poignée · Ohne Henkel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
7,5	9,5	0,33	53084	7,21	-

INOX 18/10 



Plato de camping

Dish for camping

Assiette pour camping

Camping Platzteller

Llano · Flat · Plat · Flach

Ø (cm)	H (cm)	-	Ref.	€	
22	2,5	-	58043	4,67	-

Hondo · Deep · Creuse · Tief

Ø (cm)	H (cm)	-	Ref.	€	
22	4,5	-	58045	5,03	-

INOX 18% 



Fiambrera con tapa plástico

Lunchbox with plastic lid

Gamelle avec plastique couvercle

Proviantbüchse Plastikdeckel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	6,5	1,75	61120	18,31	-
24	7,5	3	61124	21,04	-

INOX 18/10 



Fiambrera abombada

Bulged lunchbox

Gamelle bombée

Gewölbte Frischhaltebox

Ø (cm)	Ref.	€	
14	61114	8,94	-
16	61116	11,20	-

INOX 

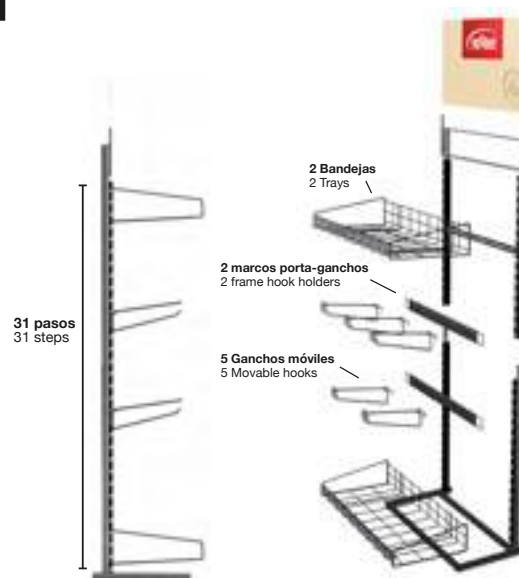




Expositor mediano
Medium Showcase
Présentoir moyen
Schaukasten



x (cm)	y (cm)	z (cm)	Ref.	€	
82,2	45	205	10260	421,20	1



296



Palet box
Palet box
Palet box
Palet box



56 unidades de sartenes: 28 unidades de cada medida
56 units of frypans: 28 units of each measure
56 unités de poêles : 28 unités de chaque mesure
56 Einheiten Pfannen: 28 Einheiten von jedem Maß

x (cm)	y (cm)	z (cm)	Ref.	
80	60	138	10223	BOX SARTEN SKY 18+24CM
80	60	138	10224	BOX SARTEN SKY 20+26CM
80	60	138	10225	BOX SARTEN ABSOLUT BLACK 18+24CM
80	60	138	10226	BOX SARTEN ABSOLUT BLACK 20+28CM
80	60	138	10227	BOX SARTEN FOREST 20+26CM
80	60	138	10228	BOX SARTEN FOREST 24+28CM



Ejemplos orientativos (otras opciones son posibles)
Indicative examples (other options are possible)

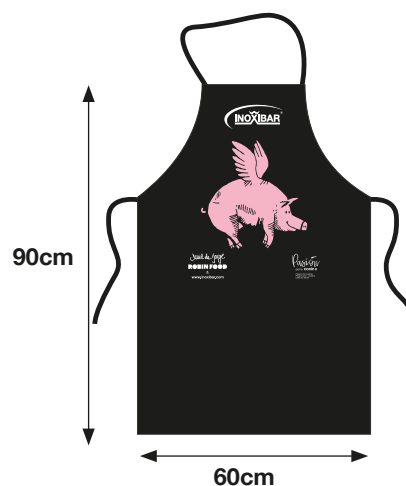
Delantal 100% algodón adulto
 Apron 100% cotton
 Tablier 100% coton
 Schürze 100% katoen



Ref.	€	
10245	16,95	-
10246	16,95	-
10247	16,95	-



Disponibles a partir de Abril 2022
 Available from April 2022



ref.10245
INOXIBAR



ref.10246
Robin Food



ref.10247
Sandías

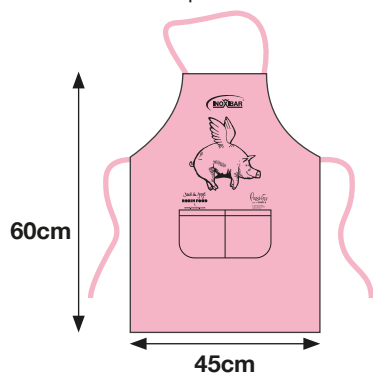
Delantal 100% algodón infantil
 Apron 100% cotton
 Tablier 100% coton
 Schürze 100% katoen



Ref.	€	
10248	15,25	-
10249	15,25	-



Disponibles a partir de Abril 2022
 Available from April 2022



ref.10248
INOXIBAR



ref.10249
Robin Food



Set trapos de cocina

Set kitchen rags
Set torchons
Set Lappens

Ref.	€	
10218	10,95	-



Set de 2 manoplas textiles

2 Textile oven gloves set
Set 2 gants pour le four
2 Textilhandschuhe satz

Ref.	€	
10211	10,57	-



298



Las bolsas de plástico de un solo uso tardan en degradarse AÑOS.

¡REUTILIZA!

Single-use plastic bags take YEARS to degrade.

RE-USE!

Bolsa no tejido termosellada con fuelle

Heat-sealed non-woven bag with gusset
Sac en non-tissé thermosoudé avec gousset
Set Lappens

Ref.	€	
102144	5,84	-



*reutilizable
reusable*



INOXIBAR
y el medioambiente
and the environment

#inoxibarporelmedioambiente

Anexo

Annex

Annexe

Attachment

Listas de referencia, repuestos...

List of references, spare parts...

Liste des références, pièces détachées...

Aufstellung der Artikelnummern, Ersatzteile...

A		Escurridor enrollable	205	Prensador Elite	215
Aceitera antigoteo	165	Espátulas	180, 181, 188, 194, 196, 198, 200, 201	Prensapatatas	158
Adaptador inducción-vitro	104	Especieros	232		
Aireador de vino	262	Espumaderas	188, 190, 191, 194, 196, 198	R	
Anillo antigoteo	261	Expositor	296	Rabaneras	235
Asas silicona	186			Racionador helado	185, 213
Azucarero	252	F		Ralladores	166, 167, 217
		Fiambreras	290, 295	Rejilla horno	173
B		Flaneros	185	Rejilla para la cubitera	256
Balanza	170, 171	Freidoras	54, 92, 98	Rejilla pizza	217
Bandeja "Llauna"	173, 229, 230	Fruteros	235	Reposacucharas	205
Bandeja portafactura	234	Fuentes	172, 173, 176, 177, 181	Repuestos	315, 316
Base de madera	231	G		Rizador de limón	212
Batidor	185, 202, 203	Grasera	165	Ruleta cortapizza	216
Batería Ecco	55	Grill	66, 67, 134, 135	Rustideras	172, 229
Batería Forma	94				
Batería Kamp	59, 294	J		S	
Besuguera	178	Jarras	164, 236	Sacacorchos	260
Bolsa reutilizable	298	Juntas (recambios)	41, 249, 315	Salero	233
Bolset	237			Salvamangos	186
Bomba de vacío	261	L		Salvamanteles	243
Boquillas	262	Lecheras	252, 253	Sartenes	24, 25, 64, 65, 71, 77, 81, 94, 95, 112, 113, 116, 118, 122, 126, 127, 128, 132, 133, 138, 139, 143, 146, 147, 149, 151
Botella termo	275	Legumbreras	237	Sautex	24, 25, 54
		Llauna	173, 229, 230	Servilletero	245, 264
C		Lunchbag	292	Set protector sartenes	136
Cacerolas	18, 19, 31, 36, 50, 52, 64, 65, 71, 76, 80, 88, 89, 90, 91, 100	M		Soperas	237
Cacillo dosificador de café	164	Mango multiuso Security	97	Soporte de pie	204
Cafetera	248, 249	Manoplas	298	Soporte mesa para cubo champagne	257
Caldero	162	Moldes	184	Soporte pared	204
Campana	228, 268	Molinillos	233	Soporte sartenes	207
Camping	294, 295			Soporte tablas	206
Cascañueces	225	O		Suplemento olla colador	20, 51
Cazos	22, 23, 37, 54, 64, 65, 77, 92, 93, 100, 101	Ollas	18, 31, 36, 50, 52, 64, 65, 76, 88, 89, 90, 91, 100		
Cazos (utensilios)	190, 191, 194, 196, 198, 201	Olla Baño María	21	T	
Cedazo	158, 159	Olla a presión G-Sola	40	Tapas	24, 31, 37, 41, 55, 95, 102, 103
Cesta de malla cocedor	22			Tapones	261
Cesta perforada - colador	41, 99	P		Tarteras	37, 51, 53, 88, 89, 90, 91
Cestillos	92, 99	Paelleras	19, 26, 27, 67, 71, 76, 112, 113, 117, 119, 123, 129, 135, 143, 147	Tenedores	188, 195, 199
Champanero	254	Pala pizza	217	Termos	290, 291
Cocedores	21	Paletas	180, 213, 216	Termos Joy	280
Cogedor-rasqueta	235	Panera	235	Thermocan	284, 285, 286, 287, 288
Coladores	208, 209, 210, 211, 215, 259	Parrilla	178, 179	Teteras	251, 252
Colador gusanillo	259	Parrilla de verduras	179	Trapo de cocina	298
Colador infusiones	251	Parrilla sobremesa	179		
Conjunto cacerola y colador	51, 53	Pasapurés	156, 157	V	
Conjunto vapor olla	51, 53	Peana porta-cubos	257	Vaciador de frutas	212
Crepera	64, 65, 132, 133	Pelador	226	Vaso de camping	295
Cubitera de hielos	255, 256, 257	Pelapatatas	226	Vinagrera	244
Cubitos de acero	258	Picaperejil	169, 215	Volteador tortilla	103
Cucharas (utensilios)	189, 195, 197, 199, 201	Picadores	169		
Cucharas esferificaciones	220	Pincel	200	W	
Cuchara espagueti	189, 196	Pinzas	182, 183, 186, 221, 222, 223, 224, 225	Wok	24, 25, 71, 77, 112, 113, 143, 147
Cucharas de medida	164	Pizarras	271		
Cúpula	228, 229, 268, 269	Plancha	66, 81, 134, 149		
		Platillos	234		
D		Platillo para el pan	234		
Delantales	297	Plato de camping	295		
Descapsulador	213, 260, 261	Plato para servir	235		
		Portarrollos multifuncion	226		
E		Posabotellas	234		
Ensaladera	237	Posavasos	234		
Escanciador	262	Potes	54, 92, 100		
Escurridores	53, 162	Prensa ajos	169		
Escurridor de cubiertos	205				

A		G		R	
Anti-drip oilers	165	Garlic press	169	Roasting pans	172,177,229
Anti-drip pourers	262	Glass stand	234	Round dish	239,264,265
Anti-drip ring	261	Graters	167, 169, 217		
Appetizer dish	235	Griddle	180	S	
Apron	297	Grill	66, 67, 77, 173	Salad bowl	237
Asparagus cooker	21			Saucepans	19, 26, 27, 67, 71, 76, 112, 113, 117, 119, 123, 129, 135, 143, 147
B		H		Sautex	24, 25, 54
Baking pans	37, 51, 53, 88	Handle saver	186	Scales	170,171
Baskets	92, 99			Serving dish	216, 236
Bill tray	234	I		Showcase	296
Bolset	237	Ice bucket	256, 257	Sieve	158, 159
Board	271	Ice bucket grid	256	Skimmers	188,190,191,194,196,198
Board rack	206	Ice cream scoop	185, 213	Soup tureens	237
Bottle coaster	234	J		Spaghetti spoon	189,196
Bouquet drip proof pourer	262	Joy Thermos	280	Spare parts	315
Bouquet stopper	262	Jugs	164, 236	Spatulas	180, 181, 188, 194, 196, 198, 200, 201, 212, 216
Bread and butter plate	23	K		Spice jars	232
Bread basket	235	Kitchen rag	298	Spoon stand	205
Brush	200			Spoons (utensils)	189, 195, 197, 199, 201, 211
C		L		Stainless steel table grill	179
Camp site	294	Ladle	188, 190, 191, 194, 196	Stand	244
Camping	294, 299	Lemon zester	212	Steam cooker set	51, 53
Camping plate	295	Lids	20,37,97,103	Steam stock pot set	51, 53
Caps	269	Lunch boxes	295	Steel baking	173, 230, 231
Casserole dishes	18, 19, 31, 36, 50, 52, 64, 65, 71, 76, 80, 88, 89, 90, 91, 100	Lunchbag	292	Steel cubes	258
Chip pan	54, 82, 88, 99	M		Stock pots	18, 31, 36, 40, 50, 52, 58, 64, 65, 76, 88, 89
Champagne cooler	256	Measuring sets	164	Stock pot double boiler	21
Champagne bucket	256	Measuring spoons	164	Strainers	208, 209, 210, 211
Coaster set	234	Milkpots	252,253	Sugar bowl	253
Cocktail strainer	215	Mills	233	Spherification spoon	220
Coffee scoop	164	Mixers	156,157		
Coffeepot	248, 249	Mixing bowl	162	T	
Colanders	24, 41, 51, 53, 99, 153	Moulds	184	Tabletop stand for champagne bucket	257
Colander pot	24	Multipurpose roll holder	226	Teapots	251,252
Colander-strainer	41, 99	Multipurpose security handle	97	Thermos	290,291
Cooking set Ecco	55	N		Thermocan	284, 285, 286, 287, 288
Cooking set Forma	94	Napkin rack	244, 245, 264, 265	Tongs	182,183,186,221,222,223,224,225
Cooking set Kamp	58, 294	Nutcracker	225	Trays	173,176,228,230,221,224,226,228, 229, 231, 254, 255, 256, 257
Corkscrews	260			Trivets	243
Crepe maker	64, 65	O			
Custard mould	185	Oil bottle	165	V	
Cutlery drainer	205	Omelette turn-over lid	103	Vacuum pump	261
D		Onion chopper	169	Vegetable bowl	237
Deep casserole	18, 31	Oven gloves	298	Vinegar and oil set stand	244
Deep fry pan	116	Oven rack	173		
Dishes	184, 216, 229, 235	P		W	
Duo Set	96	Paella pans	24, 25, 67, 71, 76, 112, 90,91,112,113,117,119,123,129,135,143,147	Wall support	204
E		Pancake	64,65,132,133	Water jugs	236
Ecco cookware set	55	Parsley and herb cutter	158,205	Whisk	185, 202, 203
F		Peeler	226	Wine aerator	262
Foil cutter	261	Pizza cutter	216	Wok	24, 25, 71, 77, 112, 113, 143, 147
Forks	188, 195, 199	Pizza grid	217	Wood base	231
Fruit baller	212	Porthos Set	97, 294		
Fruit bowl	235	Pot and steamer set	51, 53		
Fry pans	24, 25 64, 65, 71, 77, 81, 94, 95, 112, 113, 116, 118, 122, 126, 127, 128, 132, 133, 138, 139, 143, 146, 147, 149, 151	Potato chip cutter	214		
Fry pans support	207	Potato peeler	226		
		Potato press	158		
		Pots	54, 92		

A			R		
Aérateur de vin	262	Glaçons	258	Ramasse-miettes	235
Adaptateur inductin-vitro	104	Gobelet	54, 92, 100	Râpes	166, 167, 169
Assiette de camping	295	Grill	66, 67, 109, 134	Ravier	235
Assiette de présentation	236	Grill à légumes	179	Rechanges	315, 316
		Grille de four	173	Récipients pour huile	165
		Grille de table	179	Récipients en plastique	292
B				Repose-cuillères	205
Balance	170, 171	H		Rond de serviette	245
Batterie Ecco	50, 51, 52, 53, 54	Hachoir	169	Roulette à pizza	216
Bassine	162	Hachoir à persil	169, 215		
Batterie Forma	88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95	Huile et vinaigrier support	244	S	
Batterie Kamp	59, 294			Saladier	237
Becs	262	J		Salière	233
Bec Verseur bouquet anti-gouttes	262	Joint (rechanges)	249	Saucière avec séparateur de graisse	165
Bolset	237			Sauteuse	19, 26, 27, 67, 71, 76, 112, 113, 117, 119, 123, 129, 135, 143, 147
Bouchons	260	L		Sautex	24, 25, 54
		Légumier	237	Seau à champagne semi-sphérique	254
C				Seau à glace	254, 255, 256
Café mesurée	164	Louche	188, 190, 191, 194, 196, 198, 201	Socle en bois	231
Cafetière	248, 249, 252	Lunchbag	292	Soupières	237
Camping	294, 295	M		Sous-plat	236
Carafe à jus de fruits	164, 236	Manches en silicone	195	Sous-plat de bouteilles	234
Carafe d'eau	236	Marmite	18, 31, 36, 50, 52, 64, 65, 76, 88, 89, 90, 91, 100	Sous-verres	234
Casse-noisettes	225	Marmite bain-marie	21	Spatules	180, 181, 188, 194, 196, 198, 200, 201
Casserolles	23, 37	Moules	184	Sucrier	252
44, 45, 54, 64, 65, 77, 84, 92, 93, 97, 101		Moules à flan	185	Supplément cocotte passoire	20, 51
Casserole à friture	54, 92, 98	Moulins	233	Support de pied	204
Cloche	228, 229, 268, 269	Moulin à fromage	167, 217	Supplément marmite	20, 51
Cocotte à pression	40			Supplément panier cuit-vapeur	22
Collier anti-gouttes bouquet	261	P		Support de table pour le seau à champagne	257
Corbeille à fruit	235	Panier ajouré - passoire	41, 99	Support pour planches	206
Corbeille à pain	235	Panier de cuisson	22	Support pour poêles	207
Coupe capsule	261	Paniers	99		
Coupe-frites	214	Panier pour porte couvert	205	T	
Couvercle retourne-omelette	103	Passoire à cocktail	215, 259	Tableau mural	271
Couvercles	102, 103	Passoires	208, 209, 210, 211, 215	Tablier	297
Crêpière	62, 64, 65, 107	Passoire-égouttoir	41, 99	Tamis	158, 159
Cuillère à spaghetti	196	Pelle pizza	217	Théières	251, 252
Cuillère pour sphérifications	220	Petite assiette pour le pain	234	Thermocan	284, 285, 286, 287, 288
Cuillère parisienne	212	Pièces détachées	315, 316	Thermos	290, 291
Cuillères (ustensiles)	189, 195, 196, 197, 199, 201	Pinceau	200	Thermos Joy	280
Cuillères à glace	213	Pinces	182, 183, 186, 221, 222, 223, 224, 225	Tire-bouchon	260
Cuiseurs	21	Plaque à grill	66, 81, 134, 149	Torchon	298
		Plat à gratin	66, 172, 177, 229		
D				V	
D'Artagnan set	96	Plat à paella	19, 67, 71, 76, 112, 113, 117, 119, 123, 129, 135, 143, 147	Verre de camping	295
Décapsuleur	213	Plats	240, 241	Verseur à cidre	262
Dessous-de-bouteille	234	Plat pour monnaie	234		
		Plat rond	238, 239, 266, 267	W	
E				Wok	24, 25, 71, 77, 112, 113, 143, 147
Écumoirs	188, 190, 191, 194, 196	Poêle pour friture	54, 92, 98		
Égouttoir à couverts	205	Poêles	24, 25, 64, 65, 71, 77, 81, 94, 95, 112, 113, 116, 118, 122, 126, 127, 128	Z	
Égouttoirs	205		132, 133, 138, 139, 143, 146, 147, 149, 151, 284	Zesteur citron	212
Ensemble marmite vapeur	51, 53	Pompe à vide	261		
Ensemble faitout et passoire	51, 53	Pots	18, 31, 36, 50, 51, 52, 53, 55, 59, 64, 65, 76, 89, 90, 91, 100		
Éplucheur	226	Porte addition	234		
		Porte-rouleaux multifonctions	226		
F					
Faitout	18, 19, 31, 36, 50, 52, 64, 65, 71, 76, 80, 88, 89, 90, 91, 100	Porte seau à champagne	257		
Fouet	185, 202, 203	Porte-serviettes	264, 265		
Fourchettes	188, 195, 199	Porthos set	97		
		Pots à épices	232		
G					
Gants pour le four	298	Pots à lait	252, 253		
Gamelles	295	Presse-ail	169		
		Presse-pomme	158		
		Presse-purée	156, 157		
		Présentoir	296		

Referencia / Reference / Référence / Arkitel

Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.
6	8422370000060	204	13205	8422370132051	212	13410	8422370134109	223	13484	8422370134840	181, 219
9	8422370000091	244	13306	8422370133065	169, 214	13412	8422370134123	223	13486	8422370134864	181, 219
7000	8422370070001	228, 268	13312	8422370133126	185, 213	13413	8422370134130	251	13488	8422370134888	181, 219
7010	8422370070100	228, 268	13316	8422370133164	213	13417	8422370134178	220	14005	8422370140056	164
10211	8422370102115	186, 298	13318	8422370133188	213, 216	13418	8422370134185	226	14007	8422370140070	22, 100, 184
10218	8422370102184	298	13320	8422370133201	212	13420	8422370134208	226	15015	8422370150154	164
10245	8422370102450	297	13322	8422370133225	212	13440	8422370134406	216	15102	8422370151021	97
10246	8422370102467	297	13324	8422370133249	213, 260	13450	8422370134505	180, 216, 218	15103	8422370151038	97
10247	8422370102474	297	13330	8422370133300	214	13452	8422370134529	180, 218	15104	8422370151045	97
10248	8422370102481	297	13331	8422370133317	214	13454	8422370134543	180, 218	15444	8422370154442	97
10249	8422370102498	297	13332	8422370133324	167, 217	13460	8422370134604	181, 219	15446	8422370154466	97, 294
10260	8422370102603	296	13334	8422370133348	169	13461	8422370134611	181, 219	15447	8422370154473	96
13007	8422370130071	195	13336	8422370133362	169, 215	13462	8422370134628	180, 219	15448	8422370154480	96, 294
13019	8422370130194	194	13340	8422370133409	158	13463	8422370134635	180, 218	18045	8422370180458	173, 231
13051	8422370130514	180	13344	8422370133447	215	13465	8422370134659	181, 219	18047	8422370180472	173, 231
13061	8422370130613	180	13345	8422370133454	225	13466	8422370134666	181, 219	18049	8422370180496	173, 231
13071	8422370130712	180	13366	8422370133669	185, 213	13467	8422370134673	181, 219	18051	8422370180519	243
13081	8422370130811	181	13368	8422370133683	185, 213	13470	8422370134703	181, 219	18053	8422370180533	243
13091	8422370130910	180	13370	8422370133706	185, 213	13472	8422370134727	181, 219	18055	8422370180557	243
13092	8422370130927	181	13372	8422370133720	185, 213	13474	8422370134741	181, 219	18056	8422370180564	231
13151	8422370131511	188	13374	8422370133744	185, 213	13476	8422370134765	181, 219	18057	8422370180571	231
13152	8422370131528	188	13401	8422370134017	225	13480	8422370134802	181, 219	18060	8422370180601	239, 267
13161	8422370131610	188	13402	8422370134024	223	13482	8422370134826	181, 219	18062	8422370180625	239, 267
13171	8422370131719	188	13404	8422370134048	182, 222				18063	8422370180632	216, 236
13181	8422370131818	189	13405	8422370134055	259				18064	8422370180649	234
13191	8422370131917	188	13406	8422370134062	223						
13192	8422370131924	189									
13193	8422370131931	188									
13201	8422370132013	212									
13203	8422370132037	212									

Referencia / Reference / Référence / Arkitel

Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.
18068	8422370180687	241	18123	8422370181233	65, 133	18188	8422370181882	239, 267	18422	8422370184227	81, 149
18070	8422370180700	241	18124	8422370181240	64, 132	18189	8422370181899	239, 267	18423	8422370184234	146
18072	8422370180724	241	18125	8422370181257	65, 133	18190	8422370181905	239, 267	18424	8422370184241	81, 149
18074	8422370180748	241	18126	8422370181264	64, 132	18199	8422370181998	172	18425	8422370184258	146
18075	8422370180755	176	18127	8422370181271	65, 133	18226	8422370182261	64, 132	18426	8422370184265	81, 149
18076	8422370180762	241	18128	8422370181288	64, 132	18227	8422370182278	65, 133	18427	8422370184272	146
18077	8422370180779	176	18129	8422370181295	65, 133	18234	8422370182346	67, 135	18428	8422370184289	81, 149
18078	8422370180786	241	18130	8422370181301	64, 132	18236	8422370182360	66, 134	18429	8422370184296	146
18079	8422370180793	176	18131	8422370181318	65, 133	18246	8422370182469	66, 134	18430	8422370184302	146
18080	8422370180809	241	18132	8422370181325	67, 135	18250	8422370182506	172	18432	8422370184326	146
18081	8422370180816	176	18133	8422370181336	67, 135	18315	8422370183152	99, 138	18433	8422370184333	81, 149
18082	8422370180823	241	18139	8422370181394	67, 135	18317	8422370183176	99, 138	18437	8422370184371	81, 149
18084	8422370180847	241	18140	8422370181400	64	18318	8422370183183	139	18446	8422370184463	80
18088	8422370180885	239, 267	18144	8422370181448	64	18320	8422370183206	139	18447	8422370184470	81, 149
18091	8422370180915	172, 229	18148	8422370181486	64	18322	8422370183220	139	18448	8422370184487	80
18092	8422370180922	228, 268	18150	8422370181509	64	18323	8422370183237	138	18450	8422370184500	80
18095	8422370180953	172, 229	18154	8422370181547	64	18324	8422370183244	139	18520	8422370185200	77, 147
18097	8422370180977	172, 229	18158	8422370181585	64	18325	8422370183251	138	18522	8422370185224	77, 147
18099	8422370180991	172, 229	18160	8422370181608	65	18326	8422370183268	139	18524	8422370185248	77, 147
18116	8422370181165	64	18164	8422370181646	65	18328	8422370183282	139	18526	8422370185262	77, 147
18117	8422370181172	65	18168	8422370181684	65	18329	8422370183299	138	18528	8422370185286	77, 147
18118	8422370181189	64, 132	18169	8422370181691	65	18331	8422370183312	139	18529	8422370185293	76, 147
18119	8422370181196	65, 133	18170	8422370181707	65	18333	8422370183336	138	18530	8422370185309	76, 147
18120	8422370181202	64, 132	18172	8422370181721	65	18418	8422370184180	81, 149	18531	8422370185316	76, 147
18121	8422370181219	65, 133	18187	8422370181875	239, 267	18420	8422370184203	81, 149			
18122	8422370181226	64, 132				18421	8422370184210	146			

Referencia / Reference / Référence / Arkitel

Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.
18532	8422370185323	76, 147	35321	8422370353210	204	35444	8422370354446	262	50234	8422370502342	153
18540	8422370185408	76	35341	8422370353418	200	35445	8422370354453	262	50237	8422370502373	237
			35342	8422370353425	200	35460	8422370354606	215, 259	50244	8422370502441	55, 102
			35343	8422370353432	200	42052	8422370420523	194	50246	8422370502465	237
18542	8422370185422	76	35344	8422370353449	200	42062	8422370420622	194	50247	8422370502472	99
18544	8422370185446	76	35345	8422370353456	200	42072	8422370420721	194	50248	8422370502489	102
18546	8422370185460	76	35346	8422370353463	201	42082	8422370420820	195	50249	8422370502496	102
18547	8422370185477	77	35347	8422370353470	201	42092	8422370420929	195	50250	8422370502502	51
18548	8422370185484	76	35348	8422370353487	201	50014	8422370500140	237	50251	8422370502519	53
18549	8422370185491	77	35349	8422370353494	201	50015	8422370500157	184	50253	8422370502533	51
18550	8422370185507	76	35350	8422370353500	201	50016	8422370500164	237	50254	8422370502540	53
18618	8422370186184	71, 143	35351	8422370353517	196	50017	8422370500171	184	50260	8422370502601	51
18620	8422370186207	71, 143	35352	8422370353524	200	50037	8422370500379	237	50261	8422370502618	53
18622	8422370186221	71, 143	35361	8422370353616	196	50038	8422370500386	184	50263	8422370502632	51
18624	8422370186245	71, 143	35371	8422370353715	196	50131	8422370501314	237	50264	8422370502649	53
18626	8422370186269	71, 143	35372	8422370353722	196	50134	8422370501345	153	50265	8422370502656	51
18628	8422370186283	71, 143	35381	8422370353814	197	50180	8422370501802	98	50270	8422370502700	40
18631	8422370186313	71, 143	35382	8422370353821	196	50200	8422370502007	51	50271	8422370502717	40
18632	8422370186320	71, 143	35383	8422370353838	197	50201	8422370502014	53	50272	8422370502724	40
18644	8422370186443	71	35415	8422370354156	260	50203	8422370502038	51	50273	8422370502731	40
18646	8422370186467	71	35420	8422370354200	261	50204	8422370502045	53	50280	8422370502809	98
34434	8422370344348	24, 112	35422	8422370354224	260	50208	8422370502083	51	51028	8422370510286	123
35042	8422370350424	198	35425	8422370354255	260	50210	8422370502106	51	51038	8422370510385	123
35052	8422370350523	198	35427	8422370354279	260	50211	8422370502113	41, 99	51048	8422370510484	123
35062	8422370350622	198	35429	8422370354293	261	50215	8422370502151	41, 99	51119	8422370511191	122
35072	8422370350721	198	35432	8422370354323	261	50217	8422370502175	41, 99, 306	51121	8422370511214	122
35074	8422370350745	198	35435	8422370354354	262	50218	8422370502182	41	51123	8422370511238	122
35082	8422370350820	199	35437	8422370354378	261	50227	8422370502274	99	51125	8422370511252	122
35092	8422370350929	199	35439	8422370354392	261	50231	8422370502311	237	51127	8422370511276	122
			35441	8422370354415	261				51129	8422370511290	122
			35442	8422370354422	262				51200	8422370512006	98
			35443	8422370354439	262						

Referencia / Reference / Référence / Arkitel

Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.
51205	8422370512051	92,99	51321	8422370513218	126	51622	8422370516226	116	52232	8422370522326	156
51207	8422370512075	99	51322	8422370513225	128	51623	8422370516233	118	52240	8422370522401	156
51220	8422370512204	117	51323	8422370513232	126	51624	8422370516240	116	52242	8422370522425	156
51222	8422370512228	119	51324	8422370513249	128	51625	8422370516257	118	52250	8422370522500	156
51223	8422370512235	117	51325	8422370513256	126	51626	8422370516264	116	52252	8422370522524	156
51225	8422370512259	117	51326	8422370513263	128	51627	8422370516271	118	53007	8422370530079	211, 259
51227	8422370512273	119	51327	8422370513270	126	51628	8422370516288	116		8422370530109	211, 259
51228	8422370512280	117	51328	8422370513287	128	51629	8422370516295	118	53010	8422370530185	153
51229	8422370512297	119	51329	8422370513294	126	51632	8422370516325	116	53018	8422370530208	153
51231	8422370512310	119	51406	8422370514062	103	51640	8422370516400	116	53020	8422370530437	211
51232	8422370512327	117	51410	8422370514109	103	51642	8422370516424	116	53043	8422370530475	211
51235	8422370512358	119	51420	8422370514208	103	51644	8422370516448	116	53047	8422370530499	211
51236	8422370512365	117	51421	8422370514215	127	51724	8422370517247	129	53049	8422370530536	211
51261	8422370512617	237	51422	8422370514222	103	51726	8422370517261	129	53053	8422370530550	211
51267	8422370512679	237	51423	8422370514239	127	51728	8422370517285	129	53055	8422370530604	185
51274	8422370512747	102	51425	8422370514253	127	51732	8422370517322	129	53060	8422370530611	234
51275	8422370512754	55, 102	51426	8422370514260	103	51736	8422370517360	129	53061	8422370530628	234
51276	8422370512761	102	51427	8422370514277	127	52127	8422370521275	157	53062	8422370530635	234
51277	8422370512778	99	51428	8422370514284	103	52137	8422370521374	157	53063	8422370530642	234
51280	8422370512808	98	51429	8422370514291	127	52157	8422370521572	157	53064	8422370530673	176, 235
51284	8422370512846	153	51430	8422370514307	103	52167	8422370521671	157	53067	8422370530703	185
51285	8422370512853	237	51436	8422370514369	103	52172	8422370521725	157	53070	8422370530710	185
51287	8422370512877	237	51442	8422370514420	103	52173	8422370521732	157	53071	8422370530802	185
51291	8422370512914	98	51450	8422370514505	103	52200	8422370522005	156	53080	8422370530819	185
51294	8422370512945	153	51520	8422370515205	102	52201	8422370522012	156	53081	8422370530833	295
51297	8422370512976	99	51525	8422370515250	102	52210	8422370522104	157	53083	8422370530840	295
51307	8422370513072	99	51531	8422370515311	102	52212	8422370522128	157	53084	8422370531007	224
51308	8422370513089	98	51600	8422370516004	104	52220	8422370522203	156	53100	8422370531014	225, 259
51318	8422370513188	128	51601	8422370516011	104	52221	8422370522210	156	53101	8422370531045	225
51319	8422370513195	126	51618	8422370516189	116	52223	8422370522234	157	53104	8422370531069	258
51320	8422370513201	128	51620	8422370516202	116	52224	8422370522241	157			
			51621	8422370516219	118	52226	8422370522265	156			

Referencia / Reference / Référence / Arkitel

Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.
53107	8422370531076	258	53332	8422370533322	208	53523	8422370535234	208	53710	8422370537108	211
53108	8422370531083	258	53334	8422370533346	208	53525	8422370535258	208	53712	8422370537122	211
53110	8422370531106	225, 259	53336	8422370533360	208	53531	8422370535319	208	53714	8422370537146	211
53111	8422370531113	225, 259	53338	8422370533384	208	53536	8422370535364	208	53716	8422370537160	211
			53340	8422370533407	208	53610	8422370536101	191	53725	8422370537252	182, 224
53112	8422370531120	222	53342	8422370533421	208	53612	8422370536125	191	53730	8422370537306	182, 224
53113	8422370531137	222	53344	8422370533445	208	53614	8422370536149	191			
53115	8422370531151	186	53346	8422370533469	208	53616	8422370536163	191	53735	8422370537351	182, 224
53116	8422370531168	222	53350	8422370533506	210	53618	8422370536187	191	53914	8422370539140	209
53120	8422370531205	237	53351	8422370533513	210	53624	8422370536248	191			
53125	8422370531250	183	53352	8422370533520	210	53630	8422370536309	182, 224	53916	8422370539164	209
53176	8422370531762	191	53354	8422370533544	210				53919	8422370539195	209
53178	8422370531786	191	53355	8422370533551	210	53635	8422370536354	182, 224	53922	8422370539225	209
53180	8422370531809	191	53357	8422370533575	210	53640	8422370536408	183, 221	53925	8422370539256	209
53182	8422370531823	191	53360	8422370533605	210				53972	8422370539720	202
53201	8422370532011	232	53362	8422370533629	210	53641	8422370536415	183, 221	53974	8422370539744	202
53202	8422370532028	232	53364	8422370533643	210	53643	8422370536439	183, 221	53976	8422370539768	202
53203	8422370532035	232	53366	8422370533667	210				53978	8422370539782	202
53204	8422370532042	232	53368	8422370533681	210	53645	8422370536453	183, 221	53990	8422370539904	186
53220	8422370532202	185, 203	53370	8422370533704	210	53646	8422370536460	183, 221	53995	8422370539959	202
			53372	8422370533728	210				53996	8422370539966	186
53221	8422370532219	185, 203	53382	8422370533827	209	53655	8422370536552	178	53997	8422370539973	202
53225	8422370532257	202	53384	8422370533841	209	53660	8422370536606	178	54698	8422370546988	167
			53386	8422370533865	209	53661	8422370536613	178	54700	8422370547008	167
53230	8422370532301	202				53665	8422370536651	178	54702	8422370547022	167
53235	8422370532356	202	53396	8422370533964	210	53666	8422370536668	178	54732	8422370547329	166
53240	8422370532400	202	53410	8422370534107	209	53670	8422370536705	178	54752	8422370547527	166
53245	8422370532455	202	53420	8422370534206	209				54754	8422370547541	166
53246	8422370532462	202	53430	8422370534305	209	53676	8422370536767	179	55010	8422370550107	252
53247	8422370532479	202	53514	8422370535142	208				55028	8422370550282	173, 229, 259
53248	8422370532486	202	53516	8422370535166	208	53677	8422370536774	179			
53256	8422370532561	190	53518	8422370535180	208	53678	8422370536781	179	55040	8422370550404	248
						53708	8422370537085	211			
53330	8422370533308	208	53520	8422370535203	208						

Referencia / Reference / Référence / Arkitel

Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.
55041	8422370550411	248	55185	8422370551852	252	55420	8422370554204	253	59019	8422370590196	173, 229, 269
55042	8422370550428	248	55189	8422370551890	41	55430	8422370554303	253			
55050	8422370550503	252	55191	8422370551913	41, 316	55440	8422370554402	253	59045	8422370590455	173, 230
55054	8422370550541	249	55192	8422370551920	316	55441	8422370554419	253	59047	8422370590479	173, 230
55055	8422370550558	249	55193	8422370551937	316	55442	8422370554426	253	59049	8422370590493	173, 230
55056	8422370550565	249	55194	8422370551944	316	55450	8422370554501	253	59051	8422370590516	173
55057	8422370550572	315	55195	8422370551951	316	55451	8422370554518	253	59052	8422370590523	173
55058	8422370550589	315	55196	8422370551968	316	55452	8422370554525	253	59054	8422370590547	240
55059	8422370550596	315	55197	8422370551975	316	55460	8422370554600	253	59056	8422370590561	240
55060	8422370550602	315	55198	8422370551982	41	55470	8422370554709	253	59060	8422370590608	238, 266
55061	8422370550619	315	55210	8422370552101	252	56003	8422370560038	235	59062	8422370590622	238, 266
55062	8422370550626	315	55220	8422370552200	252	56007	8422370560076	235	59068	8422370590684	240
55063	8422370550633	315	55230	8422370552309	252	56061	8422370560618	235	59070	8422370590707	240
55064	8422370550640	315	55231	8422370552316	251	56063	8422370560632	235	59072	8422370590721	240
55065	8422370550657	315	55250	8422370552507	252	56065	8422370560656	235	59074	8422370590745	240
55066	8422370550664	315	55261	8422370552613	251	58001	8422370580012	235	59075	8422370590752	176
55070	8422370550701	164	55280	8422370552804	252	58009	8422370580098	235	59076	8422370590769	240
55071	8422370550718	248	55309	8422370553092	190	58010	8422370580104	235	59077	8422370590776	176
55072	8422370550725	248	55310	8422370553108	190	58015	8422370580159	235	59078	8422370590783	240
55073	8422370550732	249	55312	8422370553122	190	58020	8422370580203	235	59079	8422370590790	176
55074	8422370550749	249	55314	8422370553146	190	58043	8422370580432	295	59080	8422370590806	240
55080	8422370550800	252	55316	8422370553160	190	58045	8422370580456	295	59081	8422370590813	176
55085	8422370550855	252	55318	8422370553184	190	59006	8422370590066	234	59082	8422370590820	240
55090	8422370550909	315	55319	8422370553191	190	59007	8422370590073	234	59084	8422370590844	240
55091	8422370550916	315	55320	8422370553207	190	59014	8422370590141	229, 269	59088	8422370590882	238, 266
55092	8422370550923	315	55322	8422370553221	190	59015	8422370590158	173, 229, 269	59089	8422370590899	172, 229
55103	8422370551036	236	55324	8422370553245	190	59016	8422370590165	229, 269	59091	8422370590912	172, 229
55104	8422370551043	236	55326	8422370553269	190	59017	8422370590172	173, 229, 269			
55108	8422370551081	154, 236	55350	8422370553504	252	59018	8422370590189	229, 269			
55110	8422370551104	252	55380	8422370553801	252						
55150	8422370551500	252	55410	8422370554105	253						
55180	8422370551807	252									

Referencia / Reference / Référence / Arkitel

Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.
59092	8422370590929	228, 268	59251	8422370592510	228, 268	60108	8422370601083	92, 101	60195	8422370601953	93, 101
59095	8422370590950	172, 229	59252	8422370592527	228, 268	60109	8422370601090	95, 102	60197	8422370601977	93, 101
59097	8422370590974	172, 229	59254	8422370592541	229, 269	60110	8422370601106	92, 101	60198	8422370601984	92, 100
59099	8422370590998	172, 229	59270	8422370592701	177	60111	8422370601113	95, 102	60199	8422370601991	93, 101
59101	8422370591018	256	59271	8422370592718	176, 269	60113	8422370601137	95, 102	60200	8422370602004	92, 100
59102	8422370591025	256	59272	8422370592725	176, 269	60115	8422370601151	95, 102	60202	8422370602028	92, 100
59103	8422370591032	256	59280	8422370592800	239, 267	60118	8422370601182	92, 98	60204	8422370602042	92, 100
59105	8422370591056	256	59282	8422370592824	239, 267	60142	8422370601427	94, 151	60206	8422370602066	92, 100
59106	8422370591063	257	59290	8422370592909	238, 266	60144	8422370601441	94, 151	60208	8422370602080	92, 100
59107	8422370591070	256	59351	8422370593517	271	60145	8422370601458	95, 151	60210	8422370602103	92, 100
59117	8422370591179	257	59352	8422370593524	271	60146	8422370601465	94, 151	60314	8422370603148	95, 151
59150	8422370591506	255	59410	8422370594101	184	60147	8422370601472	95, 151	60316	8422370603162	95, 151
59151	8422370591513	255	59412	8422370594125	184	60148	8422370601489	94, 151	60318	8422370603186	95, 151
59152	8422370591520	255	59414	8422370594149	184	60158	8422370601588	94, 151	60320	8422370603209	95, 151
59153	8422370591537	255	60041	8422370600413	96	60160	8422370601601	94, 151	60322	8422370603223	95, 151
59154	8422370591544	255	60051	8422370600512	101	60162	8422370601625	94, 151	60324	8422370603247	95, 151
59155	8422370591551	255	60052	8422370600529	101	60163	8422370601632	94, 151	60328	8422370603285	95, 151
59157	8422370591575	255	60053	8422370600536	101	60164	8422370601649	94, 151	60400	8422370604008	93, 101
59187	8422370591872	238, 266	60054	8422370600543	101	60168	8422370601687	94, 151	60402	8422370604022	93, 101
59188	8422370591889	238, 266	60100	8422370601007	92, 101	60191	8422370601915	93, 101	60404	8422370604046	93, 101
59189	8422370591896	238, 266	60102	8422370601021	92, 101	60193	8422370601939	93, 101	60406	8422370604060	93, 101
59190	8422370591902	238, 266	60104	8422370601045	92, 101						
59199	8422370591995	172	60105	8422370601052	95, 102						
59211	8422370592114	254	60106	8422370601069	92, 101						
59248	8422370592480	228, 268	60107	8422370601076	95, 102						
59249	8422370592497	228, 268									
59250	8422370592503	172									

Referencia / Reference / Référence / Arkitel

Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.
60408	8422370604084	93, 101	60746	8422370607467	91	60954	8422370609546	89	61158	8422370611587	276
60410	8422370604107	93, 101	60748	8422370607481	91	60966	8422370609669	89	61160	8422370611600	288
			60750	8422370607504	91	60968	8422370609683	89	61161	8422370611617	284
60514	8422370605142	90	60754	8422370607542	91	60970	8422370609706	89	61162	8422370611624	287
60516	8422370605166	90	60814	8422370608143	88	60974	8422370609744	89	61163	8422370611631	288
60518	8422370605180	90	60816	8422370608167	88	60990	8422370609904	94	61164	8422370611648	286
60520	8422370605203	90	60818	8422370608181	88	60995	8422370609959	94	61167	8422370611679	288
60522	8422370605227	90	60820	8422370608204	88	61010	8422370610108	165	61168	8422370611686	287
60524	8422370605241	90	60822	8422370608228	88	61011	8422370610115	165	61169	8422370611693	284
60544	8422370605449	91	60824	8422370608242	88	61020	8422370610207	235	61177	8422370611778	276
60546	8422370605463	91	60834	8422370608341	88	61023	8422370610238	233	61179	8422370611792	276
60548	8422370605487	91	60836	8422370608365	88	61030	8422370610306	217	61180	8422370611808	280
60550	8422370605500	91	60838	8422370608389	88	61036	8422370610368	232	61181	8422370611815	280
60552	8422370605524	91	60840	8422370608402	88	61037	8422370610375	232	61182	8422370611822	291
60554	8422370605548	91	60842	8422370608426	88	61038	8422370610382	233	61183	8422370611839	284
60614	8422370606149	90	60844	8422370608440	88	61050	8422370610504	226	61184	8422370611846	291
60616	8422370606163	90	60856	8422370608563	88	61061	8422370610610	217	61185	8422370611853	287
60618	8422370606187	90	60858	8422370608587	88	61114	8422370611143	295	61186	8422370611860	291
60620	8422370606200	90	60860	8422370608600	88	61116	8422370611167	295	61187	8422370611877	280
60622	8422370606224	90	60864	8422370608648	88	61117	8422370611174	69, 294	61188	8422370611884	291
60624	8422370606248	90	60874	8422370608747	89		61120	8422370611204	295	61189	8422370611891
60644	8422370606446	91	60876	8422370608761	89	61124		8422370611242	295	61190	8422370611907
60646	8422370606460	91	60878	8422370608785	89		61134	8422370611341	290	61198	8422370611983
60648	8422370606484	91	60880	8422370608808	89	61135	8422370611358	290	61199	8422370611990	284
60650	8422370606507	91	60882	8422370608822	89		61136	8422370611365	290	61205	8422370612058
60652	8422370606521	91	60884	8422370608846	89	61143	8422370611433	292	61206	8422370612065	284
60654	8422370606545	91	60944	8422370609447	89		61144	8422370611440	291	61207	8422370612072
60716	8422370607160	90	60946	8422370609461	89	61146	8422370611464	291	61209	8422370612096	281
60718	8422370607184	90	60948	8422370609485	89		61155	8422370611556	290	61211	8422370612119
60720	8422370607207	90	60950	8422370609508	89	61156	8422370611563	290	61212	8422370612126	288
60724	8422370607245	90	60952	8422370609522	89		61157	8422370611570	287	61213	8422370612133

Referencia / Reference / Référence / Arkitel

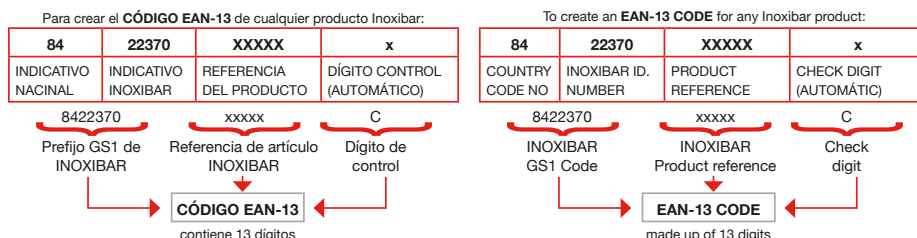
Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.
61214	8422370612140	284	61714	8422370617145	205	62816	8422370628165	37	65118	8422370651187	50
61215	8422370612157	286	61716	8422370617169	206	62818	8422370628189	37	65119	8422370651194	50
61218	8422370612188	278	61717	8422370617176	206	62820	8422370628202	37	65122	8422370651224	50
61219	8422370612195	278	61718	8422370617183	207	62822	8422370628226	37	65126	8422370651262	50
61220	8422370612201	237	62016	8422370620169	36	62824	8422370628240	37	65128	8422370651286	52
61222	8422370612225	237	62018	8422370620183	36	62826	8422370628264	37	65129	8422370651293	52
61224	8422370612249	237	62020	8422370620206	36	62828	8422370628288	37	65130	8422370651309	50
61230	8422370612300	245, 264	62022	8422370620220	36	62830	8422370628301	37	65132	8422370651323	52
61231	8422370612317	245	62024	8422370620244	36	62832	8422370628325	37	65136	8422370651361	52
61232	8422370612324	244, 265	62026	8422370620268	36	63118	8422370631189	54	65140	8422370651408	52
61233	8422370612331	244, 265	62028	8422370620282	36	64018	8422370640181	54	65216	8422370652160	51
61234	8422370612348	244, 264	62030	8422370620305	36	64024	8422370640242	50	65218	8422370652184	54
61235	8422370612355	244, 264	62032	8422370620329	36	64034	8422370640341	52	65219	8422370652191	54
61240	8422370612409	245, 264	62116	8422370621166	36	64114	8422370641140	50	65220	8422370652207	53
61242	8422370612423	292	62118	8422370621180	36	64118	8422370641188	54	65226	8422370652269	53
61250	8422370612508	245, 264	62120	8422370621203	36	64124	8422370641249	52	65318	8422370653181	54
61326	8422370613260	165	62122	8422370621227	36	65018	8422370650180	50	65320	8422370653204	54
61328	8422370613284	165	62124	8422370621241	36	65019	8422370650197	50	65338	8422370653389	54, 98
61462	8422370614625	170	62126	8422370621265	36	65020	8422370650203	50	65394	8422370653945	20
61463	8422370614632	170	62128	8422370621289	36	65022	8422370650227	50	65398	8422370653983	20
61464	8422370614649	171	62130	8422370621302	36	65025	8422370650258	52	65420	8422370654201	54
61466	8422370614663	171	62132	8422370621326	36	65026	8422370650265	50	65422	8422370654225	54
61468	8422370614687	170	62216	8422370622163	37	65027	8422370650272	55	65424	8422370654249	54
61470	8422370614700	170	62224	8422370622248	37	65028	8422370650289	52	65561	8422370655611	31
61706	8422370617060	205	62228	8422370622286	37	65029	8422370650296	52	65562	8422370655628	31
61708	8422370617084	205	62232	8422370622323	37	65031	8422370650319	50	65563	8422370655635	31
61711	8422370617114	205	62316	8422370623160	37	65032	8422370650326	52	65564	8422370655642	31
61712	8422370617121	205	62320	8422370623207	36	65036	8422370650364	52	65565	8422370655659	31
			62324	8422370623245	36	65041	8422370650418	52	65568	8422370655680	31
			62328	8422370623283	36	65043	8422370650432	52	65569	8422370655697	31
			62332	8422370623320	36	65066	8422370650661	55	65570	8422370655703	31

Referencia / Reference / Référence / Arkitel

Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.
65571	8422370655710	31	65628	8422370656281	18	65691	8422370656915	23	65727	8422370657271	24, 112
65572	8422370655727	31	65629	8422370656298	18	65692	8422370656922	23			
65573	8422370655734	31	65631	8422370656311	18	65693	8422370656939	23	65728	8422370657288	25, 113
65574	8422370655741	31	65633	8422370656335	18	65695	8422370656953	23	65729	8422370657295	24, 112
65575	8422370655758	31	65635	8422370656359	18	65697	8422370656977	23	65731	8422370657318	24, 112
65576	8422370655765	31	65636	8422370656366	21	65698	8422370656984	22			
65577	8422370655772	31	65637	8422370656373	18	65699	8422370656991	19	65732	8422370657325	25, 113
65578	8422370655789	31	65638	8422370656380	21	65700	8422370657004	22	65736	8422370657363	25, 113
65579	8422370655796	31	65640	8422370656403	21	65701	8422370657011	23			
65580	8422370655802	31	65644	8422370656441	21	65702	8422370657028	23	65740	8422370657400	25, 113
65597	8422370655970	18	65649	8422370656496	19	65703	8422370657035	23	65742	8422370657424	24, 112
65598	8422370655987	18	65650	8422370656502	19	65705	8422370657059	23			
65599	8422370655994	18	65651	8422370656519	19	65707	8422370657073	23	65746	8422370657462	24, 112
65600	8422370656007	18	65653	8422370656533	19	65708	8422370657080	23	65749	8422370657493	25, 113
65601	8422370656014	18	65655	8422370656557	19	65709	8422370657097	23			
65602	8422370656021	18	65656	8422370656564	19	65711	8422370657110	23	65750	8422370657509	25, 113
65603	8422370656038	18	65657	8422370656571	19	65713	8422370657134	23	65753	8422370657530	24
65604	8422370656045	18	65659	8422370656595	19	65715	8422370657158	23			
65605	8422370656052	18	65661	8422370656618	19	65718	8422370657189	25, 113	65754	8422370657547	25
65607	8422370656076	18	65663	8422370656632	19				65755	8422370657554	24
65609	8422370656090	18	65665	8422370656656	19	65719	8422370657196	25, 113	65756	8422370657561	25
65611	8422370656113	18	65666	8422370656663	19	65720	8422370657202	25, 113	65757	8422370657578	24
65613	8422370656137	18	65670	8422370656700	19	65721	8422370657219	24, 112	65758	8422370657585	25
65616	8422370656168	21	65677	8422370656779	19				65759	8422370657592	24
65620	8422370656205	21	65679	8422370656793	19	65722	8422370657226	25, 113	65768	8422370657684	20
65621	8422370656212	18	65680	8422370656809	19	65723	8422370657233	24, 112	65801	8422370658018	20
65622	8422370656229	18	65681	8422370656816	19				65802	8422370658025	20
65623	8422370656236	18	65683	8422370656830	19	65724	8422370657240	25, 113	65803	8422370658032	20
65624	8422370656243	21	65685	8422370656854	19	65725	8422370657257	24, 112	65804	8422370658049	20
65625	8422370656250	18	65687	8422370656878	19				65805	8422370658056	20
65627	8422370656274	18	65689	8422370656892	19	65726	8422370657264	25, 113	65806	8422370658063	20
									65807	8422370658070	20

Referencia / Reference / Référence / Arkitel

Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.
65808	8422370658087	20	66222	8422370662220	51	67523	8422370675237	162	67763	8422370677637	159
65811	8422370658117	20	66226	8422370662268	51	67527	8422370675275	162	68018	8422370680187	50
65812	8422370658124	20	66228	8422370662282	53	67528	8422370675282	162	68020	8422370680200	50
65813	8422370658131	20	66230	8422370662305	51	67529	8422370675299	163	68025	8422370680255	52
65814	8422370658148	55	66232	8422370662329	53	67531	8422370675312	162	68028	8422370680286	52
65818	8422370658186	55	66236	8422370662367	53	67532	8422370675329	162	68118	8422370681184	50
65819	8422370658193	55	66240	8422370662404	53	67533	8422370675336	163	68128	8422370681283	52
65918	8422370659183	55	66242	8422370662428	53	67535	8422370675350	162	68218	8422370682181	51
65923	8422370659237	55	66818	8422370668185	55, 102	67536	8422370675367	162	68228	8422370682280	53
65974	8422370659749	55	67018	8422370670188	50	67537	8422370675374	163	68818	8422370688183	55, 102
65975	8422370659756	95				67628	8422370676289	162	68820	8422370688206	55
65976	8422370659763	55	67020	8422370670201	50	67629	8422370676296	162, 254	69018	8422370690186	50
65977	8422370659770	95	67022	8422370670225	100	67630	8422370676302	162	69020	8422370690209	50
65978	8422370659787	55	67024	8422370670249	100	67632	8422370676326	162	69025	8422370690254	52
65979	8422370659794	95	67025	8422370670256	52	67633	8422370676333	162, 254	69118	8422370691183	50
65980	8422370659800	55	67026	8422370670263	100	67634	8422370676340	162	69128	8422370691282	52
65981	8422370659817	95	67028	8422370670287	52	67721	8422370677217	159	69218	8422370692180	51
65982	8422370659824	55	67118	8422370671185	50	67722	8422370677224	159	69818	8422370698182	55
65983	8422370659831	95	67134	8422370671345	22	67723	8422370677231	159	70932	8422370709321	26, 112
65984	8422370659848	55	67136	8422370671369	21	67731	8422370677316	159	70933	8422370709338	27, 113
65985	8422370659855	95	67138	8422370671383	22	67732	8422370677323	159	70936	8422370709369	26, 112
65986	8422370659862	55	67139	8422370671390	20	67733	8422370677330	159	70937	8422370709376	27, 113
65988	8422370659886	55	67140	8422370671406	20	67737	8422370677378	159	70940	8422370709406	26, 112
65989	8422370659899	55	67142	8422370671420	20	67738	8422370677385	159	70941	8422370709413	27, 113
65992	8422370659923	55	67144	8422370671444	20	67739	8422370677392	159	90168	8422370901688	177
66018	8422370660189	50	67148	8422370671482	52	67740	8422370677408	158	99077	8422370990774	237
66020	8422370660202	50	67218	8422370672182	51	67742	8422370677422	159			
66025	8422370660257	52	67228	8422370672281	53	67743	8422370677439	159			
66028	8422370660288	52	67513	8422370675138	162	67751	8422370677514	159			
66118	8422370661186	50	67515	8422370675152	162	67761	8422370677613	159			
66128	8422370661285	52	67519	8422370675190	162	67762	8422370677620	159			
66218	8422370662183	51									



Repuestos

Spare parts
Pièces détachées
Ersatzteile

	Ref.	€
Mangos de repuesto · Manches de rechange Spare handles · handgriff	55090	4,61
Asas de repuesto · Poignées de rechange Spare ears · griffe	55091	4,61
Pomos y arandelas · Boutons et rondelles Knobs and washers · knopf /unterteil	55092	4,61
Filtro superior cafetera 4 tazas · Filtre supérieur pour cafetière 4 tasses Top filter for 4-cup coffeepot · Oberer Filter Kaffeemaschine 4 Tassen	55057	1,81
Filtro superior cafetera 6 tazas · Filtre supérieur pour cafetière 6 tasses Top filter for 6-cup coffeepot · Oberer Filter Kaffeemaschine 6 Tassen	55058	2,43
Filtro superior cafetera 10 tazas · Filtre supérieur pour cafetière 10 tasses Top filter for 10-cup coffeepot · Oberer Filter Kaffeemaschine 10 Tassen	55059	2,68
Filtro reductor cafetera 4 tazas · Filtre réducteur pour cafetière 4 tasses Restrictor filter for 4-cup coffeepot · Reduktionsfilter Kaffeemaschine 4 Tassen	55060	1,33
Filtro reductor cafetera 6 tazas · Filtre réducteur pour cafetière 6 tasses Restrictor filter for 6-cup coffeepot · Reduktionsfilter Kaffeemaschine 6 Tassen	55061	1,64
Filtro reductor cafetera 10 tazas · Filtre réducteur pour cafetière 10 tasses Restrictor filter for 10-cup coffeepot · Reduktionsfilter Kaffeemaschine 10 Tassenmaker	55062	1,81
Válvula suelta para cafeteras · Soupape seule pour cafetières Spare valve for coffeepots · Ventil für Kaffeemaschinen	55063	0,89
Cargador suelto cafetera 4 tazas · Filtre porte-café seul pour cafetière 4 tasses Spare pot for 4-cup coffeepot · Filterhalter Kaffeemaschine 4 Tassen	55064	4,06
Cargador suelto cafetera 6 tazas · Filtre porte-café seul pour cafetière 6 tasses Spare pot for 6-cup coffeepot · Filterhalter Kaffeemaschine 6 Tassen	55065	4,34
Cargador suelto cafetera 10 tazas · Filtre porte-café seul pour cafetière 10 tasses Spare pot for 10-cup coffeepot · Filterhalter Kaffeemaschine 10 Tassen	55066	4,54

Juntas

Joints
Rings
Gummidichtung

	Ref.	€
Dos juntas de silicona cafetera 4 tazas Two Silicone ring for 4-cup coffeepot Deux joint en silicone pour cafetière 4 tasses Zwei Silikondichtung kaffeemaschine 4 Tassen	55054	1,80
Dos Juntas de silicona cafetera 6 tazas Two silicone ring for 6-cup coffeepot Deux joint en silicone pour cafetière 6 tasses Zwei Silikondichtung Kaffeemaschine 6 Tassen	55055	2,11
Dos juntas de silicona cafetera 10 tazas Two silicone ring for 10-cup coffeepot Deux joint en silicone pour cafetière 10 tasses Zwei Silikondichtung Kaffeemaschine 10 Tassen	55056	2,34



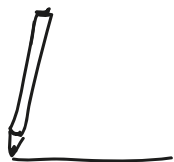
Repuestos G-SOLA

G-SOLA spare parts
Pièces détachées G-SOLA
Ersatzteile G-SOLA

316

		Ref.	€
Junta silicona olla a presión G-Sola G-Sola pressure cooker silicone ring Joint silicone cocotte à pression G-Sola Deckeldichtung schnellkochtopf G-Sola	24cm	55189	12,95
Junta silicona olla a presión G-Sola G-Sola pressure cooker silicone ring Joint silicone cocotte à pression G-Sola Deckeldichtung schnellkochtopf G-Sola	20cm	55191	11,41
Asa lateral olla G-Sola G-Sola handle side poignee G-Sola Hinterer handgriff G-Sola		55192	6,82
Válvula regulacion presion G-Sola Pressure reg. Valve G-Sola soupape regulation pression G-Sola Druckregelventil G-Sola		55193	14,85
Valvula de seguridad G-Sola Safety valve G-Sola soupape de securite G-Sola Sicherheitsventil G-Sola		55194	9,56
Sensor indicador de presión G-Sola Indicator valve G-Sola indicateur pression G-Sola Druckanzeiger G-Sola		55195	11,41
Mango superior G-Sola Upper handle G-Sola poignee de cuve G-Sola Schnellkochtopf griff oben G-Sola		55196	34,35
Mango inferior G-Sola Lower handle G-Sola poignee inferieure G-Sola Schnellkochtopf griff unten G-Sola		55197	10,27
Cesta perforada-colador + soporte Colander-strainer + sup Panier perforé-passoire + support gelochter Korb-Durchschlag + Ständer	altura 7,5cm	50217	10,85
Cesta perforada-colador + soporte Colander-strainer + sup Panier perforé-passoire + support gelochter Korb-Durchschlag + Ständer	altura 4,5cm	50218	9,95







Recetas

Recipes
Recettes
Rezepte

Cocinando sueños

Cooking dreams
Cuisson des rêves
Kochträume



Rabo a la cordobesa

Cordovan tail

Queue Cordovan

Cordovan-Schwanz



Ingredientes

Ingredients

Ingrédients

Zutaten

320

-2 kg. de rabo de vaca
 -750 g de patata
 -500 g de cebolla roja
 -500 g de cebolla blanca
 -100 g de zanahoria
 -75 g de blanco de puerro
 -75 g de pimiento verde
 -75 g de pimiento morrón
 -100 g de nabo blanco
 -25 g de ramillete de perejil
 -150 g de tomate frito
 -80 g de pimiento de piquillo
 -2 cucharadas soperas de pulpa de chorizero
 -40 g de vino Montilla Moriles
 -65 g de vino blanco
 -2 l. de caldo de carne

limpio de grasa
 -150 g de aceite de oliva para saltear la carne
 -125 g de aceite de oliva para pochar la verdura
 -100 g de guisantes
 -1 hoja de laurel
 -1 rama de romero
 -1 rama de tomillo

Para la cocción del rabo,

-1 cebolla
 -1 trozo de nabo
 -1 zanahoria
 -1 pimiento verde
 -1 ramillete de perejil

-2kg beef tail
 -750g potato
 -500 g of red onion
 -500 g of white onion
 -100g carrot
 -75 g white leek
 -75 g of green pepper
 -75 g of bell pepper
 -100 g of white turnip
 -25 g sprig of parsley
 -150 g of fried tomato
 -80 g piquillo pepper
 -2 tablespoons of chorizo pulp
 -40 g of Montilla Moriles wine
 -65 g of white wine
 -2L of fat-free meat broth
 -150 g of olive oil to sauté the meat
 -125 g of olive oil to poach the vegetables
 -100 g of peas

-1 bay leaf
 -1 sprig of rosemary
 -1 sprig of thyme

For cooking the tail,

-1 onion
 -1 piece of turnip
 -1 carrot
 -1 green pepper
 -1 sprig of parsley



<https://www.daviddejorge.com/es/inicio>

Preparación Preparation Préparation Zubereitung

- Trocear el rabo cortando en cada intersección entre cartílago y cartílago lo salamos y lo salteamos en una cazuela, sin mover los trozos y con suficiente espacio para darles la vuelta, con los 150 g de aceite a fuego fuerte, seguido los retiramos y los coceremos en la olla express, junto con las verduras enteras durante una hora y cuarto desde que empiece a pitar la olla cubriendo de agua.
- Pasado el tiempo enfriar la olla bajo el chorro de agua fría, abrir con cuidado y con una puntilla controlar que el rabo este tierno. Retirar de la cazuela y reservar.
- En la misma cazuela que marcamos el rabo, pocharemos la verdura picada con otros 125 g de aceite de oliva, sazonar y la pochamos durante media hora aproximadamente.
- Pasado el tiempo le añadimos el vino Montilla Moriles y el vino blanco, lo evaporamos, añadi-

- mos el tomate frito, los pimientos de piquillo y la pulpa de pimiento choricero, rehogamos durante 15 minutos más.
- Mojar con el caldo de carne caliente y cocemos durante otros 20 minutos.
- Pasado el tiempo, triturar la salsa con un vaso americano y añadir el rabo cocido que hemos reservado.
- Agregar la patata chascada previamente frita y los guisantes. Guisar todo junto durante otro 15 minutos, rectificar de sal, añadir una cucharadita de aceite de oliva virgen fuera del fuego.
- ¡Listo!

- Chop the tail, cutting at each intersection between cartilage and cartilage, salt it and sauté it in a sauté pan, without moving the pieces and with enough space to turn them, with the 150 g of oil over high heat, then remove them and cook them in the pressure cooker, together with the whole vegetables for an hour and a quarter from when the pot begins to whistle, covering it with water.
- Once the time has passed, cool the pot under cold water, open carefully and check with a lace that the tail is tender. Remove from the pan and reserve.
- In the same pan that we mark the tail, we will poach the chopped vegetables with another 125 g of olive oil, season and poach it for approximately half an hour.
- After some time we add the Montilla Moriles wine and the white wine, evaporate it, add the fried toma-

- to, the piquillo peppers and the pulp of the chorizo pepper, fry for another 15 minutes.
- Moisten with the hot meat broth and cook for another 20 minutes.
- After the time has passed, blend the sauce with an American glass and add the cooked tail that we have reserved.
- Add the previously fried cracked potato and the peas. Cook everything together for another 15 minutes, add salt to taste, add a teaspoon of virgin olive oil off the heat and that's it.
- Ready!.



pág. 40

¡Nuevas medida 8L!
New size 8L !



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



pág. 64

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



Ragú de pulpo sobre parmentier de coliflor

Octopus ragout on cauliflower parmentier
Ragoût de poulpe sur parmentier de chou-fleur
Tintenfischragout auf Blumenkohlparmentier



Ingredientes

Ingredients
Ingrédients
Zutaten

-3 cebollas rojas
-3 zanahorias
-1 rama de apio
-Caldo de cocción de pulpo
-1 Pulpo de 1kg de Zumaia
-Tomate concentrado
-Vino tinto
-Sal

Ingredientes para la parmentier:

-1 coliflor
-200gr mantequilla
-200gr nata
-Sal
-Pimienta

-3 red onions
-3 carrots
-1 stick of celery
-Octopus cooking broth
-1 Octopus of 1kg from Zumaia
-Tomato concentrate
-Red wine
-Salt

Ingredients for the parmentier:

-1 cauliflower
-200gr butter
-200gr cream
-Salt
-Pepper

¡Conoce el proyecto HAMARRATZ!
Get to know the project HAMARRATZ!

H · A · M · A · R · R · A · T · Z



<https://hamarratz-zumaia.com>

Preparación Preparation Préparation Zubereitung

- Cocemos el pulpo al vapor durante 45 minutos; enfriamos y reservamos el agua que ha soltado.
- Mientras, arrancamos el sofrito con la cebolla, el apio y la zanahoria, que pocharemos durante una hora y media.
- Después le añadimos el tomate concentrado y después el vino tinto dejándolo reducir a la mitad.
- Finalmente se le añade el caldo de pulpo o esencia de pulpo y el pulpo troceado en petit brunoise.
- Después de unos 35 minutos obtendremos un guiso espeso.

Por otro lado, elaboramos la parmentier:

- Una vez cocida la coliflor, añadiremos la nata y la mantequilla, lo pasamos por la estameña y tendremos una crema fina y cremosa.

- Steam the octopus for 45 minutes; We cool and reserve the water that has been released.
- Meanwhile, we start the sauce with the onion, celery and carrot that we will fry for an hour and a half.
- Then we add the concentrated tomato and then the red wine, letting it reduce by half.
- Finally, add the octopus broth or octopus essence and the octopus chopped into petit brunoise.
- After about 35 minutes we will get a thick stew.

On the other hand, we make the parmentier:

- Once the cauliflower is cooked, add the cream and butter, pass it through the cheesecloth and we will have a fine and creamy cream.

Final y presentación:

En un plato hondo, ponemos una base de la parmentier y encima coronaremos con nuestro ragú de pulpo, decoramos con unas flores de miel (Alisam) blancas.

-¡Listo!

Finish and presentation:

In a deep plate, we put a base of the parmentier and on top we will crown with our octopus ragu, decorate with white honey flowers (alisam).

-Ready!



pág. 51

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



Pinza de emplatar acodada
Cranked plating tongs
Pince de présentation pointe courbée
Vorlegezange gebogen

pág. 221



Cuchara de silicona
Silicone spoon
Cuillère en silicone
Silikonlöffel

pág. 201



Menestra de verduras con cordero

Vegetable stew with lamb

Ragoût de légumes à l'agneau

Gemüseintopf mit Lamm



Ingredientes

Ingredients

Ingrédients

Zutaten

-750 gramos de alubias verdes
-500 gramos de guisantes
-12 alcachofas
-1 pimiento rojo
-3 zanahorias
-1 cebolla blanca
-6 uds. espárrago blanco
-6 champiñones laminados

-Una coliflor pequeña
-Un jarrete de cordero
-Jamón picado
-Vino blanco y/o caldo de verduras
-Perejil
-Ajo picado 4 uds.
-Harina
-6 u 8 huevos
-Aceite
-Sal

-750 grams of green beans
-500 grams of peas
-12 artichokes
-1 red bell pepper
-3 carrots
-1 white onion
-6 pcs. white asparagus
-6 sliced mushrooms
-A small cauliflower
-A shank of lamb
-Chopped ham

-White wine and/or vegetable broth
-Parsley
-Chopped garlic 4 units.
-Flour
-6 or 8 eggs
-Oil
-Salt

¡Conoce el proyecto 'COCINAR A CIEGAS'!
Get to know the project 'COCINAR A CIEGAS'!



<https://www.instagram.com/cocinaraciegas/>

Preparación Preparation Préparation Zubereitung

-En una cazuela plana, rehogamos el cordero picadito en trozos pequeños que se puedan llevar a la boca, (todos los cortes tanto de carne como de verdura han de ser pequeños para que nos resulte más fácil comer)hasta que la carne este prácticamente echa. Añadimos la cebolla, ajo, pimiento y zanahoria, con el corte que elijamos pero que sea fácil de comer, se rehoga todo con la carne, en caso de que se nos vaya a pegar añadiremos vino blanco o caldo, (El caldo se puede hacer con los huesos que hemos sacado al deshuesar el jarrete y unas verduras) añadiremos las verduras ya cocidas que no vayamos a rebozar, por ejemplo la alubia verde ya cocida y los guisantes. Cada verdura la cogeremos por separado y la escurriremos ya que cada uno tiene un tiempo de cocción.

-Cocemos las alcachofas de la siguiente manera: Con abundante agua con sal sumergimos las alcachofas (enteras sin limpiar) unos 8 minutos a fuego medio, las ponemos en el fregadero limpio escurrir y enfriar, una vez frías las limpiamos qui-

-In a flat casserole, fry the minced lamb in small pieces that can be taken to the mouth, (all cuts of both meat and vegetables must be small so that it is easier for us to eat) until the meat is practically done . Add the onion, garlic, pepper and carrot, with the cut that we choose but that is easy to eat, fry everything with the meat, in case it sticks to us we will add white wine or broth, (The broth can be made with the bones that we have removed when boning the shank and some vegetables) we will add the already cooked vegetables that we are not going to coat, for example the already cooked green beans and the peas. We will take each vegetable separately and drain it since each one has a cooking time.

-We cook the artichokes as follows: With plenty of salted water, submerge the artichokes (whole without cleaning) for about 8 minutes over medium heat, put them in the clean sink, drain and cool, once they are cold, clean them by removing the outer leaves and taste a leaf that is soft and that's it (that's

tando las hojas exteriores y probamos una hoja que esté blandita y ya está (eso para los que no ven) los que ven ya verán que queda el corazón blanquito, una vez limpias quitarle la punta de los tallos que es donde se concentra el amargor. Se pueden conceder también en olla a presión poniendo una rejilla para que no tengan contacto con el agua y teniendo las a presión un minuto

-Ponemos un bol con harina, otro con huevo batido una cazuela con aceite y un escurridor y empezamos a rebozar, todo, alcachofas, esparra- go la coliflor, previamente cocidos y escurridos bien secos para evitar riesgos y salpicaduras.

-Una vez que hemos eliminadola grasa, colocare- mos con mucho cuidado las verduras reboza- das encima del guiso al que hemos añadido los tacos de jamón como estás están rebozadas con harina espesara el caldo, si hace falta más caldo se añadirá con cuidado. A partir de este momen- to removeremos lo menos posible y daremos un pequeño hervor.

-¡Listo!

for those who don't see) those who see will already see that the white heart remains, once clean remove the tip of the stems, which is where the bitterness is concentrated. They can also be granted in a pres- sure cooker by putting a grid so that they do not have contact with the water and having them under pressure for a minute.

-Put a bowl with flour, another with beaten egg, a casserole with oil and a drainer and begin to coat everything, artichokes, asparagus, cauliflower, pre- viously cooked and drained well dry to avoid risks and splashes.

-Once we have eliminated the fat, we will very care- fully place the battered vegetables on top of the stew to which we have added the ham tacos as they are battered with flour to thicken the broth, if more broth is needed, add it carefully. From this moment we will stir as little as possible and give a small boil.

-Ready!



pág. 143

Sartén Coal
Coal fry pan
Poêle Coal
Pfanne Coal



Olla-cocedor pasta y verdura
Pasta and vegetable pot - boiler
Marmite - cuiseur pâtes et légumes
Kochtopf - hoher Topf für Nudeln und Gemüse

pág. 100



Roscón de reyes

'Roscón de reyes' cake
Galette des rois 'roscón de reyes'
'Roscón de reyes'



Ingredientes

Ingredients
Ingrédients
Zutaten

326

Para el fermento o madre,
-100 gr de harina de fuerza
-60 gr de leche tibia
-2 gr de levadura

Para la masa final,
-162 g de fermento o madre
-330 gr de harina de fuerza
-60 gr de leche cocida con canela y cítricos
-2 huevos
-80 gr de azúcar
-30 gr de miel
-110 gr de mantequilla

-15 gr de levadura prensada (o 5 gr de levadura seca de panadería)
-3 cucharillas de café de ron

-2 cucharillas de café de agua de azahar
-Ralladura de medio limón
-5 g de sal

Para decorar,
-Huevo batido
-Frutas confitadas
-Almendras
-Azúcar

For the Sourdough,
-100 gr of flour
-60 gr of warm milk
-2 grams of yeast

For the final dough,
-162 g of ferment or mother
-330 gr of flour
-60 gr of milk cooked with cinnamon and citrus
-2 eggs
-80 grams of sugar
-30 grams of honey
-110 gr of butter
-15 gr of pressed yeast

(or 5 gr of dry baker's yeast)
-3 teaspoons of rum coffee
-2 teaspoons of orange blossom water
- Zest of half a lemon
-5g of salt

To decorate,
-1 beaten egg
-Candied fruits
-Almonds
-Sugar

¡Conoce el proyecto 'Botanika Gastronomika'!
Get to know the project 'Botanika Gastronomika'!

Botanika Gastronomika



<http://www.botanikagastronomika.com/es/inicio>

Preparación Préparation Préparation Zubereitung

La noche anterior se prepara la masa madre:

- Mezclar la harina, leche y levadura y se amasa someramente, simplemente para mezclarlo bien.
- Fermentar media hora y meter a la nevera.
- Hacer también la infusión de leche, canela y cítricos.

Al día siguiente:

- Mezclar todos los ingredientes de la masa excepto el azúcar y la mantequilla, y se amasa en tres pasos:
- Primero 5 minutos tal cual; después 5 minutos en los que se va incorporando el azúcar en dos veces, hasta que cada vez no se noten grumos; finalmente, se incorpora la mantequilla fría y se amasa otros diez o 15 minutos, hasta que la masa haya absorbido toda la mantequilla y quede lisa.
- Fermentar unas dos horas. Desglasar y bolear.
- Esperar 15 minutos y se forma.
- Fermentar otras dos horas y media o tres, que casi triplique su volumen (escondiendo entonces

The night before, we prepare the sourdough:

- Mix the flour, milk and yeast and knead briefly, simply to mix it well.
- Ferment half an hour and put in the fridge.
- Also make the infusion of milk, cinnamon and citrus.

The next day:

- Mix all the dough ingredients except sugar and butter, and knead in three steps:
- First 5 minutes as is; then 5 minutes in which the sugar is incorporated twice, until each time no lumps are noticed; Finally, add the cold butter and knead for another ten or 15 minutes, until the dough has absorbed all the butter and is smooth.
- Ferment about two hours. Deglaze and bowl.
- Wait 15 minutes and it forms.
- Ferment another two and a half or three hours, which almost triples its volume (then hiding the surprise).

la sorpresa).

- Se pincela, decora y cuece en un horno a 180°C.
- El tiempo de horneado es de cerca de 20 minutos (justitos si usas ventilador, largos si no).
- Dejar enfriar sobre una rejilla.
- ¡Listo!

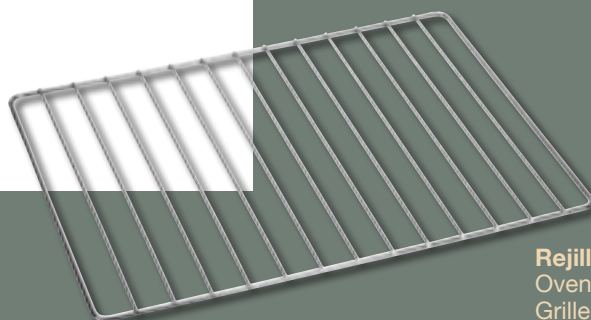
-It is brushed, decorated and baked in an oven at 180°C.

- Baking time is about 20 minutes (depends if you use an oven fan).
- Let cool on a rack.
- Ready!



pág. 162

Caldero cónico
Conical mixing bowl
Bassine pâtisseries
ührschüssel konisch



pág. 173

Rejilla de horno
Oven rack
Grille de four
Backofengestell



pág. 200

Pincel de silicona
Silicone brush
Pinceau en silicone
Silikonbürste

New

New

Recipes by *David de Jorge*

by **Andoni Txintxilla**

by **Ángel Palacios**

for **Iban Sabalza**



***‘El dinero
del pobre
dos veces
a la tienda’***

***‘The poor man’s
money twice to
the store’***

Carmen Vergara

The Stamp
of Quality

***¡Compra calidad!
Buy quality!***

Pasión

por la **cocina**

Passion for Cooking
Passion pour la Cuisine
Liebe zur Küche



Polígono Industrial de EITUA N°19
48240 Berriz (Bizkaia) - SPAIN
(+34) 946 82 48 75 - info@inoxibar.com

www.inoxibar.com

