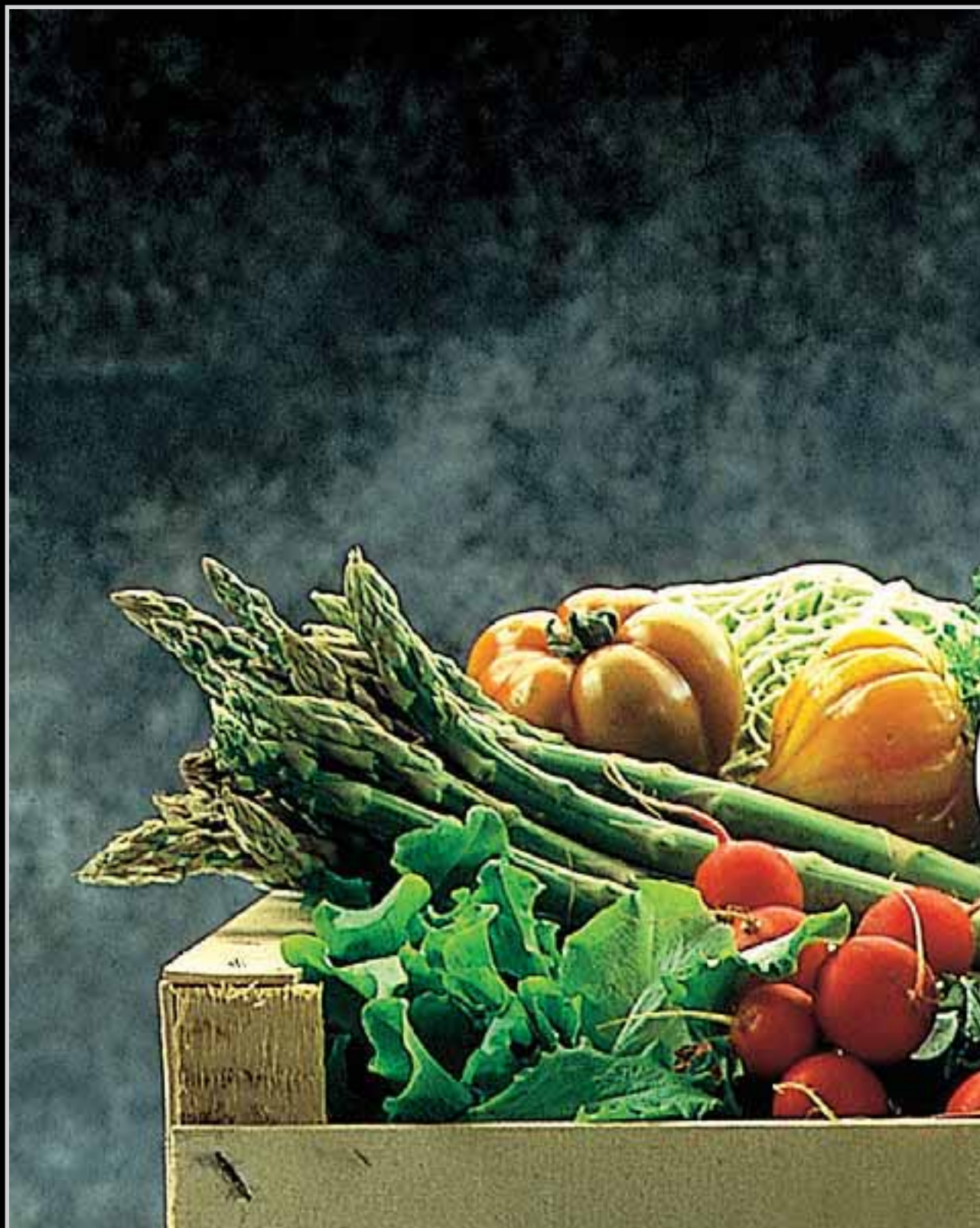


MEPRA

S. p. A.

IDEE PER LA CASA



CUCINA



1201



Ø cm. 20 - lt. 4
 Ø cm. 24 - lt. 7,7
 Ø 8 $\frac{2}{3}$ " - 4 $\frac{1}{8}$ Quarts
 Ø 9 $\frac{1}{2}$ " - 7 $\frac{2}{5}$ Quarts

Pentola alta
 Stock pot
 Marmite
 Gemüsetopf
 Olla alta

1211



Ø cm. 16 - lt. 1,9
 Ø 5 $\frac{1}{2}$ " - 1 Quart

Casseruola fonda 1 manico
 Sauce pan
 Faitout 1 manche
 Bratentopf 1 Griff
 Cacerola honda 1 mango

1221



Ø cm. 20 - lt. 2,9
 Ø cm. 24 - lt. 3,5
 Ø 8 $\frac{2}{3}$ " - 2 $\frac{1}{8}$ Quarts
 Ø 9 $\frac{1}{2}$ " - 3 $\frac{1}{6}$ Quarts

Casseruola fonda 2 manici
 Dutch oven
 Faitout 2 manches
 Bratentopf 2 Griffen
 Cacerola honda 2 mangos

1231



Ø cm. 28 - lt. 4,5
 Ø 11" - 4 $\frac{1}{2}$ Quarts

Tegame 2 manici
 Casserole
 Sauteuse 2 manches
 Bratpfanne 2 Griffen
 Rustidera 2 mangos

1241



Ø cm. 26 - lt. 2,9
 Ø 10 $\frac{1}{4}$ " - 2 $\frac{1}{8}$ Quarts

Padella
 Frying pan
 Poêle à frir
 Bratpfanne
 Sartén



1251

Ø cm. 16
Ø cm. 20
Ø cm. 24
Ø cm. 26
Ø cm. 28
Ø 5 1/2"
Ø 8 2/3"
Ø 9 1/2"
Ø 10 1/4"
Ø 11"



Coperchio
Lid
Couvercle
18/10 Rostfreie Stahl Deckel
Tapa

1272

Ø cm. 24
Ø 9 1/2"



Inserto per cuocipasta
Paste pot insert
Élément pour cuit pâtes
Innenteil für Spaghettitopf
Colador olla
para pastas



Interno graduato
Graduated measurement inside
Gradation à l'interne
Abgestufte Maßnahme im Inneren
Medida graduada dentro



Poster disponibile
Poster available
Presentoir disponible
Poster erhältlich
Poster disponible



1200/12

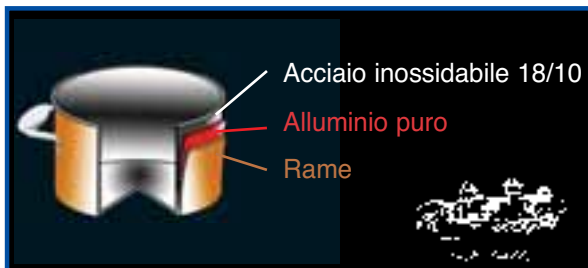
1251/16
1211/161251/20
1221/201251/20
1201/201251/24
1201/241251/26
12411251/28
1231/28

Batteria da cucina 12 pezzi
Kitchen set 12 pcs.
Service de cuisine 12 pcs.
Küchengerät 12 Tlg.
Bateria de cocina 12 pzas.



Vi preghiamo di leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare le pentole per la prima volta. Queste informazioni vi aiuteranno a raggiungere i migliori risultati di cottura.

- Le pentole sono costruite con un materiale multistrato di altissima qualità. Il cuore di alluminio è ricoperto da un interno in acciaio 18/10 e da un esterno in rame in modo da garantire eccellenti doti di conduzione del calore non solo sul fondo ma anche sulle pareti della pentola.
- Il cuore di alluminio consente la cottura gentile ad armoniosa delle pietanze anche con poca



acqua e grassi. Le vitamine e le proteine non subiscono alterazioni.

- Le pentole possono essere utilizzate su diverse fonti di calore, gas, elettricità, vetro-ceramica,
- Le pentole sono garantite per il lavaggio in lavastoviglie0

Informazioni per l'utilizzatore

Per consentirvi di usare le pentole per anni, elenchiamo di seguito alcune buone norme da seguire:

- Date le uniche proprietà del materiale non sono necessarie alte temperature per cucinare. Non appena ottenuto il punto di ebollizione, potete proseguire la cottura a fuoco medio basso.

- Utilizzate sempre protezioni per le mani (guanti o patine), per il contatto con le maniglie

- Non scaldate mai la pentola vuota senza contenuto

- Non conservate sale o cibi altamente salati nelle pentole

Mantenimento e Pulizia

Prima di utilizzare la pentola per la prima volta, vi suggeriamo di pulirla con acqua bollente e un detergente

per stoviglie e quindi asciugarla.

- Dopo l'utilizzo, riempire la pentola immediatamente con acqua calda per facilitarne la successiva pulizia.

- Usare spugne che non graffiano anziché spugne abrasive in metallo.

- E' vivamente sconsigliato Usare coltelli o altri attrezzi appuntiti per rimuovere lo sporco.

- Le pentole sono adatte al lavaggio in lavastoviglie e a mano con detergenti adatti a questo scopo.

Manutenzione della superficie esterna

Il rame puro è un metallo che con il passare del tempo, tende ad ossidarsi dopo l'uso ed acquista quello stupendo caratteristico "sapore d'antico" che ci ricorda la vita di un tempo...

Per tutti coloro che invece preferiscono ridonare alla superficie esterna della pentola il colore rame brillante, consigliamo di procedere alla pulizia della superficie stessa con i prodotti appositi per rame in commercio.

E' sempre meglio evitare di mettere sul fuoco un recipiente vuoto. Durante la cottura è consigliabile moderare la fiamma.



Please read this leaflet thoroughly before using your pots and pans for the first time. This information will help you achieve the best possible cooking results.

- The pots and pans are made of a high-quality multi-layered material. The aluminum core is sandwiched between an inside layer of 18/10 stainless steel and copper outside guaranteeing excellent heat conducting properties.
- The heat is distributed evenly and allows gentle cooking with little water and fat so vitamins and nutrients are retained.



- The pots and pans are suitable for all types of stoves, except induction hobs.
- The pots and pans are dishwasher safe.

Information for the User:

To ensure a lifetime of enjoyment and successful cooking from your 3-ply pots we suggest the following:

- Due to the thermal properties of the multi-layered pots the highest temperature setting is not necessary. The temperature can be turned down once the simmering point has been achieved.

- When heated always use oven mitts or oven cloths when handling the pot or pan's.

- Never heat pots and pans when empty.

- The pots and pans can be damaged by overheating.

- Do not store salty water or heavily salted dishes in the pots.

Care and Cleaning:

- Before using your pots and pans for the first time use gentle cleaning with

dishwashing detergent and hot water. Be sure to dry thoroughly.

- In order to make cleaning easier rinse the pots and pans with hot water immediately after use. If heavily soiled, soak the pots and use stainless steel cleaner, if necessary.

- When cleaning use nonabrasive materials and/or sponges. Use of steel and/or sharp objects is not recommended.

- The pots and pans can be cleaned in the dishwasher or hand washed using hot water and dishwashing liquid.

Copper surface maintenance

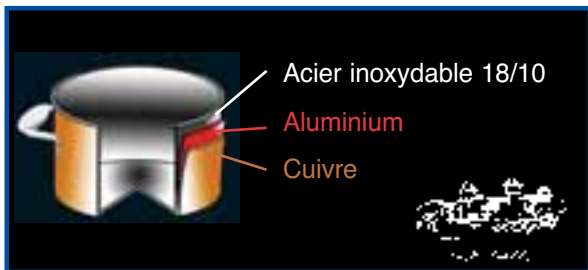
Pure copper naturally ages and oxidizes creating a vintage effect that reminds oneself of the traditions and lifestyle present in the Italian countryside.

If preferred the bright copper finish can be maintained using standard copper polish. Never heat pots and pans when empty.

Due to the thermal properties of the multi-layered pots the highest temperature setting is not necessary. The temperature can be turned down once the simmering point has been achieved.

S'il vous plaît veuillez lire avec attention cette brochure avant de utiliser vos casseroles pour la première fois. Ces infos vous aideront à obtenir le meilleur resultat possible de cuisson.

- Les casseroles sont fabriquées avec un matériel multi-fond de haute qualité. La couche d'aluminium est compris entre la plaque inox à l'intérieur et le strate de cuivre à l'extérieur, afin de garantir une excellente transmission de la chaleur.
- La chaleur est distribuée uniformément et permet une cuisson délicate avec très peu d'eau et des gras.
- Les vitamines et les éléments nutritifs sont préservés.



- Les casseroles sont tous-feux, sauf l'induction.
- Les casseroles peuvent être lavées dans la machine à laver.

Information pour le Consommateur

Pour être sûres de utiliser au mieux pour plusieurs années votre batterie triple fond, veuillez suivre quelques conseils pour une bonne cuisson.

- Grâce aux propriétés du triple fond, il n'y a pas besoin de garder le feu au maximum. Dès que le point d'ébullition a été acquis, vous pouvez continuer la cuisson à feu moyen.
- Utiliser toujours des gants à four ou une protection quand vous touchez les manches chauds
- Ne mettre jamais la casserole vide sur le feu.
- Les casseroles peuvent s'endommager à cause d'une température du feu trop élevée.
- Ne pas laisser longtemps de l'eau salée dans la casserole.

Entretien

- Avant d'utiliser les casseroles triple fond pour la première fois, nous vous suggérons de les laver à la machine avec du détergent et de les essuyer soigneusement.

sement

- Après l'utilisation, rincez immédiatement les casseroles avec de l'eau chaude pour les nettoyer plus facilement. Si les casseroles sont très onctueuses, plongez-les dans un détergent spécifique pour l'acier inoxydable.
- Utiliser des éponges souples et non des éponges métalliques. Ne pas utiliser des objets pointus pour enlever la saleté.
- Les casseroles peuvent être lavées dans la machine à laver ou à la main avec un détergent liquide.

Entretien de la surface cuivrée

Le cuivre est un métal qui, avec le temps, s'oxyde et crée un effet normal de vieillissement, ce dernier révèle les traditions et le style de vie de nos campagnes....

Si vous préférez avoir la surface extérieure en cuivre lustré, nous vous suggérons le polissage de la surface avec un détergent pour cuivre disponible dans le commerce.

Il est fortement déconseillé de chauffer une casserole vide.

Une cuisson à feu doux est préconisée.

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig, bevor Sie unsere Töpfe das erste Mal verwenden. Diese Information wird Sie dabei unterstützen, optimale Kochresultate zu erzielen.

- Die Töpfe sind aus hochwertigem, mehrschichtigem Material gefertigt. Der Aluminiumkern wird innen von 18/10 Edelstahl und außen von Kupfer umschlossen, sodass hervorragende Wärmeleiteigenschaften garantiert sind.
- Die Hitze wird gleichmäßig verteilt und erlaubt behutsames Kochen mit nur wenig Wasser und Fett.
- Vitamine und Nährstoffe bleiben erhalten.
- Die Töpfe sind für alle Kochfelder, besonders aber Induktionskochfelder geeignet.
- Das Material wirkt energiesparend auf allen



Kochfeldtypen.

- Der Rand erlaubt präzises Ausgießen.
- Die Töpfe sind natürlich spülmaschinenfest.

Gebrauchsanleitungen

Um sicher zu stellen, dass Sie jahrelang Freude an unseren Aluinox Kochtöpfen haben, hier einige Regeln, die wir für erfolgreiches Kochen empfehlen.

- Das mehrlagige Material ist äußerst energiesparend. Sobald der Siedepunkt erreicht ist, können Sie den Kochvorgang bei mittlerer Hitze fortsetzen.
- Benutzen Sie immer Topflappen, wenn Sie die heißen Griffe anfassen.
- Erwärmen Sie niemals eine leere Pfanne oder einen leeren Topf.
- Die Töpfe können durch Überhitzung zerstört werden.
- Lassen Sie kein Salzwasser oder stark gesalzene Speisen in den Töpfen.

Pflege

- Vor dem Erstgebrauch empfehlen wir die Töpfe mit heißem Wasser und Waschmittel zu reinigen und sorgfältig abzutrocknen.
- Spülen Sie die Töpfe sofort nach Gebrauch mit heißem Wasser, um die Reinigung zu erleichtern. Bei starker Verschmutzung verwenden Sie bitte, wenn notwendig, ein

Reinigungsmittel für rostfreien Stahl.

- Verwenden Sie weiche Schwämme und keine aus Metall oder Bürsten.
- Scharfe Objekte zur Beseitigung von Schmutz sollten Sie in keinem Fall verwenden.
- Die Töpfe sind spülmaschinenfest, können aber natürlich auch von Hand mit einem Spülmittel gesäubert werden.

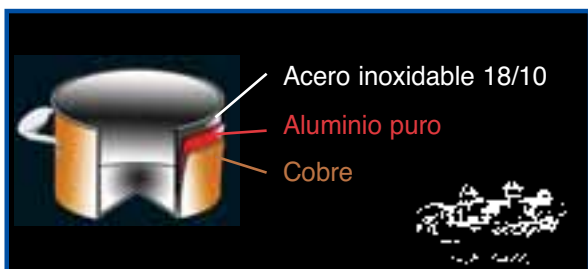
Kupferne Oberflächenwartung

reines Kupfer ist ein Metall, das, alternd, oxidiert und verursacht einen natürlichen Weinleseffekt, der erinnert an Traditionen und Lebensstil in der italienischen Landschaft.... Wenn Sie es vorziehen, die Außenfläche im hellen Kupfer zu haben, schlagen wir das Polieren mit einem Spezialreinigungsmittel extra für Kupfer, das auf dem Markt erhältlich ist vor.

Vermeiden Sie, wenn immer möglich einen leeren Topf zu erwärmen, und es wäre besser, während des Kochvorganges die Flamme zu moderieren

Le rogamos leer atentamente estas instrucciones, antes de utilizar las ollas por primera vez. Esta información le ayudará a obtener mejores resultados de cocción.

- Las ollas están hechas de un material multistrato de altísima calidad. El corazón de aluminio está recubierto al interior de acero 18/10 y al exterior cobre, en modo de garantizar excelentes dotes de conducción de calor, no solo en el fondo si no también en las paredes de la olla.
- El corazón de aluminio consigue la cocción gentil y armoniosa de los alimentos aunque con poco agua y grasa. Las vitaminas y los nutrientes vienen preservados.
- Las ollas pueden utilizarse con cualquier fuente de



calor, gas, eléctrica, vitrocerámica excepto que l'inducción.

- El material hace ahorrar energía con cualquier fuente de calor utilizado.
- El borde permite el trasvase de líquido sin problemas.
- Las ollas están garantizadas para el lavado en el lava vajillas.

Información para el uso.

Para tener la seguridad de usar las ollas muchos años, a continuación algunas buenas normas a seguir:

- Dado la propiedad del material, no se necesita alta temperatura para cocinar.
- Apenas obtenido el punto de ebullición, podéis proseguir la cocción a fuego medio bajo.
- Utilizar siempre protección para las manos, guantes u otros, para el contacto con las asas.
- No calentar nunca la olla sin líquido.
- No conservar comida • caldo altamente salado en la olla

Mantenimiento y limpieza.

- Antes de utilizar la olla la primera vez, le sugerimos limpiarla con agua caliente y detergente para vajillas y después

secarla.

- Después de utilizarla, llenar la olla con agua caliente para facilitar el posterior lavado.
- Si esta muy sucia sumergir la olla en un líquido para la limpiar el acero.
- Usar esponjas que no rallen, en lugar de esponjas abrasivas de metal. NO usar cuchillos u otros utensilios punzantes para rascar la suciedad.
- Las ollas se pueden lavar en el lava vajillas • a mano con detergentes aptos para este menester

Mantenimiento de la superficie exterior

El cobre puro es un metal que con el paso del tiempo, tiende a oxidarse después del uso y coge esa estupenda característica "Sabor Antiguo" que nos recuerda la vida de un tiempo.

Pero para todos aquellos que prefieren dar otra vez a la superficie exterior de la olla, el color cobre brillante, aconsejamos limpiar la superficie externa con productos específicos para la limpieza de cobre de venta en comercios.

Se aconseja evitar poner un recipiente vacío al fuego. Durante la cocción se aconseja moderar la fuente de calor



1801

Ø cm. 20 - lt. 3,5
 Ø cm. 22 - lt. 5
 Ø cm. 24 - lt. 6,5
 Ø 8 $\frac{2}{3}$ " - 3 $\frac{1}{6}$ Quarts
 Ø 8 $\frac{2}{3}$ " - 5 $\frac{2}{7}$ Quarts
 Ø 9 $\frac{1}{2}$ " - 6 $\frac{1}{3}$ Quarts



Pentola alta
 Stock pot
 Marmite
 Gemüsetopf
 Olla alta

1811

Ø cm. 14 - lt. 1
 Ø cm. 16 - lt. 2
 Ø 5 $\frac{1}{2}$ " - 1 Quarts
 Ø 6 $\frac{1}{4}$ " - 2 $\frac{1}{9}$ Quarts



Casseruola fonda 1 manico
 Sauce pan
 Faitout 1 manche
 Bratentopf 1 Griff
 Cacerola honda 1 mango

1821

Ø cm. 18 - lt. 2
 Ø cm. 20 - lt. 3
 Ø cm. 22 - lt. 3,5
 Ø cm. 24 - lt. 5
 Ø 7" - 2 $\frac{1}{9}$ Quarts
 Ø 7 $\frac{7}{8}$ " - 3 $\frac{1}{6}$ Quarts
 Ø 8 $\frac{2}{3}$ " - 3 $\frac{1}{4}$ Quarts
 Ø 9 $\frac{1}{2}$ " - 5 $\frac{2}{7}$ Quarts



Casseruola fonda 2 manici
 Dutch oven
 Faitout 2 manches
 Bratentopf 2 Griffen
 Cacerola honda 2 mangos

1831

Ø cm. 24 - lt. 3
 Ø cm. 28 - lt. 4
 Ø 9 $\frac{1}{2}$ " - 3 $\frac{1}{6}$ Quarts
 Ø 11" - 4 $\frac{1}{4}$ Quarts



Tegame 2 manici
 Rondeau
 Sauteuse 2 manches
 Bratpfanne 2 Griffen
 Rustidera 2 mangos

1841

Ø cm. 26 - lt. 3
 Ø 10 $\frac{1}{5}$ " - 3 $\frac{1}{6}$ Quarts



Padella
 Frying pan
 Poêle à frir
 Bratpfanne
 Sartén



1851

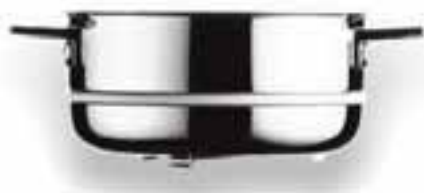
Ø cm. 14 Ø 5 1/2"
 Ø cm. 16 Ø 6 1/4"
 Ø cm. 18 Ø 7"
 Ø cm. 20 Ø 7 7/8"
 Ø cm. 22 Ø 8 2/3"
 Ø cm. 24 Ø 9 1/2"
 Ø cm. 26 Ø 10 1/5"
 Ø cm. 28 Ø 11"



Coperchio
 Lid
 Couvercle
 18/10 Rostfreie Stahl Deckel
 Tapa

1861/1876

Ø cm. 22
 Ø 8 2/3"



Colapasta
 Colander
 Passoire
 Gemüsesieher
 Escurridera

Cuociverdura ad incasso
 Double boiler insert
 Cuit vapeur à intégrer
 Aufsatztopf für Gemüse
 Cucece verdura encajable

1872

Ø cm. 22
 Ø 8 2/3"



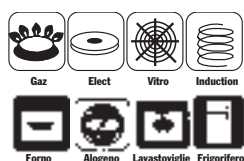
Inserto per spaghetti
 Double boiler
 Élément pour cuit pâtes
 Inenteil für Spaghettitopf
 Colador olla para pastas

1871

Ø cm. 24 - lt. 6,5
 Ø 9 1/2" - 6 1/3 Quarts



Spaghetteria
 Pasta pot
 Cuit pâtes
 Spaghettitopf
 Olla para pastas



1800/12

1851/16
1851/20 (2)
1851/24
1851/26
1851/28



1811/16



1821/20



1801/20



1801/24



1841



1831/28

Batteria da cucina 12 pezzi
Kitchen set 12 pcs.
Service de cuisine 12 pcs.
Küchengerät 12 Tlg.
Bateria de cocina 12 pzas.



Interno graduato
Graduated measurement inside
Gradation à l'interne
Abgestufte Maßnahme im Inneren
Medida graduada dentro



cm. 42

cm. 29,7

Poster disponibile
Poster available
Presentoir disponible
Poster erhältlich
Poster disponible



cm. 42

cm. 29,7





1101



Ø cm. 20 - lt. 4,1
 Ø cm. 24 - lt. 7,6
 Ø 8 $\frac{2}{3}$ " - 4 $\frac{1}{2}$ Quarts
 Ø 9 $\frac{1}{2}$ " - 7 $\frac{2}{5}$ Quarts

Pentola alta
 Stock pot
 Marmite
 Gemüsepf
 Olla alta

1111



Ø cm. 16 - lt. 2,1
 Ø 5 $\frac{1}{2}$ " - 2 $\frac{1}{9}$ Quarts

Casseruola fonda 1 manico
 Sauce pan
 Faitout 1 manche
 Bratentopf 1 Griff
 Cacerola honda 1 mango

1121



Ø cm. 20 - lt. 3,2
 Ø cm. 24 - lt. 3,7
 Ø 8 $\frac{2}{3}$ " - 3 $\frac{1}{6}$ Quarts
 Ø 9 $\frac{1}{2}$ " - 3 $\frac{1}{5}$ Quarts

Casseruola fonda 2 manici
 Dutch oven
 Faitout 2 manches
 Bratentopf 2 Griffen
 Cacerola honda 2 mangos

1131



Ø cm. 24 - lt. 2,3
 Ø cm. 28 - lt. 3,8
 Ø 9 $\frac{1}{2}$ " - 3 $\frac{1}{3}$ Quarts
 Ø 11 $\frac{1}{2}$ " - 3 $\frac{1}{3}$ Quarts

Tegame 2 manici
 Rondeau
 Sauteuse 2 manches
 Bratpfanne 2 Griffen
 Rustidera 2 mangos

1141



Ø cm. 24 - lt. 3,7
 Ø 9 $\frac{1}{2}$ " - 3 $\frac{1}{5}$ Quarts

Padella
 Sauce pan
 Poêle à frir
 Bratpfanne
 Sartén



1151

Ø cm. 16
Ø cm. 20
Ø cm. 24
Ø cm. 28
Ø 6 1/4"
Ø 7 7/8"
Ø 9 1/2"
Ø 11"



Coperchio
Lid
Couvercle
18/10 Rostfreie Stahl Deckel
Tapa

1172

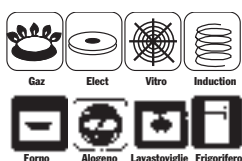
Ø cm. 24
Ø 9 1/2"



Inserto per cuocipasta
Paste pot insert
Elément pour cuit pâtes
Innenteil für Spaghettitopf
Colador olla
para pastas



Interno graduato
Graduated measurement inside
Gradation à l'interne
Abgestufte Maßnahme im Inneren
Medida graduada dentro



Poster disponibile
Poster available
Presentoir disponible
Poster erhältlich
Poster disponible



1100/11

1151/16
1111/161151/20
1121/201151/20
1101/201151/24
1101/24

1131/24

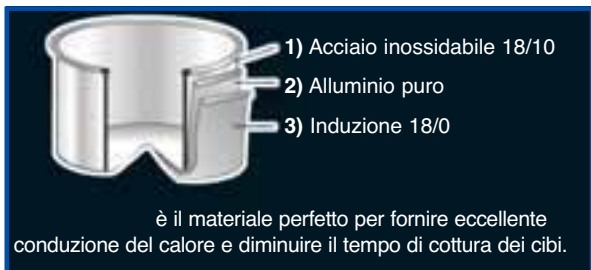
1151/28
1131/28

Batteria da cucina 12 pezzi
Kitchen set 12 pcs.
Service de cuisine 12 pcs.
Küchengerät 12 Tlg.
Bateria de cocina 12 pzas.



Vi preghiamo di leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare le pentole per la prima volta. Queste informazioni vi aiuteranno a raggiungere i migliori risultati di cottura.

- Le pentole sono costruite con un materiale multistrato di altissima qualità. Il cuore di alluminio è ricoperto da un interno in acciaio 18/10 e da un esterno in acciaio per la cucina ad induzione in modo da garantire eccellenti doti di conduzione del calore non solo sul fondo ma anche sulle pareti della pentola.
- Il cuore di alluminio consente la cottura gentile ad



armoniosa delle pietanze anche con poca acqua e grassi. Le vitamine e le proteine non subiscono alterazioni.

- Le pentole possono essere utilizzate su qualsiasi fonte di calore, gas, elettricità, vetroceramica, induzione
- Il materiale fa risparmiare energia qualsiasi fonte di calore sia utilizzata.
- I bordi consentono di travasare liquidi senza problemi.
- Le pentole sono garantite per il lavaggio in lavastoviglie

Informazioni per l'utilizzatore

Per consentirvi di usare le pentole per anni, elenchiamo di seguito alcune buone norme da seguire:

- Date le uniche proprietà del materiale **MEPRACHEF** non sono necessarie alte temperature per cucinare. Non appena ottenuto il punto di ebollizione, potete proseguire la cottura a fuoco medio basso.
- Utilizzate sempre protezioni per le mani (guanti o patine), per il contatto con le maniglie

- Non scaldare mai la pentola vuota senza contenuto
- Non conservate sale o cibi altamente salati nelle pentole

Mantenimento e Pulizia

Prima di utilizzare la pentola per la prima volta, vi suggeriamo di pulirla con acqua bollente e un detergente per stoviglie e quindi asciugarla.

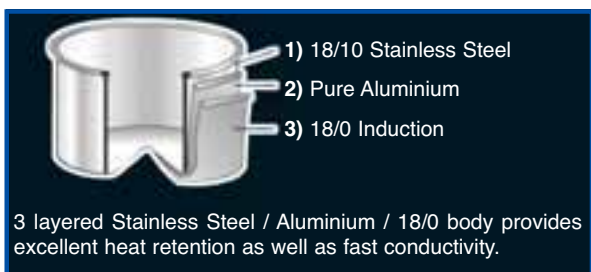
- Dopo l'utilizzo, riempire la pentola immediatamente con acqua calda per facilitarne la successiva pulizia. Se molto sporca, immergere la pentola in un detergente per acciaio.
- Usare spugne che non graffiano anzichè spugne abrasive in metallo.
- E' vivamente sconsigliato Usare coltelli o altri attrezzi appuntiti per rimuovere lo sporco.
- Le pentole sono adatte al lavaggio in lavastoviglie e a mano con detergenti adatti a questo scopo.



ATTIVA

Please read this leaflet thoroughly before using your pots for the first time. This information will help you to achieve the best possible cooking results.

- The pots are made of a high-quality multi-layered material. The aluminium core is sandwiched by the inside layer of 18/10 stainless steel and 18/0 induction outside so that the excellent heat conducting properties are guaranteed.
- The heat is distributed evenly and allows gentle cooking with little water and fat. Vitamins and nutrients are retained.



- The pots are suitable for all types of hob, especially induction hobs.
- The material is energy-saving on all types of hob.
- The lip allows accurate pouring.
- The pots are dishwasher safe.

Information for the User:

To ensure you can enjoy the 3-ply pots for years, herewith a few rules suggested for successful cooking.

- Due to the typical properties of the multi-layered material you do not need the highest temperature setting when cooking with the pots. As soon as the simmering point has been reached you can continue to cook at medium heat.

- Always use oven gloves or oven cloths when touching the hot handles.
- Never heat up an empty pan.
- The pots can be damaged by overheating.
- Do not store salty water or heavily salted dishes in the pots.

Care and Cleaning:

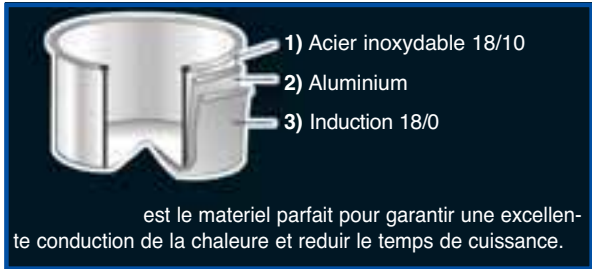
- Before using your pots for the first time, you are suggested to clean the

pots in hot water with detergent and dry thoroughly.

- After using, rinse the pots with hot water immediately in order to make cleaning easier. If heavily soiled, soak the pots and use stainless steel cleaner, if necessary.
- Use gently sponges instead of scouring sponges made of metal or scourers. Using sharp objects to remove dirt is strongly not recommended.
- The pots are dishwasher safe or can be washed by hand with washing up liquid.

S'il vous plait veuillez lire avec attention cette brochure avant de utiliser vos casseroles pour la première fois. Ces infos vous aideront à obtenir le meilleur resultat possible de cuisson.

- Les casseroles sont fabriquées avec un materiel multi-fond de haute qualité. La couche d'aluminium est compris entre la plaque inox à l'interieur et le strate 18/0 induction à l'exterieur, afin de garantir une excellente transmission de la chaleur.
- La chaleur est distribué uniformément et permet une cuisson delicate avec très peu d'eau et des gras. Les vitamines et les elements nutritives sont



- preservés.
- Les casseroles sont tous-feux, compris l'induction.
- Le materiel permet d'epargner energie sur tous les feux.
- Le bord permet de verser tranquillement le contenu de la casserole.
- Les casseroles peuvent etre lavés dans la machine à laver.

Information pour le Consommateur

Pour etre sures de utiliser au mieux pour plusieurs années votre batterie triple fond, veuillez suivre quelques conseils pour une bonne cuisson.

- Grace aux propriétés du triple fond, il n'y a pas besoin de garder le feu au maximum. Des que le point d'ébullition a été acquis, vous pouvez continuer la cuisson à feu moyen.
- Utiliser toujours des gants à four ou une protection quand vous touchez les manches chauds
- Ne mettre jamais la casserole vide sur le feu.
- Les casseroles peuvent

s'endommager a cause d'une temperature du feu trop elevé.

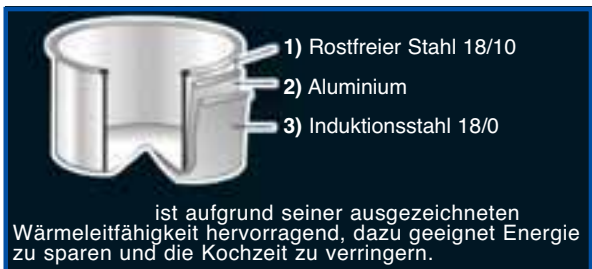
- Ne pas laisser longtemps de l'eau salé dans la casserole.

Entretien

- Avant d'utiliser les casseroles triple fond pour la première fois, nous vous sugerons de les laver à la machine avec du detergent et de les essuyer soigneusement
- Après l'utilisation, rincez immediatement les casseroles avec de l'eau chaude pour les nettoyer plus facilement. Si les casseroles sont très onctueux, plonger-les dans un detergent specifique pour l'acier inoxydable.
- Utiliser des éponges souples et non des éponges metalliques. Ne pas utiliser des objets pointus pour enlever la saleté.
- Les casseroles peuvent etre laver dans la machine à laver ou à la main avec un detergent liquid.

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig ,bevor Sie unsere Töpfe das erste Mal verwenden. Diese Information wird Sie dabei unterstützen , optimale Kochresultate zu erzielen.

- Die Töpfe sind aus hochwertigem, mehrschichtigem Material gefertigt. Der Aluminiumkern wird innen von 18/10 Edelstahl und außen von 18/0 Induktionsstahl umschlossen, sodass hervorragende Wärmeleiteigenschaften garantiert sind .
- Die Hitze wird gleichmäßig verteilt und erlaubt behutsames Kochen mit nur wenig Wasser und



- Fett.
 - Vitamine und Nährstoffe bleiben erhalten.
 - Die Töpfe sind für alle Kochfelder , besonders aber Induktionskochfelder geeignet.
 - Das Material wirkt energiesparend auf allen Kochfeldtypen.
 - Der Rand erlaubt präzises Ausgießen.
 - Die Töpfe sind natürlich spülmaschinenfest.
- #### Gebrauchsanleitungen
- Um sicher zu stellen , dass Sie jahrelang Freude an unseren Aluinox Kochtöpfen haben , hier einige Regeln , die wir für erfolgreiches Kochen empfehlen.

- Das mehrlagige Material ist äußerst energiesparend. Sobald der Siedepunkt erreicht ist , können Sie den Kochvorgang bei mittlerer Hitze fortsetzen.
- Benützen Sie immer Topflappen , wenn Sie die heißen Griffe anfassen.
- Erwärmen Sie niemals eine leere Pfanne oder einen leeren Topf.
- Die Töpfe können durch Überhitzung zerstört werden.
- Lassen Sie kein Salzwasser oder stark

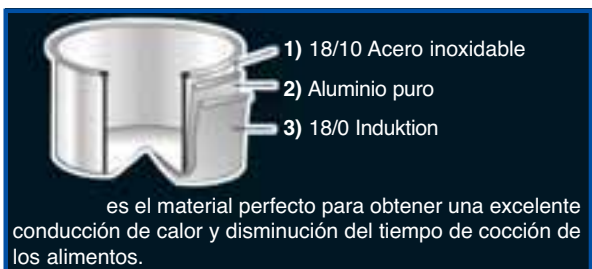
gesalzene Speisen in den Töpfen.

Pflege

- Vor dem Erstgebrauch empfehlen wir die Töpfe mit heißem Wasser und Waschmittel zu reinigen und sorgfältig abzutrocknen.
- Spülen Sie die Töpfe sofort nach Gebrauch mit heißem Wasser , um die Reinigung zu erleichtern. Bei starker Verschmutzung verwenden Sie bitte , wenn notwendig , ein Reinigungsmittel für rostfreien Stahl.
- Verwenden Sie weiche Schwämme und keine aus Metall oder Bürsten.
- Scharfe Objekte zur Beseitigung von Schmutz sollten Sie in keinem Fall verwenden.
- Die Töpfe sind spülmaschinenfest, können aber natürlich auch von Hand mit einem Spülmittel gesäubert werden.

Le rogamos leer atentamente estas instrucciones, antes de utilizar las ollas por primera vez. Esta información le ayudara a obtener mejores resultados de cocción.

- Las ollas están hechas de un material multistrato de altísima calidad. El corazón de aluminio esta recubierto al interior de acero 18/10 y al exterior de acero para la cocina a inducción, en modo de garantizar excelentes dotes de conducción de calor, no solo en el fondo si no también en las paredes de la olla.
- El corazón de aluminio consigue la cocción gentil



- y armoniosa de los alimentos aunque con poco agua y grasa. Las vitaminas y los nutrientes vienen preservados.
- Las ollas pueden utilizarse con cualquier fuente de calor, gas, eléctrica, vitroceramica e inducción.
- El material hace ahorrar energía con cualquier fuente de calor utilizado.
 - El borde permite el trasvase de líquido sin problemas.
 - Las ollas están garantizadas para el lavado en el lava vajillas.

Información para el uso.

- Para tener la seguridad de usar las ollas muchos años, a continuación algunas buenas normas a seguir:
- Dado la propiedad del "Aluinox", no se necesita alta temperatura para cocinar.
 - Apenas obtenido el punto de ebullición, podéis proseguir la cocción a fuego medio bajo.
 - Utilizar siempre protección para las manos, guantes u otros, para el contacto con las asas.

- No calentar nunca la olla sin líquido.
- No conservar comida o caldo altamente salado en la olla

Mantenimiento y limpieza.

- Antes de utilizar la olla la primera vez, le sugerimos limpiarla con agua caliente y detergente para vajillas y después secarla.
- Después de utilizarla, llenar la olla con agua caliente para facilitar el posterior lavado.
- Si esta muy sucia sumergir la olla en un líquido para la limpiar el acero.
- Usar esponjas que no rallen, en lugar de esponjas abrasivas de metal. NO usar cuchillos u otros utensilios punzantes para rascar la suciedad.
- Las ollas se pueden lavar en el lava vajillas o a mano con detergentes aptos para este menester



1401

Ø cm. 20 - lt. 5,4
 Ø cm. 22 - lt. 7
 Ø cm. 24 - lt. 9
 Ø cm. 28 - lt. 13
 Ø 7 7/8" - 5 1/4 Quarts
 Ø 8 2/3" - 7 1/3 Quarts
 Ø 9 1/2" - 9 1/2 Quarts
 Ø 11" - 13 2/3 Quarts



Pentola alta
 Stock pot
 Marmite
 Gemüsetopf
 Olla alta

1411

Ø cm. 14 - lt. 1
 Ø cm. 16 - lt. 1,5
 Ø 5 1/2" - 1 Quarts
 Ø 6 1/4" - 1 1/9 Quarts



Casseruola fonda 1 manico
 Sauce pan
 Faitout 1 manche
 Bratentopf 1 Griff
 Cacerola honda 1 mango

1421

Ø cm. 18 - lt. 2,2
 Ø cm. 20 - lt. 3
 Ø cm. 22 - lt. 4
 Ø cm. 24 - lt. 5,4
 Ø cm. 28 - lt. 8,7
 Ø 7" - 2 1/9 Quarts
 Ø 7 7/8" - 3 1/6 Quarts
 Ø 8 2/3" - 4 1/4 Quarts
 Ø 9 1/2" - 5 1/2 Quarts
 Ø 11" - 8 3/4 Quarts



Casseruola fonda 2 manici
 Dutch oven
 Faitout 2 manches
 Bratentopf 2 Griffen
 Cacerola honda 2 mangos

1431

Ø cm. 24 - lt. 1,8
 Ø cm. 28 - lt. 2,8
 Ø 9 1/2" - 1 Quart
 Ø 11" - 2 1/8 Quarts



Tegame 2 manici
 Rondeau
 Sauteuse 2 manches
 Bratpfanne 2 Griffen
 Rustidera 2 mangos

1451

Ø cm. 14 Ø 5 1/2"
 Ø cm. 16 Ø 6 1/4"
 Ø cm. 18 Ø 7"
 Ø cm. 20 Ø 7 7/8"
 Ø cm. 22 Ø 8 2/3"
 Ø cm. 24 Ø 9 1/2"
 Ø cm. 28 Ø 11"



Coperchio
 Lid
 Couvercle
 18/10 Rostfreie Stahl
 Deckel
 Tapa



1452

Ø cm. 14 Ø 5 1/2"
 Ø cm. 16 Ø 6 1/4"
 Ø cm. 18 Ø 7"
 Ø cm. 20 Ø 7 7/8"
 Ø cm. 22 Ø 8 2/3"
 Ø cm. 24 Ø 9 1/2"
 Ø cm. 28 Ø 11"



Coperchio in Pyrex® con termostato
 Pyrex® lid with thermostat
 Couvercle en Pyrex® avec thermostat
 Deckel in Pyrex® mit thermostat
 Tapa in Pyrex® con termostato

1461

Ø cm. 18
 Ø cm. 22
 Ø 7"
 Ø 8 2/3"



Colapasta
 Colander
 Passoire
 Gemüsesieher
 Escurridera

1472

Ø cm. 22
 Ø 8 2/3"



Inserto per spaghetti
 Pasta pot insert
 Élément pour cuit pâtes
 Inenteil für Spaghettitopf
 Colador olla para pastas

1476

Ø cm. 22 - lt. 3,6
 Ø 8 2/3" - 3 1/6 Quarts



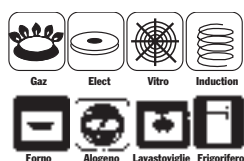
Cuociverdura ad incasso
 Double boiler insert
 Cuit vapeur à intégrer
 Aufsatztopf für Gemüse
 Cuelece verdura encajable

1471

Ø cm. 22 - lt. 5
 Ø 8 2/3" - 5 1/2 Quarts



Spaghetti
 Pasta pot
 Cuit pâtes
 Spaghettitopf
 Olla para pastas



790



Lt. 7
7 1/3 Quarts

Pentola a pressione
Pressure cooker
Cocotte minute
Schnellkochtopf
Olla a presión

1478



Ø cm. 28 - lt. 8,7
Ø 11" - 8 3/4 Quarts

Wok saltapasta
Wok
Wok sauteuse
Italienische Wok-Pfanne
Wok salteapasta

1479



Ø cm. 24
Ø cm. 28
Ø 9 1/2"
Ø 11"

Padella antiaderente
Frying pan teflon
Poele à frire teflon
Bratpfanne teflon
Sartén teflon

1481



Lt. 1,4
1 Quart

Bollilatte
Milk boiler
Bouilloire à lait
Milchkocher
Pote leche

1382



Lt. 1,4
1 Quart

Cappuccino
Creamer ®

31 colori disponibili a pag. 103
31 colors available see page 103
31 couleurs disponibles voir à page 103
31 Verschiedenen
Farben erhältlich
sehen Sie an Seite 103
31 colores disponible
ver à pagina 103



235

cm. 35 x 20
cm. 40 x 24
13 ³/₄" x 7 ¹/₈"
15 ³/₄" x 9 ¹/₂"



Vassoio per gratin
Tray for "gratin"
Plat à "gratin"
Gratinplatte
Bandeja gratinar

401

Ø cm. 15
Ø cm. 18
Ø cm. 22
Ø 6"
Ø 7"
Ø 8 ³/₄"



Conservatore tondo
Storage container
Récipient à frigoriférée rond
Gefrierbox, rund
Conservadoro para frigor redonda

402

cm. 16 x 16
cm. 19 x 19
cm. 23 x 23
6 ¹/₃" x 7 ¹/₃"
7 ¹/₂" x 7 ¹/₂"
9" x 9"



Conservatore quadro
Storage container
Récipient à frigoriférée carré
Gefrierbox, viereckig
Conservadoro para frigor cuadra

876

Ø cm 10 - cl. 25
Ø cm 12 - cl. 45
Ø cm 14 - cl. 60
Ø 4" - 8 oz
Ø 4 ²/₃" - 15 ¹/₄ oz
Ø 5 ¹/₂" - 20 ²/₃ oz



Bollipappa
Small sauce pan
Petit pot avec poignée
Saucenpfännchen mit Stiel
Cazo



1262

cm 35x22x11
 cm 40x24x12
 cm 45x28x12
 13 3/4" x 8 2/3" x 4 1/3"
 15 3/4" x 9 1/2" x 4 3/4"
 17 3/4" x 11" x 4 3/4"



Casseruola ovale con maniglie e coperchio
 Oval deep casserole with lid
 Cocotte ovale avec couvercle
 Kasserolle, oval mit Deckel
 Cazuela oval con tapa

1263

cm 35x22x11
 cm 40x24x12
 cm 45x28x12
 13 3/4" x 8 2/3" x 4 1/3"
 15 3/4" x 9 1/2" x 4 3/4"
 17 3/4" x 11" x 4 3/4"



Casseruola ovale con maniglie, coperchio e griglia
 Oval deep casserole with lid and grill
 Cocotte ovale avec couvercle et grille
 Kasserolle, oval mit Deckel und Seiherr
 Cazuela oval con tapa y rejilla

1271

cm 45 x 17 x 10
 cm 50 x 17 x 10
 17 3/4" x 6 2/3" x 4"
 19 3/4" x 6 2/3" x 4"



Pescera completa di griglia e coperchio
 Fish poacher
 Poissonnière avec grille et couvercle
 Fischtöpf mit Seiherr und Deckel
 Recipiente para pescado con rejilla

1. Gamma completa di tutti i complementi e misure da Ø 16 cm. a Ø 28 cm.
2. Acciaio inox 18/10
3. Triplo fondo ad alto spessore con anima in alluminio per la cottura dietetica e un'ottima diffusione del calore
4. Manici vuoti per evitare il surriscaldamento

1. A complete range of components that range from Ø 16 cm up to Ø 28 cm (Ø 6.29" to Ø 11.02")
2. Made of 18/10 Stainless steel
3. The tri-ply bottom is made with an aluminum core for even heat distribution and perfect for cooking light.
4. The hollow handles make them cool to the touch.

1. Une gamme complète des composants et des mesures, de Ø 16 cm jusqu'à Ø 28 cm
2. Les corps sont faits en 18/10 acier inoxydable
3. Triplement l'inférieur est fait avec un noyau d'aluminium, approprié au régime faisant cuire, qui permet même une diffusion parfaite de la chaleur
4. Les poignées sont vides, afin d'éviter la surchauffe

1. Große Auswahl an Topfgrößen mit Maßen von 16 cm bis zu 28 cm Durchmesser
2. Alle Töpfe aus 18/10 Edelstahl gefertigt, für alle Herdarten geeignet
3. der Boden ist gefertigt in einer 3-lagigen Mehrschicht-Technologie, deren Aluminium die Hitze schnell und gleichmäßig verteilt
4. Die optisch massiven aber hohlen Handgriffe bleiben beim Kochen kalt

1. Gama completa de todos los complementos y medidas desde 16 cm. A 28 cm.
2. Acero Inox 18/10
3. Triple fondo y alto espesor con núcleo de aluminio para la cocina dietética y una óptima difusión del calor.
4. Asas vacías para evitar el calentamiento.



2206

mm. 2,5



Sestiglia
Set of pieces cutlery
Penderie
Küchenset 6-Tlg.
Juego cocina 5 pzas

2206

mm. 2,5

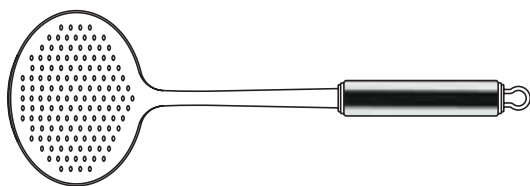


Sestiglia in acciaio con gancio
Set of 6 pieces stainless steel cutlery
Penderie de cuisine en acier inoxydable
Rostfrei Stahl Küchenset 6-Tlg.
Juego cocina c/s comp. en acero inoxidable





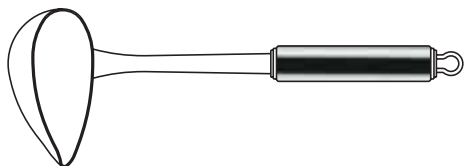
003



L. cm. 36
L. 14 1/8"

Schiumarola
Skimmer
Ecumoire
Schaumlöffel
Espumadera

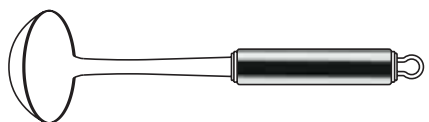
004



L. cm. 26
L. 10 1/4"

Mestolino a becco
Ladle with spout
Louche à doser avec bec verseur
Giesslöffel
Cacillo verter

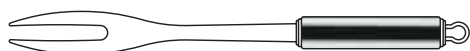
001



L. cm. 25
L. 9 7/8"

Mestolino per salsa
Ladle
Cuillère à sauce
Saucenlöffel
Cacillo salsa

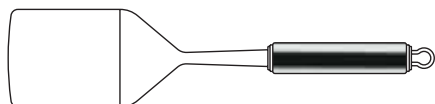
007



L. cm. 34
L. 13 3/8"

Forchettone short
Roasting fork
Fourchette à servir
Fleischgabel
Tenedor carn

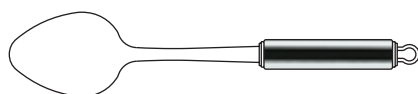
006



L. cm. 33
L. 13"

Paletta short
Spatula
Palette
Backschaufel
Paleta freir

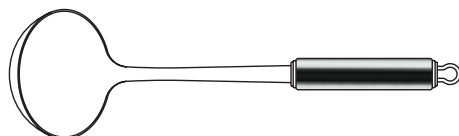
005



L. cm. 35
L. 13 7/8"

Cucchiaione short
Basting spoon
Cuillère à servir
Gemüselöffel
Cucharon cocina

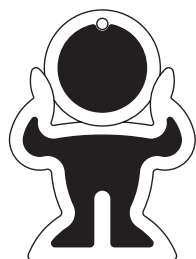
002



L. cm. 34
L. 13 3/8"

Mestolo
Soup ladle
Louche
Suppenshöpfer
Cazo sopa

093



12 colori disponibili
a pag. 184
12 colors available
see page 184
12 couleurs disponibles
voir à page 184
12 Verschiedenen
Farben erhältlich
sehen Sie an Seite 184
12 colores disponible
ver à pagina 184

Sottopentola in gomma
Thermal rubber trivet
Dessous de plat
Pfannenuntersetzer
Salvamanteles

MEPRATEC
Materiale resistente fino a 220°C
e fino a -50°C
Isolante elettrico
Resistente in lavastoviglie

Heat resistant to 428°F and to -58°F
Insulating material
Dishwasher safe

Resistant aux temperature élevées
(220°C) et basses (-50°C)
Matériel isolant
Resistant en lave-vaisselle

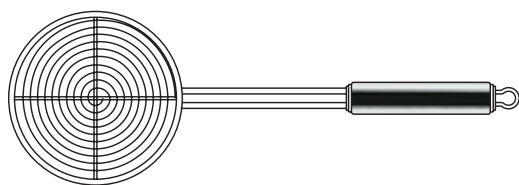
Hoch- und Tief-Temperaturenbeständig
(+220°C / -50°C)
Isoliermaterial
Spülmaschinenfest

Resistente à alta y baja temperatura
(+220°C / -50°C)
Material aislador
Resistente en el lavavajillas



044

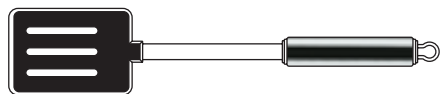
L. cm. 35
 Ø cm. 12
 L. 13 $\frac{7}{8}$ "
 Ø 4 $\frac{3}{4}$ "



Schiumarola a filo
 Skimmer
 Ecumoire à fils
 Schaum-Drahtkelle
 Espumadera hilo

046

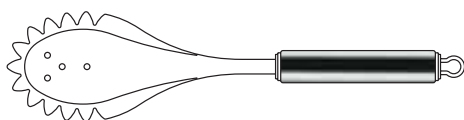
L. cm. 33
 L. 13"



Paletta rett. per friggere Teflon
 Teflon spatula
 Pelle à frire rectangulaire Teflon
 Rechteckige Bratschaufel für Teflon
 Paleta freir rect. de Teflon

030

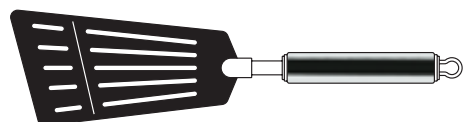
L. cm. 29,7
 L. 11 $\frac{3}{4}$ "



Servispaghetti
 Pasta spoon
 Cuillère à spaghettis
 Nudellöffel
 Sirve spaguetti

039

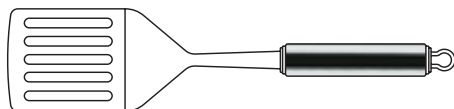
L. cm. 30,5
 L. 12"



Paletta per friggere per Teflon
 Teflon spatula
 Pelle à frire Teflon
 Bratschaufel für Teflon
 Paleta de freir Teflon

021

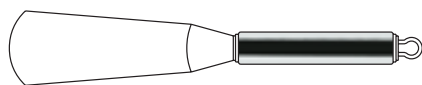
L. cm. 26
 L. 10 $\frac{1}{4}$ "



Pala per fritto
 Spatula
 Pelle à friture
 Bratkartoffelwender
 Paleta fritos

020

L. cm. 26,5
 L. 10 $\frac{1}{2}$ "



Paletta
 Spatula
 Spatule
 Spachtel
 Paleta

038

L. cm. 35,5
 L. 14"

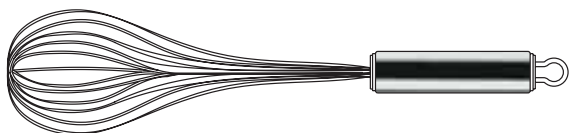


Appendino 5 ganci
 Utensil rack with 5 hooks
 Tringle 5 fixations
 Aufhänger 5 stücke
 Colgador 5 ganchos



03335

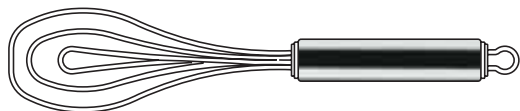
L. cm. 36
 Ø cm. 35
 L. 14 $\frac{1}{8}$ "
 Ø 13 $\frac{3}{4}$ "



Frusta pesante
 Heavy whisk
 Fouet professionnel
 Schwere schneebeesen
 Batidor profesional

03525

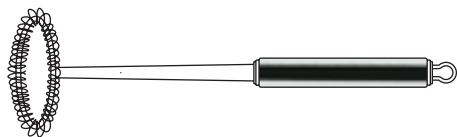
L. cm. 25
 Ø cm. 25
 L. 9 $\frac{7}{8}$ "
 Ø 9 $\frac{7}{8}$ "



Frusta piatta
 Wisk
 Fouet plat
 Tellerbesen
 Batidor plano

022

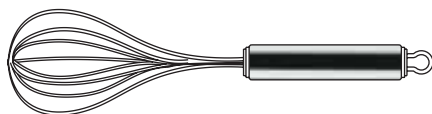
L. cm. 28
 L. 11 $\frac{1}{8}$ "



Frusta per uova
 Cocktail whisk
 Fouet à oeuf
 Eierschneebeesen
 Batidor huevos

03120

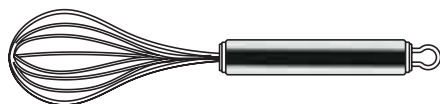
L. cm. 20,5
 Ø cm. 20
 L. 8 $\frac{1}{8}$ "
 Ø 7 $\frac{7}{8}$ "



Frusta per montare a neve
 Wisk
 Fouet classique
 Schneebeesen
 Batidor p.montar a nieve

03125

L. cm. 25
 Ø cm. 25
 L. 9 $\frac{7}{8}$ "
 Ø 9 $\frac{7}{8}$ "



Frusta per montare a neve
 Wisk
 Fouet classique
 Schneebeesen
 Batidor p.montar a nieve

009

L. cm. 16
 L. 6 $\frac{3}{8}$ "

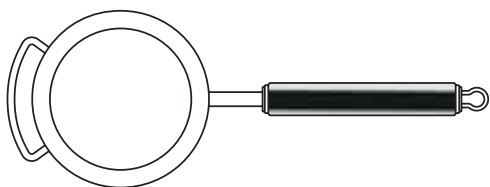


Minifrusta
 Mini wisk
 Petit fouet
 Minischneebeesen
 Mini batidor



04220

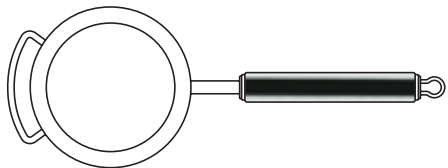
L. cm. 44
 Ø cm. 20
 L. 17 $\frac{1}{4}$ "
 Ø 7 $\frac{4}{5}$ "



Colino
 Colander
 Passoire
 Passiersieb
 Colador diamante

04214

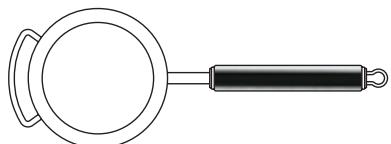
L. cm. 32,5
 Ø cm. 14
 L. 12 $\frac{3}{4}$ "
 Ø 5 $\frac{1}{2}$ "



Colino
 Strainer
 Passoire
 Passiersieb
 Colador diamante

04210

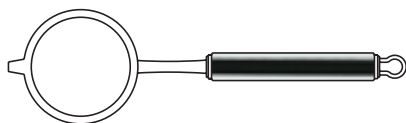
L. cm. 26
 Ø cm. 10
 L. 10 $\frac{1}{4}$ "
 Ø 4"



Colino
 Strainer
 Passoire
 Passiersieb
 Colador diamante

010

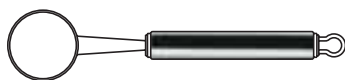
L. cm. 19
 L. 7 $\frac{1}{2}$ "



Colino per tè
 Tea strainer
 Passoire à tè
 Teesieb
 Colador the

013

L. cm. 16
 L. 6 $\frac{3}{8}$ "



Dosacaffè
 Coffee measuring medium
 Dose café
 Kaffeemasslöffel
 Dosificador cafe

018

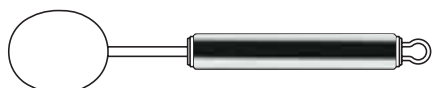
L. cm. 11
 L. 4 $\frac{3}{8}$ "



Foralattine
 Tin punch
 Perce boîte
 Dosenlocher
 Abrelatas pincho

036

L. cm. 20,5
 L. 8 $\frac{1}{8}$ "



Dosagelato
 Ice cream scoop
 Cuillère à boule de glace
 Eisportionierer
 Dosificador helado

019

L. cm. 15,5
 L. 6 $\frac{1}{4}$ "

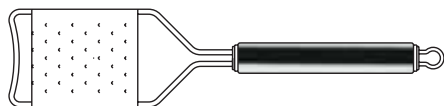


Levacapsule
 Bottle opener
 Décapsuleur
 Kapselheber
 Abrebotellas



025

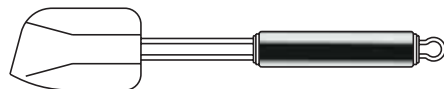
L. cm. 23
L. 9 1/8"



Grattugia per formaggio
Cheese grater
Rape à fromage
Käsereibe
Rallador queso

040

L. cm. 27,5
L. 10 7/8"



Spatola leccapiatti
Rubber spatula medium
Spatule lèche plat
Teigspachtel
Espatula

024

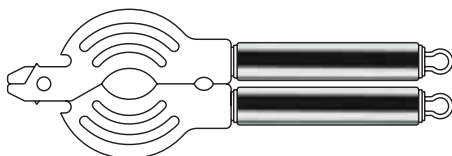
L. cm. 15,5
L. 6 1/4"



Rotella per pasta
Pastry cutter
Roulette de pâtissiere
Teigrad
Cortador pasta

029

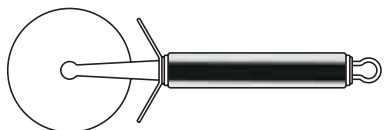
L. cm. 24,5
L. 9 3/4"



Apribarattoli
Jar opener
Ouvre bouches
Schraubdeckelzange
Abrebotes

023

L. cm. 18
L. 7 1/8"



Rotella per pizza
Pizza cutter
Roulette à pizza
Pizzaschneider
Cortador pizza

008

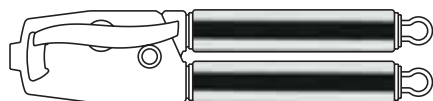
L. cm. 14
L. 5 1/2"



Forchetta patate
Potato fork
Fourchette à pomme de terre
Kartoffelgabel
Tenedor patatas

032

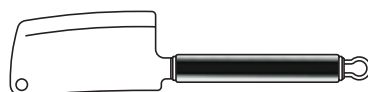
L. cm. 20,7
L. 8 1/4"



Apriscatole
Can opener
Ouvre boîtes
Dosenöffner
Abrelatas

016

L. cm. 17,5
L. 7"



Mannaietta per formaggio
Cheese knife
Couperet à fromage
Käsebeil
Hachita queso

041

L. cm. 19
L. 7 1/2"

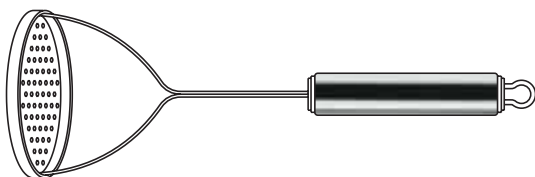


Pennellino
Basting brush
Pinceau
Backpinsel
Pincel reposteria



012

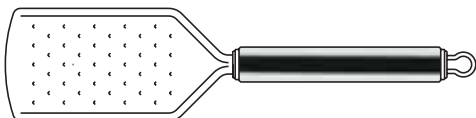
Lungh. cm. 26
L. 10 1/4"



Schiacciaverdure
Potato masher
Presse purée
Kartoffelstampfer
Prensa patatas

015

L. cm. 25
L. 9 7/8"



Grattugia per limone
Lemon grater
Rape pour agrumes
Zitronenreibe
Rallador limon

01125

L. cm. 13,8
Ø cm. 2,5
L. 5 1/2"
Ø 1"



Scavino
Melon scoop
Pomme parisienne melon
Universalformer
Moldeador universal

028

L. cm. 19,7
L. 8"



Scavino lama diritta
Fruit carver
Couteau à décorer les fruits
Fruchtdekorierer
Cortador decorador hoja recta

026

L. cm. 17,2
L. 6 7/8"



Pela patate
Potato peeler
Couteau éplucheur
Kartoffelschaler
Pela patatas

014

L. cm. 13,2
L. 5 1/4"



Raschia agrumi
Lemon scraper
Epluche agrumes
Zitronenschaber
Rallador limon

017

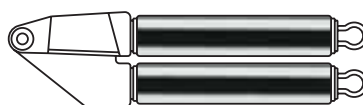
L. cm. 19,5
L. 7 7/8"



Levatorsoli
Apple corer
Evidoir
Apfelausstecher
Descorazonador manzanas

043

L. cm. 19,5
L. 7 7/8"



Spremiaglio
Garlic press
Presse-ail
Knoblauchpresse
Exprime-ajos

027

L. cm. 17,2
L. 6 7/8"



Coltello verdura
Vegetable knife
Couteau à légumes
Rüstmesser
Pela verdura



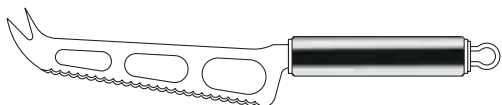
050



L. cm. 17,5
L. 7"

Coltello per parmigiano
Parmesan knife
Couteau à parmesan
Messer für Parmesankäse
Cuchillo para queso grana

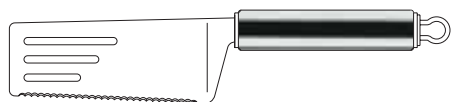
051



L. cm. 27
L. 10 5/8"

Coltello per formaggio
Cheese knife
Couteau à fromage
Messer für Käse
Cuchillo para queso tierno

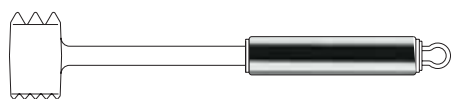
052



L. cm. 24
L. 9 1/2"

Pala per torta seghettata
Spatula with serrated edge
Pelle à tarte dentelé
Tortenheber gezahnt
Pala torta hoja sierra

053



L. cm. 25
L. 9 7/8"

Batticarne
Meat tenderizer
Marteau à viande
Fleischhammer
Pisa carne

Espositori
Exhibitors
Expositeurs
Regal für Kuchengeräte
Exposidores



024G

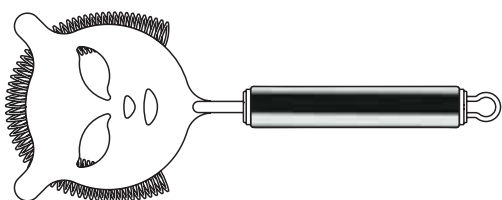
025G

050G



047

L. cm. 22
L. 8 $\frac{3}{4}$ "



Passino da cocktail
Coktail strainer
Passoire à cocktail
Cocktailsieb
Colador para coctelera

049

L. cm. 19
L. 7 $\frac{1}{2}$ "



Cavatappi
Cork screw/Bottle opener
Décapsuleur
Korkenheber
Abrebotellas

048

L. cm. 20
L. 7 $\frac{7}{8}$ "



Schiaccianoci
Nutcracker
Casse noix
Nussknacher
Rompenueces



Gamma completa di tutti gli attrezzi per i cuochi più esigenti

Acciaio inox 18/10 di elevato spessore
Manici a tenuta stagna grazie all'iniezione di un'apposita resina che garantisce la massima durata e igiene evitando le infiltrazioni di acqua anche dopo anni di utilizzo

A complete range of tools for the most demanding chefs

Substantially thicker stainless steel
The special resin injected handles make them watertight for a lifetime of hygienic use.

Une gamme complète pour les chefs les plus exigeants

Acier inoxydable
Les poignées sont imperméables à l'eau, grâce à l'injection d'une résine spéciale qui garantit la durée et l'hygiène élevées, évitant également l'infiltration de l'eau, même après quelques années

Eine komplette Auswahl von Werkzeugen für anspruchsvolle Benutzer
Massive Edelstahlausfertigung
Die Griffe sind in einem Spezialverfahren gefertigt und somit wasserdicht und hygienisch einwandfrei, lebenslang.

Gama completa de todos los instrumentos para los cocineros mas exigentes.

Acero Inox 18/10 de elevado espesor.
Asas impermeables gracias a la inyección de una resina especial que garantiza la máxima duración e higiene evitando las filtraciones de agua aún después de años de uso.