

2.1 **INOX-PRO** **38**

2.2 **TOP LINE** **46**

2.3 **COOL•LINE** **48**

2.4 **IDEA** **50**

2.5 **DAILY** **52**

2.6 **CENTURY** **53**

2.7 **BLACK SERIES** **56**

2.8 **BLACK FORGED** **57**

PROFESIONAL / PROFESSIONAL / PROFESSIONNEL / PROFESSIONELL

ACERO INOXIDABLE /
STAINLESS STEEL /
ACIER INOX /
ROSTFREIER STAHL

	INOX-PRO	TOP LINE	COOL • LINE	IDEA
REF / ITEM / CODE / ART.NR.	 P. 38	 P. 46	 P. 48	 P. 50
COMPATIBLE CON / COMPATIBLE WITH / COMPATIBLE AVEC / GEEIGNET FÜR	 INDUCTION 	 INDUCTION 	 INDUCTION 	 INDUCTION 
PRECIO / PRICE / PRIX / PREIS				
GARANTÍA AÑOS / WARRANTY YEARS / GARANTIE ANNÉES / GARANTIE JAHRE	5	5	4	3
CERTIFICACIÓN / CERTIFICATION / CERTIFICATION / ZERTIFIKATION				
ASAS / HANDLES / ANSES / GRIFFE	VARILLA / WIRE / FILS / DRAHT	AISLANTES / INSULATION / ISOLANTES / ISOLIERUNG	FUNDICIÓN / CAST / FONTE / GUSSEISEN	DISEÑO / DESIGN / DESIGN / DESIGN
RESTAURANTE / RESTAURANT / RESTAURANT / RESTAURANT	TODO TIPO / ANY KIND / TOUST YPOS / ALLE TYPEN	GASTRONÓMICO / GASTRONOMIC / GASTRONOMIQUE / GASTRONOMIE	GOURMET	MODERNA / MODERN / MODERNE / MODERN
MEDIDAS Ø / MEASURES Ø / MESURES Ø / MASSE Ø	12-60	12-60	16-32	12-32

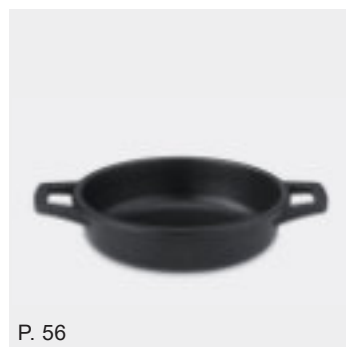
ALUMINIO /
ALUMINIUM /
ALUMINIUM /
ALUMINIUM

DAILY

CENTURY

BLACK SERIES

BLACK FORGED



INDUCTION



induction



gas



vitro



electric



NO INDUCTION



gas



vitro



electric



NO INDUCTION



gas



vitro



electric



INDUCTION



induction



gas



vitro



electric



1

1

2

2



TUBULAR /
TUBULAR /
TUBULAIRE /
TUBULĂR

TUBULAR /
TUBULAR /
TUBULAIRE /
TUBULĂR

INTEGRADO /
INTEGRATED /
INTÉGRÉ /
INTEGRIERT

INTEGRADO /
INTEGRATED /
INTÉGRÉ /
INTEGRIERT

TRADICIONAL /
TRADITIONAL /
TRADITIONNEL /
TRADITIONELL

TRADICIONAL /
TRADITIONAL /
TRADITIONNEL /
TRADITIONELL

TRADICIONAL Y PRESENTACIÓN /
TRADITIONAL AND PRESENTATION /
TRADITIONNEL ET PRESENTATION /
TRADITIONELL UND PRÄSENTATION

TRADICIONAL /
TRADITIONAL /
TRADITIONNEL /
TRADITIONELL

14-28

16-60

16-40

16-28

INOX-PRO



Eficacia / Efficacy /
Efficacité / Effizienz



frío / cold /
froid / kälte

caliente / warm /
chaud / hitze

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

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

Segura: asas soldadas por aportación de materiales /
Safety : welded handles by build-up process /
Sécurité : soudures des anses par résistance /
Sicherheit: angeschweisste griffe für die resistenz



Solida y robusta: asas de varillas matizada en inox ultraresistentes, 500 kg /

Solid and robust: st/steel wire handle ultra-resistant, 500kg /

Solide et robuste : anses en fil inox ultra-résistantes, 500kg /

Solide und robust: griffe aus edelstahldraht, ultra resistant, 500kg

Eficiente: tapas diseñadas para el ahorro de energía /
Efficient: lids designed to save energy /
Efficient : couvercles conçus pour économiser de l'énergie /
Effizient: energiesparendes deckeldesign

Única: identificación de origen y tipo fuente de calor /
Unique: origin identification and type of cooking system /
Unique : identification de l'origine et type de système de cuisson /
Unikat: herkunftsidentifizierung und typ des kochsystems



**BEST
SELLER****Garantía: control de todos los procesos de fabricación /***Warranty: control of all production processes /**Garantie : contrôle de tous les processus de production /**Garantie: kontrolle aller fabrikationsprozesse***Calidad: pulido satinado interior y exterior uniforme en todos los modelos /***Quality: inner and outer sides of all models with uniform satin polishing /**Qualité : polissagesatiné uniforme à l'intérieur et l'extérieur de tous les modèles /**Qualität: satinierte polierung innen und aussen einheitlich für alle modelle***Radio interiores diseñados para una limpieza fácil y rápida /***Radius specially designed for easy and fast cleaning /**Rayonspermettant un entretien facile et rapide /**Innen-radius designt für einfache und schnelle reinigung***Inducción: fondo sandwich técnico (inox - alu - inox) /***Induction: technical sandwich base (stainless steel - aluminium - stainless steel) /**Induction : fond sandwich technique inox - alu - inox) /**Induktion: tech-sandwichboden (inox - alu - inox)***Control: soldadura artesanal e inspección en cada unidad /***Control: handcrafted welding and checking every unit /**Contrôle : soudure artisanale et verification de chaque unité /**Kontrolle: handangeschweisst und überprüfung jeder einheit***Las baterias de cocina se venden sin tapa.***The cookware sold without lids.**Les batteries de cuisine sont-elles vendues sans couvercle.**Das Kochgeschirr wird ohne Deckel verkauft.*

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

CLASS
INDUCTION



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

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

CLASS
INDUCTION



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

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

CLASS
INDUCTION



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

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

CLASS
INDUCTION



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

P209 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel



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

P201 Cazo recto bajo / Saucepan / Casserole / Stielkasserolle

CLASS
INDUCTION



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

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

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

CLASS
INDUCTION



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

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

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

CLASS
INDUCTION



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

P200 Cazo tipo francés / French style saucepan / Casseroleforme française / Französische Kasserolle

CLASS
INDUCTION



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

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

CLASS
INDUCTION



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

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

CLASS
INDUCTION



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

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

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

CLASS
INDUCTION



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

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

P204 Sautex / Sauté pan / Sauteuse / Sauteuse

CLASS
INDUCTION



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

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

MULTIMETAL

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



Inox - St/Steel
Rostfreier stahl

Tri-aluminium

Inox - St/Steel
Rostfreier stahl



Inox - st/steel
Rostfreier stahl



Multimetal

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

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

P240

CLASS
INDUCTION



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

Conjunto cuscusera forma recta /
Straight couscous set /
Couscoussierforme droite /
Couscoustopfset gerade Form

P242

CLASS
INDUCTION



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

Con tapa / With lid / Avec couvercle / Mit Deckel

P241

Parte superior de cuscusera bombeada /
Top for couscous set conical shape /
Dessusseul pour couscoussierforme bombée /
Oberteil vom konischen Couscoustopfset



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

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

P243

Parte superior de vaporera y cuscusera /
Top for steam pot and couscous set straight shape /
Dessusseul pour couscoussierforme droite et cuit vapeur /
Oberteil Dampfgarer und Couscoustopf



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

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

P244 Conjunto vaporera / Steam pot /
Cuit vapeur / Dampfgarset

CLASS
INDUCTION



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

Con tapa / With lid / Avec couvercle / Mit Deckel

P224 Colapasta / Pasta colander /
Cuit-pâtes / Nudelsieb



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

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

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

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

CLASS
INDUCTION



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

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

Sin tapa / Without lid / Sans couvercle / Ohne Deckel

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

CLASS
INDUCTION



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





Eficacia / Efficacy /
Efficacité / Effizienz



frio / cold /
froid / kälte

caliente / warm /
chaud / hitze

Eficiencia / Efficacy /
Efficacité / Effizienz



acero / aluminio / aluminium
inox-st/steel / edelstahl / aluminium

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

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

Facilidad: etiquetas identificativas de fácil extracción /
Easy: identification sticker easy to remove /
Facile: étiquettes identificatrices faciles à enlever /
Einfach: identifizierungsetiketten leicht zu entfernen

Efficiente: tapas diseñadas para el ahorro de energía /
Efficient: lids designed to save energy /
Efficient : couvercles conçus pour économiser de l'énergie /
Effizienz: energiesparendes deckeldesign

Vertido fácil /
Easy pouring /
Vercement facile /
Schüttrand

Aislante: asas de inox resistentes al calor /
Insulating: st/steel heat resistant handles /
Isolant : anses en acier inoxydable résistantes à la chaleur /
Isolierung: hitzebeständige griffe aus edelstahl

Estética: acabado satinado /
Aesthetics: satin finish /
Esthétique : finition satinée /
Ästhetik: satinierte ausführung

Calidad: satinado uniforme en todos los modelos /
Quality: uniform satin polishing in all models /
Qualité : polissage satiné uniforme sur tous les modèles /
Qualität: einheitlich matt glänzend für alle modelle

Control: soldadura artesanal e inspección en cada unidad /
Control: handcrafted welding and checking every unit /
Contrôle: soudure artisanale et vérification de chaque unité /
Kontrolle: handangeschweisst und überprüfung jeder einheit

Inducción: fondo sandwich técnico (inox - alu - inox) /
Induction: technical sandwich base (stainless steel - aluminium - stainless steel) /
Induction : fond sandwich technique (inox - alu - inox) /
Induktion: tech-sandwichboden (inox - alu - inox)

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

CLASS
INDUCTION



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

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

CLASS
INDUCTION



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

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

CLASS
INDUCTION



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

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

CLASS
INDUCTION



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

P299 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel



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

COOL • LINE



Cuerpo en acero inoxidable 18/10 /

Cookware body made of 18/10 Stainless Steel /

Corps en acier inoxydable 18/10 /

Kochbedarf aus Edelstahl 18/10

Asas ergonómicas fabricadas en acero inoxidable de fundición /

Ergonomic handles made of cast st/steel

Ansenen fonte d'acier inoxydable, ergonomiques /

Griffe aus gussedelstahl hergestellt. Absolut ergonomisch



Fondo termo difusor técnico /

Tech sandwich base /

Fond thermo-diffuseur technique /

Tech-thermodiffusionsboden



Tapa con diseño especial para apoyo en asa lateral /

Special lid designed to hold on the side handle /

Couvercle spécial, conçu pour reposer sur la poignée /

Spezielles deckeldesign zum halten im seitengriff



Ref. color /
Ref. colour /
Ref. couleur couvercle /
Art.Nr. Farben

EXCLUSIVE

P4906CO Cacerola alta con tapa / Sauce pot with lid / Braisière avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel



EXCLUSIVE



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P490.620 + COLOR	20	13,0	3,70	1
P490.624 + COLOR	24	14,0	5,80	1
P490.628 + COLOR	28	17,5	9,50	1
P490.632 + COLOR	32	19,0	14,00	1

P4907CO Cacerola baja con tapa / Casserole with lid / Faitout avec couvercle / Flache Kasserolle mit Deckel



EXCLUSIVE



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P490.724 + COLOR	24	9,5	3,90	1
P490.728 + COLOR	28	11,0	5,80	1
P490.732 + COLOR	32	12,5	8,90	1

P4909 Paellera con tapa / Paella pan with lid / Plat à paella avec couvercle / Paellapfanne mit Deckel



EXCLUSIVE



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P490.928 + COLOR	28	6,0	3,70	1
P490.932 + COLOR	32	6,0	4,70	1

P4900CO Cazo recto / Saucepan / Casserole / Gerade Stielkasserolle



EXCLUSIVE



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P490.014 + COLOR	14	7,0	1,00	1
P490.016 + COLOR	16	7,5	1,50	1

IDEA COOKWARE



INDUCTION



induction



gas



vitro



electric

FOOD CONTACT
APPROVED

LOS CONCURSANTES DE
CONTESTANTS
LES CONCURRENTS DE
DIE KANDIDATEN

MASTERCHEF
COCINAN CON
COOK WITH
CUISINENT AVEC
KOCHEN MIT

IDEA

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

Asas en acero inoxidable /
Stainless steel handles /
Ansenen acier inoxydable /
Griffe aus edelstahl

Acero inoxidable pulido brillante /
Stainless steel mirror finished /
Acier inoxydable polissage /
Glänzend polierter edelstahl

Fondo difusor encapsulado all over /
All over encapsulated sandwich base /
Fond thermodiffuseur encapsulé all over /
All over verkapselter thermodiffusionsboden

ALL OVER TECHNOLOGY

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

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

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

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

Inox / st/steel
Rostfreier stahl

Aluminio / aluminium

Inox magnético /
Magnetic st/steel /
Inox magnétique /
Magnetischer edelstahl

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



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

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P456.016	16	11,0	2,20	1
P456.020	20	13,0	4,10	1
P456.024	24	14,0	6,30	1
P456.028	28	16,0	9,80	1

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



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

P454 Cazo recto / Saucepan / Casserole / Gerade Stielkasserolle



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



Tapa plana /
Flat lid /
Couvercle plain /
Flachem deckel

Asas tubulares resistentes al calor /
Heat-resistant tubular handles /
Ansestubulaires résistantes à la chaleur /
Hitzebeständigen rohrgriffen

Fondo termo difusor encapsulado /
Encapsulated sandwich base /
Fond thermo-diffuseur encapsulé /
Kapselförmiger thermodiffusionsunterboden



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



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

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



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

P2701 Cazo recto / Saucepan / Casserole / Kasserolle



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



gas



vitro



electric

NEW!

Batería de aluminio puro extra fuerte /
Pure extra strength aluminum cookware /
Batterie de cuisine en aluminium pur extra fort /
Kochbedarf Extra Starken Aluminium

Bordes reforzados /
Reinforced rims /
Bords renforcés /
Verstärkte Ränder

Asas ergonómicas /
Ergonomic handles /
Anses ergonomiques /
Ergonomische Griffe

Remache de alta resistencia y seguridad /
Highly resistant and safe riveting /
Rivet à haute résistance et sécurité /
Hohe Festigkeit und Sicherheitsnieten

Paredes de mayor grosor /
Extra-thick walls /
Parois plus épaisses /
Dickere Wände

Exterior pulido evita alojamiento de bacterias /
Polished exterior preventing the growth of bacteria /
L'extérieur poli prévient l'accumulation de bactéries /
Die polierte Außenseite verhindert bakterielle Ablagerungen

Cocción homogénea /
Homogeneous cooking /
Cuisson homogène /
Gleichmäßige Erwärmung für homogenes Kochen

Excelente conductividad térmica /
Excellent thermal conductivity /
Excellente conductivité thermique /
Hervorragende Wärmeleitfähigkeit

Las baterías de cocina se venden sin tapa.

The cookware sold without lids.

Les batteries de cuisine sont-elles vendues sans couvercle.

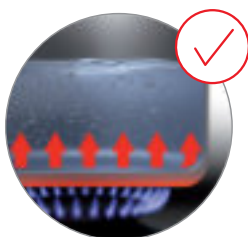
Das Kochgeschirr wird ohne Deckel verkauft.

Fabricadas en chapas de aluminio de hasta 5 mm (según diámetro) de puro aluminio 100% reciclable.

Made of 100% recyclable pure aluminum sheets of up to 5 mm (depending on diameter).

Faites de tôles d'aluminium à 100 % recyclable, jusqu'à 5 mm d'épaisseur (selon le diamètre).

Hergestellt aus Aluminiumblechen von bis zu 5 mm Stärke (je nach Durchmesser des Produktes), die zu 100 % aus recycelbarem Aluminium bestehen.



Espesor del fondo que evita la deformación, en contacto total con la fuente de calor que permite un mayor rendimiento energético.

Base thickness that prevents deformation, in full contact with the heat source, thus improving energy efficiency.

L'épaisseur du fond évite sa déformation, il est intégralement en contact avec la source de chaleur, ce qui permet un meilleur rendement énergétique.

Die außergewöhnliche Dicke des Bodens verhindert Verformungen, wodurch der Topf stets in vollem Kontakt mit der Wärmequelle steht und so eine größere Energieeffizienz ermöglicht.

P1183 olla sin tapa / Stock pot without lid / Marmite traiteur sans couvercle / Kochtopf ohne Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P118.324	24	24,0	10,00	1
P118.328	28	28,0	16,50	1
P118.332	32	32,0	25,50	1
P118.335	35	35,0	33,60	1
P118.340	40	40,0	50,00	1
P118.345	45	45,0	72,00	1
P118.350	50	50,0	98,00	1
P118.360	60	60,0	155,00	1

P1173 Cacerola baja sin tapa / Casserole without lid / Faitout sans couvercle / Flache Kasserolle ohne Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P117.324	24	9,5	4,30	1
P117.328	28	11,0	6,70	1
P117.332	32	12,5	10,00	1
P117.335	35	14,0	13,00	1
P117.340	40	16,0	20,00	1
P117.345	45	18,0	28,00	1
P117.350	50	21,0	41,00	1
P117.360	60	25,0	70,00	1

P1163 Cacerola alta sin tapa / Sauce pot without lid / Braisière sans couvercle / Hohe Kasserolle ohne Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P116.324	24	14,0	6,30	1
P116.328	28	17,5	10,20	1
P116.332	32	19,0	15,20	1
P116.335	35	21,0	20,20	1
P116.340	40	25,0	31,40	1
P116.345	45	28,0	44,50	1
P116.350	50	31,0	60,80	1
P116.360	60	37,0	104,60	1

P1153 Paellera sin tapa / Paella pan without lid / Plat à paella sans couvercle / Paellapfanne ohne Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P115.320	20	5,5	1,75	1
P115.324	24	6,0	2,75	1
P115.340	40	8,0	10,00	1

P1123 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel



REF	Ø cm	
P112.324	24	1
P112.328	28	1
P112.332	32	1
P112.335	35	1
P112.340	40	1
P112.345	45	1
P112.350	50	1
P112.360	60	1

P1063 Sautex / Sauté pan / Sauteuse / Sauteuse



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P106.320	20	5,5	1,75	1
P106.324	24	6,0	2,75	1

P1043 Cazo recto / Saucepan / Casserole / Gerade Kasserolle



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P104.318	18	9,0	2,00	1
P104.320	20	10,0	3,00	1
P104.324	24	12,0	5,00	1

P1033 Cazo bombeado / Rounded saucepan / Casserole bombée / Kugelige Stielkasserolle mit Schüttrand



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P103.322	22	11,0	3,00	1

Ver productos en / See products on / Voir produits en page / Siehe produkte in

P.
67

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



BLACK SERIES



Fabricada en aluminio de fundición de gran resistencia a la deformación y con excelentes prestaciones térmicas /

Manufactured from cast aluminium offering high deformation resistance and excellent thermal properties /

Fabriquée en fonte d'aluminium très résistante à la déformation et dotée d'excellentes performances techniques /

Aus Aluguss von hoher formbeständigkeit und mit ausgezeichneter Wärmeleitfähigkeit



Antiadherente de alta resistencia /
Highly resistant non-stick surface /

Antiadhésif très résistant /
Antihafbeschichtung von hoher beständigkeit

Exterior: pintura negra resistente a altas temperaturas /

Exterior: black, high temperature resistant paint /

Extérieur: peinture noire résistante aux températures élevées /

Aussen: hochtemperaturbeständige schwarze lackierung

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



Fondo torneado /
Ground base /
Fond dressé /
Gedrechselter
Unterboden



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

***MINI-SIZE**

P141.014
P141.016
P141.020



REF	Ø cm	H cm	
NEW! P141.014*	14	4,0	1
P141.016*	16	5,0	1
P141.020*	20	5,5	1
P141.024	24	5,8	1
P141.028	28	7,5	1
P141.032	32	8,0	1
P141.036	36	8,5	1
P141.040	40	10,0	1

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



Fondo torneado /
Ground base /
Fond dressé /
Gedrechselter
Unterboden



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

***MINI-SIZE**

P151.012
P151.014
P151.016



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

P161 Paella sin tapa / Paella pan without lid / Plat à paella sans couvercle /



NEW!

REF	Ø cm	H cm	
P161.034	34	4	1
P161.038	38	4	1



Ideal para hornos, brasa y barbacoa /
Ideal for ovens, grills and barbecues /
Idéal pour fours, grill et barbecue /
Ideal für Öfen, Kohlenfeuer und Grillanlagen

BLACK FORGED



FOOD CONTACT
APPROVED

BATERIA /
COOKWARE /
BATTERIE



FULL
INDUCTION



induction



gas



vitro



electric

Tapa de cristal /
Glass lid /
Couvercle en verre /
Glasdeckel

Aluminio forjado con antiadherente en su interior,
i pintura resistente a altas temperaturas en el exterior /
Forged aluminium with a non-stick interior surface and with high
temperature resistant paint on the outside /

Aluminium avec revêtement antiadhésif à l'intérieur, et peinture
résistante aux températures élevées à l'extérieur /

Schmiedealuminium mit antihafbeschichtung innen und
hochtemperaturbeständige lackierung aussen

Chapa de acero inoxidable ferrítico que
cubre la totalidad del fondo /

Ferritic stainless steel sheet that covers
the whole of the base /

Plaque en acier inoxydable ferritique qui
couvre tout le fond /

Schicht aus ferritischem edelstahl deckt den
kompletten boden ab

Fondo difusor completo que permite un excelente
rendimiento en cocinas de inducción

Full heat-diffusing base which offers excellent performance on
induction hobs /

Fond diffuseur complet offrant une haute performance sur les
cuisinières a induction /

Kompletter wärmeleitboden für eine ausgezeichnete leistung auf
induktions-kochfeldern

P170

Cacerola alta con tapa / Saucepot with lid /

Braisière avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel



induction



gas



vitro



electric

Asas de silicona incluidas /

Silicone handles included /

Anses en silicone incluses /

inklusive Silikongriffen



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

P173

Cazo / Saucepan / Casserole / Kasserolle



induction



gas



vitro



electric



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

P171

Cacerola baja con tapa / Casserole with lid /

Faitout avec couvercle / Flache Kasserolle mit Deckel



induction



gas



vitro



electric

Asas de silicona incluidas /

Silicone handles included /

Anses en silicone incluses /

inklusive Silikongriffen



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

Ver productos en / See products on /
Voir produits en page / Siehe produkte in

P.
74



SARTÉN / FRY PAN /
POÊLE / BRATPFANNE

Mango baquelita / Bakelite handle /
Queue en bakélite / Bakelitestiel



3.1	ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL / ACIERINOXYDABLE / EDELSTAHL	64
	INOX PRO	64
	IDEA	66
3.2	ALUMINIO / ALUMINIUM / ALUMINIUM / ALUMINIUM	67
	ALU PRO INDUCTION	67
	ALU PRO NO INDUCTION	68
3.3	MULTIMETAL / MULTI-PLY / MULTI-METAL / MULTIMETALL	71
3.4	ALUMINIO FUNDICIÓN / CAST ALUMINIUM / FONTED'ALUMINIUM / ALUMINIUMGUSS	72
	BLACK PRO	72
	BLACK FORGED	74
	BLACK FIRST	74
3.5	ACERO / STEEL / ACIER / ROSTFREIER STAHL	75
	STEEL PRO	75
	STEEL CLASSIC	77
3.6	PAELLERA / SPANISH PAELLA PAN / PLAT À PAELLA / PAELLAPFANNE	78

MANGOS HANDLES MANCHES STIELE

ERGOS

MAYOR ERGONOMÍA
MORE ERGONOMIC
PLUS ERGONOMIQUE
ERGONOMISCHER



Los mangos **ERGOS** de Pujadas se caracterizan por estar fabricados en tubo de acero inoxidable. Gracias a un proceso de allanado, lo convierte en un mango ergonómico y aislante del calor.

Estos mangos se presentan con dos agujeros en los dos extremos interiores, para asegurar que ninguna gota de agua quede dentro en el proceso de lavado y ésta salga en forma de vapor durante el calentamiento de la sartén.

*Pujadas **ERGOS** handles are characterized by being made from stainless steel tubing. Thanks to a flattening process, the tubing becomes an ergonomic and heat insulating handle.*

These handles are made with two holes at the two innermost end, to ensure that no water from the washing process remains inside and comes out in the form of steam when the pan is heated.

Les manches **ERGOS** de Pujadas se caractérisent par leur fabrication à partir d'un tube en acier inoxydable. Le processus d'aplanissement obtient un manche ergonomique doté d'une isolation thermique.

Ces manches sont présentés avec deux trous aux deux extrémités intérieures, pour qu'aucune goutte d'eau ne reste à l'intérieur pendant le processus de lavage et que celle-ci sorte sous forme de vapeur lors du chauffage de la poêle.

*Die Pujadas **ERGOS** Stiele sind aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und zeichnen sich durch eine runde Form aus. Mithilfe eines speziellen Fertigungsprozesses erhalten wir ergonomisch geformte, hitzeisolierte Stiele.*

Diese Stiele sind mit zwei Öffnungen an den beiden inneren Enden ausgestattet, um sicherzustellen, dass kein Tropfen Wasser vom Spülvorgang zurückbleibt und bei Erhitzen der Pfanne verdampfen kann.

HÉRCULES

MAYOR SUJECIÓN
GREATER STRENGTH
MEILLEURE PRISE
BESSERER HALT



Canal interior
Interior channel
Canal intérieur
Innerer kanal

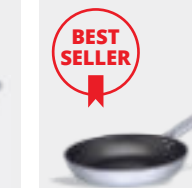
Bordes pulidos
Smoothed edges
Bords polis
Glatte ränder

Los mangos **HÉRCULES** son aquellos fabricados en chapa plana de hierro recubiertos con una pintura protectora resistente a altas temperaturas, que evita una rápida oxidación. Esta chapa se presenta con los bordes pulidos y con una ligera canal en medio para una mejor sujeción.

HÉRCULES handles are made of flat iron sheet coated with a high temperature resistant protective paint, which prevents rapid oxidation. The handles have smoothed edges and a slight channel in the centre for increased strength.

Les manches **HÉRCULES** sont fabriqués en plaque de fer plate et recouverts d'une peinture protectrice résistante aux températures élevées, qui évite une oxydation rapide. Cette plaque est dotée de bords polis et d'un léger canal au milieu pour une meilleure prise.

Die **HÉRCULES** Stiele werden aus einem flachen Eisenblech gefertigt, das von einer hochtemperaturbeständigen Schutzlackierung, die ein schnelles Verrosten verhindert, umhüllt ist. Dieses Eisenblech weist glatte Ränder und einen kleinen Kanal in der Mitte für einen besseren Halt auf.

	ACERO INOXIDABLE / STAINLESS STEEL / ACIER INOXYDABLE / ROSTFREIER STAHL			ALUMINIO / ALUMINIUM / ALUMINIUM / ALUMINIUM	
	INOX PRO	INOX CERAMIC	IDEA	ALU PRO INDUCTION	ALU PRO
REF / ITEM / CODE / ART.NR.	 BEST SELLER P. 64	 P. 65	 P. 66	 P. 67	 BEST SELLER P. 68
COMPATIBLE CON / COMPATIBLE WITH / COMPATIBLE AVEC / GEEIGNET FÜR	 INDUCTION 	 INDUCTION 	 INDUCTION 	 INDUCTION 	 NO INDUCTION 
PRECIO / PRICE / PRIX / PREIS					
ESPESOR / THICKNESS / ÉPAISSEUR / DICKE	0,8 mm	0,8 mm	0,7 mm	4 mm	4 mm
ANTIADHERENTE / COATING / REVÊTEMENT / ANTIHAFTBESCHICHTUNG					
MANGO / HANDLE / QUEUE / GRIFF	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI
RECOMENDADA / RECOMMENDED / RECOMMANDÉE / EMPFEHLUNG	ALTA RESISTENCIA A LA ABRASIÓN / HIGH RESISTANCE TO ABRASION / HAUTE RÉSISTANCE À L'ABRASION / HOHE RESISTENZ GEGEN VERSCHLEISS	ALTA RESISTENCIA A LA ABRASIÓN / HIGH RESISTANCE TO ABRASION / HAUTE RÉSISTANCE À L'ABRASION / HOHE RESISTENZ GEGEN VERSCHLEISS	RESISTENCIA PROFESIONAL / PROFESSIONAL STRENGTH / DURETÉ PROFESSIONNEL / PROFESSIONELLE RESISTENZ	ALTA RESISTENCIA A LA ABRASIÓN / HIGH RESISTANCE TO ABRASION / HAUTE RÉSISTANCE À L'ABRASION / HOHE RESISTENZ GEGEN VERSCHLEISS	COCCIÓN A FUEGO LENTO / SLOW BAKING / CUISSON À FEU LENT / KOCHEN MIT KLEINER FLAMME



INDUCTION



NO INDUCTION

**PROFESIONAL / PROFESSIONAL /
PROFESSIONNEL / PROFESSIONELL**

**MULTIMETAL /
MULTI-PLY /
MULTI-METAL /
MULTIMETALL**

**ALUMINIO FUNDICIÓN /
CAST ALUMINIUM /
FONTED'ALUMINIUM /
ALUMINIUMGUSS**

**ACERO /
STEEL /
ACIER /
STAHL**

**SARTENES /
FRY PANS /
POÊLES**

MULTIMETAL

**BLACK
PRO**

**BLACK
FORGED**

**BLACK
FIRST**

**STEEL
PRO**

**STEEL
CLASSIC**



P. 71



P. 72



P. 74



P. 74



P. 75



P. 77

INDUCTION

INDUCTION

INDUCTION

NO INDUCTION

INDUCTION

INDUCTION



3,5 mm

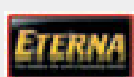
4 mm

3 mm

4 mm

2 mm

1,5 mm



**NINGUNO /
NONE /
AUCUN /
KEINE**

**INOXIDABLE /
ST/STEEL /
INOXYDABLE /
ROSTFREI**

**INOXIDABLE /
ST/STEEL /
INOXYDABLE /
ROSTFREI**

**BAQUELITA /
BAKELITE /
BAKELIT
(MAX. TEMP. 160 °C)**

**MADERA /
WOODEN /
BOIS /
HOLZ**

**INOXIDABLE /
ST/STEEL /
INOXYDABLE /
ROSTFREI**

**HIERRO /
FLAT IRON /
FER /
EISEN**

**HOMOGENEIDAD Y
EFICACIA TÉRMICA /
HOMOGENEITY AND
THERMAL EFFECTIVENESS /
HOMOGÉNÉITÉ ET
EFFICACITÉ THERMIQUE /
HOMOGENITÄT UND
WÄRMEFFIZIENZ**

**ROBUSTEZ Y BUEN
DESIZAMIENTO /
ROBUSTNESS AND GOOD
SLIDING /
ROBUSTESSE ET BON
GLISSEMENT /
ROBUSTHEIT UND GUTES
RUTSCHEN**

**ROBUSTEZ Y EFICIENCIA /
ROBUSTNESS AND
EFFICIENCY /
ROBUSTESSE ET
EFFICACITÉ /
ROBUSTHEIT UND EFFIZIENZ**

**ROBUSTEZ Y BUEN
DESIZAMIENTO /
ROBUSTNESS AND
GOOD SLIDING /
ROBUSTESSE ET BON
GLISSEMENT /
ROBUSTHEIT UND GUTES
RUTSCHEN**

**ALTAS TEMPERATURAS /
HIGH TEMPERATURES /
HAUTES TEMPERATURES /
HOHE TEMPERATUREN**

**SELLAR, FREIR, DORAR /
SEALING, FRYING,
BROWNING /
CULOTTAGE, FRIRE ET
DORER /
ANBRATEN, FRITIEREN,
ANBRÄUNEN**



INOX PRO



Probablemente la mejor sartén del mundo - máxima resistencia a la abrasión y de larga durabilidad.

Probably the best frying pan in the world - maximum resistance to abra-sion and long-lasting.

Probablement la meilleure poêle du monde - résistance maximale à l'abrasion et longue durée de vie.

Vermutlich die beste Pfanne der Welt - maxi-male Verschleißfestigkeit und lange Lebensdauer.

INOX PRO

P220 Sartén antiadherente excalibur "ERGOS" / Non-stick "ERGOS" excalibur fry pan /
Poêle anti-adhésive excalibur "ERGOS" / Bratpfanne Antihft excalibur "ERGOS"



Antiadherente / Non-stick coating /
Anti-adhésif / Antihftbeschichtung



CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	
P220.018	18	3,5	1
P220.020	20	3,8	1
P220.022	22	4,2	1
P220.024	24	4,6	1
P220.026	26	5,0	1
P220.028	28	5,5	1
P220.032	32	6,0	1
P220.036	36	6,0	1
P220.040	40	6,5	1

Fondo sandwich / Sandwich bottom /
Fond sandwich / Sandwichboden



Detalle tratamiento antiadherente / Non-stick coating treatment /
Détail application anti-adhésif / Behandlung mit antihftbeschichtung



Para dar rugosidad a la superficie de la pieza se chorrea con elementos abrasivos y con ello se logra un buen anclaje del Excalibur.

The surface of the substrate is blasted with an abrasive to roughen it, so other elements in the Excalibur process adhere to it better.

Afin de la rendre rugueuse, la surface de la pièce est sablée avec un abrasif; ceci permettra une excellente tenue du procédé Excalibur.

Um der Oberfläche eine Rauheit zu geben wird sie mit rauen Elementen bestrahlt. Dies erlaubt einen excellenten Halt von anderen Elementen im Excalibur Prozess.



La parte más importante del proceso: la pulverización y deposición de las partículas fundidas de una aleación de acero inoxidable, patentada por whitford.

Then, the most important part: White-hot particles of a special stainless steel (whitford's patented alloy) are sprayed onto the roughened surface.

Le processus plus important: des particules d'un acier inoxydable spécial (protégé par brevet par whitford) sont chauffées à blanc et pulvérisées sur la pièce.

Der wichtigste Prozessschritt: Die Pulverisierung und Ablagerung der Schmelzpartikel formt sich zu einer speziellen Legierung (whitford Legierung) patentiert.

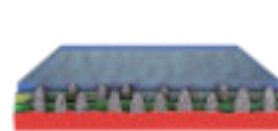


Las partículas se enfrían, formando parte integral de la superficie con "picos" y "valles" que permiten alojar las capas de antiadherente de forma permanente.

The particles cool and harden, bonded to the surface, forming a series of "peaks and valleys" that provide a permanent base for the non-stick coatings.

Ces particules se refroidissent, forment des crêtes et des vallées constituant une excellent base permanente d'accrochage et de renforcement de l'anti-adhésif.

Die Partikel kühlen sich ab und integrieren sich in der Oberfläche in Form von "Höhen und Tiefen". Dies ermöglicht eine permanente Grundlage für die Antihftbeschichtung.



Finalmente se aplican varias capas de fluoropolímeros que rellenan los "valles" y cubren los "picos", que protegen el recubrimiento antiadherente.

Several coats of tough fluoropolymers fill the "valleys" and cover the "peaks", held permanently in place by the special stainless steel "peaks".

Des couches d'anti-adhésif très résistant sont appliquées; elles remplissent les vallées, recouvrent juste le haut des crêtes qui les maintiennent fermement en place.

Schliesslich werden unterschiedliche Schichten aus Fluoropolymer über die "Höhen und Tiefen" aufgetragen, um die Antihftbeschichtung zu schützen.

COOL • LINE



EXCLUSIVE

P4902CO Sartén antiadherente / Non-stick fry pan / Poêle anti-adhésive / Bratpfanne Antihaft



Antiadherente / Non-stick coat.
Anti-adhésif / Antihaftbeschichtu.



REF	Ø cm	H cm	
P490.220 + COLOR	20	3,8	1
P490.224 + COLOR	24	4,6	1
P490.228 + COLOR	28	5,5	1

Fondo sandwich / Sandwich bottom /
Fond sandwich / Sandwichboden.

Ref. color / Ref. colour /
Ref. couleur couvercle / Art.Nr. Farben



SARTENES /
FRY PANS /
POÊLES

INTENSIVE



P2208 Sartén antiadherente cerámico / Fry pan with ceramic non-stick coating / Poêle revêtement anti-adhésif céramique / Bratpfanne keramische Antihaftbeschichtung



Antiadherente / Non-stick coating /
Anti-adhésif / Antihaftbeschichtung



REF	Ø cm	H cm	
P220.820	20	3,8	1
P220.824	24	4,6	1
P220.828	28	5,5	1
P220.832	32	6,0	1

EXPERT



P213 Sartén "EXPERT" / "EXPERT" fry pan / Poêle "EXPERT" / Bratpfanne "EXPERT"



Fondo sandwich /
Sandwich bottom /
Fond sandwich /
Sandwichboden.



REF	Ø cm	H cm	
P213.018	18	3,5	1
P213.020	20	3,8	1
P213.022	22	4,2	1
P213.024	24	4,6	1
P213.026	26	5,0	1
P213.028	28	5,5	1
P213.032	32	6,0	1
P213.036	36	6,0	1
P213.040	40	6,5	1

P2393 Wok fondo redondo / Round base wok / Wok à fond rond / Wok mit rundem Boden



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P239.336	36	10,0	6,00	1

P2392 Wok fondo plano / Flat base wok / Wok à fond plain / Wok mit flachem Boden



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P239.236	36	9,0	5,50	1

IDEA



P459 Sartén / Fry pan / Poêle / Bratpfanne



ALL
OVER
TECH

REF	Ø cm	H cm	
P459.020	20	4,5	1
P459.024	24	5,0	1
P459.028	28	5,5	1

Ver productos en / See products on / Voir produits en page / Siehe produkte in

P.
50

IDEA
collection



FOOD CONTACT
APPROVED

ALU PRO



INDUCTION

SARTENES /
FRY PANS /
POÊLES

P1289 Sartén antiadherente fondo inducción "HERCULES" / Non-stick induction fry pan "HERCULES" / Poêle anti-adhésive fond induction "HERCULES" / Bratpfanne Antihaft Induktion "HERCULES"

Antiadherente / Non-stick coating /
Anti-adhésif / AntihaftbeschichtungFondo chapa inox. inducción
St/Steel sheet induction bottom
Fond plaque inox. induction
Rostfreier Stahlblechunterboden Induktion

REF	Ø cm	H cm	
P128.920	20	4,0	12
P128.924	24	4,5	6
P128.928	28	5,0	6
P128.932	32	5,5	6

P1209 Sartén antiadherente fondo inducción "ERGOS" / Non-stick induction fry pan "ERGOS" / Poêle anti-adhésive fond induction "ERGOS" / Bratpfanne Antihaft Induktion "ERGOS"

Antiadherente / Non-stick coating /
Anti-adhésif / AntihaftbeschichtungFondo chapa inox. inducción
St/Steel sheet induction bottom
Fond plaque inox. induction
Rostfreier Stahlblechunterboden Induktion

REF	Ø cm	H cm	
P120.920	20	4,0	12
P120.924	24	4,5	6
P120.928	28	5,0	6
P120.932	32	5,5	6

P1208 Sartén con antiadherente cerámico / Fry pan with ceramic non-stick coating / Poêle à revêtement anti-adhésif céramique / Bratpfanne mit keramischer Antihaftbeschichtung

Antiadherente / Non-stick coating /
Anti-adhésif / AntihaftbeschichtungFondo chapa inox. inducción
St/Steel sheet induction bottom
Fond plaque inox. induction
Rostfreier Stahlblechunterboden Induktion

REF	Ø cm	H cm	
P120.820	20	4,0	12
P120.824	24	4,5	6
P120.828	28	5,0	6
P120.832	32	5,5	6

3.2 SARTENES / FRY PANS / POÊLES/ BRATPFANNEN

ALUMINIO / ALUMINIUM /
ALUMINIUM / ALUMINIUM

ALU PRO



Fabricadas en aluminio con recubrimiento antiadherente, adaptadas a todo tipo de cocinas excepto inducción. No aptas para hornos.

Made of aluminium with non-stick coating, suitable for any kind of stove except induction and oven.

Fabriquées en aluminium avec revêtement anti-adhésif, recommandées pour tout type de feux, sauf induction. Ne pas utiliser aux fours.

Herstellung aus Aluminium mit Antihaftbeschichtung, Angepasst an Alle Kocharten Ausschiesslich Induktion und Ofen.

P120 Sartén antiadherente "ERGOS" / Non-stick fry pan "ERGOS" / Poêle anti-adhésive "ERGOS" / Antihaft Bratpfanne "ERGOS"



Fácil limpieza / Easy to clean /
Facile à nettoyer / Einfaches Reinigen



REF	Ø cm	H cm	
P120.018	18	4,0	12
P120.020	20	4,0	12
P120.022	22	4,5	12
P120.024	24	4,5	6
P120.026	26	5,0	6
P120.028	28	5,0	6
P120.032	32	5,5	6
P120.036	36	6,0	6
P120.040	40	6,5	6

P128 Sartén antiadherente "HERCULES" / Non-stick fry pan "HERCULES" / Poêle anti-adhésive "HERCULES" / Antihaft Bratpfanne "HERCULES"



Fácil limpieza / Easy to clean /
Facile à nettoyer / Einfaches Reinigen



REF	Ø cm	H cm	
P128.018	18	4,0	12
P128.020	20	4,0	12
P128.022	22	4,5	12
P128.024	24	4,5	6
P128.026	26	5,0	6
P128.028	28	5,0	6
P128.032	32	5,5	6
P128.036	36	6,0	6
P128.040	40	6,5	6

ALU PRO SPECIAL



NO INDUCTION

P128 Sartén antiadherente "HERCULES" mango colores / Non-stick FRY PAN "HERCULES" Coloured handles / Poêle anti-adhésif "HERCULES" Queue à couleurs / Antihft Bratpfanne "HERCULES" farbige Griffe



REF	Rojo / Red / Rouge / Rot	Amarillo / Yellow / Jaune / Gelb	Azul / Blue / Bleu / Blau	Verde / Green / Vert / Grün	Ø cm	H cm	
P128	1	2	3	4	24	4,5	12
P128	1	2	3	4	28	5,0	12
P128	1	2	3	4	32	5,5	6

- Carnes rojas / Red meat / Viande rouge / Rotes Fleisch
- Carnes blancas y huevos / White meat and eggs / Volaille et oeufs / Weisses Fleisch und Eier
- Pescado / Fish / Poisson / Fisch
- Verdura / Vegetables / Legumes / Gemüse

Ref: P128 + (Color / Colour / Couleur / Farbe) + Ø

P192 Sartén antiadherente ligera "ALU-FIRST" / Non-stick light . Frying pan "ALU-FIRST" / Poêle antiadhésive légère "ALU-FIRST" / Leichtgewichtige Pfanne mit Antihftbeschichtung "ALU-FIRST"



REF	Ø cm	H cm	
P192.118	18	4,0	12
P192.120	20	4,0	12
P192.124	24	4,5	6
P192.128	28	5,0	6
P192.132	32	5,5	6
P192.136	36	6,0	6
P192.140	40	6,5	6

Se venden sólo por cajas completas

Sold in whole boxes only

Vendues uniquement par boîtes complètes

Nur in kompletten Kartons erhältlich

P127 Sartén "ERGOS" expert / Fry pan "ERGOS" expert / Poêle "ERGOS" expert / Bratpfanne "ERGOS" Expert



REF	Ø cm	H cm	
P127.024	24	4,5	1
P127.028	28	5,0	1
P127.032	32	5,5	1
P127.040	40	6,5	1

P148 Sartén honda "ERGOS" antiadherente / Non-stick sauté pan "ERGOS" / Sautreuse évasée en anti-adhésive "ERGOS" / Antihft tiefe Bratpfanne "ERGOS"



REF	Ø cm	H cm	
P148.020	20	6,5	1
P148.024	24	7,0	1
P148.028	28	7,5	1
P148.032	32	8,0	1

ALU PRO SPECIAL



P124 Paellera antiadherente /
Non-stick paella pan /
Plat à paella anti-adhésif /
Paellapfanne Antihft



Asas de acero inox / St/Steel handle /
Ansenen acier inox / Griffe aus rostfreiem Stahl

REF	Ø cm	H cm	
P124.024	24	4,5	1
P124.028	28	5,0	1
P124.032	32	5,5	1
P124.036	36	6,0	1
P124.040	40	6,5	1

P125 Sartén pescado "ERGOS" antiadherente /
Non-stick FRY pan for fish "ERGOS" /
Poêle à poisson "ERGOS" anti-adhésive /
Antihft Fischbratpfanne "ERGOS"



REF	cm	H cm	
P125.038	38 x 26	5,0	1

P131 Sartén para crêpes "HERCULES" antiadherente /
Non-stick crêpe fry pan "HERCULES" /
Poêle à crêpes "HERCULES" anti-adhésive /
Crêpepfanne "HERCULES" Antihft



REF	Ø cm	H cm	
P131.022	22	2,5	12
P131.026	26	2,5	12

P139 Sartén para blinis antiadherente /
Non-stick blinis fry pan /
Poêle à blinis anti-adhésive /
Bratpfanne für Blinis Antihft



IDEA! Especial para huevo frito /
Specially for fried egg /
Spécialement pour œuf frit /
Speziell für Spiegeleier

REF	Ø cm	H cm	
P139.012	12	2,0	36

EASY APOLO

P460 Sartén aluminio antiadherente. Mango baquelita / Aluminium non-stick fry pan. Bakelite handle /
Poêle aluminium anti-adhésive. Queue en bakélite / Aluminiumbratpfanne Antihft. Bakelitestiel



REF	Ø cm	H cm	
P460.018	18	4,0	12
P460.020	20	4,0	12
P460.024	24	4,0	12
P460.026	26	4,5	12
P460.028	28	4,5	12
P460.030	30	4,5	12
P460.032	32	5,0	12

MULTIMETAL



INDUCTION



FOOD CONTACT
APPROVED

SARTENES /
FRY PANS /
POÊLES

Aporta todas las ventajas del aluminio y del acero inoxidable en una sola pieza /

It gets all advantages of the aluminium and the st/steel just in one /

Apporte tous les avantages de l'aluminium et de l'acier inoxydable en une seule pièce /

Bietet alle Vorteile von Aluminium und Edelstahl in einem Einzigen Stück

P2390 / P2394 Wok fondo redondo / Round base wok / Wok à fond rond / Wok runder Boden



* Antiadherente / Non-stick coating /
Anti-adhésif / Antihaftbeschichtung



REF.P239.036



REF.P239.436*

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P239.036	36	10,0	6,00	1
P239.436*	36	10,0	6,00	1

P2391 / P2395 Wok fondo plano / Flat base wok / Wok à fond plain / Wok ebener Boden



* Antiadherente / Non-stick coating /
Anti-adhésif / Antihaftbeschichtung



REF.P239.136



REF.P239.536*

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P239.136	36	9,0	5,50	1
P239.536*	36	9,0	5,50	1

Ver productos en / See products on / Voir produits en page / Siehe produkte in

P.
289

PLACA DE INDUCCIÓN WOK /
WOK INDUCTION COOKER/
PLAQUE À INDUCTION WOK /
INDUKTIONSKOCHFELD WOK



BLACK PRO



Fabricada en aluminio de fundición de gran resistencia a la deformación y con excelentes prestaciones térmicas /

Manufactured in cast aluminium with excellent resistance to deformation and with excellent thermal properties /

Fabriquée en fonte d'aluminium très résistante à la déformation et dotée d'excellentes performances techniques /

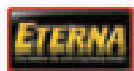
Aus Aluguss von hoher formbeständigkeit und mit ausgezeichneter wärmeleitfähigkeit

Mango tubular de acero inoxidable /
Tubular stainless steel handle /
Manche tubulaire en acier inoxydable /
Rundgriff aus edelstahl

Antiadherente Eterna de alta resistencia /
Highly resistant Eterna non-stick surface /
Antiadhesif permanent très résistant /
Hochbeständige permanente antihaftbeschichtung



P1491 Sartén mango inox / Fry pan st/steel handle / **Poêle manche inox / Bratpfanne Edelstahlgriff**



REF	Ø cm	H cm	
P149.120	20	5,0	4
P149.124	24	5,0	4
P149.128	28	5,0	4
P149.130	30	5,0	4

P1492 Sartén honda mango inox / Deep fry pan st/steel handle / **Poêle haute manche inox / Hohe Bratpfanne Edelstahlgriff**



REF	Ø cm	H cm	
P149.228	28	7,5	4

P1493 Wok mango inox / Wok st/steel handle /
Wok manche inox / Wok Edelstahlgriff



REF	Ø cm	H cm	
P149.330	30	9,5	4

P1501 Sartén crêpes mango inox / Crêpe fry pan st/steel handle /
Poêle à crêpes manche inox / Crêpepfanne Edelstahlgriff



REF	Ø cm	H cm	
P150.128	28	1,5	4

P1421 Asador grill mango inox / Grill st/steel handle /
Grill manche inox / Grillpfanne Edelstahlgriff



REF	Ø cm	H cm	
P142.100	28 x 28	4,0	1

Ver productos en / See products on / Voir produits en page / Siehe produkte in

P.
56

CAZUELA /
CASSEROLE /
BRAISIÈRE /
KASSEROLLE



BLACK FORGED SOFT TOUCH



Fondo inducción completo /
Full induction base /
Fond à induction complet /
Kompletter Induktionsboden

Sartén fabricada en aluminio forjado de alta resistencia que ofrece una gran eficiencia energética gracias a su fondo inducción completo, con mango de baquelita soft touch resistente a una temperatura máxima de 160 °C /

Frying pan manufactured in high-resistance forged aluminium which offers excellent energy efficiency thanks to its full induction base with a soft-touch bakelite handle, resistant to temperatures up to 160 °C /

Poêle fabriquée en aluminium revêtu très résistant, offrant une grande efficacité énergétique, grâce à son fond à induction complet avec manche en bakélite soft touch résistant à une température maximale de 160°C /

Pfanne aus Schmiedealuminium von hoher Beständigkeit bietet dank ihres kompletten Induktionsbodens eine hohe Energieeffizienz, mit Bakelit Soft-Touch-Griff beständig bis zu einer Temperatur von maximal 160 °C

P1495 Sartén aluminio forjado / Forged aluminium frying pan / Poêle en aluminium revêtu / Schmiedealu-Pfanne



REF	Ø cm	H cm	
P149.520	20	5,0	1
P149.524	24	5,5	1
P149.528	28	6,0	1

BLACK FIRST



P150 Sartén crêpes mango baquelita / Crêpe fry pan bakelite handle / Poêle à crêpes manche bakélite / Crêpepfanne mit Bakelitstiel



Aluminio de fundición /
Castaluminium /
Fonte d'aluminium /
aluminiumGuss



REF	Ø cm	H cm	
P150.028	28	2,0	12

P142 Asador grill mango madera / Grill wooden handle / Grill queue en bois / Grillpfanne mit Holzstiel



Aluminio de fundición /
Castaluminium /
Fonte d'aluminium /
aluminiumGuss



REF	cm	H cm	
P142.000	29x29	4,3	5

STEEL PRO 1921 SERIES



FOOD CONTACT
APPROVED



INDUCTION

40%

Menos de peso que las sartenes tradicionales de hierro /

Less weight than traditional iron pans /

De poids en moins par rapport aux poêles en fer traditionnelles /

Weniger gewicht als die traditionellen eisenbratpfannen

Sartén de acero de fundición ligero de fácil manejo /

Light cast steel fry pan easy to use /

Poêle en fonte d'acier léger, facile à manipuler /

Bratpfanne aus leichtem Gusseisen für eine einfache handhabung



Mango ergonómico,
resistente al calor /

Heatproof ergonomic
handle /

Manche ergonomique,
résistant à la chaleur /

Hitzebeständiger
Ergonomischer griff

Extraordinarias propiedades calóricas. Excelente
y homogénea distribución del calor /

Extraordinary caloric properties. Excellent and
uniform heat distribution /

Propriétés caloriques extraordinaires. Excellent et
homogène distribution de la chaleur /

Aussergewöhnliche kalorische eigenschaften. Exzellente
und gleichmässige hitzeverteilung

Tres capas de antiadherente de última generación, libre de pfoa /

Last generation three layers non-stick coating. Pfoa free /

Trois couche anti-adhésive de dernière génération. Libre de pfoa /

Dreifache antihaftbeschichtung der neuesten generationen. Pfoa frei



Para una cocina rápida y
sana, permite cocinar carnes,
pescados y verduras a fuego
alto, usando muy poco aceite /

For a quick and healthy cooking,
it enables you to cook meats, fish,
vegetables using high heat and
very little oil /

Pour une cuisine rapide et saine,
permettant de cuisiner les viandes,
poissons et légumes à feu vif, en
utilisant très peu d'huile /

Für eine schnelle und gesunde
Küche, erlaubt Fleisch, Fisch und
Gemüse auf hoher Flamme mit
wenig Öl zu braten

P169 Sartén / Fry pan / Poêle / Bratpfanne



REF	Ø cm	H cm	
P169.020	20	4,5	1
P169.024	24	4,5	1
P169.028	28	5,5	1
P169.030	30	5,5	1

P166 Wok con tapa / Wok with lid / Wok avec couvercle / Wok mit Deckel



Tapa de cristal incluida /
Glass lid included /
Couvercle en verre inclus /
Glasdeckel inklusive

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P166.032	32	8,0	4,40	1



STEEL CLASSIC



FOOD CONTACT
APPROVED

Mango hérocles /
Hercules long handle /
Manche hercules /
Hérocles-stiel

Excelentes propiedades térmicas
y antiadherentes naturales /

Excellent thermal and natural
nonstick properties /

Excellentes propriétés thermiques et
antiadhésives naturelles /

Ausgezeichnete wärmeleit- und
natürliche antihaftfähigkeit

Fabricadas en acero /
Manufactured in steel /
Fabriquées en acier /
Aus stahl gefertigt

P1351 Sartén "Lionesa" 1,5 mm / "Lyonnaise" Steel fry pan 1,5 mm / Poêle "Lyonnaise" 1,5 mm / Bratpfanne "Lyoner" 1,5 mm



REF	Ø cm	H cm	
P135.120	20	4,5	1
P135.124	24	5,0	1
P135.128	28	5,5	1
P135.132	32	6,0	1
P135.140	40	7,0	1

P1353 Wok / Wok / Wok / Wok



REF	Ø cm	H cm	
P135.330	30	9,5	1

P1354 Sartén para crêpes / Crêpe fry pan / Poêle à crêpes / Crêpesbratpfanne



REF	Ø cm	H cm	
P135.424	24	2,0	1

ACERO / STEEL / ACIER/ STAHL



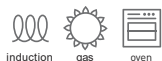
P994 Paellera valenciana en acero pulido / Black steel spanish paella pan / Plat à paella tôle acier / Spanische Paellapfanne aus poliertem Stahl



REF	Ø cm	RACIONES/ PORTIONS/ PORTIONEN	
P994.020	20	1	1
P994.022	22	1	1
P994.024	24	1	1
P994.026	26	2	1
P994.030	30	4	1
P994.032	32	5	1
P994.034	34	6	1
P994.036	36	7	1
P994.038	38	8	1
P994.040	40	9	1
P994.042	42	10	1
P994.046	46	12	1
P994.050	50	14	1
P994.055	55	16	1
P994.065	65	22	1
P994.080	80	40	1
P994.090	90	50	1

ACERO ESMALTADO / ENAMELLED STEEL / ACIERÉMAILLÉ/ EMAILLIERTE STAHL

P995 Paellera acero esmaltado / Enamelled steel paella pan / Plat à paella acier émaillé / Paellapfanne aus emailliertem Stahl



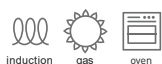
***MINI-SIZE**



Ideal para tapas
Recommended for snacks
Recommandé pour tapas
Ideal für Snacks

REF	Ø cm	Raciones / Portions / Portionen	
P995.010*	10	-	1
P995.016*	15	-	1
P995.020	20	2	1
P995.026	26	2	1
P995.030	30	4	1
P995.034	34	6	1
P995.036	36	7	1
P995.038	38	8	1
P995.040	40	9	1
P995.042	42	10	1
P995.050	50	14	1
P995.060	60	19	1

P997 Sartén honda esmaltada con asas / Deep enamelled fry pan with handles / Poêle haute avec anses / Tiefe Paellapfanne aus emailliertem Stahl mit Griffen



REF	Ø cm	Lts	
P997.014 *	14	0,40	1
P997.016 *	16	0,50	1
P997.028	28	3,90	1
P997.032	32	5,30	1
P997.036	36	7,80	1
P997.040	40	9,40	1

***MINI-SIZE**



Ideal para tapas
Recommended for snacks
Recommandé pour tapas
Ideal für Snacks