Agnelli
SINCE 1907

# 2025 HORECA PROFESSIONAL



Agnelli
SINCE 1907

HORECA
PROFESSIONAL

Agnelli
SINCE 1907

# Pentole Agnelli: da oltre 110 anni le pentole made in Italy della cucina italiana

*"Ogni cottura vuole il suo strumento diverso per forme e materiale".*





Più di una formula di successo, una vera e propria filosofia che Pentole Agnelli ha saputo affermare fin dai suoi esordi e che oggi, dopo oltre 110 anni, porta avanti perfezionandola.

Una storia lunga oltre un secolo.

Era il 1907, infatti, quando Baldassare Agnelli, capofila di Alluminio Agnelli, realizzò per la prima volta pentole professionali in alluminio. Un unico elemento alla base degli strumenti di cucina che dovevano abbagliare l'aristocrazia degli chef: l'ergonomia. L'azienda che rappresenta l'eccellenza delle pentole professionali in Italia, per la sua naturale vocazione a produrre pentole in grado di soddisfare gli chef più esigenti, con le sue diverse collezioni di pentole risponde quindi in maniera naturale alla domanda sempre più crescente di appassionati e gourmet che cercano una pentola Agnelli per cimentarsi, con facilità e sapienza, in eccezionali preparazioni culinarie tra le mura domestiche.



Baldassare Agnelli, fondatore.








Agnelli
SINCE 1907

# *Pentole Agnelli: for over 110 years the made in italy pots of italian cuisine*

**"Every cooking wants its own different tool for shapes and materials."**

*More than a successful formula, a philosophy that Pentole Agnelli has been able to affirm since its inception and that today, after more than 110 years, he carries on perfecting it. A history of over a century.*
*It was 1907, in fact, when Baldassare Agnelli, leader of Alluminio Agnelli, made professional pots in Aluminum for the first time. A single element behind the cooking tools that were supposed to dazzle the aristocracy chefs: ergonomics. The company that represents the excellence of professional pots in Italy, for the natural vocation to produce pots able to satisfy the most demanding chefs, with its different collections of Pots therefore responds naturally to the growing demand for enthusiasts and gourmets looking for an Agnelli pot to try, with ease and wisdom, in exceptional culinary home preparation.*





**Tutte le collezioni di Pentole Agnelli sono ancora oggi contraddistinte da una lavorazione artigianale, per rispondere alle richieste e ai desideri dei fruitori professionisti esigenti.**
**Oggi Baldassare Agnelli e il figlio Angelo, rispettivamente terza e quarta generazione della famiglia alla guida dell'azienda, parlando della pentola ne descrivono la sua filosofia** *"Per noi dietro la pentola c'è tutto. C'è il presente, c'è il futuro, ma soprattutto c'è la nostra storia. Un'azienda che ha oltre un secolo di storia, siamo nati insieme alla ristorazione italiana".*
**E continua Angelo** *"Negli anni abbiamo seguito e accompagnato gli chef adattando gli strumenti di cottura alle esigenze della ristorazione. Insomma nel mondo della ristorazione non ci sentiamo solo partner ma anche e soprattutto complici".*

*All Pentole Agnelli's collections are identified by an artisanal manufacture in order to reply to the requests and wishes of the most demanding professional users. Today Baldassare Agnelli and his son Angelo, third and fourth generation of the family that runs the Company respectively, talk about the pot and describe its philosophy: "For us the pot means everything. It's the present, the future and our history above all. A Company with a history longer than 100 years, we were born together with the Italian food service". Angelo continues: "We followed the chefs over the years, tailoring the cooking instruments to the needs of the food service. We feel not only partners but accomplices of the food service world".*

Agnelli SINCE 1907

# Tradizione e innovazione

Pentole Agnelli ha investito sulla tradizione coniugandola con l'innovazione. Ha lavorato sullo strumento di cottura dando il suo apporto alla cucina italiana. Del resto in cucina tutto passa attraverso lo strumento di cottura. Se la pentola è quella giusta si riesce non solo a trattare il cibo nel modo migliore, ma a nobilitare la materia prima che si sta preparando. Cresciuta di pari passo alla ristorazione italiana, Pentole Agnelli, in oltre un secolo di storia, è sempre riuscita - spesso anticipando i tempi - a dare forma alle esigenze dei cuochi lavorando con loro in sinergia. Pentole con spessori professionali dalle più elevate doti tecniche che vanno dalla leggerezza del peso specifico del materiale, alla resistenza agli urti, dalla capacità di evitare shock termici al cibo, fino ad arrivare ai trattamenti antiaderente di altissima durevolezza, sicuri, facili nella pulizia e per un'alimentazione a basso contenuto di grassi - nel tempo Pentole Agnelli ha inoltre saputo unire all'alta qualità dei materiali un'accurata presenza estetica. Di più, l'eleganza anche in cucina.



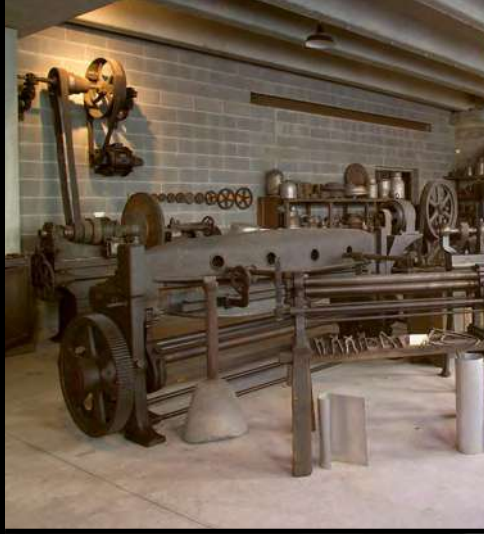
## *Tradition and innovation*

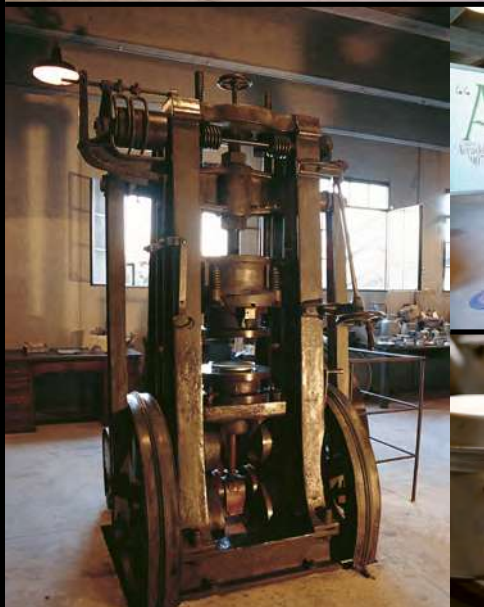
*Pentole Agnelli has invested in tradition by combining it with innovation.*
*He worked on the cooking tool by giving its contribution to Italian cuisine.*
*After all, everything passes through the cooking instrument in the kitchen.*
*If the pot is the right one you can not only treat food in the best way, but at ennoble the raw material that is being prepared.*
*Grown together with Italian catering, in over a century of history Pentole Agnelli has always managed - often anticipating the times - to shape the needs of the chefs working in synergy with them. Pots with professional thicknesses with the highest skills ranging from the lightness of the specific weight of the material to the resistance to shocks, from the ability to avoid thermal shocks to food up to the non-stick treatments of the highest durable, safe, easy to clean and for low-fat nutrition – over time Pentole Agnelli has also been able to combine the high quality of the materials with an accurate aesthetic presence, more elegance even in the kitchen.*

# Il Museo della Pentola

L'affascinante tradizione Agnelli si conserva anche nel Museo. Vi è presente, fedelmente restaurata, una riproduzione fedele della antica fabbrica del 900. Si respira un inconfondibile odore di antichi mestieri: ci sono taglierine e piegatrici, torni in lastra e bordatrici, trance e persino una pressa Schuler degli anni '20 tuttora funzionante e conservate con cura negli anni dalla famiglia Agnelli.

Al suo interno si trovano, decine di pentole provenienti dalla collezione di famiglia: dalla Quadrifoglio del 1936, in grado di cuocere contemporaneamente 5 differenti pietanze, alla Pentola a comparti per cotture a vapore con coperchio a casseruola ermetica... e poi ci sono gavette, portavivande a scomparti, piatti, caffettiere alla turca e un primissimo fornello a spirito brevettato, per l'utilizzo da campo.
Non ultimo il porta borracce immortalato nella famosa foto del passaggio della bottiglia tra Coppi e Bartali il 6 Luglio 1952.













Agnelli
SINCE 1907

# *The cookware museum*

*The charming Agnelli tradition is also preserved in the Museum. Here you can find a faithfully restored accurate reproduction of the old factory of 1900.*
*You can breath an unmistakable air of antique crafts: there are cutters and benders, sheet lathes and flanging machines, and even a Schuler press from the 1920's, still in working order and preserved with care over the years by the Agnelli family.*

*Within the Museum there are dozens of pots from the family collection: from the Quadrifoglio of 1936, capable of cooking 5 different dishes at the same time, to the Pot in compartments, for steaming casseroles with an airtight lid... and then there are mess tins, compartment containers, plates, Turkish coffee makers and one of the first patented "spirit" stoves, to be used in the field.*
*Last but not least: the bottle carrier, immortalized in the famous photo of the passing of the bottle between the cycling champions Coppi and Bartali, which took place on July 6th, 1952.*

# SAPS Agnelli Cooking Lab: il centro studio e ricerca di Pentole Agnelli

**SAPS Agnelli Cooking Lab** è un centro di ricerche per lo studio di materiali e forme degli strumenti di cottura. Nasce dal desiderio di condividere la passione per la qualità e per la professionalità in ambito enogastronomico con quanti operano in questo settore. Si rivolge a cuochi, albergatori, centri di cottura, scuole alberghiere e gourmand. La ristorazione professionale guarda al futuro, sempre più si richiede un livello di preparazione che si fondi sulla competenza, l'approfondimento e la specializzazione.
**SAPS Agnelli Cooking Lab** si muove in questa direzione, con un focus indirizzato agli strumenti di cottura: analizzandone le peculiarità, le performance, la rispondenza alle norme ed il corretto impiego.

## I SEMINARI FORMATIVI

L'attività di **SAPS - Agnelli Cooking Lab** è orientata sia all'operatore professionale che a tutti gli amanti del buon cucinare. I corsi rivolti all'operazione professionale e agli studenti degli Istituti Alberghieri sono composti da lezioni teoriche sulla storia ed il corretto impiego dei materiali e da interessanti dimostrazioni pratiche curate da chef docenti affermati. Il seminario formativo è incentrato su un percorso che prevede:

- visita in fabbrica, metodi di produzione;
- visita esposizione museale, le radici storiche;
- incontro didattico, dimostrazioni pratiche e analisi degli aspetti tecnici e legislativi.

I corsi rivolti ai Gourmand e a tutti gli amanti del buon cucinare sono corsi pratici di 3 ore, ogni corso ha un massimo di 12 partecipanti, ogni partecipante ha una sua postazione con Piano di Lavoro, Piano cottura a induzione, Forno e realizza le ricette previste nel corso sotto la guida di Chef docenti affermati.

## AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE

Nascono spesso sinergie con gli operatori del settore per dedicare specifici seminari volti all'aggiornamento professionale, dai distributori di attrezzature alberghiere che vogliono trasferire al proprio personale un know-how ad alto valore aggiunto, alle organizzazioni di categoria che perseguono la via della formazione e dell'esperienza, fino alle istituzioni scolastiche in cerca di sostegno didattico altamente specializzato e operante sul mercato,

## GLI EVENTI

**SAPS- Agnelli Cooking Lab** è impegnata sul fronte organizzativo durante tutto l'anno. Concorsi gastronomici, conferenze stampa, laboratori di sperimentazione sono le attività collaterali. Da citare ormai per consuetudine le Cene del Piacere di Baldassare Agnelli che richiamano l'attenzione dei media nazionali raccogliendo le realtà distributive più importanti a livello internazionale attorno alle interpretazioni esclusive gli chef più noti.

Agnelli SINCE 1907





## *SAPS:*
## *Baldassare Agnelli research center*

***SAPS Agnelli Cooking Lab*** *is a research center for the study of the cooking tools materials and shapes. Born from the desire to share the passion for quality and professionalism in the food and wine field with those who work in this sector, it is aimed at chefs, hoteliers, cooking centers, hotel schools and gourmands. Professional catering looks to the future, more and more requires a level of preparation based on competence, deepening and specialization.*
***SAPS Agnelli Cooking Lab*** *moves in this direction, with a focus aimed at cooking tools: analyzing their peculiarities, performance, compliance with standards and correct use.*

*TRAINING SEMINARS*

*The activity of* ***SAPS - Agnelli Cooking Lab*** *is oriented both to the professional operator and to all lovers of good cooking. The classes aimed at the professional operation and the students of the Hotel institutes consist of theoretical lessons on the history and correct use of materials and interesting practical demonstrations curated by established teacher chefs. The training seminar focuses on a program which includes:*

- *factory visit, production methods*
- *museum exhibition visit, historical roots*
- *educational meeting, practical demonstrations and analysis of technical and legislative aspects.*

*The classes aimed at Gourmands and all lovers of good cooking are 3 hours practical ones, each class has a maximum of 12 participants, each participant has its own location with work surface, induction hob, oven and realizes the recipes provided in the class under the direction of established teacher chefs.*

*PROFESSIONAL TRAINING COURSES*

*Synergies often arise with operators in this field to dedicate specific seminars aimed at professional updating, from hotel equipment distributors who want to transfer to their staff a know-how with high added value, to professional organizations that pursue the path of training and experience, up to educational institutions looking for highly specialized and market-operating educational support.*

*EVENTS.*

***SAPS- Agnelli Cooking Lab*** *is engaged on the organizational front throughout the year. Food competitions, press conferences, experimentation workshops are collateral activities as the Pleasure Dinners of Baldassare Agnelli that attract the attention of the national media collecting the most important distribution realities at international level around the exclusive interpretations of the best known chefs.*

Agnelli
SINCE 1907







# Quale materiale state mettendo sul fuoco?

Ogni materiale trasferisce il calore dal fuoco all'alimento. Tre caratteristiche fondamentali sono: impermeabilità, resistenza alle alte temperature e conduttività termica. Quest'ultima è essenziale: materiali con alta conduttività (come oro, argento, rame e alluminio) riducono il tempo necessario per raggiungere la temperatura desiderata e garantiscono una distribuzione uniforme del calore su tutte le superfici, fondamentale per ogni cottura.

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

| **Materiale** / ***Material*** | **Conducibilità** / ***Conductivity*** **W / m°K** | **Peso specifico** / ***Specific gravity*** **kg/dm³** |
|---|---|---|
| **Argento** / *Silver* | 420 | 10,5 |
| **Rame** / *Copper* | 392 | 8,9 |
| **Oro** / *Gold* | 295 | 16,7 |
| **Alluminio** / *Aluminium* | 225 | 2,7 |
| **Aluinox 5PLY** | 191 | 7,8 / 2,7 |
| **Copper 4** | 189 | 8,9 / 2,7 / 7,8 |
| **Induction Chef 2ply** | 185 | 7,8 / 2,7 |
| **Aluinox 3PLY** | 160 | 7,8 / 2,7 |
| **Ferro** / *Iron* | 60 | 7,8 |
| **Ghisa** / *Cast iron* | 50 | 7,3 |
| **Acciaio Inox** / *Stainless steel* | 16 | 7,8 |
| **Pietra ollare** / *Soapstone* | 6,4 | 2,98 |

Agnelli SINCE 1907

## Casseruola alta



BRASARE - CUOCERE AL FORNO
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE

Strumento versatile per salse, fondi, miscele e creme.
**A 1 manico:**
Conosciuta come casseruola alla russa, ha un manico lungo ideale per cotture su fiamma o induzione, perfetta per preparazioni che richiedono una gestione diretta.
**A 2 maniglie:**
Disponibile in varie misure, offre maggiore stabilità e capacità, adatta per preparazioni voluminose.

ALLUMINIO - RAME - ALUINOX
ANTIADERENTE - COPPER 4 - GHISA
ACCIAIO INOX - PIETRA OLLARE

## Casseruola bassa



BRASARE - CUOCERE AL FORNO
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE
MANTECARE

Conosciuta anche come rondeau, è adatta per salse e creme che richiedono rapida vaporizzazione. Utilizzata per confezionare salse, tirare fondi, mescolare composti e preparare creme. Disponibile in due versioni:
A 1 manico:
Ideale per cotture dirette, offre maneggevolezza e controllo durante la preparazione.
**A 2 maniglie:**
Offre maggiore stabilità e capacità per preparazioni voluminose.

ALLUMINIO - RAME - ALUINOX
ANTIADERENTE - COPPER 4
ACCIAIO INOX - GHISA

## Tegame



ARROSTIRE - BRASARE - STUFARE

Strumento da cucina simile alla casseruola bassa, caratterizzato da fondo ampio, pareti basse e due manici. Può essere dotato di coperchio. Utilizzato per cotture senza bollitura, è ideale per preparazioni di carne e verdura

ALLUMINIO - RAME - ALUINOX
ANTIADERENTE - ACCIAIO INOX
COPPER 4 - GHISA - PIETRA OLLARE

## Casseruola ovale



BRASARE - CUOCERE AL FORNO
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE

Recipiente usato per cotture a fuoco dolce, ideale per preparazioni come arrosti, polli e faraone. La sua forma pratica ed elegante consente di portarla direttamente in tavola.

ALLUMINIO - RAME - ANTIADERENTE

## Wok



FRIGGERE

Tradizionalmente semisferico e in ferro, nella cucina moderna ha un piccolo fondo piano per adattarsi a fonti di cottura tradizionali e viene realizzato in diversi materiali. Questo lo rende più polivalente e adatto a varie tipologie di cottura. Ideale per cotture dinamiche e intense, la versione in ferro mantiene a lungo il calore.

ALLUMINIO - ANTIADERENTE - FERRO
ACCIAIO INOX

## Padella dritta



CARAMELLARE - FRIGGERE - ARROSTIRE

Di forma circolare, ha un solo manico, bordi alti e dritti con fondo largo e piatto, ideale per friggere. La versione in alluminio garantisce un'omogenea distribuzione del calore. Le padelle in ferro sono ideali per cotture al salto di ingredienti non ricchi d'acqua e per friggere. La padella in alluminio antiaderente è perfetta per una cucina espressa e veloce, ideale per contorni brasati al burro. È lo strumento più duttile per una cucina à la carte.

ALLUMINIO - FERRO - ALUINOX
ANTIADERENTE - ACCIAIO INOX - RAME
COPPER 4

## Padella a saltare



CUOCERE AL SALTO - MANTECARE

Grazie al fondo stretto e all'angolatura ampia, la versione in alluminio nudo è ottimale per la cottura al salto di paste e l'apertura di mitili. In alluminio antiaderente, è ideale per saltare verdure senza aggiunta di grassi. L'alluminio rende questo strumento leggero, ergonomico e di facile utilizzo.

ALLUMINIO - FERRO - ALUINOX
ANTIADERENTE - RAME

## Padella a mantecare



CARAMELLARE - FRIGGERE
CUOCERE AL SALTO - MANTECARE
ARROSTIRE

I bordi molto alti e svasati permettono di incorporare aria durante la mantecazione, ideale per saltare. La versione in alluminio nudo, grazie al fondo stretto e all'angolatura ampia, è ottimale per la cottura al salto di risotti. A differenza della padella tradizionale, offre una maggiore capienza grazie ai bordi alti.

ALLUMINIO - ANTIADERENTE - ALUINOX



## Pentola



AFFOGARE - BOLLIRE - SBIANCHIRE
MARINARE - SALAMOIE

Utilizzata per far bollire liquidi a lungo, mantenere acqua bollente o brodi sempre pronti. Non è comune usarla per confezionare salse o cucinare altro che non sia bollito.

ALLUMINIO - ACCIAIO INOX



## Pesciera



BOLLIRE - STUFARE
CUOCERE AL FORNO E AL VAPORE

Ideale per cotture bollite, au bleu, affogatura e in court bouillon. Alcune versioni sono adatte per cotture al forno o brasate. La griglia interna consente anche la cottura dolce al vapore.

ALLUMINIO - RAME - ACCIAIO INOX



## Rostiera



BRASARE - STUFARE - ARROSTIRE
CUOCERE AL FORNO E AL VAPORE

Adatta per cotture su piano o in forno. La brasiera, con bordi alti circa il doppio rispetto alla rostiera, è perfetta per eccellenti brasati. La versione a bordi bassi, chiamata teglia, è ideale per la cottura in forno-

ALLUMINIO - RAME - ANTIADERENTE
ACCIAIO INOX

# Lo strumento giusto per ogni cottura

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



## *The right tool for every cooking*

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



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

IL MATERIALE

Perché abbiamo scelto l'alluminio per produrre le nostre pentole professionali? La risposta è nelle sue molteplici qualità: si adatta a diverse tecniche di cottura, ha un'ottima conducibilità che consente al calore di diffondersi uniformemente su tutta la superficie, è molto leggero e quindi molto maneggevole, è resistente agli urti, agli shock termici, alle abrasioni, alla corrosione, non necessita di alcuna manutenzione ed è un materiale ecologico poiché riciclabile al 100%! Inoltre è un materiale assolutamente igienico e idoneo per il contatto con gli alimenti come ha stabilito il Decreto Legge del 18 aprile 2007 pubblicato dal Ministero della Sanità in materia di disciplina dei materiali e degli oggetti in alluminio e in lega di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti. Fondamentale è utilizzare una pentola in alluminio per alimenti, come quelle prodotte da Baldassare Agnelli.

LA CONDUCIBILITÀ TERMICA

Dopo il Rame, e il Copper 4 l'Alluminio per alimenti, è in assoluto il miglior conduttore di calore tra i metalli utilizzati per fabbricare pentole. All'interno di un recipiente di Alluminio per alimenti i cibi cuociono alla medesima temperatura e le pareti non coperte dagli alimenti posti a cottura non si surriscaldano, impedendo così la carbonizzazione di spruzzi o residui di cibo che oltre ad alterare il gusto delle pietanze sono poco salutari. La sua capacità di condurre calore è pari a 225W/°K. Un recipiente dotato di buona conduttività termica consente:

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

PREGI

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

## *Why choosing to cook in a 99% pure aluminum cookware?*

*THE MATERIAL*

*Why did we chose Aluminum to make our professional cookwares?*
*Because Alu is the Chefs' favourite metal! It is the Best for its quality, its lightness its conductivity and the last but not the least, its great flexibility of use! With better conductivity there will be less energy use and all the organoleptic properties of the food are fully preserved! It is hygienic, easy to clean and eco-friendly because it is recycleable at 100%!. Baldassare Agnelli's Aluminum cookwares are made in Aluminum and follow all the rules established by Ministero della Sanità on 18 april 2007 for all the cookwares made in Aluminum*

*THE HEAT AND THERMAL CONDUCTIVITY*

*After Copper and Copper 4, Aluminum is the best heat conductor among the metals used to make cookwares. Inside Aluminum cookware [like the ones made by Agnelli's company] Food will be cooked at the same temperature without burning and turning too well done! That's very important because Food will maintain its taste and all its nutritional qualities.That's in a few words healthy food! Alu can conduct 225 W/°K heat. When you are cooking using a good conductor cookware:*

- *you will be able to mantain and to keep the same quality of heating during all the time required to cook;*
- *a good heat conductor will spread the heating all around the surfaces either on the bottom and on the internal surfaces;*
- *thanks to the internal coating, you can use your metal utensil with its handle that stay cool while you are cooking and the pan's rim has been specially designed to make pouring easy and dripless;*
- *energy saver.*

*VALUES*

- *It is recyclable.*
- *A very good heat conductor.*
- *Energy saver.*
- *Hygienic safe.*
- *Following the international rules about food containers.*
- *It's a breeze to wash with a sponge.*
- *Light and handy.*
- *Convenient for its price and its quality.*
- *Following the HACCP rules.*
- *Nickel free.*

LIMITI

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

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

CONSIGLI DI UTILIZZO

- **Al primo utilizzo pulire attentamente le pentole, sciacquare con acqua bollente e asciugare; successivamente ungere l'interno con olio o burro e lasciare riposare per qualche ora, poi risciaquare;**
- Gli alimenti cuociono meglio e mantengono più sapore a fuoco moderato. Proprio perché le pentole in Alluminio per alimenti hanno un'alta conducibilità termica non serve MAI utilizzare fiamme alte;
- Evitare il surriscaldamento: non scaldare mai la pentola vuota su un fuoco sia esso alto o basso;
- **Durante il lavaggio degli strumenti di cottura in alluminio in lavastoviglie, questi si possono macchiare, ciò dipende dal detergente utilizzato; eventuali macchie sono da considerarsi semplici inestetismi che non vanno a pregiudicare in nessun modo l'integrità dello strumento di cottura; L'eventuale fuoriuscita di acqua dalle maniglie o dal manico è causata dai lunghi cicli di lavaggio delle lavastoviglie casalinghe che facilitano il riempimento degli stessi essendo queste parti in tubolare inox vuoto all'interno. Si sconsigliano pertanto lunghi cicli di lavaggio.**
- È pericoloso il contatto con la pentola quando questa è calda;
- I cibi fortemente acidi e salati (ad esempio marinate o salamoie) possono essere comunque perfettamente cucinati in pentole di Alluminio per alimenti con l'accorgimento di evitare di conservarli per tempi lunghi a temperature non refrigerate. (DM 18 aprile 2007 n°76)
- Non usare per conservare i cibi "fuori da ambiente refrigerato oltre 24ore";
- **Salare l'acqua solamente quando è in ebollizione e mescolare per favorire lo scioglimento del sale in modo che questo non aggredisca il materiale e lo corroda.**
- La patina scura che si forma all'interno delle pentole di Alluminio per alimenti è dovuta all'ossidazione naturale del metallo: una vera e propria barriera protettiva inerte che non va tolta. Per mantenere le pentole splendenti usare prodotti specifici.

CON L'ALLUMINIO NESSUNA ALLERGIA

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

*LIMITS*

- *Restrictions about using alu-cookware as from DM April 18th, 2007 n°76;*
- *Short contact: less than 24 hrs at not chilled temperature.*
- *Longer contact: more than 24 hrs at chilled temperature.*
- *Prolonged contact: more than 24 hrs at room temperature limited to foods listed in the annex to regulation.*
- *Avoid the contact with too acid/or too salty food.*

*ADVICES*

- ***When you are using your Alu cookware for the first time, remember to clean it hot water and dry well. Then rub some oil inside the surface and then let it to rest.***
- *Food will cook better and the quality of Taste will be better if you keep a medium temperature. Never put your Alluminio cookware on High Flame, it is useless!*
- *Avoid over heating and do not heat up your alu cookware when it is empty either on a heigh or low flame!*
- ***When washing Alu cookwares in the Dishwasher, if they come out spotted, that's depends on the kind of detergent you are using.***
- *Any stains you can find on the surface are simple imperfections but have nothing to do with the integrity of the cooking tool.*
- *Avoid touching the cooking tool when it is hot.*
- *Strongly acid and salted food like marinated or brines can be perfectly cooked in Alu cookwares only avoid keeping them too long at not chilled temperatures.*
- *Do not keep food more than 24 hrs out of refrigerator . (DM April 18th, 2007 n° 76)*
- ***Remember to add salt only when water boils and to stir water after adding salt.***
- *The dark patina inside you can find in Alu for food is due to oxidation of the metal: a true and safe barrier that must not be taken away. To keep your cookwares shining use specific products.*

*WITH ALUMINUM NO ALLERGIES AT ALL*

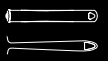
*Every material that gets in contact with food must follow specific rules to protect health integrity.*
*Baldassare Agnelli Aluminium Cookware is guaranteed as safe for food according to Ministerial Decree of April 18th, 2007 n° 76. It is nickel free.*



# Di quale padella hai bisogno?

Agnelli SINCE 1907

ALLUMINIO *ALUMINUM*

| | ALLUMINIO NUDO *ALUMINUM* | ALLUMINIO ANTIADERENTE *ALUMINUNON-STICK ALUMINUMM* | | 2ply |
|---|---|---|---|---|
| |  |  |  |  |
| | | Alblack | Shark Skin | Induction Chef |
| compatibile con *compatibile con* |  |  |  |  |
| Spessore *Thickness* | 3mm<br>5mm | 3mm<br>5mm | 3mm | 3mm |
| Composizione Composizione | 100% Alluminio *Aluminum* | 100% Alluminio *Aluminum* | 100% Alluminio *Aluminum* | 85% Alluminio *Aluminum*<br>15% Acciaio *Stainless steel* |
| Rivestimento *Coating* | No | Greblon c3+ | Shark Skin | Shark Skin |
| Durabilità *Durability* | **** | *** | **** | ***** |
| Manico *Hanlde* | Acciaio *Stainless steel*  | | Acciaio *Stainless steel*  | Acciaio *Stainless steel*  |

*Which pan do you need?*

| 3ply | 5ply | 4ply | ACCIAIO INOX<br>*STAINLESS STEEL* |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| Alu-inox 3ply | Alu-inox 5ply | Copper 4 | |
|  |  |  |  |
| 2,5mm | 4mm | 2,5mm | 1mm |
| 10%<br>Acciaio<br>*Stainless steel*<br>80%<br>Alluminio<br>*Aluminum*<br>10%<br>Acciaio<br>*Stainless steel* | 10%<br>Acciaio<br>*Stainless steel*<br>75%<br>Alluminio<br>*Aluminum*<br>15%<br>Acciaio<br>*Stainless steel* | 16%<br>Acciaio<br>*Stainless steel*<br>56%<br>Alluminio<br>*Aluminum*<br>16%<br>Acciaio<br>*Stainless steel*<br>12%<br>Rame<br>*Copper* | 16%<br>Acciaio<br>*Stainless steel* |
| No | No | | No |
| ***** | ***** | | ***** |
| Acciaio 1907<br>*Stainless steel 1907*<br>  | Acciaio 1907<br>*Stainless steel 1907*<br>  | | Acciaio<br>*Stainless steel*<br>  |

Indice
*Index*


20 Pentola d'Oro & Pentola d'Argento
*Golden & Silver pot*

28 Multi-ply
*5-ply, 3-ply, 2-ply*

40 Acciaio Inox
*Stainless steel*

47 Ferro
*Iron*

48 Rame
*Copper*

68 Alluminio professionale
*Professional aluminum*

98 Alluminio professionale antiaderente
*Professional non-stick aluminum*

122 Servizio in tavola
*Table top*

132 Buffet
*Buffet*

134 Ghisa
*Cast iron*

136 Pietra
*Stone*

140 Teglie e Bacinelle Gastronorm in alluminio e in acciaio inox
*Gastronorm trays and containers in aluminium and stainless steel*

152 Pasticceria & Pizza
*Pastry-Pizza Line*

164 Espositori
*Exhibitors*


PENTOLA
d'ORO
Una creazione
Baldassare Agnelli
Baldassare Agnelli



## Casseruola alta con due maniglie

Saucepot, 2 handles

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALAU104IE16IND | **16** | 8 | 1,7 | a preventivo |
| ALAU104IE20IND | **20** | 10 | 3,3 | a preventivo |
| ALAU104IE24IND | **24** | 12 | 5,6 | a preventivo |



## Casseruola bassa con due maniglie

Casserole pot, 2 handles

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALAU106IE20IND | **20** | 7 | 1,8 | a preventivo |
| ALAU106IE24IND | **24** | 8 | 4,1 | a preventivo |
| ALAU106IE28IND | **28** | 9 | 6 | a preventivo |



## Casseruola alta con un manico

Saucepan, 1 handle

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALAU105IE16IND | **16** | 8 | 1,7 | a preventivo |
| ALAU105IE18IND | **18** | 10 | 3,3 | a preventivo |
| ALAU105IE20IND | **20** | 12 | 5,6 | a preventivo |
| ALAU105IE24IND | **24** | 14 | 9 | a preventivo |



## Casseruola bassa con un manico

Casserole pan, 1 handle

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALAU107IE20IND | **20** | 7 | 1,8 | a preventivo |
| ALAU107IE24IND | **24** | 8 | 4,1 | a preventivo |
| ALAU107IE28IND | **28** | 9 | 6 | a preventivo |



## Padella dritta con un manico

Frypan, 1 handle

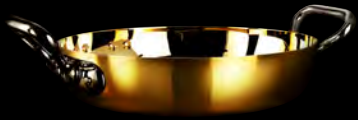
| Code | Ø cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| ALAU111IE20IND | 20 | a preventivo |
| ALAU111IE 24IND | 24 | a preventivo |
| ALAU111IE 28IND | 28 | a preventivo |
| ALAU111IE 32IND | 32 | a preventivo |



## Padella lionese con un manico

Sauté pan, 1 handle

| Code | Ø cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| ALAU111/BISIE24IND | **24** | a preventivo |
| ALAU111/BISIE28IND | **28** | a preventivo |
| ALAU111/BISIE32IND | **32** | a preventivo |



## Tegame con due maniglie

Omelette pan, 2 handles

| Code | Ø cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| ALAU110IE20IND | **20** | a preventivo |
| ALAU110IE24IND | **24** | a preventivo |
| ALAU110IE28IND | **28** | a preventivo |
| ALAU110IE32IND | **32** | a preventivo |



## Polsonetto

Polsonetto

| Code | Ø cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| ALAU294IE18 | **18** | a preventivo |



## Tegamino in oro con due maniglie inox

Gold two-handle little omelette pan

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALAU110IES15 | **15** | **4** | a preventivo |




Valigetta - *Case*

PENTOLA d'ARGENTO

Una creazione

*Baldassare Agnelli*





## Casseruola alta con due maniglie

Saucepot, 2 handles

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALAR104IE20IND | 20 | 10 | 3,3 | a preventivo |
| ALAR104IE24IND | 24 | 12 | 5,6 | a preventivo |



## Casseruola bassa con due maniglie

Casserole pot, 2 handles

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALAR106IE20IND | 20 | 7 | 1,8 | a preventivo |
| ALAR106IE24IND | 24 | 8 | 4,1 | a preventivo |
| ALAR106IE28IND | 28 | 9 | 6 | a preventivo |



## Casseruola alta con un manico

Saucepan, 1 handle

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALAR105IE20IND | 20 | 10 | 3,3 | a preventivo |
| ALAR105IE24IND | 24 | 12 | 5,6 | a preventivo |



## Casseruola bassa con un manico

Casserole pan, 1 handle

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALAR107IE20IND | 20 | 7 | 1,8 | a preventivo |
| ALAR107IE24IND | 24 | 8 | 4,1 | a preventivo |
| ALAR107IE28IND | 28 | 9 | 6 | a preventivo |

PENTOLA d'ARGENTO
Una creazione Baldassare Agnelli



## Padella dritta con un manico

Frypan, 1 handle

| Code | Ø cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| ALAR111IE20IND | 20 | a preventivo |
| ALAR111IE24IND | 24 | a preventivo |
| ALAR111IE28IND | 28 | a preventivo |



## Padella lionese con un manico

Sauté pan, 1 handle

| Code | Ø cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| ALAR111/BISIE24IND | 24 | a preventivo |
| ALAR111/BISIE28IND | 28 | a preventivo |
| ALAR111/BISIE32IND | 32 | a preventivo |



## Tegame con due maniglie

Omelette pan, 2 handles

| Code | Ø cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| ALAR11DIE20IND | 20 | a preventivo |
| ALAR11DIE24IND | 24 | a preventivo |
| ALAR11DIE28IND | 28 | a preventivo |


Baldassare Agnelli

# Alu-Inox 5-ply mirror finished

PER COTTURA A GAS
*Gas*

PER COTTURA ELETTRICA
*Electric*

PER COTTURA RADIANTE
*Radiant*

PER COTTURA A INDUZIONE
*Induction*

W/°K 225
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
*Heat conductivity*

DURATA
*Durability*

80%
ECOLOGICO RICICLABILE
*Ecological 100% recycling*

$P_S$ 4,1
PESO SPECIFICO
*Specific weight*

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [ DLgs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

NESSUNO
RIVESTIMENTO
*No Coating*

ACCIAIO
*Handle Stainless steel*

4 mm
SPESSORE
MATERIAL THICKNESS
(1/16")

# Composizione Alu-inox 5ply
## *Alu-inox 5ply composition*

0,4mm
**10% Acciaio inox 18/10 per una facile pulizia**
*10% Stainless steel 18/10 for easy cleaning*

1mm
**25% Alluminio lega 1050 per una migliore resistenza alle deformazioni**
*25% Aluminium for better resistance to deformation*

1mm
**25% Cuore d'alluminio per una perfetta trasmissione del calore**
*25% Aluminium soul for perfect heat transmission*

1mm
**25% Alluminio lega 1050 per una migliore resistenza alle deformazioni**
*25% Aluminium for better resistance to deformation*

0,6mm
**15% Acciaio ferritico per induzione**
*15% Ferritic steel for induction*



Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALUM110420 | **20** | 13 | 4,4 | € 127,93 |
| ALUM110424 | **24** | 16 | 7,2 | € 161,54 |



## Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALUM110624 | **24** | 10 | 6,7 | € 137,40 |
| ALUM110628 | **28** | 11 | 10,3 | € 161,92 |



NEW 2025

## Rondeau con due maniglie inox

Rondeau, 2 s/s handles

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALUM111028 | **28** | 7,5 | € 152,57 |



## Casseruola alta con un manico inox e 2 beccucci

Saucepan with 2 spouts and s/s handle

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALUM110512 | **12** | 7 | 0,7 | € 61,76 |
| ALUM110514 | **14** | 8 | 1,2 | € 70,08 |



## Casseruola alta con un manico inox

Saucepan, 1 handle, induction bottom

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALUM110516 | **16** | 11 | 2,2 | € 84,53 |



## Casseruola bassa con un manico inox

Casserole pan, 1 s/s handle

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALUM110720 | **20** | 7,8 | 2,5 | € 104,72 |



## Padella con un manico tubolare inox

Frypan, 1 tubular handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. | |
|---|---|---|---|---|
| ALUM111120 | **20** | 4,5 | € 75,82 | |
| ALUM111124 | **24** | 5 | € 92,75 | |
| ALUM111128 | **28** | 5 | € 108,05 | |
| ALUM111132 | **32** | 5,3 | € 130,88 | NEW 2025 |

# Alu-Inox 3-ply mirror finished

PER COTTURA A GAS
*Gas*

PER COTTURA ELETTRICA
*Electric*

PER COTTURA RADIANTE
*Radiant*

PER COTTURA A INDUZIONE
*Induction*

W/°K 190

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
*Heat conductivity*

*****

DURATA
*Durability*

80%

ECOLOGICO RICICLABILE
*Ecological 80% recycling*

$P_S$ 4,1

PESO SPECIFICO
*Specific weight*

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [ DLgs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

NESSUNO

RIVESTIMENTO
*Coating No one*

ACCIAIO

*Handle Stainless steel*

2,5

SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

# Composizione Alu-inox 3ply
## *Alu-inox 3ply composition*

0,25mm

**10% Acciaio inox 18/10 per una facile pulizia**
*10% Stainless steel 18/10 for easy cleaning*

2mm

**80% Alluminio lega 1050 per una migliore resistenza alle deformazioni**
*25% Aluminium for better resistance to deformation*

0,25mm

**10% Acciaio ferritico per induzione**
*15% Ferritic steel for induction*




Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALUM10420 | **20** | 13 | 4,1 | € 101,46 |
| ALUM10424 | **24** | 15,5 | 7 | € 124,63 |
| ALUM10428 | **28** | 18 | 11,1 | € 155,40 |
| ALUM10432 | **32** | 20 | 16,1 | € 177,07 |
| ALUM10436 | **36** | 22 | 24,4 | € 225,13 |
| ALUM10440 | **40** | 23 | 28,9 | € 333,53 |

**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*





## Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALUM10620 | **20** | 8 | 2,5 | € 98,77 |
| ALUM10624 | **24** | 9,5 | 4,3 | € 103,14 |
| ALUM10628 | **28** | 11 | 6,8 | € 130,14 |
| ALUM10632 | **32** | 12 | 9,7 | € 178,26 |
| ALUM10636 | **36** | 13 | 13,2 | € 193,71 |
| ALUM10640 | **40** | 14 | 17,6 | € 279,30 |



## Casseruola bassa con un manico inox

Casserole pan, 1 s/s handle

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALUM10720 | **20** | 8 | 2,5 | € 83,72 |
| ALUM10724 | **24** | 9,5 | 4,3 | € 100,48 |
| ALUM10728 | **28** | 11 | 6,8 | € 118,69 |

**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*



Casseruola alta con un manico inox e 2 beccucci

Saucepan, tubular handle

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALUM10512 | **12** | 6 | 0,7 | € 51,42 |
| ALUM10514 | **14** | 7 | 1,1 | € 56,75 |



Casseruola alta con un manico inox

Saucepan, tubular handle

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALUM10516 | **16** | 11 | 2,2 | € 66,10 |
| ALUM10520 | **20** | 13 | 4,1 | € 101,74 |




Coperchio con pomolo in acciaio

Lid



| Code | Ø cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| ALUM12916 | **16** | € 33,90 |
| ALUM12920 | **20** | € 36,60 |
| ALUM12924 | **24** | € 40,35 |
| ALUM12928 | **28** | € 43,57 |
| ALUM12932 | **32** | € 50,31 |
| ALUM12936 | **36** | € 56,87 |
| ALUM12940 | **40** | € 65,77 |



Padella "Mantecare" salta pasta e riso con un manico tubolare inox

Curved sauté pan

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALUM111BM24 | **24** | 9,5 | € 86,00 |
| ALUM111BM28 | **28** | 10 | € 98,00 |





Padella svasata alta con un manico tubolare inox

Frypan, 1 tubular handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALUM111B20 | **20** | 5,5 | € 59,44 |
| ALUM111B24 | **24** | 6 | € 73,30 |
| ALUM111B28 | **28** | 6,5 | € 84,97 |
| ALUM111B32 | **32** | 7 | € 100,03 |



Padella con un manico tubolare inox

Frypan, 1 tubular handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALUM11120 | **20** | 4 | € 56,84 |
| ALUM11124 | **24** | 4,5 | € 72,90 |
| ALUM11128 | **28** | 5 | € 83,05 |
| ALUM11132 | **32** | 5,3 | € 97,81 |



NEW 2025

# Alu-Inox 3-ply

PER COTTURA A GAS
*Gas*

PER COTTURA ELETTRICA
*Electric*

PER COTTURA RADIANTE
*Radiant*

PER COTTURA A INDUZIONE
*Induction*

W/°K 160
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
*Heat conductivity*

DURATA
*Durability*

ECOLOGICO RICICLABILE
*Ecological 100% recycling*

80%

PESO SPECIFICO
*Specific weight*

Ps 4,1

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. ( DLgs 25/01/1992, n.108) DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

NESSUNO
RIVESTIMENTO
*Coating no one*

ACCIAIO
*Handle Stainless steel*

2,5mm
SPESSORE
MATERIAL THICKNESS



NEW 2025

## Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALIX104ALIN16 | **16** | 11 | 2,2 | € 77,31 |
| ALIX104ALIN20 | **20** | 13 | 4,1 | € 89,96 |
| ALIX104ALIN24 | **24** | 16 | 7,2 | € 115,96 |
| ALIX104ALIN28 | **28** | 18 | 11,1 | € 136,69 |
| ALIX104ALIN32 | **32** | 20 | 16,1 | € 155,99 |
| ALIX104ALIN36 | **36** | 22 | 22,4 | € 195,00 |
| ALIX104ALIN40 | **40** | 23 | 28,9 | € 253,13 |



NEW 2025

## Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALIX106ALIN16 | **16** | 8 | 1,6 | € 70,40 |
| ALIX106ALIN20 | **20** | 8 | 2,5 | € 84,48 |
| ALIX106ALIN24 | **24** | 9,5 | 4,3 | € 91,23 |
| ALIX106ALIN28 | **28** | 11 | 6,8 | € 117,60 |
| ALIX106ALIN32 | **32** | 12 | 9,7 | € 147,29 |
| ALIX106ALIN36 | **36** | 13 | 13,2 | € 168,01 |
| ALIX106ALIN40 | **40** | 14 | 17,6 | € 204,32 |



NEW 2025

## Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALIX110ALIN20 | **20** | 6 | € 73,35 |
| ALIX110ALIN24 | **24** | 6 | € 80,84 |
| ALIX110ALIN28 | **28** | 6 | € 96,24 |
| ALIX110ALIN32 | **32** | 6,5 | € 109,11 |
| ALIX110ALIN36 | **36** | 7 | € 130,09 |




## Casseruola alta con un manico tubolare inox

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALIX105ALIN16 | **16** | 11 | 2,2 | € 58,69 |
| ALIX105ALIN20 | **20** | 13 | 4,1 | € 71,82 |
| ALIX105ALIN24 | **24** | 16 | 7,2 | € 91,49 |
| ALIX105ALIN28 | **28** | 18 | 11,1 | € 113,54 |




## Casseruola bassa con un manico tubolare inox

Casserole pan, 1 s/s handle

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALIX107ALIN16 | **16** | 8 | 1,6 | € 51,78 |
| ALIX107ALIN20 | **20** | 8 | 2,5 | € 64,81 |
| ALIX107ALIN24 | **24** | 9,5 | 4,3 | € 66,76 |
| ALIX107ALIN28 | **28** | 11 | 6,8 | € 94,45 |




## Padella svasata alta con un manico tubolare inox

Frypan, 1 tubular handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALIX111BALIN20 | **20** | 5,5 | € 53,47 |
| ALIX111BALIN24 | **24** | 6 | € 62,14 |
| ALIX111BALIN28 | **28** | 6,5 | € 72,80 |
| ALIX111BALIN32 | **32** | 7 | € 93,42 |




## Padella con un manico tubolare inox

Frypan, 1 tubular handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALIX111ALIN20 | **20** | 4 | € 50,68 |
| ALIX111ALIN24 | **24** | 4,5 | € 61,01 |
| ALIX111ALIN28 | **28** | 5 | € 71,35 |
| ALIX111ALIN32 | **32** | 5,3 | € 84,11 |
| ALIX111ALIN36 | **36** | 5,5 | € 98,61 |





Coperchio con ponticello inox

Lid

| Code | Ø cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| COIX3129E16 | **16** | € 11,92 |
| COIX3129E18 | **18** | € 12,79 |
| COIX3129E20 | **20** | € 13,98 |
| COIX3129E24 | **24** | € 17,01 |
| COIX3129E28 | **28** | € 20,05 |
| COIX3129E32 | **32** | € 24,93 |
| COIX3129E36 | **36** | € 29,37 |
| COIX3129E40 | **40** | € 35,98 |
| COIX3129E45 | **45** | € 46,61 |
| COIX3129E50 | **50** | € 54,60 |
| COIX3129E60 | **60** | € 91,81 |

# INDUCTION CHEF

PER COTTURA A GAS
*Gas*

PER COTTURA ELETTRICA
*Electric*

PER COTTURA RADIANTE
*Radiant*

PER COTTURA A INDUZIONE
*Induction*

W/°K 185
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
*Heat conductivity*

* * * * *
DURATA
*Durability*

100%
ECOLOGICO RICICLABILE
*Ecological 100% recycling*

$P_S$ 2,7
PESO SPECIFICO
*Specific weight*

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
*Legal conformity*

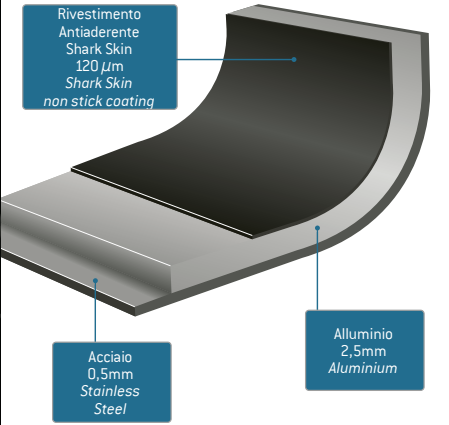
Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [ DL.gs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

SHARK SKIN
RIVESTIMENTO
*Shark Skin - Powered Greblon*
*Technology non-stick coating*

ACCIAIO
*Handle Stainless steel*

3 mm
SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

MADE IN ITALY




AGNELLI INDUCTION CHEF® è il risultato dell'eccellente connubio tra un corpo in alluminio rivestito con antiaderente Shark Skin®, unito ad una lamina in acciaio satinato elegantemente rifinita. L'eccezionale conducibilità termica consente al calore di diffondersi uniformemente su tutta la superficie, raggiungendo velocemente la temperatura desiderata. Di pregevole impatto estetico, lavabili in lavastoviglie, gli strumenti di cottura AGNELLI INDUCTION CHEF® sono il nuovo punto di riferimento delle cotture professionali.

- Estrema durata
- Altissima qualità
- Privo di PFOA

*AGNELLI INDUCTION CHEF® is the result of the perfect combination between a Shark Skin® non-stick coated aluminium body and an elegantly finished brushed stainless steel foil. The aluminium great thermal conductivity allows the heat to spread itself uniformly on the surface, getting quickly to the desired temperature. Delivering an exceptional aesthetic impact, dishwasher safe, the AGNELLI INDUCTION CHEF® cooking instruments are the new point of reference for the professional cooking.*

- *Extremely long-lasting*
- *Remarkably good*
- *PFOA free*



**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*

INDUCTION CHEF

MADE IN ITALY



# POTENZA REALE E POTENZA ASSORBITA

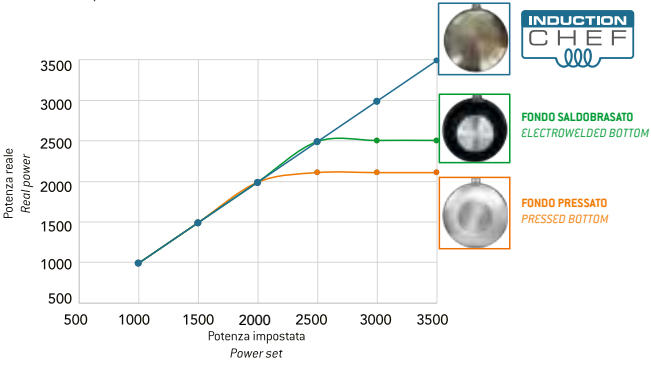
## *REAL POWER AND ABSORBED POWER*

Il test compara l'effettivo assorbimento delle diverse tecnologie di fondi a induzione e la loro capacità di permettere al fornello di lavorare come richiesto.

Il fornello in esempio è in grado di erogare una potenza minima di 1000W, l'utente può incrementare la potenza con scaglioni da 500W fino alla potenza massima di 3500W.
L'utente incrementando la potenza tramite il pannello di controllo del fornello sarà in grado di aumentarla effettivamente solo fino a che il valore impostato è minore della potenza che il fondo è realmente in grado di convertire in calore.
Non è possibile superare questo valore, anche impostando il fornello alla potenza massima.

*The test compares the actual absorption of the various induction fund technologies and their ability to allow the stove to work as required.*

*The stove in example is capable of delivering a minimum power of 1000W, the user can increase the power in steps from 500W up to the maximum power of 3500W.*
*By increasing the power through the cooker control panel, the user will be able to actually increase it only until the set value is less than the power that the bottom is really able to convert into heat. It is not possible to exceed this value, even by setting the stove to maximum power.*



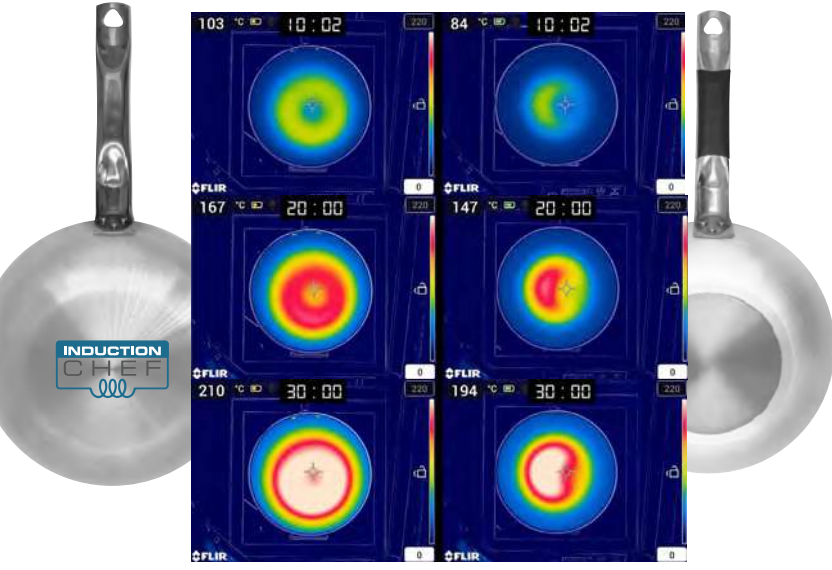

**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*

# GENERAZIONE E DIFFUSIONE DEL CALORE

## *HEAT GENERATION AND DIFFUSION*

Il test comparativo mostra dove il calore si genera e come si distribuisce nel corpo dello strumento di cottura.
La prima linea di immagini mostra lo strumento freddo appena posizionato sul piano cottura.
La seconda linea di immagini mostra la temperatura dopo 10 secondi dopo l'accensione alla massima potenza, è facile notare come la nuova linea Induction Chef presenti già una temperatura più elevata e uniforme del corpo pentola.
Le immagini successive scattate a 20 e 30 secondi dopo l'accensione del fornello mostrano come la linea Induction Chef sia in grado di scaldarsi più velocemente trasferendo il calore dal fondo induttivo verso i bordi e la pietanza in cottura in modo ottimale.

*The comparison test shows where the heat is generated and how it is distributed in the body of the cooking tool.*
*The first line of images shows the cold tool just placed on the hob.*
*The second line of images shows the temperature 10 seconds after switching on at maximum power, it is easy to see how the new Induction Chef line already has a higher and more uniform temperature of the body of the pan.*
*The subsequent images taken 20 and 30 seconds after switching on the hob show how the Induction Chef line is able to heat up more quickly by transferring the heat from the induction base to the edges and the food being cooked in an optimal way.*






**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*



Padella svasata alta con un manico tubolare inox

Frypan, 1 tubular handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALSA6111BG20 | **20** | 5,5 | € 81,42 |
| ALSA6111BG24 | **24** | 6,5 | € 92,99 |
| ALSA6111BG28 | **28** | 6,5 | € 105,57 |
| ALSA6111BG32 | **32** | 7,5 | € 121,52 |



Padella svasata bassa con un manico tubolare inox

Low sauté pan, 1 s/s tubular handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALSA6111BBG20 | **20** | 4,5 | € 80,84 |
| ALSA6111BBG24 | **24** | 5 | € 92,00 |
| ALSA6111BBG28 | **28** | 5 | € 104,31 |
| ALSA6111BBG32 | **32** | 5 | € 118,55 |





Padella svasata alta con un manico 1907

Frypan, 1 handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALCX6111BG20 | **20** | 5,5 | € 91,70 |
| ALCX6111BG24 | **24** | 6,5 | € 102,91 |
| ALCX6111BG28 | **28** | 6,5 | € 117,26 |
| ALCX6111BG32 | **32** | 7,5 | € 132,43 |



Padella svasata bassa con un manico 1907

Low sauté pan, 1 handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALCX6111BBG20 | **20** | 4,5 | € 91,12 |
| ALCX6111BBG24 | **24** | 5 | € 101,92 |
| ALCX6111BBG28 | **28** | 5 | € 116,00 |
| ALCX6111BBG32 | **32** | 5 | € 129,73 |

# Acciaio Inox
Stainless Steel 18/10



PER COTTURA A GAS
*Gas*

PER COTTURA ELETTRICA
*Electric*

PER COTTURA RADIANTE
*Radiant*

PER COTTURA A INDUZIONE
*Induction*

W/°K 16
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
*Heat conductivity*

*****
DURATA
*Durability*

100%
ECOLOGICO RICICLABILE
*Ecological 100% recycling*

$P_S$ 7,8
PESO SPECIFICO
*Specific weight*

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. ( DLgs 25/01/1992, n.108) DM 18/04/2002 n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

NESSUNO
RIVESTIMENTO
*Coating no one*

ACCIAIO
*Handle Stainless steel*

0,8-1 mm
SPESSORE
MATERIAL THICKNESS



## Pentola alta con due maniglie inox
Stockpot, 2 handles

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|---|
| COIX3103E20 | **20** | 18 | 20 | 4,4 | € 59,06 |
| COIX3103E24 | **24** | 21,5 | 24 | 10,9 | € 70,23 |
| COIX3103E28 | **28** | 24,7 | 28 | 17,2 | € 102,09 |
| COIX3103E32 | **32** | 26,5 | 32 | 25,7 | € 133,70 |
| COIX3103E36 | **36** | 30,5 | 36 | 36,6 | € 168,85 |
| COIX3103E40 | **40** | 34 | 40 | 50,3 | € 212,85 |
| COIX3103E45 | **45** | 37,5 | 45 | 71,6 | € 312,55 |
| COIX3103E50 | **50** | 41 | 50 | 98,2 | € 427,93 |
| COIX3103E60 | **60** | 44,5 | 55 | 155 | € 724,70 |



## Casseruola alta con due maniglie inox
Saucepot, 2 s/s handles

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|---|
| COIX3104E16 | **16** | 14,5 | 12 | 2,4 | € 43,24 |
| COIX3104E18 | **18** | 16 | 10,5 | 2,7 | € 46,71 |
| COIX3104E20 | **20** | 18 | 14 | 4,4 | € 52,02 |
| COIX3104E24 | **24** | 21,8 | 16 | 7,2 | € 63,29 |
| COIX3104E28 | **28** | 25 | 18 | 11,1 | € 84,86 |
| COIX3104E32 | **32** | 27 | 20 | 16,1 | € 107,62 |
| COIX3104E36 | **36** | 30,5 | 22 | 22,4 | € 133,73 |
| COIX3104E40 | **40** | 33,9 | 25 | 31,4 | € 179,90 |
| COIX3104E45 | **45** | 37,5 | 28 | 44,5 | € 266,06 |
| COIX3104E50 | **50** | 41,2 | 32 | 62,8 | € 360,24 |
| COIX3104E60 | **60** | 44,5 | 37 | 107,4 | € 661,09 |

**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*



## Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|---|
| COIX3106E16 | **16** | 14 | 7,5 | 1,5 | € 39,92 |
| COIX3106E20 | **20** | 18 | 10,5 | 3,3 | € 49,09 |
| COIX3106E24 | **24** | 21,5 | 11 | 5 | € 56,25 |
| COIX3106E28 | **28** | 25 | 13 | 8 | € 76,73 |
| COIX3106E32 | **32** | 27 | 16 | 12,9 | € 98,95 |
| COIX3106E36 | **36** | 30,5 | 18 | 18,3 | € 124,41 |
| COIX3106E40 | **40** | 34 | 19 | 23,6 | € 154,22 |
| COIX3106E45 | **45** | 37 | 21 | 34,9 | € 230,51 |
| COIX3106E50 | **50** | 41 | 23 | 38,8 | € 311,90 |
| COIX3106E60 | **60** | 44 | 25 | 70,6 | € 587,50 |



## Casseruola alta con un manico tubolare inox

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|---|
| COIX3105E12* | **12** | 10,3 | 7 | 0,8 | € 28,83 |
| COIX3105E14* | **14** | 12,2 | 8 | 1,2 | € 33,60 |
| COIX3105E16 | **16** | 14 | 12 | 2,4 | € 38,58 |
| COIX3105E18 | **18** | 16 | 10,5 | 3,5 | € 42,59 |
| COIX3105E20 | **20** | 18 | 14 | 4 | € 45,73 |
| COIX3105E24 | **24** | 21,5 | 16 | 6,7 | € 60,36 |
| COIX3105E28 | **28** | 25 | 18 | 10,3 | € 86,48 |

* con 2 beccucci - with 2 spouts



## Casseruola bassa con un manico tubolare inox

Casserole pan, 1 s/s handle

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|---|
| COIX3107E16 | **16** | 14 | 7,5 | 1,5 | € 36,85 |
| COIX3107E20 | **20** | 18 | 10,5 | 2,8 | € 42,70 |
| COIX3107E24 | **24** | 21,5 | 11 | 4,5 | € 52,89 |
| COIX3107E28 | **28** | 25 | 13 | 7,3 | € 78,46 |



**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*



## Padella con un manico tubolare inox rivestimento interno platinum

Frying pan with non-stick coating

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | IVA esc. | |
|---|---|---|---|---|---|
| COIX3111SP20 | **20** | 15 | 4,5 | € 46,05 | NEW 2025 |
| COIX3111SP24 | **24** | 15 | 5 | € 64,37 | |
| COIX3111SP28 | **28** | 18,5 | 5 | € 80,96 | |
| COIX3111SP32 | **32** | 22 | 5 | € 99,38 | |
| COIX3111SP36 | **36** | 25,2 | 6 | € 122,36 | |
| COIX3111SP40 | **40** | 29 | 7 | € 156,13 | |



## Padella con un manico tubolare inox

Frypan, 1 tubular handle

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| COIX3111E20 | **20** | 15 | 4,5 | € 39,99 |
| COIX3111E24 | **24** | 18,5 | 5 | € 48,12 |
| COIX3111E28 | **28** | 22 | 5 | € 56,15 |
| COIX3111E32 | **32** | 25,2 | 5 | € 73,77 |
| COIX3111E36 | **36** | 29 | 6 | € 103,16 |
| COIX3111E40 | **40** | 32 | 7 | € 139,80 |





## Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| COIX3110E20 | **20** | 14,7 | 4 | € 41,74 |
| COIX3110E24 | **24** | 18,5 | 4,5 | € 50,29 |
| COIX3110E28 | **28** | 22 | 5,2 | € 62,91 |
| COIX3110E32 | **32** | 25 | 5 | € 76,89 |
| COIX3110E36 | **36** | 29 | 6 | € 113,02 |
| COIX3110E40 | **40** | 31,3 | 7 | € 149,29 |



## Tegame con due maniglie inox rivestimento interno platinum

Omelette pan, 2 s/s handles with non-stick coating

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | IVA esc. | |
|---|---|---|---|---|---|
| COIX3110SP20 | **20** | 14,7 | 4 | € 49,64 | NEW 2025 |
| COIX3110SP24 | **24** | 15 | 4,5 | € 59,63 | |
| COIX3110SP28 | **28** | 18,5 | 5,2 | € 73,00 | |
| COIX3110SP32 | **32** | 22 | 5 | € 96,90 | |
| COIX3110SP36 | **36** | 25,2 | 6 | € 125,88 | |
| COIX3110SP40 | **40** | 29 | 7 | € 155,40 | |



Casseruola conica con un manico tubolare inox

Conical casserole pan, 1 handle

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| COIX3109E16 | **16** | 11 | 6 | € 41,83 |
| COIX3109E18 | **18** | 13,3 | 6 | € 46,49 |
| COIX3109E20 | **20** | 14,5 | 6,5 | € 51,04 |
| COIX3109E22 | **22** | 17 | 7 | € 56,14 |
| COIX3109E24 | **24** | 18,2 | 7,5 | € 61,02 |



Coperchio con ponticello inox

Lid

| Code | Ø cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| COIX3129E16 | **16** | € 11,92 |
| COIX3129E18 | **18** | € 12,79 |
| COIX3129E20 | **20** | € 13,98 |
| COIX3129E24 | **24** | € 17,01 |
| COIX3129E28 | **28** | € 20,05 |
| COIX3129E32 | **32** | € 24,93 |
| COIX3129E36 | **36** | € 29,37 |
| COIX3129E40 | **40** | € 35,98 |
| COIX3129E45 | **45** | € 46,61 |
| COIX3129E50 | **50** | € 54,60 |
| COIX3129E60 | **60** | € 91,81 |





Colapasta a spicchio con un manico inox

Segment colander

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| COIX3153BE36 | **36** | 23 | € 55,29 |
| COIX3153BE40 | **40** | 26 | € 66,00 |



Casseruola con 4 scomparti colapasta a spicchio con due maniglie inox

Saucepot with 4 segment colanders

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|---|
| COIX3153E36 | **36** | 30,5 | 22 | 21 | € 403,43 |
| COIX3153E40 | **40** | 33,9 | 25 | 31 | € 486,24 |



## Imbuto
Funnel

| Code | Ø cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| COIX309912 | **12** | € 27,78 |
| COIX309914 | **14** | € 34,45 |
| COIX309920 | **20** | € 61,22 |
| COIX309925 | **25** | € 74,40 |
| COIX309930 | **30** | € 91,19 |



## Scaldapasta cilindrico con un manico inox
Pasta heater, 1 handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| COIX317518 | **18** | 11 | € 65,60 |
| COIX317520 | **20** | 12 | € 71,49 |
| COIX317522 | **22** | 13 | € 79,21 |
| COIX317524 | **24** | 14 | € 90,21 |
| COIX317528 | **28** | 16 | € 113,03 |





Colapasta sferico con due maniglie inox

## Spherical colander

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| COIX311532 | **32** | 18 | € 170,15 |
| COIX311536 | **36** | 19 | € 206,58 |
| COIX311540 | **40** | 21 | € 246,80 |



## Chinoise inox con un manico inox
Professional Chinese colander

| Code | cm | lungh. totale | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| COIX3232E18 | **18** | 37,8 | € 19,91 |
| COIX3232E20 | **20** | 39,5 | € 27,39 |
| COIX3232E24 | **24** | 42,5 | € 35,20 |



## Bastardella semisferica con maniglie inox **no induzione**

Hemispheric mixing bowl, 2 handles

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| COIX320222 | **22** | 12 | € 59,09 |
| COIX320226 | **26** | 14 | € 76,76 |
| COIX320232 | **32** | 18 | € 98,70 |
| COIX320236 | **36** | 20 | € 147,79 |
| COIX320240 | **40** | 21 | € 155,97 |



## Base per bastardella

Mixing bowl base

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| COIX3202B16 | **16** | 22<br>26 | € 33,09 |
| COIX3202B22 | **22** | 32<br>36<br>40 | € 41,85 |



## Mestolo inox

One-piece ladle

| Code | Ø cm | lungh. totale cm* | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| COIX3205E06 | 6 | **36** | 0,07 | € 11,22 |
| COIX3205E08 | 8 | **41** | 0,12 | € 12,99 |
| COIX3205E10 | 10 | **47** | 0,25 | € 18,46 |
| COIX3205E12 | 12 | **51** | 0,5 | € 23,37 |
| COIX3205E14 | 14 | **53** | 0,75 | € 28,28 |
| COIX3205E16 | 16 | **57** | 1 | € 34,35 |



## Schiumarola a filo stagnato inox

Flush skimmer

| Code | Ø cm | lungh. totale cm* | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| COIX3207R14 | 14 | **55** | € 13,52 |
| COIX3207R16 | 16 | **57,2** | € 14,53 |
| COIX3207R18 | 18 | **58,5** | € 15,35 |
| COIX3207R20 | 20 | **68,5** | € 20,34 |



## Pinze spinapesce

Fish bones removers for chefs

| Code | lungh. totale cm* | IVA esc. |
|---|---|---|
| COIX360415 | **13,5** | € 19,35 |



## Paletta liscia Inox

One-piece spatula

| Code | cm | lungh. totale cm* | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| COIX3208EL54 | 14 | **53** | € 18,93 |

## Schiumarola inox

One-piece skimmer



| Code | Ø cm | lungh. totale cm* | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| COIX3207E10 | 10 | **42,5** | € 13,79 |
| COIX3207E12 | 12 | **48** | € 16,27 |
| COIX3207E14 | 14 | **52,8** | € 19,40 |
| COIX3207E16 | 16 | **58** | € 24,07 |
| COIX3207E18 | 18 | **63** | € 27,40 |
| COIX3207E20 | 20 | **66,8** | € 32,19 |

## Forchettone a 3 denti inox

One-piece fork, 3 prongs



| Code | cm | lungh. totale cm* | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| COIX3369E-350 | 10,5 | **53,2** | € 16,13 |

## Paletta forata inox

One-piece perforated spatula



| Code | cm | lungh. totale cm* | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| COIX3208EP54 | **14** | 53 | € 18,93 |

## Frusta inox

Egg whisk



| Code | lungh. totale cm* | IVA esc. |
|---|---|---|
| COIX3601E25 | **25** | € 14,26 |
| COIX3601E30 | **30** | € 14,96 |
| COIX3601E35 | **35** | € 15,66 |
| COIX3601E40 | **40** | € 16,59 |
| COIX3601E50 | **50** | € 17,39 |
| COIX3601E55 | **55** | € 16,73 |
| COIX3601E60 | **60** | € 19,63 |

## Forchettone a 2 denti Inox

One-piece fork, 2 prongs



| Code | cm | lungh. totale cm* | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| COIX3369E-250 | 10 | **48** | € 15,19 |

## Cucchiaione inox

One-piece sauce spoon



| Code | cm | lungh. totale cm* | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| COIX3217E46 | 6 | **46** | € 16,83 |

## Pinze chef inox

Chef's pincers



| Code | lungh. totale cm* | IVA esc. |
|---|---|---|
| COIX360330 | **30** | € 13,30 |
| COIX360335 | **35** | € 19,23 |
| COIX360340 | **40** | € 28,29 |

## Schiumarola a servire inox

AD ESAURIMENTO

Serving skimmer



| Code | Ø cm | lungh. totale cm* | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| COIX5207S11 | 11 | **34,3** | € 22,71 |

# Ferro
Iron Line

PER COTTURA A GAS
*Gas*

PER COTTURA ELETTRICA
*Electric*

PER COTTURA RADIANTE
*Radiant*

PER COTTURA A INDUZIONE
*Induction*

W/°K 60

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
*Heat conductivity*

DURATA
*Durability*

ECOLOGICO RICICLABILE
*Ecological 100% recycling*

100%

$P_s$ 4,1

PESO SPECIFICO
*Specific weight*

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [ DLgs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

ACCIAIO O FERRO

RIVESTIMENTO
*Handle stainless steel or iron*

FERRO

*Iron*

2 mm

SPESSORE
*Material thickness (1/16")*

Agnelli SINCE 1907





Tegame ferro per paella con due maniglie inox
Paella frypan, iron

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| COFE3010T34 | **34** | 5 | € 55,37 |
| COFE3010T36 | **36** | 5,5 | € 55,36 |
| COFE3010T42 | **42** | 6 | € 70,30 |
| COFE3010T48 | **48** | 6,5 | € 78,28 |



Padella lionese FE T. 30 pesante con un manico in ferro rivettato
**Spessore circa 2 mm**

Black steel frypan, iron handle
**Thickness about 2 mm**

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| COFE3006PT20 | **20** | 3,8 | € 40,74 |
| COFE3006PT22 | **22** | 4 | € 41,88 |
| COFE3006PT24 | **24** | 4,5 | € 47,61 |
| COFE3006PT26 | **26** | 4,5 | € 58,75 |
| COFE3006PT28 | **28** | 4,5 | € 62,02 |
| COFE3006PT32 | **32** | 5 | € 70,48 |
| COFE3006PT36 | **36** | 5,5 | € 101,23 |
| COFE3006PT40 | **40** | 5,5 | € 115,03 |
| COFE3006PT50 | **50** | 6 | € 171,96 |



Padella lionese FE T. 30 leggera con un manico in ferro saldato
**Spessore circa 1 mm**

Black steel frypan, iron handle
**Thickness about 1 mm**

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| COFE3006T26 | **26** | 5,5 | € 30,02 |
| COFE3006T28 | **28** | 5,5 | € 37,28 |
| COFE3006T32 | **32** | 6 | € 38,48 |
| COFE3006T36 | **36** | 6,5 | € 50,48 |
| COFE3006T40 | **40** | 7 | € 66,84 |

**NEW**

## Copper 4 induzione - rame alluminio inox

Copper 4 for induction

PER COTTURA A GAS
*Gas*

PER COTTURA ELETTRICA
*Electric*

PER COTTURA RADIANTE
*Radiant*

PER COTTURA A INDUZIONE
*Induction*

W/°K 295
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
*Heat conductivity*

DURATA
*Durability*

ECOLOGICO RICICLABILE
*Ecological 100% recycling*

80%

$P_S$ 5
PESO SPECIFICO
*Specific weight*

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. ( DLgs 25/01/1992, n.108) DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

NESSUNO
RIVESTIMENTO
*Coating no one*

ACCIAIO
*Handle Stainless steel*

2,5 mm
SPESSORE
MATERIAL THICKNESS
(1/16")

# Composizione Agnelli Copper 4

## *Agnelli Copper 4 composition*

0,4mm — **16% Acciaio inox 18/10 per una facile pulizia**
*16% Stainless steel 18/10 for easy cleaning*

1,4mm — **56% Cuore d'alluminio per una perfetta trasmissione del calore**
*56% Aluminium soul for perfect heat transmission*

0,4mm — **16% Acciaio ferritico per induzione**
*16% Stainless steel for induction*

0,3mm — **12% Rame**
*12% Copper*



**COPPER4:**
**Reg. CE 1935/2004**
**DM 21/03/1973 e S.M.I. (DM n° 140 /2013, DM n° 195/2015, DM n° 72/2019 legislazione specifica acciai inox);**
**DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108)**

**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*



## Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 handles, induction bottom

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| COTE104CIT20 | **20** | 12,3 | 3,8 | € 179,79 |
| COTE104CIT24 | **24** | 15,8 | 7 | € 226,38 |





## Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 handles, induction bottom

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| COTE106CIT24 | **24** | 10,3 | 4,5 | € 193,27 |
| COTE106CIT28 | **28** | 12,3 | 7,4 | € 236,17 |



## Casseruola bassa con un manico inox

Casserole pan, 1 handle, induction bottom

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| COTE107CIT20 | **20** | 8,3 | 2,5 | € 124,04 |



**NEW** 2025

## Rondeau con due maniglie inox

Rondeau, 2 handles, induction bottom

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| COTE110CIT28 | **28** | 7,5 | € 218,48 |
| COTE110CIT32 | **32** | 8 | € 259,93 |

**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*


Agnelli
SINCE 1907



## Casseruola alta con 2 beccucci con un manico inox

Saucepan with 2 spouts and s/s handle

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| COTE105CIT12 | **12** | 6,3 | 0,7 | € 80,25 |
| COTE105CIT14 | **14** | 7,3 | 1,1 | € 95,39 |



## Casseruola alta con un manico inox

Saucepan, 1 handle, induction bottom

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| COTE105CIT16 | **16** | 9,3 | 1,8 | € 116,57 |





## Coperchio con pomolo in acciaio

Lid

| Code | Ø cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| ALUM12916 | **16** | € 33,90 |
| ALUM12920 | **20** | € 36,60 |
| ALUM12924 | **24** | € 40,35 |
| ALUM12928 | **28** | € 43,57 |
| ALUM12932 | **32** | € 50,31 |
| ALUM12936 | **36** | € 56,87 |
| ALUM12940 | **40** | € 65,77 |
| ALUM12945 | **45** | € 77,07 |



## Padella con un manico inox

Frypan, 1 handle, induction bottom

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| COTE111CIT20 | **20** | 4,3 | € 95,76 |
| COTE111CIT24 | **24** | 4,8 | € 117,27 |
| COTE111CIT28 | **28** | 5,3 | € 140,47 |
| COTE111CIT32 | **32** | 5,8 | € 162,55 |

**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*

# Rame stagnato a mano 2mm con fondo induzione

Tinned Copper for induction



PER COTTURA A GAS
*Gas*

PER COTTURA ELETTRICA
*Electric*

PER COTTURA RADIANTE
*Radiant*

PER COTTURA A INDUZIONE
*Induction*

W/°K 396

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
*Heat conductivity*

DURATA
*Durability*

ECOLOGICO RICICLABILE
*Ecological 100% recycling*

100%

PESO SPECIFICO
*Specific weight*

Ps 8,9

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. ( DLgs 25/01/1992, n.108) DM 18/04/2007 n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

NESSUNO

RIVESTIMENTO
*Coating no one*

ACCIAIO

*Handle Stainless steel*

SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

2mm



## Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 stainless steel handles

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|---|
| ALCX104CUPI20 | **20** | 14,5 | 11 | 3,3 | € 226,84 |
| ALCX104CUPI24 | **24** | 18 | 14 | 5,6 | € 276,68 |
| ALCX104CUPI28 | **28** | 22 | 16 | 9 | € 335,51 |





## Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|---|
| ALCX106CUPI24 | **24** | 18 | 8 | 4,1 | € 241,95 |
| ALCX106CUPI28 | **28** | 22 | 9 | 6 | € 274,91 |

**RAME STAGNATO:**
**Reg. CE 1935/2004**
**D.M. 21/03/1973 e S.M.I.**
**DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108)**

**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*





## Casseruola alta con un manico

Saucepan, tubular handle

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|---|
| ALCX105CUPI20 | **20** | 14,5 | 11 | 3,3 | € 214,69 |
| ALCX105CUPI24 | **24** | 18 | 14 | 5,6 | € 263,27 |





## Coperchio in vetro con pomello in acciaio

Glass cover with steel knob

| Code | Ø cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| ALCX129VE16 | **16** | € 27,71 |
| ALCX129VE20 | **20** | € 28,31 |
| ALCX129VE24 | **24** | € 28,95 |
| ALCX129VE28 | **28** | € 29,96 |
| ALCX129VE32 | **32** | € 31,83 |

# Rame stagnato con fondo induzione 2mm

Tinned Copper for induction



PER COTTURA A GAS
*Gas*

PER COTTURA ELETTRICA
*Electric*

PER COTTURA RADIANTE
*Radiant*

PER COTTURA A INDUZIONE
*Induction*

W/°K 396

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
*Heat conductivity*

DURATA
*Durability*

ECOLOGICO RICICLABILE
*Ecological 100% recycling*

$P_S$ 8,9

PESO SPECIFICO
*Specific weight*

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I., DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. ( DLgs 25/01/1992, n.108) DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

STAGNO

RIVESTIMENTO
*Tinned coating*

ACCIAIO

*Handle Stainless steel*

2 mm

SPESSORE
MATERIAL THICKNESS



## Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 handles, induction bottom

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|---|
| ALCU104PI20 | **20** | 14,5 | 11 | 3,3 | € 202,62 |
| ALCU104PI24 | **24** | 18 | 14 | 5,6 | € 252,48 |
| ALCU104PI28 | **28** | 22 | 16 | 9 | € 311,08 |



## Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 handles, induction bottom

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|---|
| ALCU106PI20 | **20** | 14,5 | 7 | 2,5 | € 185,90 |
| ALCU106PI24 | **24** | 18 | 8 | 4,1 | € 220,11 |
| ALCU106PI28 | **28** | 22 | 9 | 6 | € 297,29 |




Spessore disco induzione 2 mm
*Thickness induction disk 2 mm (1/16")*

**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*

## Rame stagnato a mano 2mm con fondo induzione

Tinned Copper for induction



### Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 handles

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALCU110PI20 | **20** | 14,5 | 5 | € 159,24 |
| ALCU110PI24 | **24** | 18 | 5,8 | € 192,10 |
| ALCU110PI28 | **28** | 22 | 5 | € 220,79 |



### Padella con un manico inox

Frypan, 1 handle, induction bottom

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALCU111PI20 | **20** | 14,5 | 5 | € 158,20 |
| ALCU111PI24 | **24** | 18 | 5,8 | € 190,78 |
| ALCU111PI28 | **28** | 22 | 5 | € 218,99 |



### Casseruola alta con un manico inox

Saucepan, 1 handle, induction bottom

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|---|
| ALCU105PI20 | **20** | 14,5 | 11 | 3,3 | € 201,58 |
| ALCU105PI24 | **24** | 18 | 14 | 5,6 | € 250,16 |
| ALCU105PI28 | **28** | 22 | 16 | 9 | € 309,28 |



### Casseruola bassa con un manico inox

Casserole pan, 1 handle, induction bottom

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|---|
| ALCU107PI20 | **20** | 14,5 | 7 | 2,5 | € 184,84 |
| ALCU107PI24 | **24** | 18 | 8 | 4,1 | € 217,79 |
| ALCU107PI28 | **28** | 22 | 9 | 6 | € 292,08 |



### Paiolo in rame per polenta "senza stagnatura" Spessore 1,2mm rame

Copper polenta pot, "without tinning"

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|---|
| ALCM165MPI24 | **24** | 14 | 13 | 2,9 | € 258,57 |
| ALCM165MPI26 | **26** | 16 | 13,5 | 3,9 | € 284,72 |
| ALCM165MPI28 | **28** | 17,5 | 14 | 4,9 | € 330,50 |
| ALCM165MPI30 | **30** | 19,5 | 15 | 5,9 | € 356,65 |



### Coperchio rame stagnato ponticello inox

Flat lid

| Code | Ø cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| ALCU129T20 | **20** | € 57,43 |
| ALCU129T24 | **24** | € 74,42 |
| ALCU129T28 | **28** | € 100,47 |

**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*

# Rame liscio stagnato a mano 2 mm

Tinned Copper

PER COTTURA A GAS
*Gas*

PER COTTURA ELETTRICA
*Electric*

PER COTTURA RADIANTE
*Radiant*

W/°K 396

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
*Heat conductivity*

DURATA
*Durability*

100%

ECOLOGICO RICICLABILE
*Ecological 100% recycling*

Ps 8,9

PESO SPECIFICO
*Specific weight*

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [ DLgs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007 n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

STAGNO

RIVESTIMENTO
*Tinned coating*

OTTONE

*Brass*

2 mm

SPESSORE
MATERIAL THICKNESS



## Casseruola alta con due maniglie ottone

Saucepot, 2 handles

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALCU10418 | **18** | 10 | 2,6 | € 136,15 |
| ALCU10420 | **20** | 11 | 3,3 | € 151,79 |
| ALCU10422 | **22** | 11 | 4,5 | € 182,05 |
| ALCU10424 | **24** | 14 | 5,6 | € 195,60 |
| ALCU10428 | **28** | 16 | 9 | € 274,59 |
| ALCU10432 | **32** | 18 | 12,5 | € 357,86 |
| ALCU10436 | **36** | 19,6 | 18 | € 444,00 |
| ALCU10440 | **40** | 22 | 26 | € 627,81 |





## Casseruola alta con un manico in ottone fuso

Saucepan, 1 cast iron handle

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALCU105G20 | **20** | 11 | 3,3 | € 284,69 |
| ALCU105G24 | **24** | 14 | 5,6 | € 339,53 |



**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*



## Casseruola bassa con due maniglie ottone

Casserole pot, 2 handles

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALCU10620 | **20** | 7 | 2,5 | € 133,69 |
| ALCU10624 | **24** | 8 | 4,1 | € 172,43 |
| ALCU10628 | **28** | 9 | 6 | € 252,69 |
| ALCU10632 | **32** | 10 | 8 | € 303,88 |
| ALCU10636 | **36** | 11,5 | 12 | € 382,94 |
| ALCU10640 | **40** | 14 | 16 | € 487,38 |
| ALCU10645 | **45** | 16,5 | 23 | € 566,43 |



## Casseruola bassa con un manico tubolare ottone

Casserole pan, 1 handle

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALCU10720 | **20** | 7 | 2,5 | € 130,98 |
| ALCU10724 | **24** | 8 | 4,1 | € 169,42 |





## Casseruola bassa con un manico in ottone fuso

Casserole pan, 1 cast iron handle

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALCU107G20 | **20** | 7 | 2,5 | € 277,49 |
| ALCU107G24 | **24** | 8 | 4,1 | € 308,74 |



## Casseruola alta con un manico tubolare ottone

Saucepan, 1 handle

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALCU10516 | **16** | 8 | 1,7 | € 107,71 |
| ALCU10520 | **20** | 11 | 3,3 | € 148,15 |
| ALCU10524 | **24** | 14 | 5,6 | € 194,33 |
| ALCU10528 | **28** | 16 | 9 | € 271,73 |



## Tegame con due maniglie ottone

Omelette pan, 2 handles

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALCU11020 | **20** | 5 | € 122,32 |
| ALCU11024 | **24** | 5,8 | € 148,07 |
| ALCU11028 | **28** | 5 | € 180,26 |
| ALCU11032 | **32** | 6,3 | € 210,64 |
| ALCU11036 | **36** | 7 | € 259,69 |
| ALCU11040 | **40** | 7,5 | € 302,14 |
| ALCU11045 | **45** | 8,5 | € 348,25 |
| ALCU11050 | **50** | 8,5 | € 451,54 |
| ALCU11060 | **60** | 10 | € 678,41 |



## Casseruola ovale alta con due maniglie ottone e coperchio

Oval saucepot with lid

| Code | cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALCU12630 | **30x22** | 12 | 6,22 | € 361,87 |



## Padella svasata alta "saltare" con un manico tubolare ottone

Sauté pan, 1 handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALCU111B20 | **20** | 5,3 | € 119,33 |
| ALCU111B24 | **24** | 6 | € 146,71 |
| ALCU111B28 | **28** | 7 | € 177,25 |
| ALCU111B32 | **32** | 7,8 | € 208,99 |
| ALCU111B36 | **36** | 8 | € 253,54 |





## Padella con un manico tubolare ottone

Frypan, 1 handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALCU11120 | **20** | 5 | € 119,33 |
| ALCU11124 | **24** | 5,8 | € 146,71 |
| ALCU11128 | **28** | 5 | € 177,25 |
| ALCU11132 | **32** | 6,3 | € 208,99 |
| ALCU11136 | **36** | 7 | € 261,05 |
| ALCU11140 | **40** | 7,5 | € 299,28 |

**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*





Paiolo in rame per polenta "senza stagnatura" con un manico tubolare e maniglia ottone

Copper polenta pot, "without tinning"

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALCU16518 | **18** | 12 | 2 | € 125,33 |
| ALCU16520 | **20** | 13 | 3 | € 129,11 |
| ALCU16522 | **22** | 14 | 3,5 | € 139,18 |
| ALCU16524 | **24** | 14 | 4,5 | € 151,51 |
| ALCU16526 | **26** | 17 | 6 | € 167,12 |



Pesciera con coperchio, griglia e due maniglie ottone

Fish-kettle with grid and lid

| Code | cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALCU11840 | **40x17** | 10 | € 482,52 |



Casseruola bassa bombata con due maniglie ottone e coperchio

Curved saucepot 2 handles with cover

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALCU108C24 | **24** | 9,5 | 5,5 | € 334,57 |
| ALCU108C28 | **28** | 10,5 | 7,1 | € 488,51 |



Rostiera con coperchio e due maniglie snodate ottone

Rectangular pan with cover

| Code | est. cm | int. cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALCU150C32 | **34,3x23,7** | **32x23** | 6 | € 365,46 |
| ALCU150C36 | **39,5x26,5** | **36x26** | 6 | € 442,83 |

**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*



## Flambeau rame da sala (senza padella)

Copper serving flambeau (without pan)

| Code | IVA esc. |
|---|---|
| COCUFLAMALCOOL | € 329,63 |
| COCUFLAMGAS | € 381,94 |

**Bombola camping a 2 gaz R904 da 1,8 kg o R901 da 0,4 kg NON INCLUSE**

Camping gaz R904 or R901 NOT INCLUDED



## Padella leggera in rame stagnato per flambeau con un manico in legno

Tinned copper light frypan for flambeau, wooden handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| COCUPADFLAM26 | **26** | 4,5 | € 117,39 |
| COCUPADFLAM28 | **28** | 4,5 | € 136,24 |



## Paiolo elettrico con mescolatore e supporto in ferro, motore 30W, porzioni 30/34

Polenta and risotto mixer with large pot

| Code | Ø cm | H con base cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| COCU3165K9 | 34 | 22,2 | 12 | 476,63 € |



## Polsonetto rame stagnato per bagnomaria, non stagnato per pasticceria

Copper polsonetto, tinned for baine-marie, not tinned for pastry

| Code | Ø cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| COCU294NS18 | **18** | € 121,91 |
| COCU294S18 | **18** | € 129,74 |



## Paiolo elettrico con mescolatore e supporto in ferro, motore 16W, porzioni 10/12

Polenta and risotto mixer with large pot

| Code | Ø cm | H con base cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| COCU3165K4,5 | 26 | 14,8 | 4,5 | € 210,98 |

**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*





## Oliera rame con coperchio con orlo salva goccia

Oil pourer with lid and drip saver edge

| Code | lt | IVA esc. |
|---|---|---|
| COCU36020,5 | 0,5 | € 105,00 |
| COCU36021 | 1 | € 120,00 |



## Vassoio per frutti di mare

Flat tray for oysters

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| COCU15824 | **24** | 4,5 | € 97,50 |
| COCU15836 | **36** | 5,5 | € 165,00 |



## Coperchio piano 1,2 mm con ponticello in ottone

Flat lid

| Code | cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| ALCU12916 | **16** | € 49,02 |
| ALCU12918 | **18** | € 52,90 |
| ALCU12920 | **20** | € 56,57 |
| ALCU12922 | **22** | € 64,27 |
| ALCU12924 | **24** | € 74,06 |
| ALCU12928 | **28** | € 99,00 |
| ALCU12932 | **32** | € 125,69 |
| ALCU12936 | **36** | € 155,49 |
| ALCU12940 | **40** | € 191,76 |
| ALCU12945 | **45** | € 231,90 |
| ALCU12950 | **50** | € 256,82 |
| ALCU12960 | **60** | € 282,00 |



## Supporto acciaio cromato

Chromed steel holder

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| COIX158B | **19-28** | 20 | € 11,55 |

# Rame martellato stagnato a mano 2 mm

Hammered Tinned Copper

PER COTTURA A GAS
*Gas*

PER COTTURA ELETTRICA
*Electric*

PER COTTURA RADIANTE
*Radiant*

W/°K 396

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
*Heat conductivity*

DURATA
*Durability*

ECOLOGICO RICICLABILE
*Ecological 100% recycling*

100%

$P_s$ 8,9

PESO SPECIFICO
*Specific weight*

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I., DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. ( D.Lgs 25/01/1992, n.108) DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

STAGNO

RIVESTIMENTO
*Tinned coating*

OTTONE

*Brass*

2 mm

SPESSORE
MATERIAL THICKNESS



## Pentola alta con due maniglie ottone

Stockpot, 2 handles

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALCM103M20 | **20** | 20 | 6 | € 231,75 |
| ALCM103M24 | **24** | 22 | 10 | € 255,38 |



## Casseruola bassa con due maniglie ottone

Casserole pot, 2 handles

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALCM106M20 | **20** | 7 | 2,5 | € 168,22 |
| ALCM106M24 | **24** | 8 | 4,1 | € 203,96 |
| ALCM106M28 | **28** | 9 | 6,4 | € 260,60 |
| ALCM106M32 | **32** | 10 | 8 | € 321,72 |
| ALCM106M36 | **36** | 11,5 | 12 | € 406,51 |



## Casseruola alta con due maniglie ottone

Saucepot, 2 handles

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALCM104M20 | **20** | 11 | 3,3 | € 183,57 |
| ALCM104M24 | **24** | 12 | 4,5 | € 219,41 |
| ALCM104M28 | **28** | 16 | 9 | € 311,05 |

**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*

Tinned Copper





Paiolo in rame per polenta "senza stagnatura" con manico e maniglia in ottone

Copper polenta pot, "without tinning"

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALCM165M18 | **18** | 12 | 2 | € 133,09 |
| ALCM165M20 | **20** | 13 | 3 | € 135,02 |
| ALCM165M22 | **22** | 14 | 3,5 | € 145,68 |
| ALCM165M24 | **24** | 15 | 4,5 | € 154,73 |
| ALCM165M26 | **26** | 17 | 6 | € 169,61 |



Tegame con due maniglie ottone

Omelette pan, 2 handles

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALCM110M20 | **20** | 5 | € 147,65 |
| ALCM110M24 | **24** | 5,5 | € 165,39 |
| ALCM110M28 | **28** | 6 | € 184,39 |
| ALCM110M32 | **32** | 6,5 | € 230,21 |
| ALCM110M36 | **36** | 7 | € 284,49 |
| ALCM110M40 | **40** | 7,5 | € 336,85 |





Casseruola bassa con un manico ottone

Casserole pan, 1 handle

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALCM107M20 | **20** | 7 | 2,5 | € 168,22 |
| ALCM107M24 | **24** | 8 | 4,1 | € 201,96 |



Casseruola alta con un manico ottone

Saucepan, 1 handle

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALCM105M16 | **16** | 8 | 1,7 | € 159,69 |
| ALCM105M20 | **20** | 11 | 3,3 | € 183,57 |



Padella con un manico ottone

Frypan, 1 handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALCM111M20 | **20** | 5 | € 146,57 |
| ALCM111M24 | **24** | 5,5 | € 164,44 |
| ALCM111M28 | **28** | 6 | € 182,07 |
| ALCM111M32 | **32** | 6,5 | € 227,47 |
| ALCM111M36 | **36** | 7 | € 280,96 |
| ALCM111M40 | **40** | 7,5 | € 340,19 |



Padella svasata alta "saltare" con un manico tubolare ottone

Sauté pan, 1 handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALCM111BM20 | **20** | 5 | € 146,57 |
| ALCM111BM24 | **24** | 6 | € 164,44 |
| ALCM111BM28 | **28** | 6,5 | € 182,07 |
| ALCM111BM32 | **32** | 7 | € 227,47 |
| ALCM111BM36 | **36** | 7,5 | € 280,96 |



Tegame ovale con due maniglie ottone e coperchio

Oval omelette pan with lid

| Code | cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALCM120M30 | **30x22** | 6,5 | € 268,52 |



Rostiera con due maniglie snodate ottone e coperchio

Roasting pan with lid

| Code | est. cm | int. cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALCM150M32 | **35x23,2** | **32x23** | 6 | € 413,97 |
| ALCM150M36 | **39,5x26,5** | **36x26** | 6 | € 464,39 |



Pesciera con coperchio, griglia e due manigle ottone

Fish-kettle with grid and lid

| Code | cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALCM118M40 | **40x17** | **10** | € 495,86 |



**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*



Casseruola ovale con due maniglie ottone e coperchio

Oval saucepot with lid

| Code | cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALCM126M30 | **30x22** | 12 | 6,22 | € 396,95 |



Casseruola bassa bombata con due maniglie ottone e coperchio

Curved saucepot 2 handles with cover

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALCM108MC24 | **24** | 9,5 | 5,5 | € 348,07 |
| ALCM108MC28 | **28** | 10,5 | 7,1 | € 531,07 |



Tortiera per farinata martellata con orlo temperatura massima 250°

Mould for farinata, hammered, with rim

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| COCU43/330 | **30** | 1 | € 66,72 |
| COCU43/332 | **32** | 1 | € 78,06 |
| COCU43/334 | **34** | 1 | € 88,94 |
| COCU43/336 | **36** | 1 | € 98,47 |
| COCU43/338 | **38** | 1 | € 107,27 |
| COCU43/340 | **40** | 1,2 | € 128,46 |
| COCU43/342 | **42** | 1,2 | € 136,64 |
| COCU43/345 | **45** | 1,2 | € 149,02 |
| COCU43/350 | **50** | 1,5 | € 206,47 |
| COCU43/360 | **60** | 1,5 | € 380,44 |
| COCU43/370 | **70** | 2 | € 720,24 |



Coperchio 1,2 mm con ponticello in ottone

Lid

| Code | Ø cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| ALCM129M16 | **16** | € 71,61 |
| ALCM129M20 | **20** | € 75,36 |
| ALCM129M24 | **24** | € 90,51 |
| ALCM129M28 | **28** | € 126,73 |
| ALCM129M32 | **32** | € 160,92 |
| ALCM129M36 | **36** | € 199,02 |
| ALCM129M40 | **40** | € 236,02 |

# Rame liscio 2 mm manicato ottone fuso in stile francese

Flat copper with brass handle

PER COTTURA A GAS
*Gas*

PER COTTURA ELETTRICA
*Electric*

PER COTTURA RADIANTE
*Radiant*

W/°K 396

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
*Heat conductivity*

DURATA
*Durability*

ECOLOGICO RICICLABILE
*Ecological 100% recycling*

Ps 8,9

PESO SPECIFICO
*Specific weight*

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [ DLgs 25/01/1992, n.108) DM 18/04/2007 n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

STAGNO

RIVESTIMENTO
*Tinned coating*

OTTONE

*Brass*

2 mm

SPESSORE
MATERIAL THICKNESS



## Casseruola alta con un manico ottone fuso

Saucepan with brass handle

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALCU105F10 | **10** | 6,5 | 0,51 | € 103,85 |
| ALCU105F12 | **12** | 7,5 | 0,85 | € 118,38 |
| ALCU105F14 | **14** | 8,5 | 1,31 | € 128,69 |
| ALCU105F16 | **16** | 8 | 1,61 | € 120,92 |
| ALCU105F18 | **18** | 10 | 2,54 | € 127,86 |
| ALCU105F20 | **20** | 11 | 3,46 | € 144,83 |
| ALCU105F22 | **22** | 11,2 | 4,26 | € 167,56 |
| ALCU105F24 | **24** | 14 | 6,33 | € 187,15 |





## Casseruola bassa con un manico ottone fuso

Casserole pan with brass handle

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALCU107F10 | **10** | 4 | 0,31 | € 96,06 |
| ALCU107F12 | **12** | 4,5 | 0,51 | € 110,67 |
| ALCU107F14 | **14** | 5,5 | 0,85 | € 120,98 |
| ALCU107F16 | **16** | 6,8 | 1,37 | € 115,14 |
| ALCU107F18 | **18** | 7 | 1,78 | € 120,30 |
| ALCU107F20 | **20** | 8 | 2,51 | € 131,20 |
| ALCU107F22 | **22** | 9 | 3,42 | € 150,26 |
| ALCU107F24 | **24** | 10 | 4,52 | € 196,97 |

**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*

# Family Cooking Rame

Copper

PER COTTURA A GAS
*Gas*

PER COTTURA ELETTRICA
*Electric*

PER COTTURA RADIANTE
*Radiant*

2 mm
SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

W/°K 396
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
*Heat conductivity*

DURATA
*Durability*

ECOLOGICO RICICLABILE
*Ecological 100% recycling*

100%

PESO SPECIFICO
*Specific weight*

Ps 8,9

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [ DLgs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

NESSUNO
RIVESTIMENTO
*Coating no one*





## Paiolo con manico arco in ferro zincato

Polenta pot, bowed handle

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| COCM44M24 | **24** | 13,5 | 4,2 | € 103,43 |
| COCM44M28 | **28** | 16 | 6,25 | € 146,40 |
| COCM44M32 | **32** | 17 | 9 | € 183,83 |



## Paiolo con un manico in legno e maniglie inox

Polenta pot, wooden handle

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| COCM65M18 | **18** | 10 | 1,85 | € 87,38 |
| COCM65M20 | **20** | 11,5 | 2,5 | € 87,90 |
| COCM65M22 | **22** | 13,5 | 3,35 | € 98,70 |
| COCM65M24 | **24** | 13,5 | 4,2 | € 114,30 |
| COCM65M26 | **26** | 14,3 | 4,6 | € 143,48 |

# Alluminio con fondo induzione 2mm

Aluminium for induction



PER COTTURA A GAS
*Gas*

PER COTTURA ELETTRICA
*Electric*

PER COTTURA RADIANTE
*Radiant*

PER COTTURA A INDUZIONE
*Induction*

W/°K 225
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
*Heat conductivity*

****
DURATA
*Durability*

100%
ECOLOGICO RICICLABILE
*Ecological 100% recycling*

Ps 2,7
PESO SPECIFICO
*Specific weight*

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [ DLgs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

NESSUNO
RIVESTIMENTO
*Coating No one*

ACCIAIO
*Handle Stainless steel*

3-5mm
SPESSORE
MATERIAL THICKNESS



**Spessore 5mm**
**5mm thickness**

Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 stainless steel handles

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|---|
| ALCX1104PI20 | **20** | 14,5 | 12 | 3,3 | € 98,59 |
| ALCX1104PI24 | **24** | 18 | 13,5 | 5,6 | € 116,36 |
| ALCX1104PI28 | **28** | 22 | 16 | 9 | € 142,52 |





**Spessore 5mm**
**5mm thickness**

Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|---|
| ALCX1106PI24 | **24** | 18 | 9 | 4,1 | € 100,99 |
| ALCX1106PI28 | **28** | 22 | 9,5 | 6,4 | € 122,64 |
| ALCX1106PI32 | **32** | 24,5 | 10,5 | 7,4 | € 140,42 |

**ALLUMINIO NUDO:**
**Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.;**
**DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108)**
**DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.**

**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*

**Spessore 5mm**
**5mm thickness**



Casseruola bassa con un manico inox

Casserole pan, 1 s/s handle

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|---|
| ALCX1107PI20 | **20** | 14,5 | 7 | 2,5 | € 71,60 |
| ALCX1107PI24 | **24** | 18 | 9 | 4,1 | € 87,80 |



**Spessore 3mm** **3mm thickness**

Padella svasata alta "saltare" con un manico inox

Sautè pan

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALCX111BPI24 | **24** | 12,5 | 6,5 | € 57,60 |
| ALCX111BPI28 | **28** | 15 | 7,2 | € 65,12 |
| ALCX111BPI32 | **32** | 18,5 | 7,5 | € 78,35 |



Coperchio in vetro con pomello in acciaio

Glass cover with steel knob

| Code | Ø cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| ALCX129VE16 | **16** | € 27,71 |
| ALCX129VE20 | **20** | € 28,31 |
| ALCX129VE24 | **24** | € 28,95 |
| ALCX129VE28 | **28** | € 29,96 |
| ALCX129VE32 | **32** | € 31,83 |



# Alluminio 3mm professionale con fondo induzione 2mm

Professional 3mm aluminum for induction



PER COTTURA A GAS
*Gas*

PER COTTURA ELETTRICA
*Electric*

PER COTTURA RADIANTE
*Radiant*

PER COTTURA A INDUZIONE
*Induction*

W/K 225

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
*Heat conductivity*

DURATA
*Durability*

ECOLOGICO RICICLABILE
*Ecological 100% recycling*

100%

PESO SPECIFICO
*Specific weight*

$P_s$ 2,7

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [ DLgs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

NESSUNO

RIVESTIMENTO
*Coating no one*

ACCIAIO

MANICATURA NIKEL FREE
*Handle Stainless steel*

3mm

SPESSORE
*Material thickness*



Casseruola alta con due maniglie inox

**Spessore 3mm**
**3mm Thickness**
Saucepot, 2 stainless steel handles

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|---|
| ALMA104PI20 | **20** | 14,5 | 11,5 | 3,3 | € 53,46 |
| ALMA104PI24 | **24** | 18 | 14 | 5,6 | € 65,10 |
| ALMA104PI28 | **28** | 22 | 16 | 9 | € 76,67 |
| ALMA104PI32 | **32** | 24,5 | 17 | 12,5 | € 92,47 |



LINEA INDUZIONE
3Mm DI SPESSORE
*Induction line*
*3mm (1/8") thickness*

SPESSORE PARETI 3Mm
*Lining 3mm Thickness (1/8")*

Spessore disco induzione 1,2mm
Acciaio ferritico 0,8 mm
*Thickness induction disk 1,2mm (3/64")*
*Iron-steel 0,8 mm (1/32")*



**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*

## Alluminio 3 mm professionale con fondo induzione 2 mm

Professional 3mm Aluminium for induction



### Casseruola bassa con due maniglie inox

**Spessore 3mm**
**3mm Thickness**

Casserole pot, 2 s/s handles

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|---|
| ALMA106PI20 | **20** | 14,5 | 7 | 2,5 | € 50,24 |
| ALMA106PI24 | **24** | 18 | 9 | 4,1 | € 60,20 |
| ALMA106PI28 | **28** | 22 | 9,5 | 6,4 | € 70,86 |
| ALMA106PI32 | **32** | 24,5 | 10,5 | 7,4 | € 85,07 |



### Tegame con due maniglie inox

**Spessore 3mm**
**3mm Thickness**

Omelette pan, 2 s/s handles

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALMA110PI20 | **20** | 14,5 | 5,5 | € 47,64 |
| ALMA110PI24 | **24** | 18 | 6,0 | € 55,90 |
| ALMA110PI28 | **28** | 22 | 6,5 | € 69,09 |
| ALMA110PI32 | **32** | 24,5 | 7 | € 79,40 |






### Casseruola bassa con un manico tubolare inox "cool"

**Spessore 3mm**
**3mm Thickness**

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|---|
| ALMC107PIC20 | **20** | 14,5 | 7 | 2,5 | € 49,30 |
| ALMC107PIC24 | **24** | 18 | 9 | 4,1 | € 57,38 |
| ALMC107PIC28 | **28** | 22 | 9,5 | 6,4 | € 68,43 |



### Casseruola alta con un manico tubolare inox "cool"

**Spessore 3mm**
**3mm Thickness**

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|---|
| ALMC105PIC16 | **16** | 13 | 8 | 1,5 | € 44,54 |
| ALMC105PIC20 | **20** | 14,5 | 11,5 | 3,3 | € 52,53 |
| ALMC105PIC24 | **24** | 18 | 14 | 5,6 | € 62,25 |
| ALMC105PIC28 | **28** | 22 | 16 | 9 | € 74,94 |





Padella svasata alta "saltare"
con un manico tubolare inox "cool"

**Spessore 3mm**
**3mm Thickness**

Sautè pan, "Cool" handle

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALMC111BPIC24 | **24** | 12,52 | 4,5 | € 45,88 |
| ALMC111BPIC28 | **28** | 15 | 4,5 | € 52,24 |
| ALMC111BPIC32 | **32** | 18,5 | 5 | € 60,93 |
| ALMC111BPIC36 | **36** | 22,5 | 6,5 | € 70,89 |



Paiolo per polenta con manico tubolare inox e contromaniglia

**Spessore 5mm**
**5mm Thickness**

Radiant polenta pot with s/s handle and induction bottom

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|---|
| ALMR1165PI24 | **24** | 12 | 12 | 4,5 | € 66,42 |



| Code | Ø cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| ALMA12920 | **20** | € 10,52 |
| ALMA12924 | **24** | € 11,90 |
| ALMA12928 | **28** | € 14,78 |
| ALMA12932 | **32** | € 18,45 |
| ALMA12936 | **36** | € 22,34 |

Coperchio rotondo pesante
con ponticello inox

Round heavy lid with small s/s loop handle. Pack 10 pcs.

# Alluminio 5mm professionale radiante

Professional 5mm Aluminium

PER COTTURA A GAS
*Gas*

PER COTTURA ELETTRICA
*Electric*

PER COTTURA RADIANTE
*Radiant*

W/°K 225

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
*Heat conductivity*

DURATA
*Durability*

****

ECOLOGICO RICICLABILE
*Ecological 100% recycling*

100%

PESO SPECIFICO
*Specific weight*

Ps 2,7

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [ DLgs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

NESSUNO

RIVESTIMENTO
*Coating no one*

MANICATURA NIKEL FREE
*Handle Stainless steel*

ACCIAIO

SPESSORE
*Material thickness*

5mm



## Pentola radiante con due maniglie inox

Radiant cylindric stockpot, 2 s/s handles

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALMR110320 | **20** | 19 | 6 | € 68,21 |
| ALMR110324 | **24** | 22 | 10 | € 79,96 |
| ALMR110328 | **28** | 26 | 16 | € 106,33 |
| ALMR110332 | **32** | 30 | 24 | € 135,82 |
| ALMR110336 | **36** | 33 | 33 | € 161,04 |
| ALMR110340 | **40** | 38 | 45 | € 194,01 |
| ALMR110345 | **45** | 40 | 65 | € 236,13 |
| ALMR110350 | **50** | 45 | 85 | € 266,09 |



## Casseruola alta radiante con due maniglie inox

Radiant cylindric saucepot, 2 s/s handles

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALMR110416 | **16** | 8 | 1,5 | € 38,84 |
| ALMR110418 | **18** | 10 | 2,6 | € 40,51 |
| ALMR110420 | **20** | 11 | 3,3 | € 47,80 |
| ALMR110424 | **24** | 14 | 5,6 | € 61,55 |
| ALMR110428 | **28** | 16 | 9 | € 73,99 |
| ALMR110432 | **32** | 18 | 12,5 | € 101,85 |
| ALMR110436 | **36** | 19,5 | 18 | € 121,17 |
| ALMR110440 | **40** | 22 | 26 | € 146,26 |
| ALMR110445 | **45** | 25 | 35 | € 177,76 |
| ALMR110450 | **50** | 28 | 50 | € 210,56 |
| ALMR110455 | **55** | 31 | 65 | € 320,51 |
| ALMR110460 | **60** | 35 | 90 | € 422,63 |

**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*




Tegame giubileo con quattro maniglie inox spessore 5mm

Omelette pan 4 handles

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALPARTGIUBILEO | **102** | 21 | € 1.082,70 |








Casseruola bassa radiante con due maniglie inox

Radiant cylindric casserole pot, 2 s/s handles

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALMR110620 | **20** | 7 | 2,5 | € 36,34 |
| ALMR110624 | **24** | 8 | 3,7 | € 51,03 |
| ALMR110628 | **28** | 9 | 5,6 | € 60,93 |
| ALMR110632 | **32** | 10 | 8 | € 76,08 |
| ALMR110636 | **36** | 12 | 12 | € 102,80 |
| ALMR110640 | **40** | 13 | 16 | € 122,73 |
| ALMR110645 | **45** | 15 | 23 | € 146,07 |
| ALMR110650 | **50** | 17 | 32 | € 170,20 |
| ALMR110655 | **55** | 19 | 51,5 | € 237,41 |
| ALMR110660 | **60** | 21,5 | 60 | € 292,08 |



Casseruola alta radiante con manico tubolare inox

Radiant cylindric saucepan, 1 s/s handle

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALMR110516 | **16** | 8 | 1,5 | € 38,84 |
| ALMR110518 | **18** | 10 | 2,6 | € 40,51 |
| ALMR110520 | **20** | 11 | 3,3 | € 47,80 |



**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*



## Casseruola bassa radiante con manico tubolare inox

Radiant cylindric casserole pan, 1 s/s handle

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALMR110720 | **20** | 7 | 2,5 | € 36,34 |
| ALMR110724 | **24** | 8 | 3,7 | € 51,03 |
| ALMR110728 | **28** | 9 | 5,6 | € 60,41 |



## Tegame radiante con due maniglie inox

Radiant omelette pan, 2 s/s handles

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALMR111020 | **20** | 5,5 | € 25,53 |
| ALMR111024 | **24** | 6 | € 32,64 |
| ALMR111028 | **28** | 6,5 | € 40,29 |
| ALMR111032 | **32** | 7 | € 49,05 |
| ALMR111036 | **36** | 7 | € 59,76 |
| ALMR111040 | **40** | 7,5 | € 69,81 |
| ALMR111045 | **45** | 8 | € 99,39 |
| ALMR111050 | **50** | 8,5 | € 125,33 |







## Padella radiante con manico tubolare inox

Radiant frypan, 1 s/s handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALMR111120 | **20** | 4,5 | € 24,83 |
| ALMR111124 | **24** | 4,5 | € 31,75 |
| ALMR111128 | **28** | 5 | € 39,19 |
| ALMR111132 | **32** | 6 | € 47,71 |
| ALMR111136 | **36** | 7 | € 59,19 |
| ALMR111140 | **40** | 7,5 | € 67,73 |



## Padella radiante svasata alta "saltare" con manico tubolare inox

Radiant sauté pan, 1 s/s handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALMR1111B20 | **20** | 5,5 | € 25,69 |
| ALMR1111B24 | **24** | 7 | € 32,93 |
| ALMR1111B28 | **28** | 7 | € 40,11 |
| ALMR1111B32 | **32** | 7,5 | € 49,06 |
| ALMR1111B36 | **36** | 8 | € 60,98 |
| ALMR1111B40 | **40** | 8,5 | € 70,35 |

**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*





Padella radiante svasata alta "saltare"
con un manico tubolare inox "cool"

Sautè pan, 5mm (3/16") thick, "Cool" handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALMC1111BC20 | **20** | 5,5 | € 27,79 |
| ALMC1111BC24 | **24** | 7 | € 35,21 |
| ALMC1111BC28 | **28** | 7 | € 42,90 |
| ALMC1111BC32 | **32** | 7,5 | € 52,27 |
| ALMC1111BC36 | **36** | 8 | € 64,66 |
| ALMC1111BC40 | **40** | 8,5 | € 74,46 |



Padella radiante con un manico tubolare inox "cool"

Straight frying pan, 5mm (3/16") thick, "Cool" handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALMC1111C20 | **20** | 4,5 | € 27,96 |
| ALMC1111C24 | **24** | 4,5 | € 33,53 |
| ALMC1111C28 | **28** | 5 | € 41,24 |
| ALMC1111C32 | **32** | 6 | € 50,44 |
| ALMC1111C36 | **36** | 7 | € 62,07 |
| ALMC1111C40 | **40** | 7,5 | € 72,31 |



**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*



Padella radiante "mantecare" salta pasta e riso con manico tubolare inox

Radiant curved sauté pan 5mm

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALMR1111BM20 | **20** | 9 | € 31,02 |
| ALMR1111BM24 | **24** | 9,5 | € 42,79 |
| ALMR1111BM28 | **28** | 10 | € 51,15 |
| ALMR1111BM32 | **32** | 10,5 | € 61,41 |
| ALMR1111BM36 | **36** | 11 | € 79,44 |



Wok radiante con fondo piano con manico tubolare inox

Radiant cylindric saucepan, 1 s/s handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALMR1111WP28 | **28** | 9,5 | € 55,84 |
| ALMR1111WP32 | **32** | 10 | € 67,98 |



Wok radiante con fondo svasato con manico tubolare inox

Radiant wok, splayed bottom

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALMR1111W28 | **28** | 10,5 | € 55,84 |
| ALMR1111W32 | **32** | 11 | € 67,98 |





## Coperchio rotondo pesante con ponticello inox

Round heavy lid with small s/s loop handle pack 10 pcs

| Code | Ø cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| ALMA12914 | **14** | € 5,16 |
| ALMA12916 | **16** | € 5,67 |
| ALMA12918 | **18** | € 6,25 |
| ALMA12920 | **20** | € 10,52 |
| ALMA12922 | **22** | € 11,32 |
| ALMA12924 | **24** | € 11,90 |
| ALMA12926 | **26** | € 12,64 |
| ALMA12928 | **28** | € 14,78 |
| ALMA12930 | **30** | € 16,64 |
| ALMA12932 | **32** | € 18,45 |
| ALMA12934 | **34** | € 21,03 |
| ALMA12936 | **36** | € 22,34 |
| ALMA12938 | **38** | € 23,75 |
| ALMA12940 | **40** | € 25,58 |
| ALMA12942 | **42** | € 30,32 |
| ALMA12945 | **45** | € 38,50 |
| ALMA12950 | **50** | € 46,09 |
| ALMA12955 | **55** | € 62,80 |
| ALMA12960 | **60** | € 75,01 |



## Rostiera rettangolare radiante con maniglie snodate

Radiant rectangular roasting plate with folding handles

| Code | est. cm | int.cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALMR115030 | **32,8x24,7** | **30x23** | 7 | € 50,59 |
| ALMR115035 | **38,5x28,2** | **35x26** | 8 | € 73,56 |
| ALMR115040 | **42,5x29,5** | **40x28** | 8 | € 84,38 |
| ALMR115045 | **47,8x31,5** | **45x30** | 8,5 | € 96,22 |
| ALMR115050 | **53x34,5** | **50x33** | 9,5 | € 121,32 |
| ALMR115055 | **57,5x37,5** | **55x36** | 10 | € 127,07 |
| ALMR115060 | **62,5x41,5** | **60x40** | 10 | € 165,54 |
| ALMR115065 | **67,5x44,5** | **65x43** | 10 | € 183,76 |



## Paiolo radiante per polenta con manico tubolare e maniglia inox

Radiant polenta pot with s/s handle and hand grip

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALMR65B18 | **18** | 12 | 2 | € 32,34 |
| ALMR65B20 | **20** | 13 | 3 | € 36,52 |
| ALMR65B22 | **22** | 14 | 3,5 | € 45,77 |
| ALMR65B24 | **24** | 12 | 4,5 | € 49,93 |
| ALMR65B26 | **26** | 13 | 6 | € 56,14 |
| ALMR65B28 | **28** | 14 | 7 | € 62,17 |
| ALMR65B30 | **30** | 14 | 8 | € 72,37 |



## Coperchio rettangolare piano angoli tondi con ponticello inox per art. 150/151/1150

Flat rectangular lid with round angles for art. 150/151

| Code | cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| ALMA183B30 | **30x23** | € 22,90 |
| ALMA183B35 | **35x26** | € 30,02 |
| ALMA183B40 | **40x28** | € 34,50 |
| ALMA183B45 | **45x30** | € 35,57 |
| ALMA183B50 | **50x33** | € 41,28 |
| ALMA183B55 | **55x36** | € 45,31 |
| ALMA183B60 | **60x40** | € 54,42 |
| ALMA183B65 | **65x43** | € 61,09 |
| ALMA183B70 | **70x45** | € 82,13 |
| ALMA183B80 | **80x50** | € 92,95 |



**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*

# Alluminio 3mm professionale

Professional 3mm Aluminium

PER COTTURA A GAS
*Gas*

PER COTTURA ELETTRICA
*Electric*

PER COTTURA RADIANTE
*Radiant*

W/°K 225

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
*Heat conductivity*

DURATA
*Durability*

****

ECOLOGICO RICICLABILE
*Ecological 100% recycling*

100%

PESO SPECIFICO
*Specific weight*

Ps 2,7

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [ DLgs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

NESSUNO

RIVESTIMENTO
*Coating no one*

MANICATURA NIKEL FREE
*Handle Stainless steel*

ACCIAIO

SPESSORE
*Material thickness*

3mm



## Pentola alta con due maniglie inox

Stockpot, 2 stainless steel handles

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALMA10320 | **20** | 19 | 6 | € 40,24 |
| ALMA10324 | **24** | 22 | 10 | € 53,11 |
| ALMA10328 | **28** | 26 | 16 | € 75,32 |
| ALMA10332 | **32** | 30 | 24 | € 92,32 |
| ALMA10336 | **36** | 34 | 33,6 | € 118,00 |
| ALMA10340 | **40** | 38 | 46,5 | € 134,30 |
| ALMA10345 | **45** | 42 | 63 | € 182,83 |
| ALMA10350 | **50** | 47 | 88 | € 216,60 |
| ALMA10355 | **55** | 53 | 121 | € 274,19 |
| ALMA10360 | **60** | 56 | 158 | € 321,35 |






## Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 stainless steel handles

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALMA10420 | **20** | 11 | 3,3 | € 28,92 |
| ALMA10424 | **24** | 13 | 5,6 | € 40,23 |
| ALMA10428 | **28** | 15,5 | 9 | € 55,52 |
| ALMA10432 | **32** | 17 | 12,5 | € 66,35 |
| ALMA10436 | **36** | 19 | 18 | € 89,24 |
| ALMA10440 | **40** | 21 | 26 | € 102,04 |
| ALMA10445 | **45** | 24 | 35 | € 134,23 |
| ALMA10450 | **50** | 26 | 50 | € 159,25 |
| ALMA10455 | **55** | 29 | 65 | € 215,77 |
| ALMA10460 | **60** | 34 | 90 | € 258,56 |



## Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALMA10620 | **20** | 7 | 2,5 | € 26,92 |
| ALMA10624 | **24** | 8,5 | 4,1 | € 32,64 |
| ALMA10628 | **28** | 9,5 | 6,4 | € 47,64 |
| ALMA10632 | **32** | 10,5 | 8,4 | € 60,63 |
| ALMA10636 | **36** | 11,5 | 11,5 | € 73,13 |
| ALMA10640 | **40** | 14 | 17,6 | € 89,63 |
| ALMA10645 | **45** | 16 | 26,3 | € 113,27 |
| ALMA10650 | **50** | 17 | 32 | € 141,92 |
| ALMA10655 | **55** | 19 | 51,5 | € 181,18 |
| ALMA10660 | **60** | 21,5 | 60 | € 215,60 |



## Casseruola ovale con coperchio e due maniglie inox

Oval saucepot with lid and s/s handles

| Code | cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALMA12630 | **30x19** | 12 | 5,37 | € 71,16 |
| ALMA12632 | **32x22** | 13 | 7,19 | € 74,76 |
| ALMA12634 | **34x23** | 14 | 8,60 | € 78,58 |
| ALMA12636 | **36x25** | 15 | 10,60 | € 96,24 |
| ALMA12640 | **40x28** | 16 | 14,07 | € 107,02 |
| ALMA12650 | **50x36** | 17,5 | 24,74 | € 141,81 |



## Casseruola bassa con un manico tubolare inox

Casserole pan, 1 s/s handle

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALMA10720 | **20** | 7 | 2,5 | € 26,92 |
| ALMA10724 | **24** | 9 | 4,1 | € 32,64 |
| ALMA10728 | **28** | 9,5 | 6,4 | € 47,64 |
| ALMA10732 | **32** | 10,5 | 8,4 | € 60,63 |



## Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

| Code | cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALMA11018 | **18** | 4,5 | € 15,80 |
| ALMA11020 | **20** | 5 | € 21,21 |
| ALMA11022 | **22** | 5,5 | € 22,70 |
| ALMA11024 | **24** | 5,5 | € 27,49 |
| ALMA11026 | **26** | 5,5 | € 29,45 |
| ALMA11028 | **28** | 6 | € 35,31 |
| ALMA11030 | **30** | 6,5 | € 35,92 |
| ALMA11032 | **32** | 6,5 | € 39,51 |
| ALMA11034 | **34** | 6,7 | € 46,13 |
| ALMA11036 | **36** | 7 | € 51,84 |
| ALMA11038 | **38** | 7 | € 55,58 |
| ALMA11040 | **40** | 7,2 | € 62,36 |
| ALMA11046 | **46** | 8 | € 88,50 |
| ALMA11050 | **50** | 8,5 | € 109,99 |
| ALMA11060 | **60** | 9 | € 138,06 |



## Casseruola alta con un manico tubolare inox

Saucepan, 1 s/s handle

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALMA10514 | **14** | 7,5 | 1,5 | € 20,11 |
| ALMA10516 | **16** | 8 | 1,7 | € 21,81 |
| ALMA10518 | **18** | 10 | 2,6 | € 24,30 |
| ALMA10520 | **20** | 11 | 3,3 | € 28,92 |
| ALMA10522 | **22** | 12 | 4,6 | € 34,34 |
| ALMA10524 | **24** | 13 | 5,6 | € 40,23 |
| ALMA10526 | **26** | 14,5 | 8 | € 47,18 |
| ALMA10528 | **28** | 15,5 | 9 | € 55,52 |
| ALMA10532 | **32** | 17 | 12,5 | € 66,35 |



**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*







Padella dritta "friggere"
con un manico tubolare inox

Frying pan, 1 s/s handle

| Code | cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALMA11120 | **20** | 5 | € 20,63 |
| ALMA11124 | **24** | 5,5 | € 26,74 |
| ALMA11128 | **28** | 6 | € 34,35 |
| ALMA11132 | **32** | 6,5 | € 38,43 |
| ALMA11136 | **36** | 7 | € 50,43 |
| ALMA11140 | **40** | 7,2 | € 60,66 |
| ALMA11146* | **46** | 8 | € 86,08 |
| ALMA11150* | **50** | 8,5 | € 106,99 |
| ALMA11160* | **60** | 9 | € 134,30 |



Padella svasata alta "saltare"
con un manico tubolare inox

Sauté pan, 1 s/s handle

| Code | cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALMA111B18 | **18** | 5 | € 15,84 |
| ALMA111B20 | **20** | 5,5 | € 19,27 |
| ALMA111B22 | **22** | 6 | € 22,52 |
| ALMA111B24 | **24** | 6,5 | € 26,43 |
| ALMA111B26 | **26** | 6,5 | € 28,93 |
| ALMA111B28 | **28** | 6,5 | € 33,33 |
| ALMA111B30 | **30** | 7 | € 35,28 |
| ALMA111B32 | **32** | 7,5 | € 37,28 |
| ALMA111B34 | **34** | 8 | € 44,88 |
| ALMA111B36 | **36** | 8 | € 50,43 |
| ALMA111B38 | **38** | 8,5 | € 54,07 |
| ALMA111B40 | **40** | 8,5 | € 58,88 |
| ALMA111B45* | **45** | 9,5 | € 86,08 |

* con manico in lamiera

* con contromaniglia e con manico in lamiera



Padella svasata bassa
con un manico tubolare inox

Low sauté pan, 1 s/s handle

| Code | cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALMA111BB20 | **20** | 4,5 | € 18,07 |
| ALMA111BB24 | **24** | 5,5 | € 22,52 |
| ALMA111BB28 | **28** | 5 | € 28,03 |
| ALMA111BB32 | **32** | 5 | € 31,77 |
| ALMA111BB36 | **36** | 5,5 | € 41,52 |
| ALMA111BB40 | **40** | 6 | € 51,01 |



Padella svasata bassa
con un manico tubolare inox "cool"

Low sautè pan, 3mm (1/8") thick, "Cool" handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALMC111BBC20 | **20** | 4,5 | € 19,74 |
| ALMC111BBC24 | **24** | 5 | € 24,01 |
| ALMC111BBC28 | **28** | 5 | € 29,38 |
| ALMC111BBC32 | **32** | 5 | € 33,39 |
| ALMC111BBC36 | **36** | 5,5 | € 43,25 |
| ALMC111BBC40 | **40** | 6 | € 52,76 |





Padella svasata alta "saltare"
con un manico tubolare inox "cool"

Sautè pan, 3mm (1/8") thick, "Cool" handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALMC111BC20 | **20** | 5,5 | € 20,70 |
| ALMC111BC22 | **22** | 6 | € 24,01 |
| ALMC111BC24 | **24** | 6,5 | € 27,63 |
| ALMC111BC26 | **26** | 6,5 | € 30,23 |
| ALMC111BC28 | **28** | 6,5 | € 34,91 |
| ALMC111BC30 | **30** | 7 | € 36,54 |
| ALMC111BC32 | **32** | 7,5 | € 39,32 |
| ALMC111BC34 | **34** | 8 | € 47,06 |
| ALMC111BC36 | **36** | 8 | € 52,18 |
| ALMC111BC38 | **38** | 8,5 | € 56,40 |
| ALMC111BC40 | **40** | 8,5 | € 60,79 |



Padella dritta "friggere"
con un manico tubolare inox "cool"

Straight frying pan, 3mm (1/8") thick, "Cool" handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALMC111C20 | **20** | 5 | € 22,22 |
| ALMC111C24 | **24** | 5,5 | € 28,50 |
| ALMC111C28 | **28** | 6 | € 36,10 |
| ALMC111C32 | **32** | 6,5 | € 40,18 |
| ALMC111C36 | **36** | 7 | € 52,60 |
| ALMC111C40 | **40** | 7,2 | € 62,99 |





**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*

Professional 3mm Aluminium



## Padella "mantecare" salta pasta e riso con un manico tubolare inox

Curved sauté pan

| Code | cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALMA111BM20 | **20** | 9 | € 28,17 |
| ALMA111BM24 | **24** | 9,5 | € 36,11 |
| ALMA111BM28 | **28** | 10 | € 42,44 |
| ALMA111BM32 | **32** | 10,5 | € 50,73 |
| ALMA111BM36 | **36** | 11 | € 57,81 |



## Padella ovale svasata per pesce con un manico tubolare inox

Oval fish pan, 1 s/s handle

| Code | cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALMA121B40 | **40x28** | 4,5 | € 85,64 |
| ALMA121B45 | **45x32** | 4,5 | € 92,99 |



## Coperchio ovale con ponticello inox

Oval lid

| Code | cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| ALMA1290V30 | **30x19** | € 18,27 |
| ALMA1290V32 | **32x22** | € 21,03 |
| ALMA1290V34 | **34x23** | € 22,12 |
| ALMA1290V36 | **36x25** | € 23,52 |
| ALMA1290V40 | **40x28** | € 25,07 |
| ALMA1290V50 | **50x36** | € 62,80 |



## Tegame ovale per pesce con due maniglie inox

Oval fish pan, 2 s/s handles

| Code | cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALMA12030 | **30x19** | 6 | € 37,57 |
| ALMA12034 | **34x23** | 7 | € 47,34 |



## Coperchio rotondo pesante con ponticello inox

Round heavy lid with small s/s loop handle. Pack 10 pcs.

| Code | Ø cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| ALMA12914 | **14** | € 5,16 |
| ALMA12916 | **16** | € 5,67 |
| ALMA12918 | **18** | € 6,25 |
| ALMA12920 | **20** | € 10,52 |
| ALMA12922 | **22** | € 11,32 |
| ALMA12924 | **24** | € 11,90 |
| ALMA12926 | **26** | € 12,64 |
| ALMA12928 | **28** | € 14,78 |
| ALMA12930 | **30** | € 16,64 |
| ALMA12932 | **32** | € 18,45 |
| ALMA12934 | **34** | € 21,03 |
| ALMA12936 | **36** | € 22,34 |
| ALMA12938 | **38** | € 23,75 |
| ALMA12940 | **40** | € 25,58 |
| ALMA12945 | **45** | € 38,50 |
| ALMA12950 | **50** | € 46,09 |
| ALMA12955 | **55** | € 62,80 |
| ALMA12960 | **60** | € 75,01 |

Professional 3mm Aluminium





## Casseruola con 4 colapasta a spicchio alto con due maniglie inox

Saucepot with 4 deep segment colanders

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALMA15336 | **36** | 20 | 18 | € 318,25 |
| ALMA15340 | **40** | 22 | 26 | € 377,95 |
| ALMA15350 | **50** | 28 | 55 | € 456,65 |



## Spicchio singolo 1/4 alto con un manico tubolare inox

Single deep segment

| Code | cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALMA153B36 | **36** | 21 | € 57,39 |
| ALMA153B40 | **40** | 23 | € 68,51 |
| ALMA153B50 | **50** | 26 | € 74,10 |



## Coperchio per casseruola a 4 spicchi con ponticello inox

Lid for 4-segment saucepot

| Code | Ø cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| ALMA153C36 | **36** | € 38,50 |
| ALMA153C40 | **40** | € 42,38 |
| ALMA153C50 | **50** | € 57,07 |



## Bacinella per marmellata con due maniglie inox

Aluminium jam bowl

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALMA20236 | **36** | 16 | 11 | € 49,34 |
| ALMA20240 | **40** | 17 | 15 | € 53,21 |
| ALMA20245 | **45** | 17 | 20 | € 65,74 |
| ALMA20250 | **50** | 21 | 30 | € 78,42 |
| ALMA20260 | **60** | 26 | 47 | € 140,27 |
| ALMA20265 | **65** | 29 | 62 | € 189,30 |



## Pentola cuociverdura couscous coperchio con casseruola per cottura a vapore con manicatura inox

Special vegetables pot with casserole for steam cooking

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALMA15224 | **24** | 15x11 | 5 | € 83,51 |
| ALMA15228 | **28** | 17x13 | 9 | € 102,38 |
| ALMA15232 | **32** | 21x15 | 12 | € 152,80 |
| ALMA15236 | **36** | 22x17 | 18 | € 187,44 |
| ALMA15240 | **40** | 25x20 | 25 | € 223,93 |



## Colapasta sferico (scaldapasta) con un manico tubolare e gancio inox

Spherical colander (pasta heater) with handle and hook

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALMA14020 | **20** | 13 | € 21,66 |
| ALMA14024 | **24** | 15 | € 28,63 |



## Colapasta a tre piedi con due maniglie inox

Tripodal colander, 2 s/s handles

| Code | cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALMA11520 | **20** | 13 | € 29,39 |
| ALMA11522 | **22** | 14 | € 31,42 |
| ALMA11524 | **24** | 15 | € 33,41 |
| ALMA11526 | **26** | 15 | € 35,89 |
| ALMA11528 | **28** | 16,5 | € 43,01 |
| ALMA11530 | **30** | 16,5 | € 46,09 |
| ALMA11532 | **32** | 18,5 | € 62,32 |



**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*



## Vaporiera rettangolare e coperchio con manicatura inox

Rectangular steamer with lid

| Code | cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALMA151V40 | **40x28** | 16 | € 141,21 |
| ALMA151V45 | **45x30** | 16,5 | € 169,19 |
| ALMA151V50 | **50x33** | 17,5 | € 203,04 |



## Pesciera con griglia, coperchio e due maniglie inox

Fish kettle with grid, lid and s/s handles

| Code | cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALMA11840 | **40x13** | 10 | € 66,21 |
| ALMA11850 | **50x15** | 12 | € 103,02 |
| ALMA11860 | **60x17** | 13 | € 121,09 |
| ALMA11870 | **70x19** | 14 | € 181,23 |
| ALMA11880 | **80x24** | 17 | € 241,42 |



## Paiolo per polenta con manico ad arco in ferro

Polenta pot, bowed handle

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALMA14420 | **20** | 12,5 | 3 | € 30,62 |
| ALMA14422 | **22** | 15,5 | 3,5 | € 33,28 |
| ALMA14424 | **24** | 17 | 4,5 | € 37,36 |
| ALMA14426 | **26** | 18 | 6 | € 43,47 |
| ALMA14428 | **28** | 18 | 7 | € 59,55 |
| ALMA14430 | **30** | 21 | 8 | € 61,55 |
| ALMA14432 | **32** | 23 | 10 | € 72,56 |
| ALMA14434 | **34** | 24 | 15 | € 80,73 |
| ALMA14436 | **36** | 25 | 16 | € 90,79 |
| ALMA14438 | **38** | 26,5 | 17 | € 96,80 |
| ALMA14440 | **40** | 28 | 20 | € 111,50 |
| ALMA14444 | **44** | 33 | 30 | € 181,23 |
| ALMA14446 | **46** | 36 | 40 | € 198,88 |
| ALMA14452 | **52** | 38 | 50 | € 225,93 |
| ALMA14456 | **56** | 44 | 60 | € 261,67 |
| ALMA14458 | **58** | 45 | 75 | € 297,23 |
| ALMA14462 | **62** | 49 | 90 | € 315,80 |
| ALMA14464 | **64** | 55 | 120 | € 374,41 |
| ALMA14468 | **68** | 58 | 150 | € 464,09 |



## Paiolo per polenta con manico e maniglia in alluminio

Polenta pot, aluminum handle

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALMA16518 | **18** | 12 | 2 | € 21,52 |
| ALMA16520 | **20** | 13 | 3 | € 23,83 |
| ALMA16522 | **22** | 14 | 3,5 | € 29,84 |
| ALMA16524 | **24** | 14 | 4,5 | € 32,64 |
| ALMA16526 | **26** | 17 | 6 | € 36,98 |
| ALMA16528 | **28** | 17 | 7 | € 43,63 |
| ALMA16530 | **30** | 18 | 8 | € 48,41 |
| ALMA16532 | **32** | 19 | 10 | € 72,70 |
| ALMA16536 | **36** | 23 | 16 | € 90,63 |
| ALMA16540 | **40** | 26 | 20 | € 111,50 |



## Colapasta conico (scaldapasta) con un manico tubolare e gancio inox

Conical colander (pasta heater), 1 s/s handle and hook

| Code | cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALMA17520 | **20** | 11,5 | € 22,75 |
| ALMA17524 | **24** | 14,5 | € 29,84 |



## Colapasta conico con due maniglie inox

Conical colander, 2 s/s handles

| Code | cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALMA16830 | **30** | 18 | € 77,80 |
| ALMA16832 | **32** | 18 | € 84,74 |
| ALMA16835 | **35** | 21 | € 101,92 |
| ALMA16840 | **40** | 23 | € 116,44 |



## Colapasta cilindrico con due maniglie fisse inox, si inserisce negli art. 103 e 1103

Cylindric colander for insertion for art. 103 or 1103, fixed s/s handles

| Code | cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALMA17324 | **24** | 25 | € 59,22 |
| ALMA17328 | **28** | 29 | € 90,79 |
| ALMA17332 | **32** | 31 | € 103,62 |
| ALMA17336 | **36** | 37 | € 126,35 |
| ALMA17340 | **40** | 40 | € 148,31 |
| ALMA17345 | **45** | 43 | € 208,48 |
| ALMA17350 | **50** | 48 | € 241,42 |

Serie alta con maniglie snodate senza rivetti



## Rostiera rettangolare angoli tondi pesante con maniglie inox

Rectangular roasting plate, round angles, heavy-type, deep with folding angles and no rivets

| Code | est. cm | int. cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALMA15030 | **33,5x23** | **30x23** | 7 | € 37,10 |
| ALMA15036 | **39x26** | **36x26** | 8 | € 46,53 |
| ALMA15040 | **43x28** | **40x28** | 8 | € 53,70 |
| ALMA15045 | **48,5x30** | **45x30** | 8,5 | € 61,07 |
| ALMA15050 | **54x33** | **50x33** | 9 | € 76,45 |
| ALMA15055 | **58,5x36** | **55x36** | 9,5 | € 88,56 |
| ALMA15060 | **64x40** | **60x40** | 10 | € 107,09 |
| ALMA15065 | **69x43** | **65x43** | 10 | € 150,83 |
| ALMA15070 | **74,5x45** | **70x45** | 11 | € 169,22 |
| ALMA15080 | **82,5x50** | **80x50** | 12,5 | € 367,42 |
| ALMA15090 | **92,5x50** | **90x50** | 13 | € 411,58 |



## Griglia con due maniglie

Grill with two handles

| Code | cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| ALMA17740 | **40x26** | € 55,69 |
| ALMA17750 | **50x34** | € 64,53 |
| ALMA17760 | **60x40** | € 70,40 |
| ALMA17770 | **70x45** | € 76,74 |



## Coperchio rettangolare a soutè (vassoi) con angoli tondi e con maniglie laterali fisse

Rectangular lid (trays) with round angles and fixed side handles

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALMA18140 | **40x28** | 3,5 | € 68,35 |
| ALMA18150 | **50x34** | 3,5 | € 71,25 |
| ALMA18160 | **60x40** | 3,5 | € 81,32 |
| ALMA18170 | **70x45** | 3,5 | € 98,66 |
| ALMA18180 | **80x50** | 3,5 | € 247,60 |



## Infarinapesce

Pot for flouring fish

| Code | Ø cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| ALMA29232 | **32** | € 63,58 |
| ALMA29236 | **36** | € 78,42 |
| ALMA29240 | **40** | € 84,44 |



## Supporto acciaio cromato per art. 158

Chromed steel holder for art. 158

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| COIX158B | **19-28** | 20 | € 11,55 |
| per vassoio di misura 24cm e 36cm | | | |
| COIX158C | **30-40** | 20 | € 23,31 |
| per vassoio di misura 50cm | | | |



## Brasiera rettangolare con coperchio a soutè senza griglia interna

Rectangular roasting pan with lid and no inside grid

| Code | cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALMA177B40 | **40x26** | 16 | € 199,14 |
| ALMA177B50 | **50x34** | 16 | € 220,88 |
| ALMA177B60 | **60x40** | 20 | € 259,90 |
| ALMA177B70 | **70x45** | 20 | € 676,65 |
| ALMA177B80 | **80x50** | 20 | € 842,34 |



## Colafritto con pentolino raccoglitore

Drip strainer with drip bowl

| Code | Ø cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| ALMA22440 | **40** | € 65,59 |
| ALMA22445 | **45** | € 72,23 |
| ALMA22450 | **50** | € 82,29 |



## Vassoio frutti di mare

Seafood tray, aluminum

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. | |
|---|---|---|---|---|
| ALMA15824 | **24** | 4,5 | € 12,06 | NEW 2025 |
| ALMA15830 | **30** | 5,5 | € 19,00 | |
| ALMA15836 | **36** | 5,5 | € 20,82 | |
| ALMA15850 | **50** | 7,5 | € 41,97 | |

NUOVA MISURA DEL 30 PER MONOPORZIONI



## Coperchio rettangolare piano angoli tondi con ponticello inox per art. 150/151/1150

Flat rectangular lid with round angles for art. 150/151

| Code | cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| ALMA183B30 | **30x23** | € 22,90 |
| ALMA183B35 | **35x26** | € 30,02 |
| ALMA183B40 | **40x28** | € 34,50 |
| ALMA183B45 | **45x30** | € 35,57 |
| ALMA183B50 | **50x33** | € 41,28 |
| ALMA183B55 | **55x36** | € 45,31 |
| ALMA183B60 | **60x40** | € 54,42 |
| ALMA183B65 | **65x43** | € 61,09 |
| ALMA183B70 | **70x45** | € 82,13 |
| ALMA183B80 | **80x50** | € 92,95 |

# Alluminio Basic 2mm

Line Basic Aluminium 2mm



PER COTTURA A GAS
*Gas*

PER COTTURA ELETTRICA
*Electric*

PER COTTURA RADIANTE
*Radiant*

2mm
SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

W/°K 225
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
*Heat conductivity*

DURATA
*Durability*

100%
ECOLOGICO RICICLABILE
*Ecological 100% recycling*

Ps 2,7
PESO SPECIFICO
*Specific weight*

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [ DLgs 25/01/1992, n.108 ] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

NESSUNO
RIVESTIMENTO
*Coating no one*

ACCIAIO
MANICATURA NIKEL FREE
*Handle Stainless steel*



## Pentola con due maniglie inox

Stockpot, 2 handles

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| PCMX0320 | **20** | 18 | 5,5 | € 27,12 |
| PCMX0324 | **24** | 22 | 10 | € 35,81 |
| PCMX0328 | **28** | 26 | 16 | € 48,09 |
| PCMX0332 | **32** | 30 | 24 | € 56,36 |
| PCMX0336 | **36** | 34 | 35 | € 74,43 |
| PCMX0340 | **40** | 38 | 48 | € 86,56 |
| PCMX0346 | **46** | 44 | 73 | € 128,13 |
| PCMX0350 | **50** | 48 | 94 | € 136,29 |



## Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 handles

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| PCMX0416 | **16** | 9 | 1,9 | € 17,89 |
| PCMX0420 | **20** | 10,5 | 3,3 | € 22,75 |
| PCMX0424 | **24** | 13 | 5,5 | € 26,69 |
| PCMX0428 | **28** | 14 | 8,5 | € 32,66 |
| PCMX0432 | **32** | 16 | 12 | € 46,16 |
| PCMX0436 | **36** | 18 | 18 | € 54,14 |
| PCMX0440 | **40** | 20 | 25 | € 60,08 |

## Colapasta 3 piedi semisferico con due maniglie inox



Tripodal colander - hemispheric

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| PCMX01520 | **20** | 13 | € 26,50 |
| PCMX01522 | **22** | 14 | € 27,89 |
| PCMX01524 | **24** | 15 | € 31,39 |
| PCMX01526 | **26** | 15 | € 33,21 |
| PCMX01528 | **28** | 16,5 | € 39,30 |
| PCMX01530 | **30** | 16,5 | € 42,36 |



## Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 handles

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| PCMX0620 | **20** | 7,5 | 2,5 | € 19,76 |
| PCMX0624 | **24** | 9 | 4 | € 25,60 |
| PCMX0628 | **28** | 10 | 6 | € 35,37 |
| PCMX0632 | **32** | 11,5 | 8,5 | € 43,95 |
| PCMX0636 | **36** | 13 | 13 | € 50,06 |
| PCMX0640 | **40** | 14 | 17 | € 59,21 |



## Casseruola alta con un manico inox

Saucepan, 1 handle

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| PCMX0516 | **16** | 9 | 1,9 | € 17,00 |
| PCMX0520 | **20** | 11 | 3,3 | € 20,80 |
| PCMX0524 | **24** | 13 | 5,5 | € 26,20 |



## Coperchio tondo con ponticello in acciaio senza orlo conf. 10 Pz.

Round lid, loop handle, no rim - pack 10 pcs

| Code | Ø cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| PCMX02916 | **16** | € 5,80 |
| PCMX02918 | **18** | € 6,15 |
| PCMX02920 | **20** | € 7,13 |
| PCMX02922 | **22** | € 8,05 |
| PCMX02924 | **24** | € 9,01 |
| PCMX02926 | **26** | € 9,48 |
| PCMX02928 | **28** | € 10,12 |
| PCMX02930 | **30** | € 11,23 |
| PCMX02932 | **32** | € 12,33 |
| PCMX02934 | **34** | € 14,56 |
| PCMX02936 | **36** | € 17,37 |
| PCMX02938 | **38** | € 18,73 |
| PCMX02940 | **40** | € 20,30 |
| PCMX02946 | **46** | € 26,64 |



## Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 handles

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| PCMX01016 | **16** | 4 | € 13,19 |
| PCMX01018 | **18** | 5 | € 14,12 |
| PCMX01020 | **20** | 6 | € 15,03 |
| PCMX01022 | **22** | 6 | € 15,90 |
| PCMX01024 | **24** | 6 | € 16,61 |
| PCMX01026 | **26** | 6 | € 18,72 |
| PCMX01028 | **28** | 6,5 | € 19,81 |
| PCMX01030 | **30** | 6,5 | € 21,20 |
| PCMX01032 | **32** | 6,5 | € 23,20 |
| PCMX01034 | **34** | 6,5 | € 25,26 |
| PCMX01036 | **36** | 7,5 | € 26,92 |
| PCMX01038 | **38** | 8 | € 31,97 |
| PCMX01040 | **40** | 8 | € 33,15 |



## Padella con un manico inox

Frypan, 1 handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| PCMX01116 | **16** | 4 | € 12,43 |
| PCMX01118 | **18** | 5 | € 13,38 |
| PCMX01120 | **20** | 6 | € 15,46 |
| PCMX01122 | **22** | 6 | € 16,32 |
| PCMX01124 | **24** | 6 | € 17,22 |
| PCMX01126 | **26** | 6 | € 18,39 |
| PCMX01128 | **28** | 6,5 | € 19,47 |
| PCMX01130 | **30** | 6,5 | € 20,89 |
| PCMX01132 | **32** | 6,5 | € 22,41 |
| PCMX01134 | **34** | 6,5 | € 24,48 |
| PCMX01136 | **36** | 7,5 | € 26,40 |
| PCMX01138 | **38** | 8 | € 30,91 |
| PCMX01140 | **40** | 8 | € 32,09 |

# Salsa pomodoro in Alluminio

Line for tomato



PER COTTURA A GAS
*Gas*

PER COTTURA ELETTRICA
*Electric*

PER COTTURA RADIANTE
*Radiant*

1,5mm
SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

W/K 225
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
*Heat conductivity*

DURATA
*Durability*

100%
ECOLOGICO RICICLABILE
*Ecological 100% recycling*

Ps 2,7
PESO SPECIFICO
*Specific weight*

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. ( Dlgs 25/01/1992, n.108) DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

NESSUNO
RIVESTIMENTO
*Coating no one*

ACCIAIO
MANICATURA NIKEL FREE
*Handle Stainless steel*



Scolapomodoro (Da inserire nelle pentole pomodoro art. 85 Bis e art. 03)

Tomato colander (for tomato stockpots art. 85 bis and art. 03)

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| FAMA85SC32 | **32** | 30 | € 55,52 |
| FAMA85SC36 | **36** | 34 | € 68,19 |
| FAMA85SC40 | **40** | 38 | € 88,14 |
| FAMA85SC46 | **46** | 44 | € 114,92 |
| FAMA85SC50 | **50** | 49 | € 138,26 |



**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*



Tipo nord (pentola) con due maniglie in alluminio - Senza coperchio pesante

North type (stockpot), alu handles, no heavy lid

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| FAMA85BS32 | **32** | 32 | 25 | € 44,70 |
| FAMA85BS36 | **36** | 36 | 36,5 | € 53,63 |
| FAMA85BS40 | **40** | 40 | 50,2 | € 71,13 |
| FAMA85BS46 | **46** | 46 | 76,5 | € 89,58 |
| FAMA85BS50 | **50** | 50 | 98 | € 111,22 |



Pentola piccole comunità con due maniglie in alluminio

Stockpot, 2 handles

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| FAMA332 | **32** | 30 | 24 | € 51,69 |
| FAMA334 | **34** | 32 | 29 | € 58,19 |
| FAMA336 | **36** | 34 | 35 | € 67,78 |
| FAMA338 | **38** | 36 | 40 | € 73,99 |
| FAMA340 | **40** | 38 | 48 | € 81,13 |
| FAMA03S46 | **46** | 44 | 73 | € 126,94 |
| FAMA03S50 | **50** | 48 | 94 | € 132,42 |
| FAMA03S55* | **55** | 53 | 126 | € 253,64 |
| FAMA03S60* | **60** | 58 | 164 | € 323,36 |



# Family Cooking Alluminio

Aluminium Cooking Line



PER COTTURA A GAS
*Gas*

PER COTTURA ELETTRICA
*Electric*

PER COTTURA RADIANTE
*Radiant*

W/°K 225

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
*Heat conductivity*

DURATA
*Durability*

ECOLOGICO RICICLABILE
*Ecological 100% recycling*

100%

PESO SPECIFICO
*Specific weight*

Ps 2,7

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. ( DLgs 25/01/1992, n.108) ; DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

NESSUNO

RIVESTIMENTO
*Coating no one*

ACCIAIO

MANICATURA NIKEL FREE
*Handle Stainless steel*

2mm

SPESSORE
MATERIAL THICKNESS



## Pentola con due maniglie alluminio fuso

Cylindric stockpot, 2 handles

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| FAMA314 | **14** | 12 | 2 | € 13,10 |
| FAMA316 | **16** | 14 | 2,7 | € 15,08 |
| FAMA318 | **18** | 16 | 4 | € 17,94 |
| FAMA320 | **20** | 18 | 5,5 | € 22,66 |
| FAMA322 | **22** | 20 | 7,5 | € 25,33 |
| FAMA324 | **24** | 22 | 10 | € 31,03 |
| FAMA326 | **26** | 24 | 12,5 | € 37,91 |
| FAMA328 | **28** | 26 | 15 | € 42,75 |
| FAMA330 | **30** | 28 | 20 | € 47,03 |
| FAMA332 | **32** | 30 | 24 | € 51,69 |
| FAMA334 | **34** | 32 | 29 | € 58,19 |
| FAMA336 | **36** | 33 | 35 | € 67,78 |
| FAMA338 | **38** | 35 | 40 | € 73,99 |
| FAMA340 | **40** | 37 | 48 | € 81,13 |



## Casseruola alta con due maniglie alluminio fuso

Saucepot, 2 handles

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| FAMA412 | **12** | 6 | 1 | € 9,64 |
| FAMA414 | **14** | 7 | 1,5 | € 12,00 |
| FAMA416 | **16** | 8 | 1,9 | € 13,77 |
| FAMA418 | **18** | 9 | 2,5 | € 14,91 |
| FAMA420 | **20** | 10 | 3,3 | € 17,62 |
| FAMA422 | **22** | 11 | 4,5 | € 18,95 |
| FAMA424 | **24** | 12 | 5,5 | € 21,96 |
| FAMA426 | **26** | 13 | 7 | € 26,54 |
| FAMA428 | **28** | 14 | 8,5 | € 30,25 |
| FAMA430 | **30** | 15 | 10 | € 35,20 |
| FAMA432 | **32** | 16 | 12 | € 39,14 |
| FAMA434 | **34** | 17 | 15 | € 43,78 |
| FAMA436 | **36** | 18 | 18 | € 48,24 |
| FAMA438 | **38** | 19 | 21 | € 52,61 |
| FAMA440 | **40** | 20 | 25 | € 56,71 |

**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*



## Casseruola bassa con due maniglie alluminio fuso

Casserole pot, 2 handles

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| FAMA614 | **14** | 5 | 1 | € 10,01 |
| FAMA616 | **16** | 5,5 | 1,3 | € 11,86 |
| FAMA618 | **18** | 6,5 | 1,8 | € 13,79 |
| FAMA620 | **20** | 7,5 | 2,5 | € 16,24 |
| FAMA622 | **22** | 8,5 | 3,3 | € 16,94 |
| FAMA624 | **24** | 9 | 4 | € 18,61 |
| FAMA626 | **26** | 9,5 | 5 | € 25,49 |
| FAMA628 | **28** | 10 | 6 | € 28,67 |
| FAMA630 | **30** | 11 | 7,5 | € 34,71 |
| FAMA632 | **32** | 11,5 | 8,5 | € 38,30 |
| FAMA634 | **34** | 12 | 10 | € 42,44 |
| FAMA636 | **36** | 13 | 13 | € 45,45 |
| FAMA638 | **38** | 13,5 | 15 | € 50,58 |
| FAMA640 | **40** | 14 | 17 | € 55,33 |



## Casseruola alta con un manico alluminio fuso

Saucepan, 1 handle

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| FAMA512 | **12** | 6 | 1 | € 8,97 |
| FAMA514 | **14** | 7 | 1,5 | € 10,16 |
| FAMA516 | **16** | 8 | 1,9 | € 12,31 |
| FAMA518 | **18** | 9 | 2,5 | € 13,20 |
| FAMA520 | **20** | 10 | 3,3 | € 15,62 |
| FAMA522 | **22** | 11 | 4,5 | € 18,46 |
| FAMA524 | **24** | 12 | 5,5 | € 21,26 |
| FAMA526 | **26** | 13 | 7 | € 23,80 |



## Casseruola ovale con due maniglie in alluminio e coperchio

Oval saucepot, opaque finish, 2 alu handles and lid

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| FAMA2626 | **26** | 11 | 5,84 | € 64,24 |
| FAMA2628 | **28** | 13 | 8 | € 57,98 |
| FAMA2630 | **30** | 13 | 9,19 | € 62,84 |
| FAMA2632 | **32** | 14 | 11,26 | € 64,87 |
| FAMA2634 | **34** | 14 | 12,7 | € 68,02 |
| FAMA2636 | **36** | 14 | 14,25 | € 79,90 |



## Casseruola conica con un manico alluminio fuso e becco

Conical casserole pan with spout and handle

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| FAMA910 | **10** | 7 | 0,5 | € 7,61 |
| FAMA912 | **12** | 8 | 0,9 | € 8,12 |
| FAMA914 | **14** | 8,5 | 1,2 | € 9,90 |
| FAMA916 | **16** | 10 | 1,3 | € 11,44 |
| FAMA918 | **18** | 11,5 | 1,9 | € 13,20 |
| FAMA920 | **20** | 12,5 | 2,4 | € 16,19 |
| FAMA922 | **22** | 14 | 3 | € 18,32 |
| FAMA924 | **24** | 15,5 | 4,3 | € 20,85 |
| FAMA926 | **26** | 16 | 6 | € 23,61 |



## Padella con un manico alluminio fuso

Frypan, 1 handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| FAMA1112 | **12** | 3 | € 8,25 |
| FAMA1114 | **14** | 3 | € 8,67 |
| FAMA1116 | **16** | 3,5 | € 9,67 |
| FAMA1118 | **18** | 3,5 | € 10,00 |
| FAMA1120 | **20** | 4 | € 11,59 |
| FAMA1122 | **22** | 5 | € 13,10 |
| FAMA1124 | **24** | 5 | € 14,08 |
| FAMA1126 | **26** | 5,5 | € 14,65 |
| FAMA1128 | **28** | 6 | € 15,21 |
| FAMA1130 | **30** | 6 | € 17,04 |
| FAMA1132 | **32** | 6 | € 22,11 |
| FAMA1134 | **34** | 6,5 | € 24,24 |
| FAMA1136 | **36** | 6,5 | € 25,65 |
| FAMA1138 | **38** | 7 | € 29,70 |
| FAMA1140 | **40** | 7 | € 30,95 |



## Tegame con due maniglie alluminio fuso

Omelette pan, 2 handles

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| FAMA1012 | **12** | 3 | € 8,72 |
| FAMA1014 | **14** | 3 | € 10,01 |
| FAMA1016 | **16** | 3,5 | € 10,33 |
| FAMA1018 | **18** | 3,5 | € 10,64 |
| FAMA1020 | **20** | 4 | € 11,86 |
| FAMA1022 | **22** | 5 | € 13,51 |
| FAMA1024 | **24** | 5 | € 14,99 |
| FAMA1026 | **26** | 5,5 | € 16,07 |
| FAMA1028 | **28** | 6 | € 17,99 |
| FAMA1030 | **30** | 6 | € 20,45 |
| FAMA1032 | **32** | 6 | € 21,87 |
| FAMA1034 | **34** | 6,5 | € 24,01 |
| FAMA1036 | **36** | 6,5 | € 26,03 |
| FAMA1038 | **38** | 7 | € 28,28 |
| FAMA1040 | **40** | 7 | € 31,76 |



## Coperchio lucido piano tipo pesante con orlo e ponticello conf. 10 Pz.

Heavy flat lid with loop handle - pack 10 pcs

| Code | Ø cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| FAMA2910 | **10** | € 4,49 |
| FAMA2912 | **12** | € 4,80 |
| FAMA2914 | **14** | € 5,02 |
| FAMA2916 | **16** | € 5,98 |
| FAMA2918 | **18** | € 6,37 |
| FAMA2920 | **20** | € 7,29 |
| FAMA2922 | **22** | € 8,04 |
| FAMA2924 | **24** | € 9,00 |
| FAMA2926 | **26** | € 9,47 |
| FAMA2928 | **28** | € 10,21 |
| FAMA2930 | **30** | € 11,20 |
| FAMA2932 | **32** | € 12,32 |
| FAMA2934 | **34** | € 14,54 |
| FAMA2936 | **36** | € 17,35 |
| FAMA2938 | **38** | € 18,71 |
| FAMA2940 | **40** | € 20,26 |



## Coperchio ovale con ponticello alluminio

Oval lid

| Code | Ø cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| FAMA290V26 | **26** | € 15,40 |
| FAMA290V28 | **28** | € 16,70 |
| FAMA290V30 | **30** | € 18,45 |
| FAMA290V32 | **32** | € 22,06 |
| FAMA290V34 | **34** | € 26,64 |
| FAMA290V36 | **36** | € 28,99 |



## Colapasta 3 piedi con due maniglie alluminio fuso

Tripodal pasta colander, 2 handles

| Code | cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| FAMA1520 | **20** | 13 | € 20,26 |
| FAMA1522 | **22** | 14 | € 21,66 |
| FAMA1524 | **24** | 15 | € 23,99 |
| FAMA1526 | **26** | 15 | € 28,63 |
| FAMA1528 | **28** | 16,5 | € 30,78 |
| FAMA1530 | **30** | 16,5 | € 32,63 |



## Colapasta con un manico e gancio alluminio fuso

Pasta colander, 1 handle and hook

| Code | cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| FAMA4020 | **20** | 13 | € 14,53 |
| FAMA4022 | **22** | 14 | € 16,86 |
| FAMA4024 | **24** | 15 | € 20,11 |



## Colariso con un manico e gancio alluminio fuso

Rice colander, opaque finish, 1 handle and hook, little holes

| Code | cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| FAMA3214 | **14** | 6,5 | € 9,60 |
| FAMA3216 | **16** | 7,5 | € 11,13 |
| FAMA3218 | **18** | 8,5 | € 11,91 |



## Pesciera tipo economico con orlo, due maniglie in alluminio, coperchio e griglia

Fish-kettle, opaque finish, economic model, with aluminium handle rim, lid and grid

| Code | cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| FAMA1835 | **35x14,5** | 9,5 | € 70,08 |
| FAMA1840 | **40x14,5** | 10,7 | € 71,60 |
| FAMA1845 | **45x15,2** | 10,7 | € 73,96 |
| FAMA1850 | **50x16** | 11 | € 91,24 |



## Coperchio per rostiera rettangolare - art. 50

Lid for rectangular roasting plate art. 50

| Code | Ø cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| FAMA83B26 | **26x20** | € 9,60 |
| FAMA83B32 | **32x23** | € 11,13 |
| FAMA83B35 | **35x26** | € 11,59 |
| FAMA83B40 | **40x29** | € 12,05 |
| FAMA83B45 | **45x30** | € 29,71 |



## Rostiera rettangolare angoli tondi senza coperchio

Rectangular roasting plate, opaque finish round angles without lid

| Code | est. cm | int. cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| FAMA5026 | **26,5x20** | **26x20** | 6 | € 12,71 |
| FAMA5032 | **32x23,8** | **32x23** | 6 | € 14,53 |
| FAMA5035 | **36,3x26** | **35x26** | 6,5 | € 17,17 |
| FAMA5040 | **41,5x29,7** | **40x29** | 7 | € 21,79 |
| FAMA5045 | **47,5x31,8** | **45x30** | 7,5 | € 39,19 |



## Secchio latte

Milk bucket, opaque finish

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| FAMA8008 | **25,3** | 22,5 | 8 | € 40,51 |
| FAMA8010 | **25,5** | 26,7 | 10 | € 43,31 |
| FAMA8012 | **29,5** | 30 | 12 | € 48,88 |
| FAMA8015 | **30,5** | 31 | 15 | € 58,00 |
| FAMA8020 | **32** | 33 | 20 | € 83,99 |



## Paiolo con manico arco e orlo

Polenta pot, bowed handle with rim

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| FAMA4420 | **20** | 12,5 | 3 | € 16,74 |
| FAMA4422 | **22** | 15,5 | 3,5 | € 18,98 |
| FAMA4424 | **24** | 17 | 4,5 | € 19,46 |
| FAMA4426 | **26** | 18 | 6 | € 24,70 |
| FAMA4428 | **28** | 18 | 7 | € 27,24 |
| FAMA4430 | **30** | 21 | 8 | € 31,53 |
| FAMA4432 | **32** | 23 | 10 | € 39,92 |
| FAMA4434 | **34** | 24 | 15 | € 54,53 |
| FAMA4436 | **36** | 25 | 16 | € 65,58 |
| FAMA4438 | **38** | 26,5 | 17 | € 74,98 |
| FAMA4440 | **40** | 28 | 20 | € 79,35 |





## Paiolo con un manico e maniglia inox

Polenta pot, 1 handle and hand grip

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| FAMA6518 | **18** | 12 | 2 | € 12,28 |
| FAMA6520 | **20** | 13 | 3 | € 14,37 |
| FAMA6522 | **22** | 14 | 3,5 | € 15,93 |
| FAMA6524 | **24** | 14 | 4,5 | € 17,85 |
| FAMA6526 | **26** | 17 | 6 | € 21,21 |
| FAMA6528 | **28** | 17 | 7 | € 22,78 |
| FAMA6530 | **30** | 18 | 8 | € 24,53 |





**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*






Fornetto con occhio con spargifiamma alluminio fuso e tortiere 10/10

Bake-stove with eye

| Code | Ø cm | Ø tortiera cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| COALFORNOOCCHIO30 | **33,5** | **27** | 23,5 | € 89,94 |
| COALFORNOOCCHIO35 | **38,5** | **30,5** | 28 | € 102,07 |

Fornetto per dolci completo di coperchio e piastra in ferro

Bake-stove with lid and iron grid

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| FAMR8626 | **26** | 14,5 | € 30,27 |
| FAMR8628 | **28** | 16 | € 32,96 |
| COFE86 | **fondello singolo** | | € 2,02 |



## Al-Black 5 e 3 mm con fondo induzione 2 mm

Al-Black 5mm and 3mm Non-Stick Coating Aluminium for Induction

PER COTTURA A GAS
*Gas*

PER COTTURA ELETTRICA
*Electric*

PER COTTURA RADIANTE
*Radiant*

PER COTTURA A INDUZIONE
*Induction*

W/°K 225
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
*Heat conductivity*

***
DURATA
*Durability*

100%
ECOLOGICO RICICLABILE
*Ecological 100% recycling*

Ps 2,7
PESO SPECIFICO
*Specific weight*

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [ DLgs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

ANTIADERENTE
RIVESTIMENTO
*Non-stick coating*

ACCIAIO
*Handle Stainless steel*

3-5mm
SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

Antiaderente



**Spessore 5 mm**
**Thickness 5 mm**

### Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 stainless steel handles

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|---|
| ALCX2104SSPI20 | **20** | 14,5 | 11 | 3,3 | € 106,54 |
| ALCX2104SSPI24 | **24** | 18 | 13 | 5,6 | € 129,15 |
| ALCX2104SSPI28 | **28** | 22 | 15,5 | 9 | € 155,10 |



**Spessore 5 mm**
**Thickness 5 mm**

### Casseruola bassa con due maniglie inox

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|---|
| ALCX2106SSPI24 | **24** | 18 | 9 | 4,1 | € 115,07 |
| ALCX2106SSPI28 | **28** | 22 | 9,5 | 6,4 | € 140,83 |
| ALCX2106SSPI32 | **32** | 24,5 | 10,5 | 8,4 | € 163,81 |



**Spessore 5 mm**
**Thickness 5 mm**

### Casseruola alta con un manico inox

Saucepan, tubular handle

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|---|
| ALCX2105SSPI16 | **16** | 13 | 8 | 1,7 | € 77,92 |
| ALCX2105SSPI20 | **20** | 14,5 | 11 | 3,3 | € 95,14 |

**ANTIADERENTE (PTFE):**
**Reg. CE 1935/2004**
**Regolamento (UE) N. 10/01/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (e S.M.I.);**
**D.M. 21/03/1973 e S.M.I.**
**DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108)**

**Prezzo IVA Esclusa** - *Price VAT Excluded*



**Spessore 5 mm**
**Thickness 5 mm**

Casseruola bassa con un manico inox

Casserole pan, 1 s/s handle

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|---|
| ALCX2107SSPI20 | **20** | 14,5 | 7 | 2,5 | € 87,58 |
| ALCX2107SSPI24 | **24** | 18 | 9 | 4,1 | € 102,22 |



**Spessore 3 mm**
**Thickness 3 mm**

Padella svasata alta "saltare" con un manico inox

Sautè pan

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALCX111BSSPI24 | **24** | 13 | 6,5 | € 70,94 |
| ALCX111BSSPI28 | **28** | 15,5 | 7,2 | € 79,34 |
| ALCX111BSSPI32 | **32** | 18,5 | 7,5 | € 94,07 |



Coperchio in vetro con pomello in acciaio

Glass cover with steel knob

| Code | Ø cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| ALCX129VE16 | **16** | € 27,71 |
| ALCX129VE20 | **20** | € 28,31 |
| ALCX129VE24 | **24** | € 28,95 |
| ALCX129VE28 | **28** | € 29,96 |
| ALCX129VE32 | **32** | € 31,83 |





# Al-Black Elite 3,5mm

Al-Black Elite 3,5mm

AL BLACK ELITE

MADE IN ITALY

*PER COTTURA A GAS*
*Gas*

*PER COTTURA ELETTRICA*
*Electric*

*PER COTTURA RADIANTE*
*Radiant*

*PER COTTURA A INDUZIONE*
*Induction*

Antiaderente




W/K 225

*CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE*
*Heat conductivity*

*DURATA*
*Durability*

80%

*ECOLOGICO RICICLABILE*
*Ecological 100% recycling*

Ps 2,7

*PESO SPECIFICO*
*Specific weight*

*CONFORMITÀ ALLE LEGGI*
*Legal conformity*

*Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I. (DM n° 140/2013, DM n° 185/2015, DM n° 72/2019 legislazione specifica acciai inox), DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (D.Lgs 25/01/1992, n.108)*

ANTIADERENTE DENTRO E FUORI

*RIVESTIMENTO*
*Non-stick coating inside and outside*

SOFT-TOUCH

*MANICATURA*
*soft-touch*

3,5 mm

*SPESSORE*
*Material thickness (1/16")*

**Antiaderente Greblon C3+**

*Greblon C3+ non-stick*



Padella con un manico soft touch

Frypan, 1 handle, induction bottom

| Code | Ø cm | H cm | UDV | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| COFA111BSSPI20 | **20** | 6 | 6 | € 44,60 |
| COFA111BSSPI24 | **24** | 6,2 | 6 | € 50,40 |
| COFA111BSSPI28 | **28** | 6,4 | 6 | € 56,50 |
| COFA111BSSPI32 | **32** | 6,6 | 6 | € 68,75 |

**Antiaderente Ceramico CK2**

*CK2 Ceramic Non-stick*



CERAMIC NON-STICK

ECO-FRIENDLY TECHNOLOGY

Padella con un manico soft touch

Frypan, 1 handle, induction bottom

| Code | Ø cm | H cm | UDV | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| COFA111BKKPI20 | **20** | 6 | 6 | € 46,75 |
| COFA111BKKPI24 | **24** | 6,2 | 6 | € 52,65 |
| COFA111BKKP28 | **28** | 6,4 | 6 | € 59,25 |
| COFA111BKKPI32 | **32** | 6,6 | 6 | € 71,75 |



**Antiaderente Greblon C3+**

*Greblon C3+ non-stick*



Bistecchiera con un manico soft touch

Grill pan with a soft touch handle

| Code | cm | H cm | UDV | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| COFA100GSSPI28 | **28x28** | 4,1 | 6 | € 78,65 |

Fondo Full induction



# Al-Black 5 e 3 mm con fondo induzione 2 mm

Al-Black 5 and 3mm Non-Stick Coating Aluminium for Induction

PER COTTURA A GAS
*Gas*

PER COTTURA ELETTRICA
*Electric*

PER COTTURA RADIANTE
*Radiant*

PER COTTURA A INDUZIONE
*Induction*

W/°K 225
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
*Heat conductivity*

* * *
DURATA
*Durability*

100%
ECOLOGICO RICICLABILE
*Ecological 100% recycling*

Ps 2,7
PESO SPECIFICO
*Specific weight*

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [ DLgs 25/01/1992, n.108] UM 10/04/2007 n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

ANTIADERENTE CENTRO E FUORI
RIVESTIMENTO
*Non-stick coating inside and outside*

ACCIAIO
MANICATURA NIKEL FREE
*Handle Stainless steel*

3-5 mm
SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

Antiaderente



**LINEA INDUZIONE**
**5 mm DI SPESSORE**
*Induction line*
*5 mm (3/16") thickness*

**SPESSORE PARETI 5 mm**
*Lining thickness 5 mm (3/16")*

**Spessore disco induzione 1,2 mm**
**Acciaio ferritico 0,8 mm**
*Thickness induction disk 1,2 mm (3/64")*
*Iron-steel 0,8 mm (1/32")*





**LINEA INDUZIONE**
**3 mm DI SPESSORE**
*Induction line*
*3 mm (1/8") thickness*

**SPESSORE PARETI 3 mm**
*Lining thickness 3 mm (1/8")*

**Spessore disco induzione 1,2 mm**
**Acciaio ferritico 0,8 mm**
*Thickness induction disk 1,2 mm (3/64")*
*Iron-steel 0,8 mm (1/32")*

**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*



**Spessore 5 mm**
**Thickness 5 mm**

## Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|---|
| ALSA2104SSPI16 | **16** | 13 | 8 | 1,7 | € 63,37 |
| ALSA2104SSPI20 | **20** | 14,5 | 11 | 3,3 | € 84,21 |
| ALSA2104SSPI24 | **24** | 18 | 14 | 5,6 | € 107,27 |
| ALSA2104SSPI28 | **28** | 22 | 16 | 9 | € 130,23 |
| ALSA2104SSPI32 | **32** | 24,5 | 18 | 12,5 | € 153,05 |



**Spessore 5 mm**
**Thickness 5 mm**

## Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|---|
| ALSA2106SSPI20 | **20** | 14,5 | 7 | 2,5 | € 76,53 |
| ALSA2106SSPI24 | **24** | 18 | 9 | 4,1 | € 92,92 |
| ALSA2106SSPI28 | **28** | 22 | 9,5 | 6,4 | € 115,68 |
| ALSA2106SSPI32 | **32** | 24,5 | 10,5 | 7,4 | € 139,08 |



**Spessore 5 mm**
**Thickness 5 mm**

## Casseruola alta con un manico tubolare inox "cool"

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|---|
| ALSC2105SSPIC16 | **16** | 13 | 8 | 1,7 | € 66,74 |
| ALSC2105SSPIC20 | **20** | 14,5 | 11 | 3,3 | € 83,79 |
| ALSC2105SSPIC24 | **24** | 18 | 14 | 5,6 | € 105,39 |



**Spessore 5 mm**
**Thickness 5 mm**

## Casseruola bassa con un manico tubolare inox "cool"

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|---|
| ALSC2107SSPIC20 | **20** | 14,5 | 7 | 2,5 | € 76,10 |
| ALSC2107SSPIC24 | **24** | 18 | 9 | 4,1 | € 91,03 |
| ALSC2107SSPIC28 | **28** | 22 | 9,5 | 6,4 | € 114,10 |









**Spessore 5 mm**
**Thickness 5 mm**

Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALSA2110SSPI20 | **20** | 14,5 | 5,5 | € 68,31 |
| ALSA2110SSPI24 | **24** | 18 | 6 | € 83,59 |
| ALSA2110SSPI28 | **28** | 22 | 6,5 | € 100,96 |
| ALSA2110SSPI32 | **32** | 24,5 | 7 | € 120,15 |



**Spessore 5 mm**
**Thickness 5 mm**

Padella dritta con un manico tubolare inox "cool"

Straight frying pan, , induction bottom, "Cool" handle

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALSC2111SSPIC20 | **20** | 14,5 | 5,5 | € 68,21 |
| ALSC2111SSPIC24 | **24** | 18 | 6 | € 82,68 |
| ALSC2111SSPIC28 | **28** | 22 | 6,5 | € 99,44 |
| ALSC2111SSPIC32 | **32** | 24,5 | 7 | € 119,66 |



**Thickness 3 mm**
**Spessore 3 mm**

Padella svasata alta a saltare
con un manico tubolare inox "cool"

Straight frying pan, induction bottom, "Cool" handle

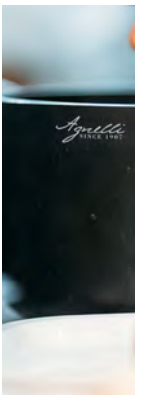
| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALSC111BSSPIC24 | **24** | 13 | 6,5 | € 59,48 |
| ALSC111BSSPIC28 | **28** | 15,5 | 7,2 | € 66,74 |
| ALSC111BSSPIC32 | **32** | 18,5 | 7,5 | € 76,97 |
| ALSC111BSSPIC36 | **36** | 22,5 | 8 | € 89,33 |



Coperchio con
ponticello inox

Lid

| Code | Ø cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| ALSA129SS16 | **16** | € 9,46 |
| ALSA129SS20 | **20** | € 11,84 |
| ALSA129SS24 | **24** | € 15,36 |
| ALSA129SS28 | **28** | € 20,65 |
| ALSA129SS32 | **32** | € 27,34 |
| ALSA129SS36 | **36** | € 33,11 |
| ALSA129SS40 | **40** | € 38,20 |



GENETIC MUTATION
SHARK SKIN
POWERED GREBLON TECHNOLOGY

PER COTTURA A GAS
*Gas*

PER COTTURA ELETTRICA
*Electric*

PER COTTURA RADIANTE
*Radiant*

PER COTTURA A INDUZIONE
*Induction*

W/°K 225

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
*Heat conductivity*

DURATA
*Durability*

ECOLOGICO RICICLABILE
*Ecological 100% recycling*

100%

PESO SPECIFICO
*Specific weight*

Ps 2,7

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [ DLgs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

SHARK SKIN

RIVESTIMENTO
*Shark Skin - Powered Greblon Technology non-stick coating*

ACCIAIO

MANICATURA NIKEL FREE
*Handle Stainless steel*

3 mm

SPESSORE
MATERIAL THICKNESS



## Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|---|
| ALSA104GPI20 | **20** | 14,5 | 8 | 1,7 | € 89,28 |
| ALSA104GPI24 | **24** | 18 | 11 | 3,3 | € 105,35 |
| ALSA104GPI28 | **28** | 22 | 13 | 5,6 | € 127,01 |
| ALSA104GPI32 | **32** | 24,5 | 15,5 | 9 | € 154,03 |

Antiaderente





## Casseruola alta con un manico tubolare inox "cool"

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

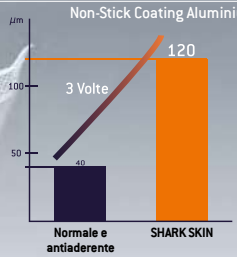
| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|---|
| ALSC105GPIC16 | **16** | 13 | 8 | 1,7 | € 77,19 |
| ALSC105GCPI20 | **20** | 14,5 | 11 | 3,3 | € 87,41 |
| ALSC105GPIC24 | **24** | 18 | 13 | 5,6 | € 101,44 |
| ALSC105GPIC28 | **28** | 22 | 15,5 | 9 | € 126,09 |

**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*

Agnelli SINCE 1907

# Shark Skin - Powered Greblon Technology

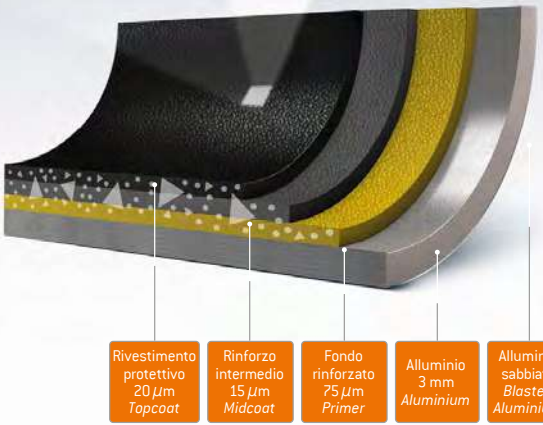



L'ANTIADERENTE PIÙ RESISTENTE OGGI SUL MERCATO

*The most durable non-stick coating on the market today*

Antiaderente




Agnelli reinterpreta lo strumento di cottura:
**"Shark Skin - Powered Greblon Technology"**
estremamente resistente all'abrasione.
La superficie ruvida è in grado di esaltare le cotture più tecniche. "L'alta rugosità" forma micro crateri in grado di fornire prestazioni di durata e di distribuzione di calore mai raggiunte.
Una vera mutazione genetica, nel mondo delle cotture antiaderenti professionali.

- Estrema durata
- Altissima qualità
- Privo di PFOA

*Agnelli reinterprets the cooking tool:*
*"Shark Skin - Powered Greblon Technology" extremely resistant to abrasion. The rough surface is able to enhance the most technical cooking.*
*"The high roughness forms micro craters that can provide durability performance and heat distribution never achieved."*
*A real genetic mutation in the world of professional nonstick cooking.*

- *Extremely long-lasting*
- *Remarkably good*
- *PFOA free*



## Casseruola bassa con un manico tubolare inox "cool"

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|---|
| ALSC107GPIC20 | **20** | 14,5 | 9 | 4,1 | € 79,53 |
| ALSC107GPIC24 | **24** | 18 | 9,5 | 6,4 | € 90,65 |
| ALSC107GPIC28 | **28** | 22 | 10,5 | 8,4 | € 107,72 |



## Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|---|
| ALSA106GPI20 | **20** | 14,5 | 9 | 4,1 | € 80,83 |
| ALSA106GPI24 | **24** | 18 | 9,5 | 6,4 | € 94,01 |
| ALSA106GPI28 | **28** | 22 | 10,5 | 8,4 | € 110,07 |
| ALSA106GPI32 | **32** | 24,5 | 11,5 | 11,5 | € 134,01 |







## Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALSA110GPI20 | **20** | 14,5 | 5,5 | € 75,68 |
| ALSA110GPI24 | **24** | 18 | 6 | € 84,19 |
| ALSA110GPI28 | **28** | 22 | 6,5 | € 96,84 |
| ALSA110GPI32 | **32** | 24,5 | 7 | € 109,63 |



## Padella svasata alta con un manico tubolare inox "cool"

Frypan, 1 tubular handle

| Code | Ø cm | Ø disco ind. cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALSC111BGPIC24 | **24** | 12,52 | 6,5 | € 71,31 |
| ALSC111BGPIC28 | **28** | 15 | 7 | € 78,74 |
| ALSC111BGPIC32 | **32** | 18,5 | 7,5 | € 87,43 |
| ALSC111BGPIC36 | **36** | 22,5 | 8 | € 100,29 |

GENETIC MUTATION
SHARK SKIN
POWERED GREBLON TECHNOLOGY

PER COTTURA A GAS
*Gas*

PER COTTURA ELETTRICA
*Electric*

PER COTTURA RADIANTE
*Radiant*

Antiaderente

W/°K 225
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
*Heat conductivity*

DURATA
*Durability*

100%
ECOLOGICO RICICLABILE
*Ecological 100% recycling*

Ps 2,7
PESO SPECIFICO
*Specific weight*

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
*Legal conformity*
Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [ DLgs 25/01/1992, n.108) DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

SHARK SKIN
RIVESTIMENTO
*Shark Skin - Powered Greblon*
*Technology non-stick coating*

ACCIAIO
MANICATURA NIKEL FREE
*Handle Stainless steel*

3 mm
SPESSORE
MATERIAL THICKNESS



## Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALSA104G16 | **16** | 8 | 1,7 | € 42,15 |
| ALSA104G20 | **20** | 11 | 3,3 | € 51,73 |
| ALSA104G24 | **24** | 13 | 5,6 | € 69,60 |
| ALSA104G28 | **28** | 15,5 | 9 | € 106,17 |
| ALSA104G32 | **32** | 17 | 12,5 | € 134,54 |
| ALSA104G36 | **36** | 19 | 18 | € 166,32 |
| ALSA104G40 | **40** | 21 | 26 | € 201,47 |



## Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALSA106G24 | **24** | 9 | 4,1 | € 62,78 |
| ALSA106G28 | **28** | 9,5 | 6,4 | € 91,34 |
| ALSA106G32 | **32** | 10,5 | 8,4 | € 116,02 |
| ALSA106G36 | **36** | 11,5 | 11,5 | € 131,84 |
| ALSA106G40 | **40** | 14 | 17,6 | € 161,51 |



## Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALSA110G20 | **20** | 4,5 | € 36,85 |
| ALSA110G24 | **24** | 5,5 | € 46,75 |
| ALSA110G28 | **28** | 6 | € 60,60 |
| ALSA110G32 | **32** | 6,5 | € 71,67 |
| ALSA110G36 | **36** | 7 | € 91,88 |
| ALSA110G40 | **40** | 7,5 | € 107,82 |



**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*



Casseruola alta con un manico tubolare inox "cool"

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALSC105GC16 | **16** | 8 | 1,7 | € 43,37 |
| ALSC105GC20 | **20** | 11 | 3,3 | € 50,75 |
| ALSC105GC24 | **24** | 13 | 5,6 | € 68,56 |
| ALSC105GC28 | **28** | 15,5 | 9 | € 106,17 |



Casserole bassa con un manico tubolare inox "cool"

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALSC107GC24 | **24** | 9 | 4,1 | € 62,78 |
| ALSC107GC28 | **28** | 9,5 | 6,4 | € 91,34 |
| ALSC107GC32 | **32** | 10,5 | 8,4 | € 116,02 |







Padella svasata bassa
con un manico tubolare inox "cool"

Frypan, 1 tubular handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALSC111BBGC20 | **20** | 4,5 | € 33,91 |
| ALSC111BBGC24 | **24** | 5 | € 42,49 |
| ALSC111BBGC28 | **28** | 5 | € 52,93 |
| ALSC111BBGC32 | **32** | 5 | € 62,79 |
| ALSC111BBGC36 | **36** | 5,5 | € 78,71 |
| ALSC111BBGC40 | **40** | 6 | € 90,08 |



Padella svasata alta
con un manico tubolare inox "cool"

Frypan, 1 tubular handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALSC111BGC20 | **20** | 5,5 | € 35,89 |
| ALSC111BGC24 | **24** | 6,5 | € 44,65 |
| ALSC111BGC28 | **28** | 7 | € 57,54 |
| ALSC111BGC32 | **32** | 7,5 | € 68,57 |
| ALSC111BGC36 | **36** | 8 | € 87,60 |
| ALSC111BGC40 | **40** | 8,5 | € 102,02 |

**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*

# Al-Black 5 mm radiante

Al Black 5mm Non-Stick Coating Aluminium

PER COTTURA A GAS
*Gas*

PER COTTURA ELETTRICA
*Electric*

PER COTTURA RADIANTE
*Radiant*

W/°K 225

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
*Heat conductivity*

DURATA
*Durability*

ECOLOGICO RICICLABILE
*Ecological 100% recycling*

100%

PESO SPECIFICO
*Specific weight*

Ps 2,7

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [ DLgs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

ANTIADERENTE

RIVESTIMENTO
*non-stick coating*

MANICATURA NIKEL FREE
*Handle Stainless steel*

ACCIAIO

5 mm

SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

Antiaderente



## Casseruola alta radiante con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALSA2104SS16 | **16** | 8 | 1,7 | € 48,06 |
| ALSA2104SS20 | **20** | 11,5 | 3,3 | € 62,49 |
| ALSA2104SS24 | **24** | 14 | 5,6 | € 84,07 |
| ALSA2104SS28 | **28** | 16 | 9 | € 116,69 |
| ALSA2104SS32 | **32** | 18 | 12,5 | € 137,71 |
| ALSA2104SS36 | **36** | 19,5 | 18 | € 172,11 |



## Casseruola bassa radiante con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALSA2106SS20 | **20** | 7 | 2,5 | € 54,91 |
| ALSA2106SS24 | **24** | 9 | 4,1 | € 70,37 |
| ALSA2106SS28 | **28** | 9,2 | 6,4 | € 96,67 |
| ALSA2106SS32 | **32** | 10,5 | 8,4 | € 117,71 |
| ALSA2106SS36 | **36** | 11,5 | 11,5 | € 141,36 |
| ALSA2106SS40 | **40** | 14 | 17,6 | € 157,73 |



## Casseruola bassa radiante con un manico tubolare inox "cool"

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALSC2107SSC20 | **20** | 7 | 2,5 | € 56,32 |
| ALSC2107SSC24 | **24** | 9 | 4,1 | € 72,91 |
| ALSC2107SSC28 | **28** | 9,2 | 6,4 | € 99,04 |
| ALSC2107SSC32 | **32** | 10,5 | 8,4 | € 123,16 |

**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*

Al-Black 5mm Non-Stick Coating Aluminium



## Tegame radiante con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALSA2110SS20 | **20** | 4,5 | € 46,21 |
| ALSA2110SS24 | **24** | 4,5 | € 56,55 |
| ALSA2110SS28 | **28** | 5 | € 67,43 |
| ALSA2110SS32 | **32** | 6 | € 81,65 |
| ALSA2110SS36 | **36** | 7 | € 98,35 |
| ALSA2110SS40 | **40** | 7,5 | € 108,12 |
| ALSA2110SS45 | **45** | 8 | € 119,88 |
| ALSA2110SS50 | **50** | 8,5 | € 137,21 |





## Casseruola alta radiante con un manico tubolare inox "cool"

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALSC2105SSC16 | **16** | 8 | 1,5 | € 49,03 |
| ALSC2105SSC20 | **20** | 11,5 | 3,3 | € 64,47 |
| ALSC2105SSC24 | **24** | 14 | 5,6 | € 86,10 |



## Padella radiante con un manico tubolare inox "cool"

Straight frying pan, rectified bottom. "Cool" handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALSC2111SSC20 | **20** | 4,5 | € 47,25 |
| ALSC2111SSC24 | **24** | 4,5 | € 57,50 |
| ALSC2111SSC28 | **28** | 5 | € 68,31 |
| ALSC2111SSC32 | **32** | 6 | € 83,40 |
| ALSC2111SSC36 | **36** | 7 | € 99,46 |
| ALSC2111SSC40 | **40** | 7,5 | € 109,91 |



## Padella radiante con un manico in stile francese

French pan with flat iron handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALSA2111FBSS20 | **20** | 4,5 | € 31,67 |
| ALSA2111FBSS24 | **24** | 4,5 | € 39,09 |
| ALSA2111FBSS28 | **28** | 5 | € 45,00 |
| ALSA2111FBSS32 | **32** | 6 | € 52,32 |
| ALSA2111FBSS36 | **36** | 7 | € 61,36 |
| ALSA2111FBSS40 | **40** | 7,5 | € 73,98 |

## Coperchio con ponticello inox

Lid



| Code | Ø cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| ALSA129SS16 | **16** | € 9,46 |
| ALSA129SS20 | **20** | € 11,84 |
| ALSA129SS24 | **24** | € 15,36 |
| ALSA129SS28 | **28** | € 20,65 |
| ALSA129SS32 | **32** | € 27,34 |
| ALSA129SS36 | **36** | € 33,11 |
| ALSA129SS40 | **40** | € 38,20 |

# Alluminio radiante Antiaderente 5 mm

5mm Non-Stick Coating Aluminium

PER COTTURA A GAS
*Gas*

PER COTTURA ELETTRICA
*Electric*

PER COTTURA RADIANTE
*Radiant*

W/°K 225

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
*Heat conductivity*

***

DURATA
*Durability*

100%

ECOLOGICO RICICLABILE
*Ecological 100% recycling*

Ps 2,7

PESO SPECIFICO
*Specific weight*

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [ D.Lgs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

ANTIADERENTE

RIVESTIMENTO
*non-stick coating*

ACCIAIO

MANICATURA NIKEL FREE
*Handle Stainless steel*

5 mm

SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

Antiaderente



## Casseruola alta radiante con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALSA2104S20 | **20** | 11,5 | 1,7 | € 63,73 |
| ALSA2104S24 | **24** | 14 | 2,6 | € 84,90 |
| ALSA2104S28 | **28** | 16 | 3,3 | € 117,84 |
| ALSA2104S32 | **32** | 18 | 5,6 | € 139,05 |
| ALSA2104S36 | **36** | 19,5 | 9 | € 173,79 |
| ALSA2104S40 | **40** | 22 | 12,5 | € 214,24 |
| ALSA2104S45 | **45** | 25 | 18 | € 283,49 |



## Casseruola bassa radiante con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALSA2106S20 | **20** | 7 | 2,5 | € 54,91 |
| ALSA2106S24 | **24** | 8 | 3,7 | € 71,76 |
| ALSA2106S28 | **28** | 9 | 5,6 | € 98,60 |
| ALSA2106S32 | **32** | 10 | 8 | € 120,04 |
| ALSA2106S36 | **36** | 12 | 12 | € 144,16 |
| ALSA2106S40 | **40** | 13 | 16 | € 159,26 |
| ALSA2106S45 | **45** | 15 | 23 | € 197,04 |



## Tegame radiante con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles, rectified bottom

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALSA2110S20 | **20** | 4,5 | € 47,18 |
| ALSA2110S24 | **24** | 6 | € 58,27 |
| ALSA2110S28 | **28** | 6,5 | € 70,19 |
| ALSA2110S32 | **32** | 6,5 | € 84,12 |
| ALSA2110S36 | **36** | 7,5 | € 101,34 |
| ALSA2110S40 | **40** | 7,5 | € 111,40 |

**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*

5mm Non-Stick Coating Aluminium



Casseruola bassa radiante con un manico tubolare inox

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALSA2107S20 | **20** | 7 | 2,5 | € 54,20 |
| ALSA2107S24 | **24** | 8 | 3,7 | € 70,83 |
| ALSA2107S28 | **28** | 9 | 5,6 | € 96,22 |
| ALSA2107S32 | **32** | 10 | 8 | € 118,46 |



Casseruola alta radiante con un manico tubolare inox

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALSA2105S16 | **16** | 8 | 1,5 | € 46,72 |
| ALSA2105S18 | **18** | 10 | 2,6 | € 56,77 |
| ALSA2105S20 | **20** | 11,5 | 3,3 | € 62,65 |
| ALSA2105S24 | **24** | 14 | 5,6 | € 83,62 |
| ALSA2105S28 | **28** | 16 | 9 | € 115,14 |
| ALSA2105S32 | **32** | 18 | 12,5 | € 125,36 |







Padella radiante svasata alta "saltare" con un manico tubolare inox

Sauté pan, 1 s/s tubular handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALSA2111BS20 | **20** | 5,5 | € 45,23 |
| ALSA2111BS24 | **24** | 6,5 | € 53,03 |
| ALSA2111BS28 | **28** | 7 | € 64,69 |
| ALSA2111BS32 | **32** | 7,5 | € 80,16 |
| ALSA2111BS36 | **36** | 8 | € 97,02 |
| ALSA2111BS40 | **40** | 8,5 | € 110,34 |



Padella radiante svasata alta "saltare" con un manico tubolare inox "cool"

Sautè pan, 5 mm (3/16") thick, "Cool" handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALSC2111BSC20 | **20** | 5,5 | € 46,89 |
| ALSC2111BSC24 | **24** | 6,5 | € 54,88 |
| ALSC2111BSC28 | **28** | 7 | € 66,06 |
| ALSC2111BSC32 | **32** | 7,5 | € 82,80 |
| ALSC2111BSC36 | **36** | 8 | € 100,12 |
| ALSC2111BSC40 | **40** | 8,5 | € 113,28 |

**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*



Padella radiante con un manico tubolare inox

Straight frying pan, s/s tubular handle, rectified bottom

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALSA2111S16 | **16** | 4 | € 41,01 |
| ALSA2111S20 | **20** | 4,5 | € 47,65 |
| ALSA2111S24 | **24** | 6 | € 58,84 |
| ALSA2111S28 | **28** | 6,5 | € 70,19 |
| ALSA2111S32 | **32** | 6,5 | € 84,12 |
| ALSA2111S36 | **36** | 7,5 | € 101,34 |
| ALSA2111S40 | **40** | 7,5 | € 111,40 |



Padella radiante con un manico tubolare inox "cool"

Straight frying pan, 5 mm (3/16") thick, rectified bottom, "Cool" handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALSC2111SC20 | **20** | 4,5 | € 49,13 |
| ALSC2111SC24 | **24** | 5 | € 61,00 |
| ALSC2111SC28 | **28** | 6 | € 72,47 |
| ALSC2111SC32 | **32** | 6,5 | € 86,74 |
| ALSC2111SC36 | **36** | 7,5 | € 103,46 |
| ALSC2111SC40 | **40** | 7,5 | € 115,42 |



Wok radiante fondo piano con un manico tubolare inox

Wok with flat bottom

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALSA2111WPS28 | **28** | 9,5 | € 82,58 |
| ALSA2111WPS32 | **32** | 10 | € 104,65 |



Wok radiante fondo svasato con un manico tubolare inox

Wok with shaped bottom

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALSA2111WS28 | **28** | 9,10 | € 98,25 |
| ALSA2111WS32 | **32** | 10 | € 118,61 |



Padella radiante "mantecare" salta pasta e riso con un manico tubolare inox

Curved sauté pan with s/s tubular handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALSA2111BMS20 | **20** | 9 | € 51,38 |
| ALSA2111BMS24 | **24** | 9,5 | € 70,19 |
| ALSA2111BMS28 | **28** | 10 | € 82,46 |
| ALSA2111BMS32 | **32** | 10,5 | € 102,44 |
| ALSA2111BMS36 | **36** | 11 | € 125,04 |







**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*

# Al-Black 3 mm

Al-Black 3mm Non-Stick Coating
Aluminium

PER COTTURA A GAS
*Gas*

PER COTTURA ELETTRICA
*Electric*

PER COTTURA RADIANTE
*Radiant*

W/°K 225

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
*Heat conductivity*

****

DURATA
*Durability*

100%

ECOLOGICO RICICLABILE
*Ecological 100% recycling*

Ps 2,7

PESO SPECIFICO
*Specific weight*

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I., DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [ DLgs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

ANTIADERENTE

RIVESTIMENTO
*non-stick coating*

ACCIAIO

MANICATURA NIKEL FREE
*Handle Stainless steel*

3 mm

SPESSORE
MATERIAL THICKNESS



## Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALSA104SS16 | **16** | 8 | 1,7 | € 39,45 |
| ALSA104SS20 | **20** | 11 | 3,3 | € 47,01 |
| ALSA104SS24 | **24** | 13 | 5,6 | € 62,65 |
| ALSA104SS28 | **28** | 15,5 | 9 | € 96,51 |
| ALSA104SS32 | **32** | 17 | 12,5 | € 121,09 |
| ALSA104SS36 | **36** | 19 | 18 | € 149,70 |



## Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALSA106SS20 | **20** | 7 | 2,5 | € 45,94 |
| ALSA106SS24 | **24** | 9 | 4,1 | € 57,07 |
| ALSA106SS28 | **28** | 9,5 | 6,4 | € 83,04 |
| ALSA106SS32 | **32** | 10,5 | 8,4 | € 105,48 |
| ALSA106SS36 | **36** | 11,5 | 11,5 | € 119,85 |
| ALSA106SS40 | **40** | 14 | 17,6 | € 145,35 |



## Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALSA110SS20 | **20** | 4,5 | € 33,51 |
| ALSA110SS24 | **24** | 5,5 | € 42,05 |
| ALSA110SS28 | **28** | 6 | € 54,54 |
| ALSA110SS32 | **32** | 6,5 | € 63,86 |
| ALSA110SS36 | **36** | 7 | € 83,52 |
| ALSA110SS40 | **40** | 7,5 | € 97,03 |

**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*



Casseruola bassa con un manico inox "cool"

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALSC107SSC20 | **20** | 7 | 2,5 | € 48,21 |
| ALSC107SSC24 | **24** | 9 | 4,1 | € 59,93 |
| ALSC107SSC28 | **28** | 9,5 | 6,4 | € 87,19 |
| ALSC107SSC32 | **32** | 10,5 | 8,4 | € 110,73 |



Casseruola alta con un manico inox "cool"

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALSC105SSC16 | **16** | 8 | 1,7 | € 41,39 |
| ALSC105SSC20 | **20** | 11 | 3,3 | € 47,91 |
| ALSC105SSC24 | **24** | 13 | 5,6 | € 64,14 |





Padella svasata bassa con un manico tubolare inox "cool"

Low sautè pan. "Cool" handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALSC111BBSSC20 | **20** | 4,5 | € 30,61 |
| ALSC111BBSSC24 | **24** | 5 | € 35,95 |
| ALSC111BBSSC28 | **28** | 5 | € 42,14 |
| ALSC111BBSSC32 | **32** | 5 | € 50,14 |
| ALSC111BBSSC36 | **36** | 5,5 | € 58,69 |
| ALSC111BBSSC40 | **40** | 6 | € 68,42 |



Padella svasata alta "saltare" con un manico tubolare inox "cool"

Sautè pan. "Cool" handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALSC111BSSC20 | **20** | 5,5 | € 32,77 |
| ALSC111BSSC24 | **24** | 6,5 | € 41,21 |
| ALSC111BSSC28 | **28** | 7 | € 47,90 |
| ALSC111BSSC32 | **32** | 7,5 | € 57,10 |
| ALSC111BSSC36 | **36** | 8 | € 67,26 |
| ALSC111BSSC40 | **40** | 8,5 | € 78,47 |





Coperchio con ponticello inox

Lid

| Code | Ø cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| ALSA129SS16 | **16** | € 9,46 |
| ALSA129SS20 | **20** | € 11,84 |
| ALSA129SS24 | **24** | € 15,36 |
| ALSA129SS28 | **28** | € 20,65 |
| ALSA129SS32 | **32** | € 27,34 |
| ALSA129SS36 | **36** | € 33,11 |
| ALSA129SS40 | **40** | € 38,20 |

**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*

# Alluminio
# Antiaderente 3 mm
3mm Non-Stick Coating Aluminium

PER COTTURA A GAS
*Gas*

PER COTTURA ELETTRICA
*Electric*

PER COTTURA RADIANTE
*Radiant*

W/°K 225
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
*Heat conductivity*

DURATA
*Durability*

100%
ECOLOGICO RICICLABILE
*Ecological 100% recycling*

Ps 2,7
PESO SPECIFICO
*Specific weight*

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [ DLgs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

ANTIADERENTE
RIVESTIMENTO
*non-stick coating*

ACCIAIO
MANICATURA NIKEL FREE
*Handle Stainless steel*

3 mm
SPESSORE
MATERIAL THICKNESS



## Casseruola alta con due maniglie inox
Saucepot, 2 s/s handles

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALSA104S16 | **16** | 8 | 1,7 | € 39,45 |
| ALSA104S18 | **18** | 10 | 2,6 | € 42,81 |
| ALSA104S20 | **20** | 11 | 3,3 | € 47,03 |
| ALSA104S24 | **24** | 13 | 5,6 | € 63,26 |
| ALSA104S28 | **28** | 15,5 | 9 | € 96,53 |
| ALSA104S32 | **32** | 17 | 12,5 | € 122,31 |
| ALSA104S36 | **36** | 19 | 18 | € 151,20 |
| ALSA104S40 | **40** | 21 | 26 | € 183,14 |
| ALSA104S45 | **45** | 24 | 35 | € 212,17 |



## Casseruola bassa con due maniglie inox
Casserole pot, 2 s/s handles

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALSA106S24 | **24** | 9 | 4,1 | € 57,07 |
| ALSA106S28 | **28** | 9,5 | 6,4 | € 83,05 |
| ALSA106S32 | **32** | 10,5 | 8,4 | € 105,48 |
| ALSA106S36 | **36** | 11,5 | 11,5 | € 119,86 |
| ALSA106S40 | **40** | 14 | 17,6 | € 146,83 |
| ALSA106S45 | **45** | 16 | 26,3 | € 175,25 |



## Casseruola bassa con un manico tubolare inox
Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALSA107S24 | **24** | 9 | 4,1 | € 57,07 |
| ALSA107S28 | **28** | 9,5 | 6,4 | € 83,05 |



## Padella "mantecare" salta pasta e riso con un manico tubolare inox

Curved sauté pan with s/s tubular handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALSA111BMS20 | **20** | 9 | € 41,37 |
| ALSA111BMS24 | **24** | 9,5 | € 51,37 |
| ALSA111BMS28 | **28** | 10 | € 60,47 |
| ALSA111BMS32 | **32** | 10,5 | € 74,15 |
| ALSA111BMS36 | **36** | 11 | € 85,95 |



## Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALSA110S20 | **20** | 4,5 | € 33,51 |
| ALSA110S24 | **24** | 5,5 | € 42,48 |
| ALSA110S28 | **28** | 6 | € 55,08 |
| ALSA110S32 | **32** | 6,5 | € 65,15 |
| ALSA110S36 | **36** | 7 | € 83,52 |
| ALSA110S40 | **40** | 7,5 | € 98,01 |
| ALSA110S45 | **45** | 8 | € 143,03 |
| ALSA110S50 | **50** | 8,5 | € 215,73 |
| ALSA110S60 | **60** | 9 | € 267,41 |



## Padella svasata bassa con un manico tubolare inox

Low sauté pan, 1 s/s tubular handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALSA111BBS20 | **20** | 4,5 | € 31,01 |
| ALSA111BBS24 | **24** | 5 | € 38,87 |
| ALSA111BBS28 | **28** | 5 | € 48,82 |
| ALSA111BBS32 | **32** | 5 | € 58,17 |
| ALSA111BBS36 | **36** | 5,5 | € 72,93 |
| ALSA111BBS40 | **40** | 6 | € 83,60 |



## Casseruola alta con un manico tubolare inox

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALSA105S16 | **16** | 8 | 1,7 | € 39,45 |
| ALSA105S18 | **18** | 10 | 2,6 | € 42,38 |
| ALSA105S20 | **20** | 11 | 3,3 | € 46,53 |
| ALSA105S24 | **24** | 13 | 5,6 | € 62,33 |
| ALSA105S28 | **28** | 15,5 | 9 | € 96,53 |



## Padella svasata alta "saltare" con un manico tubolare inox

Sauté pan, 1 s/s tubular handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALSA111BS20 | **20** | 5,5 | € 32,59 |
| ALSA111BS24 | **24** | 6,5 | € 41,32 |
| ALSA111BS28 | **28** | 7 | € 53,05 |
| ALSA111BS32 | **32** | 7,5 | € 63,38 |
| ALSA111BS36 | **36** | 8 | € 81,25 |
| ALSA111BS40 | **40** | 8,5 | € 94,41 |
| ALSA111BS45 | **45** | 10 | € 139,05 |



## Padella diritta "friggere" con un manico tubolare inox

Straight frying pan, 1 s/s tubular handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALSA111S20 | **20** | 4,5 | € 32,59 |
| ALSA111S24 | **24** | 5,5 | € 41,32 |
| ALSA111S28 | **28** | 6 | € 53,57 |
| ALSA111S32 | **32** | 6,5 | € 63,38 |
| ALSA111S36 | **36** | 7 | € 81,25 |
| ALSA111S40 | **40** | 7,5 | € 95,34 |
| ALSA111S45 | **45** | 8 | € 139,05 |
| ALSA111S50 | **50** | 8,5 | € 207,80 |
| ALSA111S60 | **60** | 9 | € 257,61 |





**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*



Padella svasata alta "saltare"
con un manico tubolare inox "cool"

Sautè pan, 3 mm (1/8") thick, "Cool" handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALSC111BSC20 | **20** | 5,5 | € 34,20 |
| ALSC111BSC24 | **24** | 6,5 | € 42,52 |
| ALSC111BSC28 | **28** | 7 | € 54,79 |
| ALSC111BSC32 | **32** | 7,5 | € 65,29 |
| ALSC111BSC36 | **36** | 8 | € 83,44 |
| ALSC111BSC40 | **40** | 8,5 | € 97,18 |



Padella svasata bassa con un manico tubolare inox "cool"

Low sautè pan, 3 mm (1/8") thick, "Cool" handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALSC111BBSC20 | **20** | 4,5 | € 32,29 |
| ALSC111BBSC24 | **24** | 4,5 | € 40,47 |
| ALSC111BBSC28 | **28** | 5 | € 50,41 |
| ALSC111BBSC32 | **32** | 5 | € 59,79 |
| ALSC111BBSC36 | **36** | 5,5 | € 74,96 |
| ALSC111BBSC40 | **40** | 6 | € 85,78 |



Padella dritta "friggere" con un manico tubolare inox "cool"

Straight frying pan, 3 mm (1/8") thick, "Cool" handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALSC111SC20 | **20** | 4,5 | 34,50 € |
| ALSC111SC24 | **24** | 5,5 | 43,10 € |
| ALSC111SC28 | **28** | 6 | 59,78 € |
| ALSC111SC32 | **32** | 6,5 | 65,44 € |
| ALSC111SC36 | **36** | 7 | 83,60 € |
| ALSC111SC40 | **40** | 7,5 | 97,33 € |



Tegame ovale per pesce con due maniglie inox

Oval fish pan, 2 s/s handles

| Code | cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALSA120S30 | **30x19** | 6 | € 54,40 |
| ALSA120S34 | **34x23** | 6,5 | € 59,17 |



Casseruola ovale con due maniglie inox e coperchio

Oval saucepot, 2 s/s handles and lid

| Code | cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALSA126S32 | **32x22** | 14 | 7,74 | € 101,62 |
| ALSA126S36 | **36x25** | 15,5 | 10,96 | € 125,28 |



Rostiera rettangolare con due maniglie snodate

Rectangular roasting plate, 2 folding handles

| Code | est. cm | int. cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALSA150S30 | **33x24,8** | **30x23** | 6,5 | € 81,85 |
| ALSA150S35 | **38,5x28,3** | **35x26** | 7 | € 90,94 |
| ALSA150S40 | **42,7x29,7** | **40x28** | 8 | € 101,78 |
| ALSA150S45 | **48x31,8** | **45x30** | 8,5 | € 122,80 |
| ALSA150S50 | **53,7x34,7** | **50x33** | 9 | € 144,76 |
| ALSA150S60 | **63,5x42** | **60x40** | 10 | € 191,51 |



Padella ovale svasata per pesce con un manico tubolare inox

Oval frypan, 1 s/s tubular handle

| Code | cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALSA121BS40 | **40x28** | 4,5 | € 115,97 |
| ALSA121BS45 | **45x32** | 4,5 | € 125,15 |





Padella crespelle (per crêpes) con un manico tubolare inox

Pancake pan (for crêpes)

| Code | Ø cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| ALSA111CR24 | **24** | € 37,57 |



Paiolo con un manico tubolare e una maniglia inox

Polenta pot, s/s handle and hand grip

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALSA165S24 | **24** | 14 | 4,5 | € 68,99 |
| ALSA165S26 | **26** | 17 | 6 | € 76,56 |
| ALSA165S28 | **28** | 17 | 7 | € 88,32 |
| ALSA165S30 | **30** | 18 | 8 | € 95,73 |
| ALSA165S32 | **32** | 19 | 10 | € 107,50 |

# Alluminio Antiaderente 3 mm effetto pietra

3mm Non-Stick Coating Aluminium stone effect



Padella svasata alta "saltare" con un manico tubolare inox "cool"

Sautè pan, "Cool" handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALSA111BINF20 | **20** | 5,5 | € 37,71 |
| ALSA111BINF24 | **24** | 6,5 | € 40,72 |
| ALSA111BINF28 | **28** | 7 | € 46,10 |
| ALSA111BINF32 | **32** | 7,5 | € 53,87 |
| ALSA111BINF36 | **36** | 8 | € 61,72 |
| ALSA111BINF40 | **40** | 8,5 | € 68,37 |



Padella svasata bassa con un manico tubolare inox "cool"

Low sautè pan, 3 mm thick. "Cool" handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALSA111BBINF20 | **20** | 4,5 | € 36,79 |
| ALSA111BBINF24 | **24** | 5 | € 40,00 |
| ALSA111BBINF28 | **28** | 5 | € 44,45 |
| ALSA111BBINF32 | **32** | 5 | € 51,96 |
| ALSA111BBINF36 | **36** | 7,5 | € 58,58 |
| ALSA111BBINF40 | **40** | 7,5 | € 64,94 |



**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*

# Family Cooking
# Alluminio
Aluminium Cooking Line

PER COTTURA A GAS
*Gas*

PER COTTURA ELETTRICA
*Electric*

PER COTTURA RADIANTE
*Radiant*

2 mm
SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

W/°K 225
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
*Heat conductivity*

***
DURATA
*Durability*

100%
ECOLOGICO RICICLABILE
*Ecological 100% recycling*

Ps 2,7
PESO SPECIFICO
*Specific weight*

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
*Legal conformity*
Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [ Dl.gs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

B-CRISTAL
RIVESTIMENTO
B-CRISTAL *Coating*

ACCIAIO/ ALLUMINIO
MANICATURA NIKEL FREE
*Handle Stainless steel/ ALUMINIUM*



Agnelli SINCE 1907



## Tegame con due maniglie inox
Omelette pan, 2 s/s handles

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| FAMA10SEL20 | **20** | 5,5 | € 30,31 |
| FAMA10SEL24 | **24** | 6,5 | € 34,56 |
| FAMA10SEL28 | **28** | 7 | € 42,67 |
| FAMA10SEL32 | **32** | 7,5 | € 52,57 |
| FAMA10SEL36 | **36** | 8 | € 60,85 |
| FAMA10SEL40 | **40** | 8,5 | € 69,93 |

Confezione da 6 pezzi
Packaging 6 pieces



## Padella svasata bassa con un manico inox
Low sauté pan, 1 s/s handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| FAMA11BBSEL20 | **20** | 4,5 | € 29,06 |
| FAMA11BBSEL24 | **24** | 5 | € 32,81 |
| FAMA11BBSEL28 | **28** | 5 | € 40,06 |
| FAMA11BBSEL32 | **32** | 5 | € 49,71 |
| FAMA11BBSEL36 | **36** | 5,5 | € 58,47 |
| FAMA11BBSEL40 | **40** | 6 | € 67,55 |



## Padella svasata alta "saltare" con un manico inox
Sauté pan, 1 s/s handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| FAMA11BSEL20 | **20** | 5,5 | € 30,31 |
| FAMA11BSEL24 | **24** | 6,5 | € 34,56 |
| FAMA11BSEL28 | **28** | 7 | € 42,67 |
| FAMA11BSEL32 | **32** | 7,5 | € 52,57 |
| FAMA11BSEL36 | **36** | 8 | € 60,85 |
| FAMA11BSEL40 | **40** | 8,5 | € 69,93 |

Antiaderente















## Casseruolino a 1 manico con becco a destra a servire in Copper 3

Copper 3 mini saucepan with 1 handle and spout on the right

| Code | Ø cm | H cm | Master | Inner | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|---|
| COTE105CIT05 | **5,4** | 3 | 12 | 1 | € 26,83 |
| COTE105CIT07 | **7,4** | 4 | 12 | 1 | € 33,69 |
| COTE105CIT09 | **9** | 5 | 12 | 1 | € 40,36 |
| COTE105CIT12S | **12,5** | 6 | 12 | 1 | € 55,45 |

NEW 2025



## Casseruolino a 1 manico con becco a destra a servire in 3ply

3ply mini saucepan with 1 handle and spout on the right

| Code | Ø cm | H cm | Master | Inner | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|---|
| ALUM10505 | **5,4** | 3 | 12 | 1 | € 24,27 |
| ALUM10507 | **7,4** | 4 | 12 | 1 | € 28,01 |
| ALUM10509 | **9** | 5 | 12 | 1 | € 32,82 |
| ALUM10512S | **12,5** | 6 | 12 | 1 | € 39,16 |

NEW 2025



NEW 2025

## Minipiatto martellato in Copper 3

Copper 3 mini-plate

| Code | Ø cm | H cm | Master | Inner | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|---|
| COTEPLATEM05 | **8,8** | 1,9 | 12 | 1 | € 18,00 |
| COTEPLATEM07 | **11,8** | 2,3 | 12 | 1 | € 23,60 |
| COTEPLATEM09 | **14** | 2,4 | 12 | 1 | € 28,90 |



NEW 2025

## Minipiatto martellato in 3ply

3ply mini-plate

| Code | Ø cm | H cm | Master | Inner | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|---|
| ALUMPLATEM05 | **8,8** | 1,9 | 12 | 1 | € 15,44 |
| ALUMPLATEM07 | **11,8** | 2,3 | 12 | 1 | € 19,10 |
| ALUMPLATEM09 | **14** | 2,4 | 12 | 1 | € 23,50 |



NEW 2025

## Mini alzata per minipiatto martellato

Mini stand for hammered mini-plate

| Code | Ø cm | H cm | Master | Inner | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|---|
| COIX158MS1 | **5,4-7,4** | 4 | 12 | 1 | € 5,00 |
| COIX158MS2 | **7,4-9** | 4 | 12 | 1 | € 6,25 |



NEW 2025

## Set completo di 3 minipiattini e 2 alzatine

Il set comprende:

N. 1 MINI PIATTINO IN 3PLY ALUM10505
N. 1 MINI PIATTINO IN 3PLY ALUM10507
N. 1 MINI PIATTINO IN 3PLY ALUM10509
N. 1 MINI ALZATINA COIX158MS1
N. 1 MINI ALZATINA COIX158MS2

The set includes:
N. 1 mini-plate in 3ply ALUM10505
N. 1 mini-plate in 3ply ALUM10507
N. 1 mini-plate in 3ply ALUM10509
N. 1 MINI STAND COIX158MS1
N. 1 MINI STAND COIX158MS2

| Code | IVA esc. |
|---|---|
| ALUM158KIT | € 70,00 |



## Casseruolino alto con due maniglie in ottone

Due-handle high little saucepot

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALMA10410 | **10** | 7 | 0,55 | € 24,50 |



## Casseruolino basso con due maniglie in ottone

Two-handle low little casserole pot

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALMA10610 | **10** | 4,5 | 0,35 | € 23,00 |



## Casseruolino alto con un manico in ottone

One-handle high little saucepan

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALMA10510 | **10** | 7 | 0,55 | € 21,91 |



## Casseruolino basso con un manico in ottone

One-handle low little casserole pan

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALMA10710 | **10** | 4,5 | 0,35 | € 21,00 |



## Padellino con un manico in ottone

Little pan

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALMA11110 | **10** | 3 | € 19,80 |
| ALMA11112 | **12** | 3,5 | € 20,43 |
| ALMA11114 | **14** | 4 | € 22,00 |
| ALMA11116 | **16** | 4 | € 23,00 |



**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*









Tegamino con due maniglie in ottone

Two-handle little omelette pan

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALMA11010 | **10** | 3 | € 23,50 |
| ALMA11012 | **12** | 3,5 | € 24,00 |
| ALMA11014 | **14** | 4 | € 24,50 |
| ALMA11016 | **16** | 4 | € 25,50 |
| ALMA11020S | **20** | 4,5 | € 27,50 |



Coperchio 1932 con ponticello in ottone

1932 collection lid with brass handle

| Code | cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| FAM02910 | **10** | € 10,40 |
| FAM02912 | **12** | € 11,20 |
| FAM02914 | **14** | € 11,20 |
| FAM02916 | **16** | € 12,08 |

**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*



Casseruolino alto con due maniglie inox

Due-handle high little saucepot

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALCX10412S | **12** | 7 | 0,79 | € 37,97 |
| ALCX10414S | **14** | 7,5 | 1,15 | € 39,85 |



Casseruolino basso con due maniglie inox

Two-handle low little casserole pot

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALCX10612S | **12** | 4,5 | 0,51 | € 36,88 |
| ALCX10614S | **14** | 5,5 | 0,85 | € 37,98 |






Casseruolino alto con un manico inox

One-handle high little saucepan

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALCX10512S | **12** | 7 | 0,79 | € 29,41 |
| ALCX10514S | **14** | 7,5 | 1,15 | € 31,30 |



Casseruolino basso con un manico inox

One-handle low little casserole pan

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALCX10712S | **12** | 4,5 | 0,51 | € 28,31 |
| ALCX10714S | **14** | 5,5 | 0,85 | € 29,41 |



Padellino con un manico inox

Little pan

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALCX11112S | **12** | 3,5 | € 28,31 |
| ALCX11114S | **14** | 4 | € 29,04 |



Tegamino con due maniglie inox

Two-handle little omelette pan

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALCX11012S | **12** | 3,5 | € 36,88 |
| ALCX11014S | **14** | 4 | € 37,61 |





**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*



## Casseruolino alto con un manico in ottone

Copper one-handle high little saucepan

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALCU105F10 | **10** | 6,5 | 0,51 | € 103,85 |
| ALCU105F12 | **12** | 7,5 | 0,85 | € 118,38 |
| ALCU105F14 | **14** | 8,5 | 1,31 | € 128,69 |



## Casseruolino basso con un manico in ottone

Copper one-handle low little casserole pan

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| COCU104M07 | **7** | 3,5 | 0,13 | € 60,00 |



## Casseruolino basso con un manico in ottone

Copper one-handle low little casserole pan

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALCU107F10 | **10** | 4 | 0,31 | € 96,06 |
| ALCU107F12 | **12** | 4,5 | 0,51 | € 110,67 |
| ALCU107F14 | **14** | 5,5 | 0,85 | € 120,98 |



## Tegamino con due maniglie in ottone

Copper two-handle little omelette pan

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALCM110M14 | **14** | 4 | € 104,41 |






Casseruolino basso con un manico in ottone fuso

Copper one-handle low little casserole pan

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| ALCU107F04 | **4** | 2,5 | 0,03 | € 58,82 |





Padellino svasato con un manico in ottone

Copper little pan

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| COCU111M10 | **10** | 2,7 | € 66,03 |



Padellino con un manico in ottone

Copper little pan

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALCM111M14 | **14** | 3,5 | € 104,41 |



**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*



Inserto in porcellana per art. 110 E 111 da cm 24

| Code | Ø cm | H cm | UDV | IVA esc. | |
|---|---|---|---|---|---|
| COCE11024WHT | **24,8** | 5,1 | 6 | € 16,54 | NEW 2025 |

Inserto in porcellana per art. 110 E 111 da cm 28

| Code | Ø cm | H cm | UDV | IVA esc. | |
|---|---|---|---|---|---|
| COCE11028WHT | **28,8** | 5,3 | 6 | € 23,18 | NEW 2025 |



Inserto in porcellana per art. 110 E 111 da cm 12

| Code | Ø cm | H cm | UDV | IVA esc. | |
|---|---|---|---|---|---|
| COCE11012WHT | **13** | 4 | 6 | € 5,01 | NEW 2025 |

Inserto in porcellana per art. 110 E 111 da cm 14

| Code | Ø cm | H cm | UDV | IVA esc. | |
|---|---|---|---|---|---|
| COCE11014WHT | **15** | 4 | 6 | € 5,73 | NEW 2025 |

Inserto in porcellana per art. 110 E 111 da cm 16

| Code | Ø cm | H cm | UDV | IVA esc. | |
|---|---|---|---|---|---|
| COCE11016WHT | **16,5** | 4 | 6 | € 7,45 | NEW 2025 |

Inserto in porcellana per art. 110 da cm 20

| Code | Ø cm | H cm | UDV | IVA esc. | |
|---|---|---|---|---|---|
| COCE11020WHT | **20,5** | 5 | 6 | € 12,41 | NEW 2025 |



Inserto in porcellana per art. 104 E 105 da cm 10

| Code | Ø cm | H cm | UDV | IVA esc. | |
|---|---|---|---|---|---|
| COCE10410WHT | **8,5** | 6,5 | 6 | € 4,54 | NEW 2025 |



- Porcellana da forno, resistente ad alte temperature fino a 500°
- Evitare "shock termici" e "sbalzi di temperatura"
- Evitare l'utilizzo in situazioni che possano compromettere la resistenza, (es. dal caldo al freddo, dal forno a piani d'appoggio in marmo o acciaio, da ambienti freddi al forno, ecc...)

- Porcelain for oven, resistant to high temperatures up to 500°C.
- The porcelain for oven can suffer "thermal shocks" and a sudden rise of temperature.
- Avoid its bad use in cases of lack of resistance (i.e. from hot to cold, from the oven to a flat murble or stainless steel surface, from a cold place to the oven, etc...)



Inserto in porcellana per art. 106 E 107 da cm 10

| Code | Ø cm | H cm | UDV | IVA esc. | |
|---|---|---|---|---|---|
| COCE10610WHT | **8,5** | 4,5 | 6 | € 3,47 | NEW 2025 |



## Chafing dish Elegance con coperchio a scomparsa

Roll Top Chafing Dish gel fire

| Code | cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| COIX3100RE64 | **64,2x47** | 42 | € 375,00 |

Misure bacinella interna: cm **53x32,5, H cm** 6,5



## Chafing dish con coperchio mobile

Lift Top Chafing Dish

| Code | cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| COIX3131 | **56x35,5** | 31 | 127,50 € |

Misure bacinella interna: cm **53x32,5, H cm** 6,5



## Combustibile liquido per chafing dishes a fiamma regolabile Conf. 24 Pz 175 gr./Cad.

Fuel for Chafing Dishes

| Code | Ø cm | H cm | * IVA esc. |
|---|---|---|---|
| 4HR | **8,6** | 4,4 | € 60,06 |

* prezzo a confezione



## Piastra elettrica 300 Watts 220v

Electric plate 300 watts 220V

| Code | pz | IVA esc. |
|---|---|---|
| COIX3177PE | **1** | € 95,00 |



## Chafing dish con mezzo coperchio rotante

Roll Half Top Chafing Dish

| Code | cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| COIX3177RS35 | **64x35** | 40 | € 232,00 |

Misure bacinella interna: cm **53x32,5, H cm** 6,5



## Secchiello champagne pesante liscio anodizzato

Champagne bucket, heavy alu anodized, smooth

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| FAMA80OR* | **20** | 18 | € 51,30 |
| FAMA80AR** | **20** | 18 | € 48,68 |

*** oro** - gold
**** argento** - silver





**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*

Buffet



## Vassoio frutti di mare

Seafood tray, aluminum

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| ALMA15824 | **24** | 4,5 | € 12,06 |
| ALMA15830 | **30** | 5,5 | € 19,00 |
| ALMA15836 | **36** | 5,5 | € 20,82 |
| ALMA15850 | **50** | 7,5 | € 41,97 |

NEW 2025

NUOVA MISURA DEL 30 PER MONOPORZIONI



## Vassoio per frutti di mare

Flat tray for oysters

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| COCU15824 | **24** | 4,5 | € 97,50 |
| COCU15836 | **36** | 5,5 | € 165,00 |



## Secchiello champagne Alluminio naturale martellato

Champagne bucket, alu natural, hammered

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| FAMA80B | **20** | 24 | € 21,71 |



## Supporto acciaio cromato

Chromed steel holder

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| COIX158B | **19-28** | 20 | € 11,55 |
| COIX158C | **30-40** | 20 | € 23,31 |



## Flambeau rame da sala (Senza padella)

Copper serving flambeau (without pan)

| Code | IVA esc. |
|---|---|
| COCUFLAMALCOOL | € 329,63 |



## Flambeau rame da sala (senza padella)

Copper serving flambeau (without pan)

| Code | IVA esc. |
|---|---|
| COCUFLAMGAS | € 381,94 |

**Bombola camping a 2 gaz R904 da 1,8 kg o R901 da 0,4 kg NON INCLUSE**

Camping gaz R904 or R901 NOT INCLUDED

# Slowcook Ghisa smaltata

Enamelled cast iron

| M | O | R |
|---|---|---|
| Nero opaco *Matt black* | Arancio *Orange* | Rosso *Red* |

PER COTTURA A GAS
*Gas*

PER COTTURA ELETTRICA
*Electric*

PER COTTURA RADIANTE
*Radiant*

PER COTTURA A INDUZIONE
*Induction*

PER COTTURA IN FORNO
*Oven*

W/K 55

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
*Heat conductivity*

DURATA
*Durability*

ECOLOGICO RICICLABILE
*Ecological 100% recycling*

100%

PESO SPECIFICO
*Specific weight*

$P_s$ 6,7

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [ DLgs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

SMALTO

RIVESTIMENTO
*Coating Enamel*

2-4mm

SPESSORE
MATERIAL THICKNESS



Casseruola con due maniglie in ghisa con coperchio

Round pot

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| COGHSRP10420M | **20** | 10 | 2,6 | € 148,74 |
| COGHSRP104200 | **20** | 10 | 2,6 | € 148,74 |
| COGHSRP10424M | **24** | 11 | 4,5 | € 163,46 |
| COGHSRP104240 | **24** | 11 | 4,5 | € 163,46 |
| COGHSRP10428M | **28** | 12 | 6,7 | € 199,85 |
| COGHSRP104280 | **28** | 12 | 6,7 | € 199,85 |
| COGHSRP10432M | **32** | 12 | 10 | € 244,33 |
| COGHSRP104320 | **32** | 12 | 10 | € 244,33 |
| COGHSRP10432R | **32** | 12 | 10 | € 244,33 |



Casseruola bassa con due maniglie in ghisa con coperchio

Round low pot

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| COGHSRP10624M | **24** | 6 | 2,4 | € 156,82 |
| COGHSRP106240 | **24** | 6 | 2,4 | € 156,82 |
| COGHSRP10628M | **28** | 6 | 3,4 | € 191,52 |
| COGHSRP106280 | **28** | 6 | 3,4 | € 191,52 |



Casseruola ovale con due maniglie in ghisa con coperchio

Oval pot

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| COGHSOP12625M | **25x20** | 10 | 3,3 | € 164,45 |
| COGHSOP126250 | **25x20** | 10 | 3,3 | € 164,45 |
| COGHSOP12629M | **29x22** | 14 | 4,8 | € 176,97 |
| COGHSOP126290 | **29x22** | 14 | 4,8 | € 176,97 |

**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*

Enamelled cast iron

| B | G | M | O | R | S | Y |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Blu *Blue* | Verde *Green* | Nero opaco *Matt black* | Arancio *Orange* | Rosso *Red* | Nero lucido *Shiny black* | Grigio *Grey* |



## Mini casseruola con due maniglie in ghisa con coperchio

Round mini pot

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| COGHSRP10410B | **10** | 6 | 0,36 | € 51,76 |
| COGHSRP10410G | **10** | 6 | 0,36 | € 51,76 |
| COGHSRP10410M | **10** | 6 | 0,36 | € 51,76 |
| COGHSRP10410O | **10** | 6 | 0,36 | € 51,76 |
| COGHSRP10410R | **10** | 6 | 0,36 | € 51,76 |
| COGHSRP10410S | **10** | 6 | 0,36 | € 51,76 |
| COGHSRP10410Y | **10** | 6 | 0,36 | € 51,76 |
| COGHSRP10414B | **14** | 6 | 0,8 | € 80,50 |
| COGHSRP10414G | **14** | 6 | 0,8 | € 80,50 |
| COGHSRP10414M | **14** | 6 | 0,8 | € 80,50 |
| COGHSRP10414O | **14** | 6 | 0,8 | € 80,50 |
| COGHSRP10414R | **14** | 6 | 0,8 | € 80,50 |
| COGHSRP10414S | **14** | 6 | 0,8 | € 80,50 |
| COGHSRP10414Y | **14** | 6 | 0,8 | € 80,50 |



## Mini casseruola ovale con due maniglie in ghisa con coperchio

Oval mini pot

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| COGHSOP12612B | **12x9** | 6 | 0,4 | € 51,76 |
| COGHSOP12612G | **12x9** | 6 | 0,4 | € 51,76 |
| COGHSOP12612M | **12x9** | 6 | 0,4 | € 51,76 |
| COGHSOP12612O | **12x9** | 6 | 0,4 | € 51,76 |
| COGHSOP12612R | **12x9** | 6 | 0,4 | € 51,76 |
| COGHSOP12612S | **12x9** | 6 | 0,4 | € 51,76 |
| COGHSOP12612Y | **12x9** | 6 | 0,4 | € 51,76 |







## Coperchio ghisa

Round lid (Additional)

| Code | Ø cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| COGHSRL12910B | **10** | € 23,16 |
| COGHSRL12910G | **10** | € 23,16 |
| COGHSRL12910M | **10** | € 23,16 |
| COGHSRL12910O | **10** | € 23,16 |
| COGHSRL12910R | **10** | € 23,16 |
| COGHSRL12910S | **10** | € 23,16 |
| COGHSRL12910Y | **10** | € 23,16 |



## Coperchio ovale ghisa

Oval lid (Additional)

| Code | Ø cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| COGHSOL12912B | **12x9** | € 23,16 |
| COGHSOL12912G | **12x9** | € 23,16 |
| COGHSOL12912M | **12x9** | € 23,16 |
| COGHSOL12912O | **12x9** | € 23,16 |
| COGHSOL12912R | **12x9** | € 23,16 |
| COGHSOL12912S | **12x9** | € 23,16 |
| COGHSOL12912Y | **12x9** | € 23,16 |

| M | O |
|---|---|
| Nero opaco *Matt black* | Arancio *Orange* |



Griglia bicolore con un manico e maniglia in ghisa

Cast iron bi-colour grill pan cast iron handle

| Code | cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| COGHSGP26260M | **26x26** | 4,1 | € 132,25 |
| COGHSGP262600 | **26x26** | 4,1 | € 132,25 |
| COGHSGP26320M | **26x32** | 5,7 | € 140,48 |
| COGHSGP263200 | **26x32** | 5,7 | € 140,48 |







**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*

Enamelled cast iron

M
Nero opaco
*Matt black*



## Griglia tonda con due maniglie in ghisa

Cast iron grill tray round cast iron short handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| C0GHSET30000M | **30** | 4,1 | € 81,00 |



## Mini griglia tonda con un manico in ghisa

Cast iron mini grill pan round cast iron handle

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| C0GHSMG16000M | **16** | 4,4 | € 54,33 |



## Mini piatto con due maniglie in ghisa

Cast iron mini pan round

| Code | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| C0GHSMP12000M | **12** | 3 | € 39,23 |
| C0GHSMP16000M | **16** | 3 | € 48,31 |
| C0GHSMP20000M | **20** | 3 | € 57,34 |



## Mini griglia con un manico in ghisa

Cast iron mini grill pan cast iron corner handle

| Code | cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| C0GHSMG16160M | **16X16** | 4,2 | € 48,31 |



## Vassoio in legno per mini casseruola ovale

Wooden tray for oval pot

| Code | cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| C0GHSWT12090 | **12x9** | € 20,13 |



## Vassoio in legno per mini casseruola tonda

Wooden tray for round pot

| Code | cm | IVA esc. |
|---|---|---|
| C0GHSWT10000 | **10** | € 20,13 |



## Griglia con due maniglie in ghisa

Cast iron grill tray cast iron short handle

| Code | cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| C0GHSET26260M | **26x26** | 4 | € 81,43 |
| C0GHSET26320M | **26x32** | 4 | € 85,57 |

# Pietra ollare
Ollar Stone

PER COTTURA A GAS
*Gas*

PER COTTURA ELETTRICA
*Electric*

PER COTTURA RADIANTE
*Radiant*

W/K 6,4

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
*Heat conductivity*

DURATA
*Durability*

80%

ECOLOGICO RICICLABILE
*Ecological 100% recycling*

Ps 27,95

PESO SPECIFICO
*Specific weight*

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.; DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [ DLgs 25/01/1992, n.108] DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

NESSUNO

RIVESTIMENTO
*Coating no one*

RAME

*Copper handles*

10 mm

SPESSORE
MATERIAL THICKNESS



Casseruola alta con due maniglie in rame e coperchio

Saucepot, 2 handles

| Code | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|---|---|---|---|---|
| C00L104C20 | **20** | 10 | 2,3 | € 190,19 |
| C00L104C22 | **22** | 10 | 2,8 | € 210,88 |
| C00L104C24 | **24** | 12 | 3,4 | € 227,42 |
| C00L104C26 | **26** | 12,2 | 4 | € 253,62 |
| C00L104C28 | **28** | 12 | 5,8 | € 334,66 |
| C00L104C30 | **30** | 12 | 6,7 | € 380,31 |

PER GLI ARTICOLI DELLE MISURE CM 26 - CM 28 - CM 30 NELLA CONFEZIONE È INSERITO ANCHE UNO SPARGIFIAMMA.

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



# Pietra

Stone Line



W/K 6,4

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
*Heat conductivity*

DURATA
*Durability*

80%

ECOLOGICO RICICLABILE
*Ecological 100% recycling*

Ps 27,95

PESO SPECIFICO
*Specific weight*

CONFORMITÀ ALLE LEGGI
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I., DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. ( DLgs 25/01/1992, n.108) DM 18/04/2007 n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

NESSUNO

RIVESTIMENTO
*Coating no one*

ACCIAIO

*Handle Stainless steel*

10 mm

SPESSORE
MATERIAL THICKNESS



Pietra quadrata con supporto in acciaio inox 18/10 e basamento in legno

Square stone plate with stainless steel 18/10 holder and wood base

| Code | cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| COLA100/LS | **25x25** | 4,5 | € 138,75 |



Pietra rettangolare con supporto in acciaio inox 18/10 e basamento in legno

Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder and wood base

| Code | cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| COLA200/LM | **25x30** | 4,5 | € 180,00 |



Pietra quadrata con supporto in acciaio inox 18/10

Square stone plate with stainless steel 18/10 holder

| Code | cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| COLA100/S | **25x25** | 2,8 | € 47,10 |



**Prezzo IVA Esclusa -** *Price VAT Excluded*



Pietra rettangolare a spigoli arrotondati con supporto in acciaio inox 18/10 e basamento in legno

Rectangular stone rounded corners plate with stainless steel 18/10 holder and wood base

| Code | cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| COLA250/LR | **25x35** | 4,5 | € 195,00 |





Pietra rettangolare con supporto in acciaio inox 18/10 e basamento in legno

Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder and wood base

| Code | cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| COLA300/LL | **29x40** | 4,5 | € 249,38 |



Pietra rettangolare a spigoli arrotondati con supporto in acciaio inox 18/10

Rectangular stone rounded corners plate with stainless steel 18/10 holder

| Code | cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| COLA250/R | **25x35** | 2,8 | € 91,88 |





Pietra rettangolare con supporto in acciaio inox 18/10

Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder

| Code | cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| COLA200/M | **25x30** | 2,8 | € 67,50 |



Pietra rettangolare con supporto in acciaio inox 18/10

Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder

| Code | cm | H cm | IVA esc. |
|---|---|---|---|
| COLA300/L | **29x40** | 2,5 | € 95,63 |

IQNET RECOGNISED CERTIFICATION

IGQ ISO 9001

Registrazione N° IT-10111/2 ISO 9001
Azienda con Sistema Qualità Certificato

Agnelli
SINCE 1907

BALDASSARE AGNELLI BERGAMO

AGNELLI
COMPLEMENTS
PARTNER IN CUCINA

Agnelli
SINCE 1907

Via Madonna, 20 - 24040 Lallio (BG) - Italia - Phone +39 035 204 711
e-mail Italy: info@agnelli.net - e-mail International: export@agnelli.net

Follow us on

www.pentoleagnelli.it