



PROFESSIONAL & HOME LINE

CATÁLOGO Tarifas

CATALOGUE Price List

CATALOGUE Tarifs

KATALOG Tarife

*¡50 AÑOS COGINANDO SUEÑOS!
50 YEARS COOKING DREAMS!*

2024





*¡50 AÑOS COGINANDO SUEÑOS!
50 YEARS COOKING DREAMS!*

1974-2024



1974 - 2024

Se cumplen los cincuenta primeros años de una buena idea. Medio siglo elevando los límites de los estándares en el mundo del menaje y la hostelería. Cinco décadas cocinando sueños.

En 1974 se empezó a fraguar el sueño de crear productos que hagan tu vida más fácil, que eleven tus platos y que enriquezcan tu día a día. Aquel año revolucionamos para siempre el universo de la cocina con la receta exclusiva de Inoxibar. Nuestros exclusivos productos han sido creados para garantizar la máxima satisfacción a la hora de cocinar. Un legado cocinado a fuego lento que nos hace mirar muy ilusionados el mañana. Fabricar ha sido siempre nuestra pasión. Crecer contigo, mejorar nuestra gama de utensilios, innovar, destapar todas las esencias, elevar tus platos... Todo un gusto para Inoxibar.

Nuestra tradición por innovar es una constante. Y el cambio es la norma fija que nos hace seguir guisando esta forma diferente de pensar. Porque Inoxibar es exactamente igual a ninguno.

Desde nuestros fogones hemos perfeccionado no solo los utensilios de cocina, sino el poder ofrecerte unas experiencias extraordinarias. Cada pieza es una suculenta creación, una obra que refleja la pasión por la cocina y la fabricación que nos ha impulsado desde el inicio. Desde nuestra planta han salido las mejores familias de productos para las mesas y las mejores cocinas de todo el mundo. Nuestros constantes avances, materiales innovadores, accesorios exclusivos e inversiones estratégicas en sostenibilidad, digitalización y robotización...

Seguimos apostando por producir localmente, creyendo que la autenticidad y la calidad de nuestros productos son esenciales para la cocina de cada día, la cocina extraordinaria. Seguimos soñando y haciendo realidad una cocina saludable y sostenible. La elección de los mejores ingredientes, una cocina eficiente, y el uso de menaje de calidad son los condimentos esenciales para garantizar un estilo de vida saludable y el respeto por el medio ambiente. Además, nuestro compromiso con el reciclaje es todo un hecho, habiendo recuperado con éxito más de 50,000 sartenes. Mantendremos la iniciativa de reciclaje que lanzamos en 2019 y que expandimos el año pasado a cazuelas y ollas, consolidándonos como el único fabricante que cierra el ciclo de vida de esta familia de productos.

Nuestro ideal es el arraigado, el estar conectados con nuestro entorno, el sector y nuestros socios comerciales y buscamos sin descanso expandir nuestra red de alianzas para fomentar iniciativas colaborativas enriquecedoras.

Nuestro recorrido en estos cincuenta años hacen que avancemos hacia un futuro muy ilusionante. Se cumplen cincuenta años de una buena idea. Los primeros cincuenta.

Un gusto celebrar el aniversario de Inoxibar contigo.

The first fifty years of a good idea have passed. Half a century raising the limits of standards in the world of household goods and hospitality. Five decades cooking dreams.

In 1974, the dream of creating products that make your life easier, elevate your dishes and enrich your daily life began to take shape. That year we forever revolutionized the universe of cooking with Inoxibar's exclusive recipe. Our exclusive products have been created to guarantee maximum satisfaction when cooking. A slow-cooked legacy that makes us look forward to tomorrow. Manufacturing has always been our passion. Grow with you, improve our range of utensils, innovate, uncover all the essences, elevate your dishes... A pleasure for Inoxibar.

Our tradition of innovation is a constant. And change is the fixed norm that makes us continue to develop this different way of thinking. Because Inoxibar is exactly the same as none.

From our kitchens we have perfected not only kitchen utensils, but also the ability to offer you extraordinary experiences. Each piece is a succulent creation, a work that reflects the passion for cooking and manufacturing that has driven us from the beginning. The best families of products for the tables and the best kitchens around the world have come from our plant. Our constant advances, innovative materials, exclusive accessories and strategic investments in sustainability, digitalization and robotization...

We continue to focus on producing locally, believing that the authenticity and quality of our products are essential for everyday cuisine, extraordinary cuisine. We continue dreaming and making healthy and sustainable cuisine a reality. Choosing the best ingredients, efficient cooking, and using quality kitchenware are the essential ingredients to guarantee a healthy lifestyle and respect for the environment. In addition, our commitment to recycling is a fact, having successfully recovered more than 50,000 frying pans. We will maintain the recycling initiative that we launched in 2019 and that we expanded last year to casseroles and pots, consolidating ourselves as the only manufacturer that closes the life cycle of this family of products.

Our ideal is to be rooted, to be connected with our environment, the sector and our business partners and we tirelessly seek to expand our network of alliances to foster enriching collaborative initiatives.

Our journey over these fifty years has made us move towards a very exciting future. Fifty years have passed since a good idea. The first fifty.

It's a pleasure to celebrate Inoxibar's anniversary with you.



**Lo que empezó
como un sueño
hoy es toda una realidad.
What started like a dream
Today it is a reality.**

**¡Felices 50 años INOXIBAR!
Happy 50 years INOXIBAR!**

1974 - 2024

¡50 AÑOS COGINANDO SUEÑOS!

50 YEARS COOKING DREAMS!

50 ANS DE RÊVES CULINAIRES!

50 JAHRE KOCHTRÄUME!

1974 - 2024

Este año cumplimos nuestro 50 aniversario, hemos escrito una nueva página en esta bonita historia. Queremos dar las gracias a todos los que habéis ayudado a cumplir lo que empezó como un sueño y se ha convertido en toda una realidad. Hemos preparado, al fuego lento de estas cinco décadas, una celebración llena de sorpresas, regalos, eventos y festejos.

Cocinemos juntos este nuevo capítulo, y todos los que están por venir.

This year we celebrate our 50th anniversary, we have written a new page in this beautiful story. We want to thank everyone who has helped make what started as a dream come true and has become a reality. We have prepared, in the slow fire of these five decades, a celebration full of surprises, gifts, events and celebrations.

Let's cook together this new chapter, and all those to come.



¡Gracias!
Thank you!

2023

#inoxibarcontigo

Redes sociales
Social networks



Sartenes



PLAN RENOVE 2023



Estanis Ochoa
@estanisochoa

Sarten y Cazo
@sarten_y_cazo

Aceites URZANTE
@urzante



Langostinos NORAY
@norayseafood



David de Jorge
@robinfood

David de Jorge

ROBINFOOD



Tpb Tech
@tpbtech

2024

50 ANIVERSARIO 50th ANNIVERSARY



Nueva máquina para soldar fondos
New bottom welding machine



Nueva planta de oficinas
New office plant



foundawtion

Proyecto Foundawtion
@foundawtion

NAMAQUA KALAHARI CHILDREN'S HOME

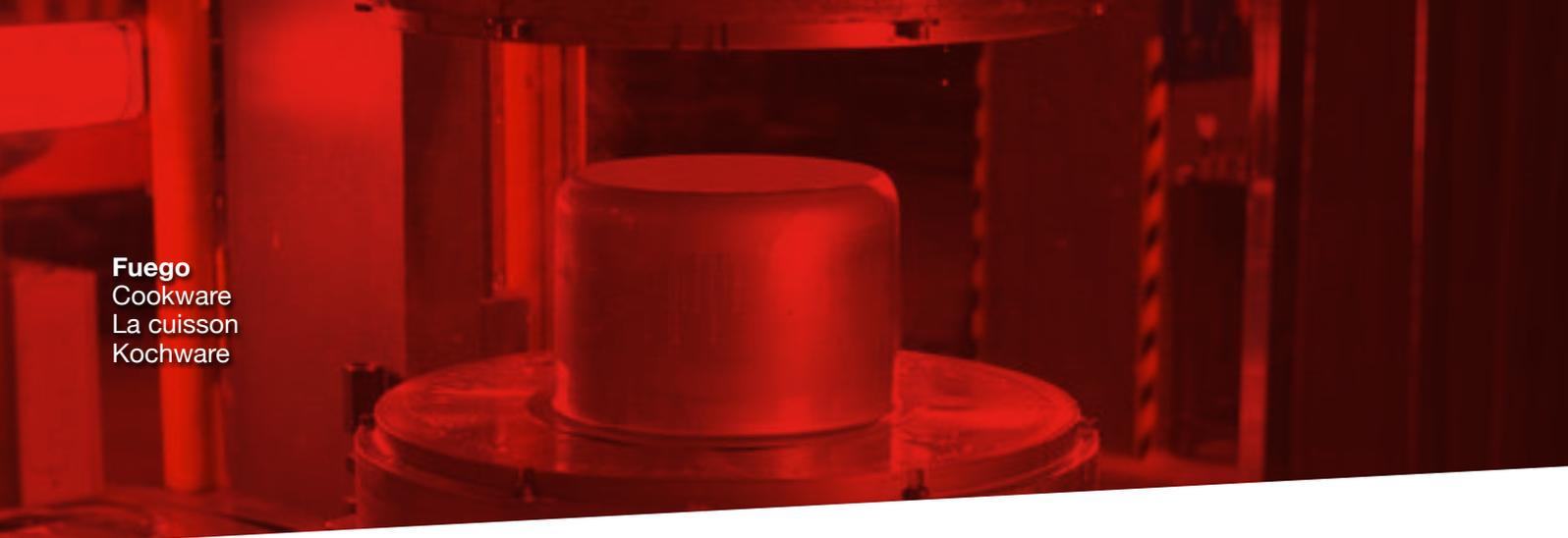
GOCHAS, NAMIBIA



#inoxibarcontigo



Utensilios de cocina
Cookware



Fuego
Cookware
La cuisson
Kochware



Utensilios & preparación
Tools and preparation
Ustensiles et la preparation
Utensilen und Zubereitung

6



Servicio Mesa y Bar
Table & Bar service
Service de Table et de Bar
Tisch und Barservice



Outdoor
Outdoor
Outdoor
Outdoor

Índice

Index
Sommaire
Inhaltsverzeichnis

Toda una familia de productos para todo tipo de familias.

Descubre nuestra gama de productos para la cocina, diseñada para satisfacer las necesidades de todo tipo de familias. Desde utensilios innovadores hasta los accesorios más prácticos, encontrarás la compañía perfecta para cada estilo de vida culinario. ¡Haz que cada comida sea especial con la familia de productos Inoxibar!

A whole family of products for all types of families.

Discover our range of kitchen products, designed to meet the needs of all types of families. From innovative utensils to the most practical accessories, you'll find the perfect companion for every culinary lifestyle. Make every meal special with the Inoxibar family of products!

Fuego
Cookware
La cuisson
Kochware

ESP	ENG	FR	DE
Professional line 20	Professional line 20	Professional line 20	Professional line 20
Star line 34	Star line 34	Star line 34	Star line 34
TRI line 42	TRI line 42	TRI line 42	TRI line 42
Expert line..... 46	Expert line..... 46	Expert line..... 46	Expert line..... 46
G-Sola 54	G-Sola 54	G-Sola 54	G-Sola 54
Protube line 58	Protube line 58	Protube line 58	Protube line 58
Inoxtone line 62	Inoxtone line 62	Inoxtone line 62	Inoxtone line 62
Sky line 68	Sky line 68	Sky line 68	Sky line 68
Ecco line 72	Ecco line 72	Ecco line 72	Ecco line 72
Style line 88	Style line 88	Style line 88	Style line 88
Absolut line 94	Absolut line 94	Absolut line 94	Absolut line 94
Kooper line 102	Kooper line 102	Kooper line 102	Kooper line 102
Aqua line 106	Aqua line 106	Aqua line 106	Aqua line 106
Coal line 110	Coal line 110	Coal line 110	Coal line 110
Forêt line 114	Forêt line 114	Forêt line 114	Forêt line 114
Wind line 118	Wind line 118	Wind line 118	Wind line 118
Forma line 122	Forma line 122	Forma line 122	Forma line 122
Freidoras y cestillos 136	Friers 136	Friteuses et paniers 136	FriteuseundFrittierkopf.....136
Cocedores y complementos .. 140	Cookers and saucepans 140	Cuiseurs et compléments .. 140	Kochtopf und Zubehör 140
Tapas 142	Lids 142	Couvercles 142	Deckel 142

Utensilios & preparación

Tools and preparation

Ustensiles et la preparation

Utensilen und Zubereitung

ESP

pasapurés y cedazos	146
escurridores y calderos	154
coladores	158
ralladores	161
mandolinas	164
picadores	166
balanzas	168
rustideras y fuentes	170
bandejas	176
especial grill y barbacoa	178
pinzas	184
batidores y repostería	188
medidores y graseras	192
pizza line	194
soportes	196
utensilios line	200
force line	202
especial hostelería	204
nature line	206
silicona line	208
peladores line	212
protección line	213

ENG

food mills and sieves	146
colanders and cauldrons	154
strainers	158
graters	161
mandolins	164
choppers	166
scales	168
roasting pans and dishes	170
trays	176
special grill and barbecue	178
tongs	184
whisk & baking line	188
Measures & oil bottles	192
pizza line	194
supports	196
gadgets line	200
force line	202
special hospitality	204
nature line	206
silicone line	208
peelers line	212
protection line	213

FR

presse-purée et tamis	146
passoires et chaudrons	154
crépines	158
râpes	161
mandolines	164
hachoirs	166
balances	168
plat à gratin et plats	170
plateaux	176
spécial grill et barbecue	178
pinces	184
fouet et pâtisserie	188
Mesures & bouteilles d'huile ..	192
pizza line	194
supports	196
gadgets line	200
force line	202
hôtellerie	204
nature line	206
silicone line	208
éplucheurs line	212
protection line	213

DE

Passiermühlen und Siebe	146
Siebe und Kessel	154
Siebe	158
Reiben	161
Mandolinen	164
Häcksler	166
Skalen	168
Bräter und Geschirr	170
Tabletts	176
Spezialgrill und Barbecue	178
Zangen	184
Rührbesen und Backlinie ..	188
Maßeinheiten & Ölfaschen ...	192
Pizza line	194
unterstützt	196
Gadgets Line	200
Force line	202
Gastfreundschaft	204
Nature line	206
Silicone line	208
Schäler line	212
Schutz line	213

8

Servicio Mesa y Bar

Table & Bar service

Service de Table et de Bar

Tisch und Barservice

ESP

especial presentación	216
llaunas, bandejas y rustideras ..	216
bandejas	222
jarras	226
soperas	227
legumbreras	227
salvamanteles line	229
catering line	230
cafetería line	232
professional line	236
cupiteras line	238
cóctel line	242
servilleteros line	244
Vino line	246
Pizarras line	250

ENG

placesetting	216
llaunas, trays & roasting tins ..	216
trays	222
jugs	226
soup tureens	227
vegetable bowls	227
trivet line	229
catering line	230
cafeteria line	232
professional line	236
ice bucket line	238
cocktail line	242
napkins line	244
Wine line	246
Blackboards line	250

FR

service de table	216
llaunas, plateaux et plats à rôtir ..	216
plateaux	222
cruches	226
soupières	227
légumiers	227
sous-plats line	229
hôtellerie	230
cafétéria line	232
professionnelle line	236
seau à glace line	238
cocktails line	242
serviettes line	244
Cave line	246
tableaux noirs line	250

DE

besondere Präsentation	216
Llaunas, Tabletts und Bratformen	216
Tabletts	222
Suppenterrine	226
Gemüseschalen	227
topfgitter	229
Catering line	230
Cafeteria line	232
professional line	236
Eiswürfelbehälter	238
Cocktail line	242
Serviettenhalter line	244
keller line	246
Schiefertafel	250

Outdoor
Outdoor
Outdoor
Outdoor

ESP

Thermo Drink line 252
 Termos Cup line 254
 Termos Joy line 255
 Thermo Can line 256
 Termos line 262
 Camping 264

ENG

Thermo Drink line 252
 Termos Cup line 254
 Termos Joy line 255
 Thermo Can line 256
 Thermos line 262
 Camping 264

FR

Thermo Drink line 252
 Termos Cup line 254
 Termos Joy line 255
 Thermo Can line 256
 Thermos line 262
 Camping 264

DE

Thermo Drink line 252
 Termos Cup line 254
 Termos Joy line 255
 Thermo Can line 256
 Thermos line 262
 Camping 264

Merchandising 268
 Merchandising 268
 Merchandising 268
 Merchandising 268



pág. 275
 page 275

Recetas
 Recipes
 Recettes
 Rezepte

Lista de productos y referencias 285
 List of products and references 285
 Liste des produits et références 285
 Aufstellung der Produkte und Artikelnummern 285

Repuestos 301
 Spare parts 301
 Pièces détachées 301
 Ersatzteile 301

Índice

Index
 Sommaire
 Inhaltsverzeichnis

Iconografía

Iconography
Iconographie
Ikonographie



Línea profesional
Professional line



Línea hogar
Home line



Producto ambidiestro
Ambidextrous product



Especial para horno
Special for oven



Gas
Gas



Eléctrica
Electric



Vitrocerámica
Glass-ceramic



Inducción
Induction



Lavavajillas
Dishwasher



Estuche
Gift box



Caja
Box



Tarjeta colgador
Holden card



Bolsa
Polybag



Retractilado
Shrink



Corbata
Tie



Blister
Blister



Tapa vidrio
Glass lid



Tapa acero
Steel lid



Fuego

Fire
Feu
Feuer





Todos nuestros antiadherentes son libres de PFOA

All our non-stick products are PFOA free
Tous nos produits antiadhésifs sont sans PFOA
Alle unsere Antihftprodukte sind PFOA-frei

Colección

Collection
Collection
Sammlungen

Material

Material
Matériel
Material

Espesor

Thickness
Épaisseur
Dicke



Professionalline

Acero inoxidable
Stainless Steel **21%**



5,5-6mm
Fondo · bottom



Starline

Acero inoxidable
Stainless Steel **18%**



2,8-3,5mm
Fondo · bottom



Expertline

Acero inoxidable
Stainless Steel **18/10**
Acero inoxidable
Stainless Steel **18%**



4,5-5,5mm
Fondo · bottom



Eccoline

Acero inoxidable
Stainless Steel **18/10**
Acero inoxidable
Stainless Steel **18%**



4,5-5,5mm
Fondo · bottom



Formaline

Acero inoxidable
Stainless Steel **18%**

FULL
INDUCTION

1mm



Absolutline

Aluminio fundido
Cast aluminum

FULL
INDUCTION
edge to edge

3,5mm/6mm



Coalline

Aluminio forjado
Forged aluminum

FULL
INDUCTION
edge to edge

2,5mm/3,5mm



Forêtlíne

Aluminio forjado
Forged aluminum

FULL
INDUCTION
edge to edge

2,2mm/3,5mm

Todas nuestras referencias son especiales para INDUCCIÓN · All our references are SPECIAL for INDUCTION
Toutes nos références sont spéciales pour l'INDUCTION · Alle unsere Referenzen sind speziell für INDUCTION

Colecciones completas

Complete collections
Collections complètes
Komplette Sammlungen

Antiadherente

Non-stick coating
Revêtement antiadhésif
Antihaft-Beschichtung

3 capas
3 layers



Tipo asas

Handle type
Type de poignée
Handle-Typ

**Acero Inoxidable
soldado/remachado**

página 20 · page · page · seite

3 capas
3 layers



**Acero Inoxidable
remachado**

página 34 · page · page · seite

3 capas
3 layers



**Acero Inoxidable
soldado/remachado**

página 46 · page · page · seite

3 capas
3 layers



**Acero Inoxidable
soldado**

página 72 · page · page · seite

2 capas
2 layers



**Acero Inoxidable
soldado**

página 122 · page · page · seite

3 capas
3 layers



**Baquelita soft touch
atornillada**

página 94 · page · page · seite

2 capas
2 layers



**Baquelita soft touch
soldada y atornillada**

página 110 · page · page · seite

2 capas
2 layers



**Baquelita soft touch
soldada y atornillada**

página 114 · page · page · seite

**100%
PFOA
FREE**

Todos nuestros antiadherentes son libres de PFOA
 All our non-stick products are PFOA free
 Tous nos produits antiadhésifs sont sans PFOA
 Alle unsere Antihftprodukte sind PFOA-frei

Colección
 Collection
 Collection
 Sammlungen

Material
 Material
 Matériel
 Material

Espesor
 Thickness
 Épaisseur
 Dicke

	Professionaline 	Acero inoxidable Stainless Steel 21% 	5,5-6mm Fondo · bottom
	Starline  	Acero inoxidable Stainless Steel 18% 	2,8-3,5mm Fondo · bottom
	Expertline 	Acero inoxidable Stainless Steel 18% 	3,5-4,5mm Fondo · bottom
	PROtubeline 	Acero inoxidable Stainless Steel 18% 	3,5-5,5mm Fondo · bottom
	Inoxtoneline	Acero inoxidable Stainless Steel 18% 	3,5-5,5mm Fondo · bottom
	Skyline	Acero inoxidable Stainless Steel 18% 	3,5-5,5mm Fondo · bottom
	Eccoline	Acero inoxidable Stainless Steel 18% 	3,5mm Fondo · bottom
	Styleline	Acero inoxidable Stainless Steel 18% 	3,5-5,5mm Fondo · bottom
	Formaline	Acero inoxidable Stainless Steel 18% 	1mm

Todas nuestras referencias son especiales para INDUCCIÓN · All our references are SPECIAL for INDUCTION
 Toutes nos références sont spéciales pour l'INDUCTION · Alle unsere Referenzen sind speziell für INDUCTION

Sartenes

Frypans

Poêles

Pfannen

Antiadherente

Non-stick coating
Revêtement antiadhésif
Antihaft-Beschichtung

3 capas
3 layers



Tipo mango

Handle type
Type de poignée
Handle-Typ

Acero Inoxidable
soldado y remachado

página 32 · page · page · seite

3 capas
3 layers



Acero Inoxidable
remachado

página 40 · page · page · seite

3 capas
3 layers



Acero Inoxidable
remachado

página 52 · page · page · seite

3 capas
3 layers



Acero Inoxidable
remachado

página 58 · page · page · seite

4 capas
4 layers



Acero Inoxidable
soldado
Baquelita
soldado y atornillado

página 62 · page · page · seite

3 capas
3 layers



Baquelita soft touch
soldado y atornillado

página 68 · page · page · seite

3 capas
3 layers



Acero Inoxidable
soldado

página 86 · page · page · seite

3 capas
3 layers



Acero Inoxidable
soldado
Baquelita
soldado y atornillado

página 88 · page · page · seite

2 capas
2 layers



Baquelita
soldado y atornillado

página 134 · page · page · seite

○ Disponible también versión INOX sin antiadherente · Available also INOX version without non-stick surface
Également disponible en version INOX sans antiadhésif · Auch als INOX-Version ohne Antihftbeschichtung erhältlich

**100%
PFOA
FREE**

Todos nuestros antiadherentes son libres de PFOA
 All our non-stick products are PFOA free
 Tous nos produits antiadhésifs sont sans PFOA
 Alle unsere Antihftprodukte sind PFOA-frei

Colección

Collection
Collection
Sammlungen

Material

Material
Matériel
Material

Espesor

Thickness
Épaisseur
Dicke

16



Absolutline

Aluminio fundido
Cast aluminum

FULL
INDUCTION
edge to edge

3,5mm/6mm



Kooperline

Aluminio forjado
Forged aluminum

FULL
INDUCTION
edge to edge

2,5mm/3,5mm



AQUAline

Aluminio forjado
Forged aluminum

FULL
INDUCTION
edge to edge

2,5mm/4mm



Coalline

Aluminio forjado
Forged aluminum

FULL
INDUCTION
edge to edge

2,5mm/3,5mm



Forêline

Aluminio forjado
Forged aluminum

FULL
INDUCTION
edge to edge

2,2mm/3,5mm



Windline

Aluminio forjado
Forged aluminum

FULL
INDUCTION
edge to edge

2,2mm/3,5mm

Colección

Collection
Collection
Sammlungen

Material

Material
Matériel
Material

Espesor

Thickness
Épaisseur
Dicke



TRilline

3-ply

FULL
INDUCTION
edge to edge

2,3mm

Sartenes

Frypans

Poêles

Pfannen

Antiadherente

Non-stick coating
Revêtement antiadhésif
Antihaft-Beschichtung

3 capas
3 layers



Tipo mango

Handle type
Type de poignée
Handle-Typ

**Baquelita soft touch
atornillada**

página 98 · page · page · seite

3 capas
3 layers



**Acero Inoxidable
remachado**

página 102 · page · page · seite

2 capas
2 layers



**Acero Inoxidable
remachado**

página 106 · page · page · seite

2 capas
2 layers



**Baquelita soft touch
atornillada**

página 110 · page · page · seite

2 capas
2 layers



**Baquelita soft touch
atornillada**

página 114 · page · page · seite

2 capas
2 layers



**Baquelita soft touch
atornillada**

página 118 · page · page · seite

Antiadherente

Non-stick coating
Revêtement antiadhésif
Antihaft-Beschichtung

3 capas
3 layers



Tipo mango

Handle type
Type de poignée
Handle-Typ

**SILICONA soft touch
remachada**
**Acero Inoxidable
remachado**

página 42 · page · page · seite

Sarténes de acero

Stainless steel frypans
Poêle en acier
Edelstahlpfannen

	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32	36	40
Professionaline				●	●	●	●	●	●				
Starline					●		●		●	New			
TRline					●		●		●	New			
Expertline					●		●		●		●	New	
Protubeline					●		●		●		●	●	
Inoxtoneline				●	●	●	●	●	●	●	●		
Skyline				●	●	●	●	●	●	●	●		
Eccoline					●	●	●	●	●				
Styleline		●	●	●	●	●	●	●	●				
Formaline	●	●	●						●				
		●	●										

18

Wok

Professionaline

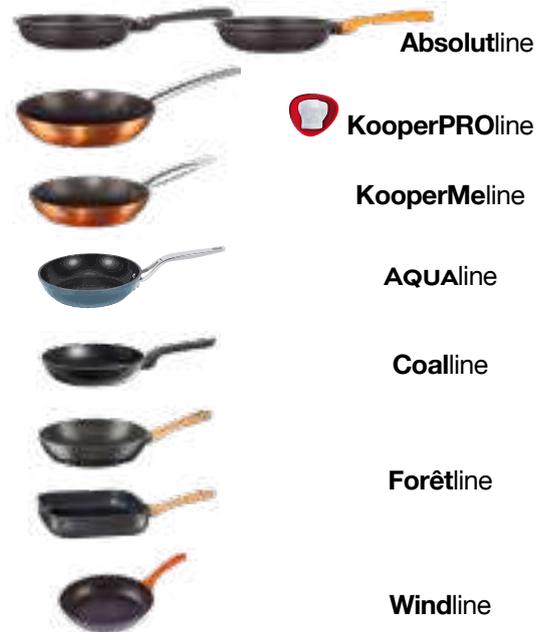


28	30	32
	●	
28	30	32

Sarténes de aluminio

Aluminium frypans
Poêles en aluminium
Aluminiumpfannen

18	20	22	24	26	28	30	32	36	40
●	●	●	●	●	●	●			
	●		●		●		●		
●	●	●	●	●	●				
●	●	●	●	●	●		● 		
●	●	●	●	●	●				
	●	●	●	●	●				
			●						
●	●	●	●	●	●				
18	20	22	24	26	28	30	32	36	40



Crepera

24	26	28
	●	
24	26	28



Absolutline

Grill

24x24cm	34x24cm
28x28cm	



Absolutline

Plancha

36x23cm	48x29cm
---------	---------



Absolutline

Wok

28	30	32
●		
●		
	●	
28	30	32



Coalline

Forêtline

AQUAline 



Hasta Ø 24cm
Until Ø24cm



Acero Inoxidable 21%
Stainless Steel 21%



ESP

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

Principales características:

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

ENG

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

Main characteristics:

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

FR

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

Principales caractéristiques:

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

DE

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

Hauptmerkmale:

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



EXCELLENT
DURABILITY



MADE WITHOUT
PFOS



REGULATORY
COMPLIANT



OVEN SAFE
500°F | 260



HEALTHFUL
COOKING



EASY CLEAN



Professionalline



Ollas y Cacerola Professional
Professional stock pots and casserole

(págs. 26 y 27)
(pgs. 26 and 27)

Olla superalta Professional
Professional extra-high stock pot

(pág. 26)
(pg. 26)



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



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



Paellera cónica Professional
Professional conical saucepan
Sauteuse conique Professional
Sauteuse konisch Professional



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



Cazo alto Professional
Professional stock saucepan
Casserole haute Professional
Stielkasserolle Professional



Cazo bajo Professional
Professional low saucepan
Casserole bas Professional
Stielkasserolle Professional



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



Sautex Professional



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



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



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



Suplemento olla colador
Steamer insert
Elément vapeur
Siebeinsatz Kochtopf



Cacerola Professional
Professional casserole
Braisière traiteur Professional
Kasserolle für Großküchen Professional



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



Wok Professional



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



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



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



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



Sartén Profesional
Professional frying pan
Poêle Professional
Pfanne Professional



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



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



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



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



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



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



Ø (cm)

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



Ollas, cacerolas y tartareras
Stock pots, casseroles and baking pans

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

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



Olla superalta Professional

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

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



Acero Inoxidable 21%
Stainless Steel 21%



Hasta Ø 24cm
Until Ø24cm

Cacerola alta Professional

Professional deep casserole
Braisiere Professional
Hoher Grossküchen-Bratentopf Professional

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	14	11	2,4	65621	48,03	8
18	16	10,5	2,4	65622	51,18	8
20	18	13	4,4	65623	58,00	6
New 22	19,5	13,5	5	65626	62,95	6
24	22	14	7,2	65625	74,03	4
28	26	17,5	11	65627	96,03	4
30	28	19,5	15	65628	134,78	2
32	30	18	16	65629	138,95	2
36	34	21,5	22	65631	173,77	2
40	37,5	24,5	31	65633	223,33	1
45	43	27,5	44	65635	293,50	1
50	47	30	62	65637	347,43	1



Acero Inoxidable 21%
Stainless Steel 21%



Hasta Ø 24cm
Until Ø24cm

Paellera cónica Professional

Professional conical saucepan
Sauteuse conique Professional
Sauteuse konisch Professional

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



INOX 21%





Cacerola Professional

Professional casserole

Braisière traiteur Professional

Kasserolle für Großküchen Professional



Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	14	8	1,6	65649	48,26	8
18	16	8,5	2,4	65650	49,61	8
20	18	9	3	65651	54,51	6
New 22	19,5	9	3,3	65652	59,95	6
24	22	9,5	4,5	65653	68,67	6
28	26	11	7	65655	92,60	4
30	28	11,5	8,5	65656	121,02	2
32	30	12,5	10	65657	134,96	2
36	34	14	14	65659	156,84	2
40	37,5	15,5	19	65661	196,61	1
45	43	17	27	65663	264,45	1
50	47	20	38	65665	330,75	1
60	57	25	70	65699	448,71	1



Acero Inoxidable 21%
Stainless Steel 21%



Paellera Professional

Professional paella pan

Poêle à paella Professional

Grossküchen-Paellapfanne Professional

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
24	22	6	2,70	65666	63,11	4
28	26	6	3,70	65679	81,65	6
30	28	7	4,5	65670	96,98	4
32	30	7	4,70	65680	108,95	4
36	34	7	7	65681	141,01	4
40	37,5	8	10	65683	182,41	2
45	43	8,5	13,5	65685	228,40	2
50	47	9	17,65	65687	293,48	2
60	57	9	27	65689	418,49	-
* 50	47	16	31	65677	312,42	-



Acero Inoxidable 21%
Stainless Steel 21%



Paellera cónica antiadherente Professional

Professional conical saucepan with non-stick surface

Sauteuse conique à revêtement anti-adhésif Professional

AntihafSauteuse konisch Professional

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

*** Medidas especiales / special measures**
Dimensiones especiales / Sondermaße



INOX 21%





Suplemento olla colador alto

Tall colander pot accessory
Supplément panier cuit-vapeur haut
Zubehör Siebeinsatz hoch

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

INOX 21% 



Suplemento olla colador

Steamer insert
Elément vapeur
Siebeinsatz Kochtopf

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

INOX 21% 



Tapas sueltas

Spare lids
Couvercles
Glasdeckel

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

INOX 21% 



Cocedor industrial Professional tapa cristal

Professional asparagus cooker with glass lid
Cuiseur à asperges Professional avec couverde verre
Kochtopf Professional mit glasdeckel

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



INOX 21%



Cestillo de acero inoxidable
Stainless steel basket
Panier en acier inoxydable
Korb aus rostfreiem Stahl

Olla Baño María Professional con mango con fondo

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

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



INOX 21%



29

Olla Baño María Professional sin mango

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

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

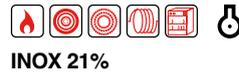
INOX 21%





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

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



INOX 21%



Hasta Ø 24cm
Until Ø24cm

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

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



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

Dank des Randdesigns für Links- und Rechtshänder gleichermaßen geeignet.



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

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

ACERO NIQUELADO



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

Ø (cm)	Ref.	€	
12	14007	11,12	20



INOX 18%





Cazo alto Professional

Professional stock saucepan
Casserole haute Professional
Stielkasserolle Professional

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



INOX 21%



Hasta Ø 24cm
Until Ø24cm



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

Ø 24 cm Ø 28 cm

Cazo bajo Professional

Professional low saucepan
Casserole bas Professional
Stielkasserolle Professional

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



INOX 21%



Hasta Ø 24cm
Until Ø24cm



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

Ø 24 cm Ø 28 cm

Cazo Francés Professional

Professional french saucepan
Casserole Française Professional
Französische Kasserolle Professional

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



INOX 21%



Hasta Ø 24cm
Until Ø24cm



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

Ø 28 cm

Cazo cónico Professional

Professional conical saucepan
Sauteuse conique Professional
Sauteuse konisch Professional

Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	10,2	6	1	65711	33,22	12
New 18	12	6	1,3	65712	35,95	12
20	14	6,5	1,6	65713	40,50	12
New 22	16	7	2,2	65714	45,95	10
24	18	7,5	2,4	65715	50,94	10
New 28	22	7,5	4	65716	61,95	4



INOX 21%





Sartén Profesional
Professional frying
Poêle Professional
Pfanne Professional

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



INOX 21%



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

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



INOX 21%



Sautex Profesional

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



INOX 21%



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

Ø **32** cm

Hasta Ø 24cm
Until Ø24cm

Wok Profesional

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



INOX 21%



Tapa wok Profesional

Professional lid wok
Couvercle wok Professional
Deckel wok Professional

Ø (cm)	Ref.	€		
30	34434	17,55	-	



Sartén Profesional antiadherente
Professional Non-stick surface frying pan
Poêle Professional antiadhésive
Pfanne Professional Antihaft

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



INOX 21%



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

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



INOX 21%



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

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



INOX 21%



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

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

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



INOX 21%



Starline



Acero Inoxidable 18%
Stainless Steel 18%



Nuevas piezas

New pieces

Nouvelles pièces

Neue Teile

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

Principales características:

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

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

Main characteristics:

Inox 18% · Improved strength · Parts sold separately.

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

Principales caractéristiques:

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

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

Hauptmerkmale:

Inox 18% · Höhere Widerstandsfähigkeit · Auch einzeln erhältlich.



MADE WITHOUT
PFOS



REGULATORY
COMPLIANT



HEALTHFUL
COOKING



EASY CLEAN



Starline

Fuego · Fire · Feu · Feuer



Tapa Star

Star lid

(pág. 39)

(pg. 39)

Olla Star sin tapa

Star stockpot without lid

(pág. 38)

(pg. 38)

Cacerola media Star sin tapa

Star medium stockpot without lid

(pág. 38)

(pg. 38)



Olla Star sin tapa
Star stock pot without lid
Marmite Star sans couvercle
Fleischtopf Star ohne Deckel



Cacerola alta Star sin tapa
Star high stock pot without lid
Faitout haute Star sans couvercle
Bratentopf Star ohne Deckel



Cacerola media Star sin tapa
Star medium stock pot without lid
Faitout demi Star sans couvercle
Bratentopf Star ohne Deckel



Cacerola baja Star sin tapa
Star low stock pot without lid
Faitout bas Star sans couvercle
Bratentopf Star ohne Deckel



Tapa Star · Star lid · Couvercle Star · Deckel Star



Cazo bajo STAR
STAR low saucepan
Casserole bas STAR
Stielkasserolle STAR



Cazo alto STAR
STAR stock saucepan
Casserole haute STAR
Stielkasserolle STAR



Sartén STAR
STAR frying pan
Poêle STAR
Pfanne STAR



Sartén STAR antiadherente
STAR Non-stick surface frying pan
Poêle STAR antiadhésive
Pfanne STAR Antihaf



Ollas, cacerolas y cazos
Stock pots, casseroles and saucepans

Ø (cm)

	16	18	20	22	24	26	28	30	32	34	36	40	45	50
							New							
								New						
	New													

Sartenes
Frypans

Ø (cm)

	20	22	24	26	28	30	32	36

**Olla Star sin tapa**

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

	Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
	30	26	18,3	65486	91,95	4
	32	32	25	65568	117,88	-
	36	36	36,6	65569	153,26	-
	50	50	98,2	65570	349,03	-



INOX 18%

**Cacerola alta Star sin tapa**

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

	Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
	24	16	7,2	65484	48,95	6
	28	18	11	65485	64,95	6
	32	20	16,1	65571	94,29	-
	36	30	30,5	65572	128,50	-
	40	30	37,3	65573	165,06	-
	45	36	57,3	65574	212,23	-
	50	40	78,5	65575	282,99	-



INOX 18%

**Cacerola media Star sin tapa**

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

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



INOX 18%



Cacerola baja Star sin tapa
Star low stock pot without lid
Faitout bas Star sans couvercle
Bratentopf Star ohne Deckel



Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
34	7,5	6,75	65483	79,95	4



INOX 18%



Cazo bajo STAR
STAR low saucepan
Casserole bas STAR
Stielkasserolle STAR



Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	14,1	9,5	1,9	65477	25,95	10
20	18,1	10,5	3,2	65478	31,95	8
24	21,8	11	4,9	65479	45,95	6
28	25,8	15,5	9,5	65480	64,95	6



INOX 18%



Cazo alto STAR
STAR stock saucepan
Casserole haute STAR
Stielkasserolle STAR



Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	18,1	14	4,3	65481	41,95	6
24	21,8	16	7,2	65482	52,50	4



INOX 18%



Tapa Star · Star lid · Couvercle Star · Deckel Star

Ø (cm)	Ref.	€	
16	65487	12,95	6
20	65488	14,95	6
24	65489	15,95	6
28	65490	18,95	6
30	65491	20,95	6
32	65561	23,53	6
34	65492	24,95	6
36	65562	27,07	6
40	65563	35,33	6
45	65564	42,40	6
50	65565	50,65	6

INOX 18%





Starline

Fuego · Fire · Feu · Feuer



* con asa reforzada
with extra handle

Sartén STAR
STAR frying pan
Poêle STAR
Pfanne STAR



Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	Ref.	€	
20	14,4	4	65467	27,35	6
24	18,5	5	65468	31,95	6
28	22,4	5	65469	40,95	6
32	26	5	65470	63,95	4 *
36	30	6	65471	81,95	4 *



INOX 18%



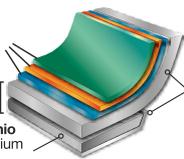
Acero Inoxidable 18%
Stainless Steel 18%



3 capas
3 layers

Fondo encapsulado
Thermocore base

Aluminio
Aluminium



Acero Inoxidable
Stainless Steel

100%
PFOA
FREE



Sartén STAR antiadherente

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



Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	Ref.	€	
20	14,4	4	65472	32,95	6
24	18,5	5	65473	38,95	6
28	22,4	5	65474	49,95	6
* 32	26	5	65475	75,95	4
* 36	30	6	65476	95,95	4



* con asa reforzada
with extra handle



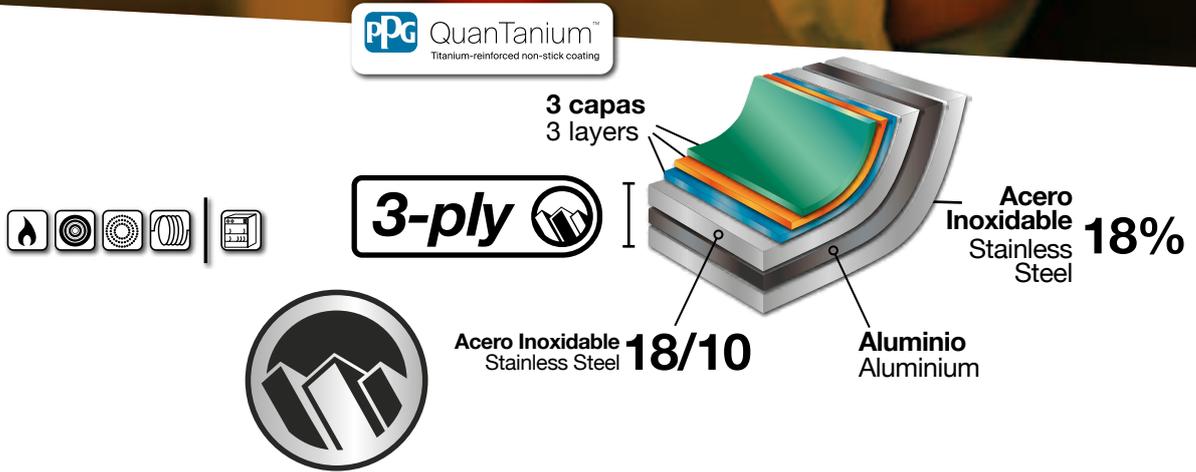
INOX 18%

Fuego · Fire · Feu · Feuer

‘La estrella de la cocina profesional’
‘The STAR of professional cooking’



TRiline



42

- ESP**
- **Cuerpo 3-ply**, compuesto por 3 capas: Acero inoxidable 18/10, aluminio y acero inoxidable 18%. Ideal para repartir el calor uniformemente.
 - Recubrimiento antiadherente **QuanTanium™** de **3 capas** de máxima durabilidad, **libre de PFOA**, preservando el Medio Ambiente.
 - **Mango soft-touch silicona** ergonómico y re-

- machado, de silicona y acero, y otro modelo de acero para un manejo perfecto.**
- Es apta para todas las fuentes de calor (incluida la inducción) **FULL INDUCTION**.
 - Apta para lavavajillas.
 - Máxima garantía en cuanto a **resistencia, durabilidad e higiene**.



- ENG**
- **3-ply body**, composed of 3 layers: 18/10 stainless steel, aluminum and 18% stainless steel. Ideal for distributing heat evenly.
 - **3-layer QuanTanium™** non-stick coating for maximum durability, **free of PFOA**, preserving the Environment.
 - **Ergonomic and riveted soft-touch silicone**

- handle, made of silicone and steel, and another steel model for perfect handling.**
- It is suitable for all heat sources (including induction) **FULL INDUCTION**.
 - Dishwasher safe.
 - Maximum guarantee in terms of **resistance, durability and hygiene**.



- FR**
- **Corps 3-ply**, composé de 3 couches : inox 18/10, aluminium et 18% d'inox. Idéal pour répartir la chaleur uniformément.
 - Revêtement antiadhésif **QuanTanium™ 3 couches** pour une durabilité maximale, **sans PFOA**, préservant l'environnement.
 - **Manche ergonomique et riveté en silicone soft-touch, composé de silicone et d'acier,**

- et un autre modèle en acier pour une prise en main parfaite.**
- Il convient à tous feux (y compris induction) **FULL INDUCTION**.
 - Lave-vaisselle.
 - Garantie maximale en termes de **résistance, durabilité et hygiène**.



MADE WITHOUT PFOS

- DE**
- **3-ply Körper**, bestehend aus 3 Schichten: Edelstahl 18/10, Aluminium und 18 % Edelstahl. Ideal für eine gleichmäßige Wärmeverteilung.
 - **QuanTanium™** Antihafbeschichtung mit **3 Schichten** von maximaler Haltbarkeit, **frei von PFOA**, schont die Umwelt.
 - **Ergonomischer und vernieteter Soft-Touch-**

- Griff aus Silikon und Stahl für perfektes Handling.**
- Es ist für alle Herdarten geeignet (auch Induktion) **FULL INDUCTION**.
 - Spülmaschinenfest.
 - Maximale Garantie in Bezug auf **Beständigkeit, Haltbarkeit und Hygiene**.



REGULATORY COMPLIANT



TRiline

Fuego · Fire · Feu · Feuer



Remaches de acero inoxidable
stainless steel rivets

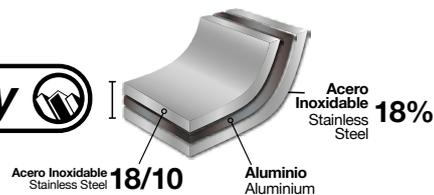
Foto de la base de la versión 50 aniversario
Photo of the bottom of the 50th anniversary version

Disponible en versión SPORT y LUXE
Available in SPORT and LUXE versions

Remaches de acero inoxidable
stainless steel rivets



3-ply



Sartén TRI Sport INOX
TRI Sport INOX frying pan
Poêle TRI Sport INOX
Pfanne TRI Sport INOX



Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
20	15	4,5	51830	53,40	12
24	18	5,5	51834	61,72	10
28	22	6,5	51838	66,34	6



Sartén TRI Luxe INOX
TRI Luxe INOX frying pan
Poêle TRI Luxe INOX
Pfanne TRI Luxe INOX



Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
20	15	4,5	51841	47,65	12
24	18	5,5	51845	56,12	10
28	22	6,5	51849	66,34	6



PPG **QuanTanium™**
Titanium-reinforced non-stick coating

3-ply

3 capas
3 layers

Acero Inoxidable
Stainless Steel 18/10

Aluminio
Aluminium

Acero
Inoxidable
Stainless
Steel 18%

Sartén TRI Sport con antiadherente
TRI Sport non-stick surface frying pan
Poêle TRI Sport antiadhésive
Pfanne TRI Sport Antihaft



Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
20	15	4,5	51820	62,54	12
24	18	5,5	51824	70,60	10
28	22	6,5	51828	78,91	6



3-ply



Made in SPAIN

‘Mango de silicona, agarre profesional’
‘Silicone handle, professional grip’

Sartén TRI Luxe con antiadherente
TRI Luxe non-stick surface frying pan
Poêle TRI Luxe antiadhésive
Pfanne TRI Luxe Antihaft



Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
20	15	4,5	51840	56,79	12
24	18	5,5	51844	65,00	10
28	22	6,5	51848	73,76	6



3-ply





Acero Inoxidable 18/10
Stainless Steel 18/10



ESP Batería en acero inoxidable 18/10 semi profesional, con terminación brillo y franja decorativa, robusta, con fondo difusor y asas sólidas, apta para todos los fuegos. Piezas de líneas sobrias, rectas, manejable, de diseño sencillo y elegante, pensada tanto para uso profesional como doméstico.
“Una batería que te hará ser un experto de la cocina”

Principales características:

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

ENG Semi-professional 18/10 stainless steel cookware, with shiny finish and robust, decorative strip, with diffuser bottom and solid handles, suitable for all types of heat sources. Simply and elegantly designed, easy to use and devised for professional and domestic use like.
“Cookware that will turn you into a kitchen expert”

Main characteristics:

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

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

Principales caractéristiques:

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

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

Hauptmerkmale:

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



EXCELLENT DURABILITY



MADE WITHOUT PFOS



REGULATORY COMPLIANT



HEALTHFUL COOKING



EASY CLEAN

Expertline

New

Nuevas piezas
New pieces
Nouvelles pièces
Neue Teile



Olla y cazo alto Expert
Expert stock pot and stock saucepan

(págs. 50 y 51)
(pgs. 50 and 51)



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



Olla Expert
Expert stock pot
Marmite Expert
Fleischtopf Expert



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



Tartera Expert
Expert baking pan
Sauteuse Expert
Pfanne Expert



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



Cazo Expert
Expert saucepan
Casserole Absolut Expert
Stielkasserolle Expert



Tapas sueltas
Spare lids
Couvercles
Glasdeckel



Sartén Expert INOX
Expert INOX fry pan
Poêle Expert INOX
Pfanne Expert INOX



Sartén Expert antiadherente
Expert fry pan non-stick surface
Poêle à revêtement anti-adhésif Expert
Antihaftpfanne Expert

Ollas, cacerolas y cazos
Stock pots, casseroles and saucepans

Ø (cm)

	16	18	20	22	24	26	28	30	32
			•		•		•		•
	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	•	•	•	•	•	•	•	•	•
					•		•		•
	•								
	•								
	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	16	18	20	22	24	26	28	30	32

Sartenes
Frypans

Ø (cm)

	20	22	24	26	28	30	32
	•		•		•		•
	•		•		•		•
	20	22	24	26	28	30	32



Olla Expert superalta

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

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	18	20	6,25	62320	69,53	-
24	22	22	10	62324	83,38	-
28	25	24	15	62328	102,87	-
32	28,5	26	20	62332	135,15	-



INOX 18/10



Olla Expert

Expert stock pot
Marmite Expert
Fleischtopf Expert

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	14	13	2,5	62116	54,38	-
18	16	14	3,5	62118	55,61	-
20	18	14,5	4,5	62120	62,83	-
22	20	14,8	5,5	62122	68,79	-
24	22	15	6,5	62124	73,23	-
26	23,5	16	8	62126	80,75	-
28	25	19	13	62128	95,09	-
30	27	21	15	62130	104,50	-
32	28,5	23	17	62132	125,74	-



INOX 18/10



Cacerola Expert con tapa

Expert casserole with lid
Faitout Expert avec couvercle
Bratentopf Expert mit Deckel

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	14	7,5	1,5	62016	48,70	-
18	16	8	2	62018	52,30	-
20	18	8,5	2,5	62020	57,43	-
22	20	9	3	62022	63,20	-
24	22	9,5	4	62024	66,95	-
26	23,5	10	5	62026	74,77	-
28	25	11	6,5	62028	81,41	-
30	27	11,5	8	62030	93,12	-
32	28,5	12,5	9	62032	106,25	-



INOX 18/10



Tartera Expert

Expert baking pan
Sauteuse Expert
Pfanne Expert

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
24	22	6,5	3	62224	64,65	-
28	25	7	4	62228	75,86	-
32	28,5	8,5	5	62232	99,26	-



INOX 18/10



Cazo alto Expert sin tapa

Expert Stock saucepan without lid
Casserole haute Expert sans couvercle
Stielkasserolle Expert ohne Deckel

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	14	13	2,5	62216	39,15	-



INOX 18/10



Cazo Expert sin tapa

Expert saucepan without lid
Casserole Absolut Expert sans couvercle
Stielkasserolle Expert ohne Deckel

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	14	7,5	1,5	62316	34,17	-



INOX 18/10



Tapas sueltas

Spare lids
Couvercles
Glasdeckel

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

INOX 18/10





Sartén Expert INOX
Expert INOX fry pan
Poêle Expert INOX
Pfanne Expert INOX



Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
20	16	5	51541	36,47	8
24	20	5	51545	41,66	8
28	23,5	5	51549	53,16	6
32	27	5	51553	63,56	6



52



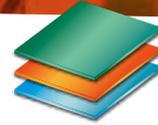
Remaches de 5mm de acero inoxidable
5mm stainless steel rivets
Rivets en acier inoxydable de 5 mm
5mm Edelstahlrieten



Acero Inoxidable 18%
Stainless Steel 18%



PPG Quantum™2
Reinforced non-stick coating



3 capas • 3 layers



Sartén Expert antiadherente
Expert fry pan non-stick surface
Poêle à revêtement anti-adhésif Expert
Antihauptpfanne Expert



Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
20	16	5	51542	42,54	8
24	20	5	51546	50,37	8
28	23,5	5	51550	62,33	6
32	27	5	51554	75,52	6

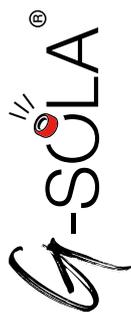


Fuego · Fire · Feu · Feuer

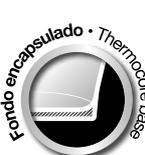


Made in
SPAIN

Mangos de acero inoxidable remachados
Riveted stainless steel handles




Acero Inoxidable 18/10
Stainless Steel 18/10



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

Principales características:

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

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

Main characteristics:

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

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

Principales caractéristiques:

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

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

Hauptmerkmale:

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



Olla a presión G-Sola
G-Sola pressure cooker

(pág. 57)
(pg. 57)



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



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



Ø pieza (cm)	Ø FONDO (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
New 22	21,5	7	2,5	50268	94,95	4
22	17,5	11,5	4	50270	104,12	4
22	17,5	17	6	50271	118,97	4
24	19	18	8	50273	142,95	2



INOX 18/10



Libro de recetas de regalo
Book of recipes free

+



Repuestos y complementos G-SOLA

G-SOLA spare parts and accessories
Pièces détachées et accessoires G-SOLA
G-SOLA Ersatzteile und Zubehör

pág. 302

page 302

page 302

Seite 302



Set 2 ollas a presión G - SOLA

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

Ø (cm)	L	Ref.	€	
New 22	2,5 + 6	50275	159,95	2
22	4 + 6	50272	185,15	2

- Olla - Pressure cooker: 6 L (Ø 22 cm)
- Olla - Pressure cooker: 2,5 L o 4L (Ø 22 cm)
- Tapa olla a presión - Pressure cooker's lid
- Tapa de cristal - Glass lid (Ø 22 cm)
- Cestillo - Basket



INOX 18/10



Libro de recetas de regalo
Book of recipes free



Protubeline



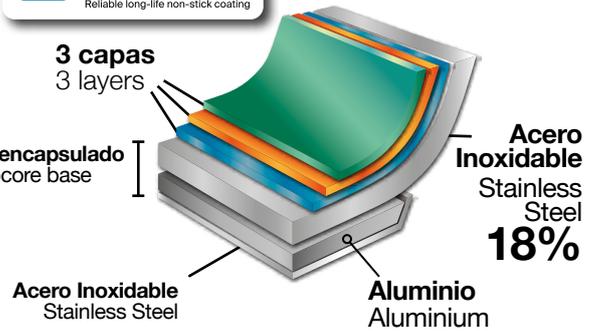
Acero Inoxidable 18%
Stainless Steel 18%



Fondo encapsulado
Thermocore base



3 capas
3 layers



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

FULL INDUCTION

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

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

FULL INDUCTION

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

- buted evenly.
- Steel handle with rivets for professionals.
- Suitable for all types of cookers, including induction.
- Suitable for dishwashers.

- homogène.
- Manche en acier pour professionnels.
- Apte pour tout type de cuisinière, y compris à induction.
- Apte pour le lave-vaisselle.

FULL INDUCTION

- DE**
- Edelstahl 18%.
 - Xylan Plus-Antihafbeschichtung, 3 Schichten, für maximale Haltbarkeit, frei von PFOA, umweltfreundlich.
 - Dank des Wärmeverteilerbodens wird die Hitze gleichmäßig an die gesamte Oberfläche

- übertragen.
- Speziell für Profis.
- Geeignet für alle Herdtypen, einschließlich Induktio.
- Spülmaschinenfest.

FULL INDUCTION



Protubeline



Remaches de 5mm de acero inoxidable
5mm stainless steel rivets
Rivets en acier inoxydable de 5 mm
5mm Edelstahlnieten

¿Sabías que tu VIEJA SARTÉN puede tener NUEVA VIDA?

Did you know that your OLD FRYPAN can have a NEW LIFE?

Renueva y estrenas

Renew and debut

Sartenes

Frypan



únete al cambio...

#inoxibar
#planrenoveinoxibar
#inoxibarporelmedioambiente

PLAN RENOVE



join the change...

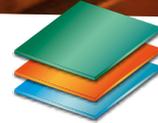
¡Coge la sartén por el mango!

Pan-tastic recycling!

PLAN RENOVE



Xylan™ Plus
Reliable long-life non-stick coating



3 capas · 3 layers



Sartén PROtube antiadherente especial

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

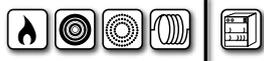
Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	16	5	1	51821	40,82	8
24	20	5	1,75	51825	48,90	8
28	23,5	5	2,25	51829	57,49	6
32	27	5	3	51833	67,63	6
36	28	5	3,75	51837	86,69	5



INOX 18%



Inoxtoneline



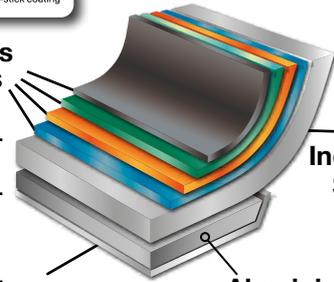
Acero Inoxidable 18%
Stainless Steel 18%



Fondo encapsulado
Thermocore base



4 capas
4 layers



**Acero
Inoxidable
Stainless
Steel
18%**

Acero Inoxidable
Stainless Steel

Aluminio
Aluminium

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

por toda la superficie de forma homogénea.

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

FULL INDUCTION

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

buted evenly.

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

FULL INDUCTION

- FR**
- Acier inoxydable 18%, avec finition effet pierre.
 - Revêtement antiadhésif Quantanium 4 couches d'une très grande durabilité, sans PFOA, préservant l'Environnement.
 - Son fond diffuseur lui permet de transmettre la chaleur sur toute la surface de façon homogène.

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

FULL INDUCTION

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

Hitze gleichmäßig an die gesamte Oberfläche übertragen.

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

FULL INDUCTION



Inoxtoneline





Inoxtone

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

Ø **32** cm

64

Sartén Inoxtone

Inoxtone fry pan
Poêle Inoxtone
Pfanne Inoxtone

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



INOX 18%

Sartén Alta Inoxtone

Inoxtone fry pan high
Poêle Haute Inoxtone
Pfanne Hoog Inoxtone

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



INOX 18%



Acero Inoxidable 18%
Stainless Steel 18%



EXCELLENT
RELEASE



TITANIUM
REINFORCED



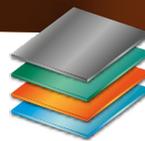
MADE WITHOUT
PFOS



REGULATORY
COMPLIANT



QuanTanium™
Titanium-reinforced non-stick coating



4 capas · 4 layers



Fondo encapsulado · Thermoplastic Resin



100%
PFOA
FREE



Paellera Inoxtone
Inoxtone saucepan
Sauteuse Inoxtone
Sauteuse Inoxtone

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



INOX 18%



Fuego · Fire · Feu · Feuer



Inoxtone Acero



Sartén Inoxtone Acero

Inoxtone Acero fry pan
Poêle Inoxtone Acero
Pfanne Inoxtone Acero

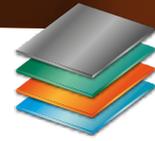
Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	16	5	1	51621	41,42	8
22	18	5	1,3	51623	44,76	8
24	20	5	1,75	51625	47,72	8
26	22	5	2	51627	54,72	6
28	23,5	5	2,25	51629	59,72	6



INOX 18%



QuanTanium™
Titanium-reinforced non-stick coating



4 capas · 4 layers



67

Paellera Inoxtone Acero

Inoxtone Acero saucepan
Sauteuse Inoxtone Acero
Sauteuse Inoxtone Acero

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



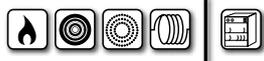
INOX 18%



Inoxtone line

Fuego · Fire · Feu · Feuer

Skyline



Acero Inoxidable 18%
Stainless Steel 18%



Fondo encapsulado
Thermocore base



3 capas
3 layers

Acero Inoxidable
Stainless Steel

Aluminio
Aluminium

Acero
Inoxidable
Stainless
Steel
18%

68



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

FULL INDUCTION

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

FULL INDUCTION

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

FULL INDUCTION

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

FULL INDUCTION

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

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

- chaleur sur toute la surface de façon homogène.
- Apte pour tout type de cuisinière, y compris à induction.
- Apte pour le lave-vaisselle.

- Hitze gleichmäßig an die gesamte Oberfläche übertragen.
- Geeignet für alle Herdtypen, einschließlich Induktio.
- Spülmaschinenfest.

Skyline

Fuego · Fire · Feu · Feuer



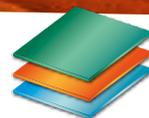


Mango tacto suave, efecto marmol
Soft touch handle 'marble' effect
Manche en bakélite thermo-isolante. Effet marbre.
Wärmeisolierender Bakelitgriff mit
Soft-Touch-Marmoroberfläche





Xylan™ Plus
Reliable long-life non-stick coating



3 capas · 3 layers



Sky



Sartén SKY
SKY fry pan
Poêle SKY
Pfanne SKY

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



INOX 18%



Paellera SKY
SKY saucepan
Sauteuse SKY
Sauteuse SKY

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



INOX 18%



Eccoline



Acero Inoxidable 18/10
Stainless Steel 18/10



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

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

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

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

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

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

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

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



MADE WITHOUT
PFOS



REGULATORY
COMPLIANT



HEALTHFUL
COOKING



EASY CLEAN

Eccoline

Fuego · Fire · Feu · Feuer



73

Cacerola Ecco Acero
Ecco Acero casserole

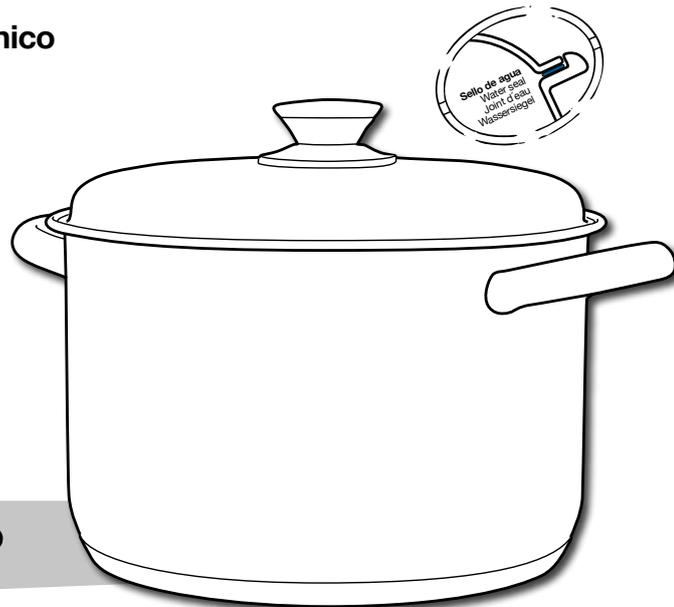
(pág. 80)
(pg. 80)

Sartén Style Ecco
Style Ecco fry pan

(pág. 87)
(pg. 87)

Sello de agua, un sistema de cocción único
Water seal, a unique cooking system
Joint d'eau, un système de cuisson unique
Wassersiegel, ein einzigartiges Garsystem

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



¿Qué es el sello de agua?

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

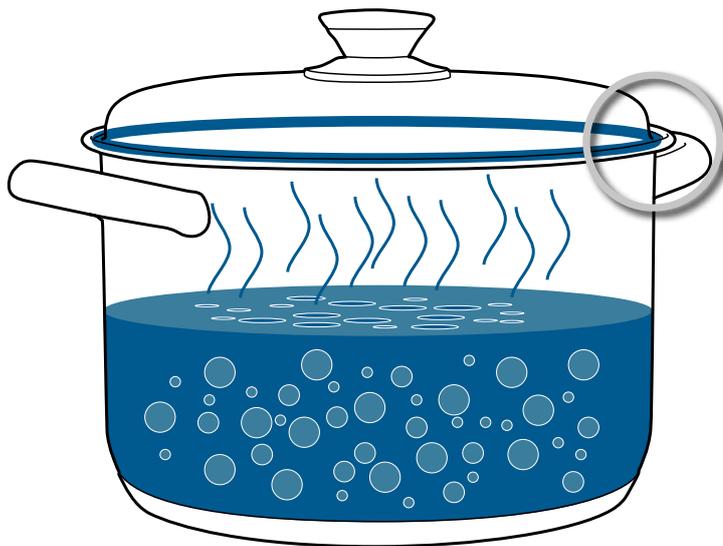
Gracias a la geometría de las piezas de la serie ecco el vapor que se genera al inicio de la cocción se dirige a la unión entre la tapa y la olla formándose así el "sello de agua".

What is a water seal?

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

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

74



Sello de agua
 Water seal
 Joint d'eau
 Wassersiegel

Ventajas

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

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

Advantages

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

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

Instrucciones

Instructions

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

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

1 Comience a cocinar a fuego medio

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

Start cooking on medium heat

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

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

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

2 Bajar la intensidad del fuego

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

Turn down the heat

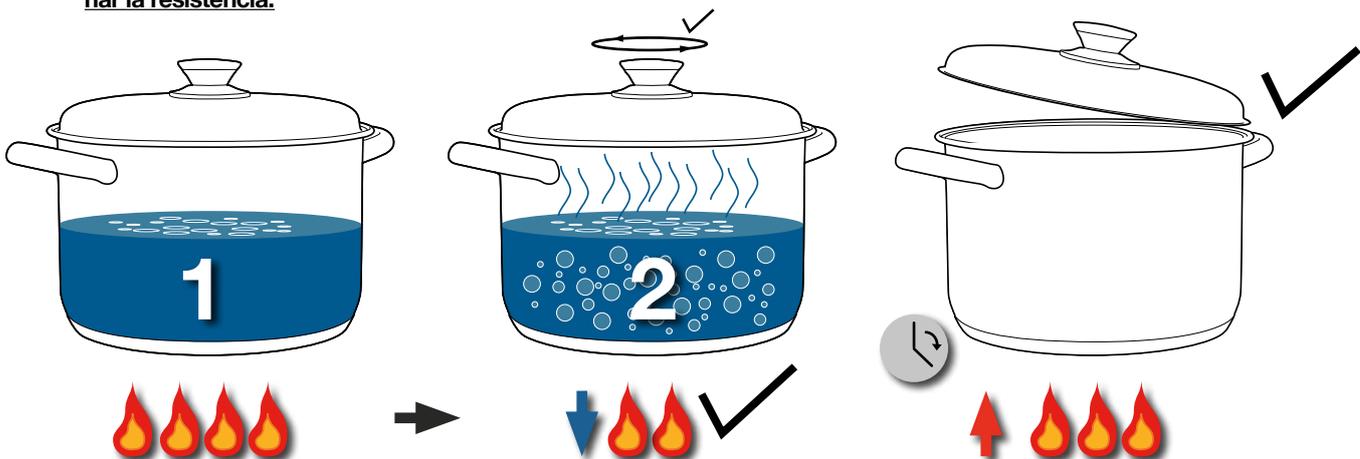
Once the water seal has formed, turn the heat right down so that no steam comes out of the lid. Check the food every now and then while it is cooking, and see if there is enough moisture in the recipient. You can add small amounts of water to maintain the moisture content, but remember that moisture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

3 Terminada la cocción, destapar y servir los alimentos

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

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

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





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



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



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



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



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



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

76

Otras piezas · Other components



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



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



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

Sartenes · Frypan · Poêle · Pfanne

Acero Inoxidable 18%
Stainless Steel 18%



Sartén Ecco
Ecco fry pan
Poêle Ecco
Pfanne Ecco



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



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



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



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



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



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

Otras piezas · Other components



Freidora cazo Ecco con cestillo
Ecco chip pan with basket
Casserole à friture Ecco avec panier
Frittierpf Eco mit Frittireinsatz



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

Sartenes · Frypan · Poêle · Pfanne

Sartén Style Ecco
Style Ecco fry pan
Poêle à revêtement anti-adhésif Style Ecco
Antihaftpfanne Style Ecco



Acero Inoxidable 18%
Stainless Steel 18%

EccoAceroline

Ø (cm)

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

78

Otras piezas Other components

				•		•		•		
				•	•	•				
			•							
				•						
				•	•	•	•	•		
Sartenes	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32

Acero Inoxidable 18%
Stainless Steel 18%



EccoCristalline

Ø (cm)

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

Fuego · Fire · Feu · Feuer

79

Otras piezas Other components

		•	•	•							
	•	•	•	•							
		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	Sartenes				•	•	•	•	•		
	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32

Acero Inoxidable 18%
Stainless Steel 18%

Eccoline



Olla Ecco Acero superalta

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

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	14	16	3,20	65020	53,82	-
20	18	20	6,25	66020	60,02	-
24	22	22	10	67020	73,87	-
28	25	24	15	68020	92,75	-
32	28,5	26	20	69020	125,20	-



INOX 18/10



Olla Ecco Acero

Ecco Acero stock pot
Marmite Ecco Acero
Fleischtopf Ecco Acero

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	12	11,5	1,5	64024	39,98	-
16	14	13	2,5	65018	44,64	-
18	16	14	3,5	65019	45,27	-
20	18	14,5	4,5	66018	53,34	-
22	20	14,8	5,5	65022	58,87	-
24	22	15	6,5	67018	63,75	-
26	23,5	16	8	65026	70,29	-
28	25	19	13	68018	82,74	-
30	27	21	15	65031	94,97	-
32	28,5	23	17	69018	115,43	-



INOX 18/10



Cacerola Ecco Acero

Ecco Acero casserole
Faitout Ecco Acero
Bratentopf Ecco Acero

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	12	7	1	64114	36,09	-
16	14	7,5	1,5	65118	39,34	-
18	16	8	2	65119	42,59	-
20	18	8,5	2,5	66118	47,53	-
22	20	9	3	65122	52,76	-
24	22	9,5	4	67118	56,81	-
26	23,5	10	5	65126	64,53	-
28	25	11	6,5	68118	71,49	-
30	27	11,5	8	65130	83,20	-
32	28,5	12,5	9	69118	95,80	-



INOX 18/10



Tartera Ecco Acero
Ecco Acero baking pan
Sauteuse Ecco Acero
Pfanne Ecco Acero

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	14	4,5	0,8	65216	38,73	-
20	18	6	2	66218	45,16	-
22	20	6	2,5	66222	49,71	-
24	22	6,5	3	67218	54,92	-
26	23,5	6,5	3,5	66226	59,51	-
28	25	7	4	68218	66,61	-
30	27	7,5	5	66230	78,12	-
32	28,5	8,5	5	69218	88,69	-



INOX 18/10

Conjunto vapor olla y cocedor Ecco Acero
Ecco Acero steam stock pot set and supplement
Ensemble marmite vapeur et suplement Ecco Acero
Dampfkochset und Zubehör Ecco Acero

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	18	23	-	50200	82,29	-
24	22	24	-	50250	103,58	-
28	25	28	-	50260	128,80	-



INOX 18/10

Conjunto vapor cacerola y cocedor Ecco Acero
Ecco Acero steam casserole set and cooker
Ensemble faitout vapeur et cuiseur Ecco Acero
Bratentopf und Druck Ecco Acero

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	18	17	-	50203	76,44	-
24	22	18,5	-	50253	97,18	-
28	25	20	-	50263	117,49	-



INOX 18/10

Suplemento asas acero
Colander pot accessory
Supplément marmite panier
Zubehör Siebeinsatz

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

INOX 18/10





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

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	14	16	3,20	65025	47,80	-
20	18	20	6,25	66025	52,98	-
24	22	22	10	67025	65,23	-
28	25	24	15	68025	83,84	-
32	28,5	26	20	69025	114,06	-



INOX 18/10



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

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	12	11,5	1,5	64034	34,57	-
16	14	13	2,5	65028	38,68	-
18	16	14	3,5	65029	39,01	-
20	18	14,5	4,5	66028	46,36	-
22	20	14,8	5,5	65032	50,82	-
24	22	15	6,5	67028	55,19	-
26	23,5	16	8	65036	61,24	-
28	25	19	13	68028	73,40	-
30	27	21	15	65041	83,65	-
32	28,5	23	17	65043	101,89	-



INOX 18/10



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

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	12	7	1	64124	30,78	-
16	14	7,5	1,5	65128	33,42	-
18	16	8	2	65129	36,25	-
20	18	8,5	2,5	66128	40,56	-
22	20	9	3	65132	44,80	-
24	22	9,5	4	67148	48,32	-
26	23,5	10	5	65136	55,49	-
28	25	11	6,5	68128	62,14	-
30	27	11,5	8	65140	71,85	-
32	28,5	12,5	9	69128	82,27	-



INOX 18/10



Tartera Ecco Cristal
Ecco Cristal baking pan
Sauteuse Ecco Cristal
Bräter Ecco Glas

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	14	4,5	0,8	65226	32,81	-
20	18	6	2	66228	38,21	-
22	20	6	2,5	66232	41,73	-
24	22	6,5	3	67228	46,36	-
26	23,5	6,5	3,5	66236	50,46	-
28	25	7	4	68228	57,30	-
30	27	7,5	5	66240	66,80	-
32	28,5	8,5	5	66242	75,17	-



INOX 18/10



Conjunto vapor olla y cocedor Ecco Cristal
Ecco Cristal steam stock pot set and suplement
Ensemble marmite vapeur et suplement Ecco Cristal
Dampfkochset und Zubehör Ecco Glas

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	18	23	-	50201	75,28	-
24	22	24	-	50251	95,02	-
28	25	28	-	50261	119,47	-



INOX 18/10



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

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	18	17	-	50204	69,43	-
24	22	18,5	-	50254	88,64	-
28	25	20	-	50264	108,22	-



INOX 18/10



Escurreidor Ecco Acero
Ecco Acero colander
Passoires Ecco Acero
Durchschiag Ecco Acero

Ø (cm)	Ref.	€	
20	65220	16,32	-

INOX 18/10





Sautex Ecco Acero

Ecco Acero sautex
Sautex Ecco Acero
Sautex Ecco Acero

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



INOX 18/10



Cazo Ecco Acero sin tapa

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

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



INOX 18/10



Freidora cazo Ecco con cestillo

Ecco chip pan with basket
Casserole à friture Ecco avec panier
Frittieropf Ecco mit Frittireinsatz

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



INOX 18/10



INOX
Steel





Pote Ecco Acero sin tapa

Ecco Acero pot without lid

Gobelet Ecco Acero sans couvercle

Milchtopf Ecco Acero

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



INOX 18/10

Tapa Ecco Cristal

Glass lid Ecco

Couvercle verre Ecco

Glasdeckel Ecco



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



Tapa Ecco Acero

Lid Ecco Acero

Couvercle EccoAcero

Deckel Ecco Acero



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



VIDRIO
Glass



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

Todo acero
 All Steel
 Tout acier
 Stahl



Ecco



86



Sartén Ecco

Ecco fry pan
 Poêle Ecco
 Pfanne Ecco

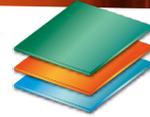
Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	16	5	1	51521	29,47	8
22	18	5	1,3	51523	31,15	8
24	20	5	1,75	51524	32,83	8
26	22	5	2	51527	36,59	6
28	23,5	5	2,25	51529	40,40	6



INOX 18%



Quantum™ 2
Reinforced non-stick coating



3 capas · 3 layers



87

Sartén Style Ecco

Style Ecco fry pan

Poêle à revêtement anti-adhésif Style Ecco

Antihaftpfanne Style Ecco

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



INOX 18%

Styleline



Acero Inoxidable 18%
Stainless Steel 18%



Fondo encapsulado
Thermocore base

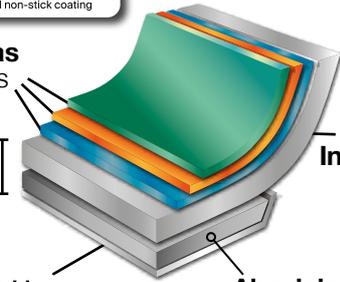


3 capas
3 layers

Acero Inoxidable
Stainless Steel

Aluminio
Aluminium

Acero
Inoxidable
Stainless
Steel
18%



88

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

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

FULL INDUCTION

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

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

FULL INDUCTION

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

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

FULL INDUCTION

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

- Hitze gleichmäßig an die gesamte Oberfläche übertragen.
- Geeignet für alle Herdtypen, einschließlich Induktio.
- Spülmaschinenfest.

FULL INDUCTION



Styleline

Fuego · Fire · Feu · Feuer





Style Inox



Sartén Style Inox
Style Inox fry pan
Poêle Style Inox
Pfanne Style Inox

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

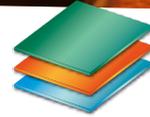


INOX 18%

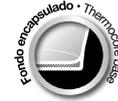
Acero Inoxidable 18%
Stainless Steel 18%



PPG Quantum™ 2
Reinforced non-stick coating



3 capas · 3 layers



Style



91

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

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



INOX 18%



Styleline

Fuego · Fire · Feu · Feuer

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

Todo acero
 All Steel
 Tout acier
 Stahl



92



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



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



INOX 18%

Acero Inoxidable 18%
Stainless Steel 18%



GREAT
RELEASE



EXCELLENT
DURABILITY



MADE WITHOUT
PFOS

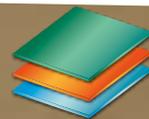


REGULATORY
COMPLIANT



PPG Quantum 2

Reinforced non-stick coating



3 capas · 3 layers



Fondo encapsulado · Thermocore Base



100%
PFOA
FREE

Sartén Style antiadherente especial

Style fry pan with special non-stick surface

Poêle à revêtement anti-adhésif special Style

Spezial-Antihaftpfanne Style

‘Destapa al cocinero que llevas dentro’
‘Uncover the chef inside you’

Absolutline



Aluminio fundido 3 capas
Cast Aluminium 3 layers

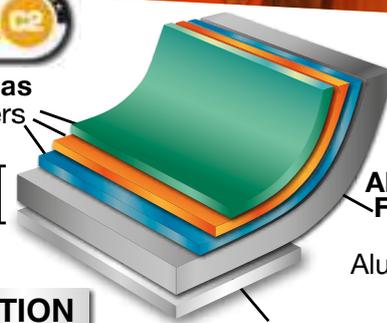


3 capas
3 layers

Fondo difusor
Bottom

6mm

FULL INDUCTION



Aluminio Fundido
Cast Aluminium

Acero Inoxidable
Stainless Steel

94

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

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

FULL INDUCTION

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

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

FULL INDUCTION

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

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

FULL INDUCTION

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

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

FULL INDUCTION



Absolutline





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

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



96



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

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



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

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





HEALTHFUL COOKING



GREAT RELEASE



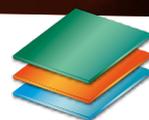
MADE WITHOUT PFOS



REGULATORY COMPLIANT



EASY CLEAN



3 capas · 3 layers

FULL INDUCTION



100% PFOA FREE

Olla Absolut Black

Absolut Black stock pot
Marmite Absolut Black
Fleischtopf Absolut Black

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



Cacerola Absolut Black

Absolut Black casserole
Faitout Absolut Black
Bratentopf Absolut Black

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



Cazo Absolut Black

Absolut Black saucepan
Casserole Absolut Black
Stielkasserolle Absolut Black

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





Absolut Orange



98



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

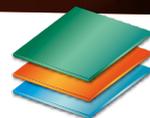
Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
18	12,8	18118	32,20	6
20	13,2	18120	34,73	6
22	15,5	18122	37,23	6
24	16,2	18124	39,76	6
26	17,8	18126	45,40	6
28	19	18128	50,45	6
30	20,5	18130	57,02	6



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

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





3 capas · 3 layers

FULL INDUCTION

100% PFOA FREE

Absolut Black



Sartén Absolut Black

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

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



Crepera Absolut Black

Absolut Black pancake
Crêpière Absolut Black
Pancake Absolut Black

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





Grill Absolut

(cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
24x24	17,4	18224	47,95	4
28x28	19,5	18228	53,94	6



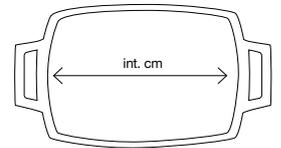
AbsolutBlackline



Plancha especial horno

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

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



100

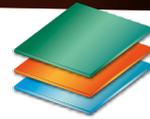


FULL INDUCTION

Todo el FONDO DIFUSOR es ACERO INOXIDABLE
ALL the DIFFUSER BOTTOM is STAINLESS STEEL

Acero Inoxidable
Stainless Steel





FULL INDUCTION



3 capas · 3 layers

Grill Absolut

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



Paellera Absolut Black + 2 manoplas

Absolut Black saucepan + 2 oven gloves
 Sauteuse Absolut Black + 2 gants pour le four
 Sauteuse Absolut Black + 2 Textilhandschuhe

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



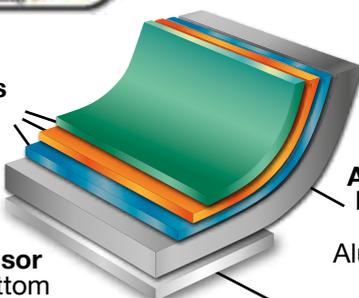
Apto para el horno hasta 220 °C (428 °F)
 For use in an oven up to 220 °C (428 °F)
 Est adapté au four jusqu'à 220 °C (428 °F)
 Für eine Hitze bis 220 °C (428 °F) geeignet



3 capas
3 layers

Fondo difusor
Diffuser bottom

7mm



Aluminio Fundido
Cast Aluminium

Acero Inoxidable
Stainless Steel

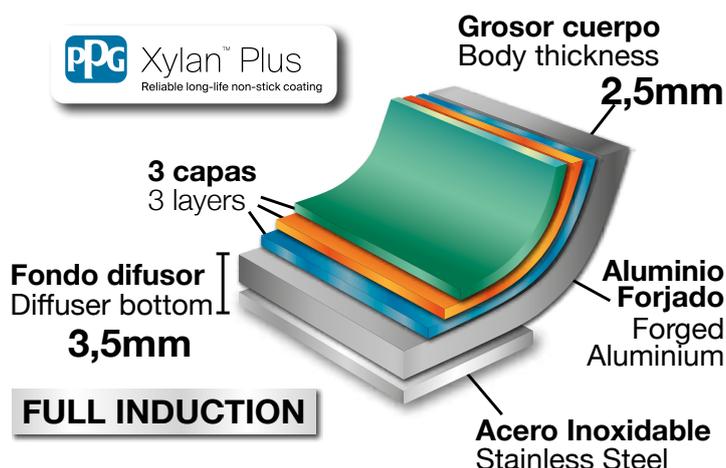
FULL INDUCTION

Todo el FONDO DIFUSOR es ACERO INOXIDABLE
 ALL the DIFFUSER BOTTOM is STAINLESS STEEL

Kooperline



Aluminio forjado 3 capas
Forged Aluminium 3 layers



102



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

FULL INDUCTION

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

FULL INDUCTION

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

FULL INDUCTION

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

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

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

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

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

FULL INDUCTION

Kooperline

Fuego · Fire · Feu · Feuer

KooperMe

103



 **KooperPro**

KooperPro



+
Protector incluido
 Protective free

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



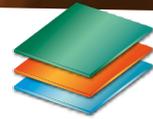
Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	Ref.	€	
20	15,4	18323	27,47	6
24	19,2	18325	33,28	6
28	22,4	18329	39,98	6
32	24,7	18333	52,94	6



‘El profesional del hogar’
‘The home professional’



PPG Xylan™ Plus
Reliable long-life non-stick coating



FULL INDUCTION

100% PFOA FREE

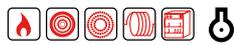
3 capas · 3 layers

KooperMe

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



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



Protector incluido +
Protective free

Set especial Special set

KooperMe

Ø (cm)	Ref.	€	
24+28	18331	69,84	



Set 3 protectores de sartenes

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

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



AQUALINE



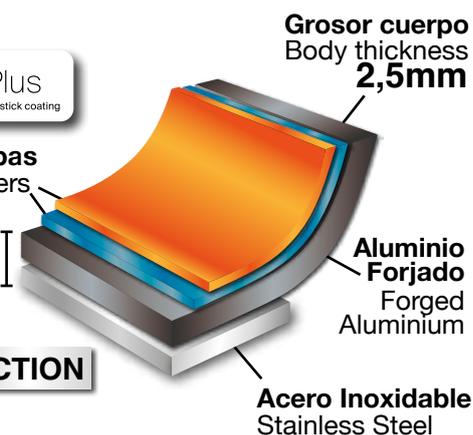
Aluminio forjado 2 capas
Forged Aluminium 2 layers



2 capas
2 layers

Fondo difusor
Bottom
4mm

FULL INDUCTION



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

- Antiadherente Xylan 2 capas, libre de PFOA.
- Mango acero inoxidable remachado.
- Apta para el lavavajillas.

Principales características:

Aluminio FORJADO · Mango acero inoxidable remachado · FULL INDUCTION

- ENG**
- Forged aluminium with thermocore base.
 - Suitable for all types of cookers, including induction.

- Environmental-friendly, PFOA-free 2-layer Xylan non-stick coating.
- Riveted stainless steel handle.
- Suitable for dishwashers.

Main characteristics:

FORGED aluminium · Riveted stainless steel handle · FULL INDUCTION

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

- Anti-adhésif Xylan 2 couches, sans PFOA.
- Manche riveté en acier inoxydable.
- Apte pour le lave-vaisselle.

Principales caractéristiques:

Aluminium FORGÉ · Manche riveté en acier inoxydable · FULL INDUCTION

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

- Antiadherente Xylan 2 capas, libre de PFOA.
- Genietet Griff aus Edelstahl.
- Spülmaschinenfest.

Hauptmerkmale:

Geschmiedetes Aluminium · Genietet Griff aus Edelstahl · FULL INDUCTION





New AQUAline



Fuego · Fire · Feu · Feuer

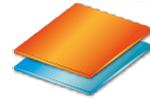


Mangos de acero inoxidable remachados
Riveted stainless steel handles





PPG Xylan™ Plus
Reliable long-life non-stick coating



2 capas · 2 layers

FULL INDUCTION

100% PFOA FREE

Sartén AQUA

AQUA fry pan
Poêle AQUA
Pfanne AQUA



Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
18	13,8	4,2	18718	24,95	6
20	15,2	4,2	18720	26,95	6
22	17,2	4,6	18722	29,95	6
24	18,8	4,7	18724	32,95	6
26	20,2	5	18726	35,95	6
28	22,2	5,6	18728	39,50	6
32	24,4	6	18732	46,50	6



Set AQUA



Ø (cm)	Ref.	€	
20+24	18734	59,95	4



109

Wok AQUA

AQUA wok
Wok AQUA
Wok AQUA



Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
30	17,4	8,6	18730	41,95	6



Cazo AQUA

AQUA saucepan
Casserole AQUA
Stielkasserolle AQUA



Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	13,8	8,5	1,5	18746	29,95	6



Coaline



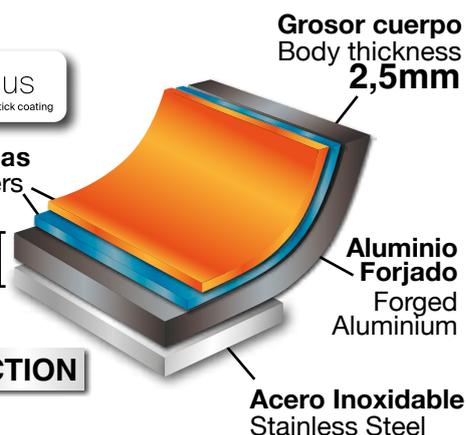
Aluminio forjado 2 capas
Forged Aluminium 2 layers



2 capas
2 layers

Fondo difusor
Bottom
3,5mm

FULL INDUCTION



Grosor cuerpo
Body thickness
2,5mm

Aluminio Forjado
Forged Aluminium

Acero Inoxidable
Stainless Steel

110



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

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

Principales características:

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

- ENG**
- Forged aluminium with thermocore base.
 - Suitable for all types of cookers, including induction.

- Environmental-friendly, PFOA-free 2-layer Xylan non-stick coating.
- Soft touch handle, black color.
- Suitable for dishwashers.

Main characteristics:

FORGED aluminium · Handles “soft touch” · FULL INDUCTION

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

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

Principales caractéristiques:

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

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

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

Hauptmerkmale:

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

Coalline



‘Un gusto cocinar con Inoxibar’
‘A pleasure to cook with inoxibar’





PPG Xylan™ Plus
Reliable long-life non-stick coating



FULL INDUCTION

100% PFOA FREE

2 capas · 2 layers

Cacerola Coal

Coal casserole
Faitout Coal
Bratentopf Coal

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
24	21	6,5	2,9	18644	47,95	4
28	24	7,5	4,3	18646	56,95	2



Paellera Coal

Coal saucepan
Sauteuse Coal
Sauteuse Coal

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



Wok Coal

Coal wok
Wok Coal
Wok Coal

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



Sartén Coal

Coal fry pan
Poêle Coal
Schmiedepfanne Coal

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



Forêtline



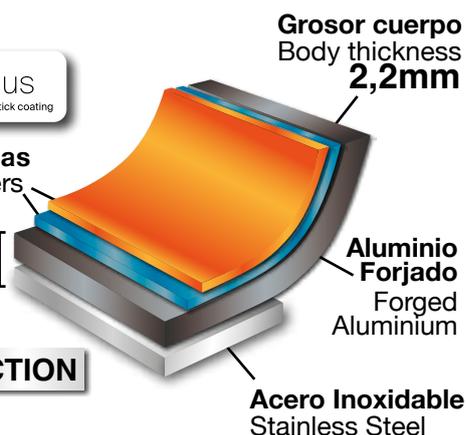
Aluminio forjado 2 capas
Forged Aluminium 2 layers



2 capas
2 layers

Fondo difusor
Bottom
3,5mm

FULL INDUCTION



Grosor cuerpo
Body thickness
2,2mm

Aluminio Forjado
Forged Aluminium

Acero Inoxidable
Stainless Steel

114



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

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

Principales características:

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

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

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

Main characteristics:

FORGED aluminium · Handles “soft touch imitation wood”

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

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

Principales caractéristiques:

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

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

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

Hauptmerkmale:

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

Forêtline

Fuego · Fire · Feu · Feuer



115



Olla Forêt
Forêt stock pot
Marmite Forêt
Fleischtopf Forêt

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



116



Cacerola Forêt
Forêt casserole
Faitout Forêt
Bratentopf Forêt

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



Paellera Forêt
Forêt saucepan
Sauteuse Forêt
Sauteuse Forêt

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
30	23,8	6	18530	32,66	6
32	25	6,5	18532	41,37	4





2 capas · 2 layers

Cazo Forêt

Forêt saucepan
Casserole Forêt
Stielkasserolle Forêt

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



Wok Forêt

Forêt wok
Wok Forêt
Wok Forêt

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



Sartén Forêt

Forêt fry pan
Poêle Forêt
Schmiedepfanne Forêt

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



Sartén cuadrada Forêt

Forêt square fry pan
Poêle carrée Forêt
Quadratische bratpfanne Forêt

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



Windline



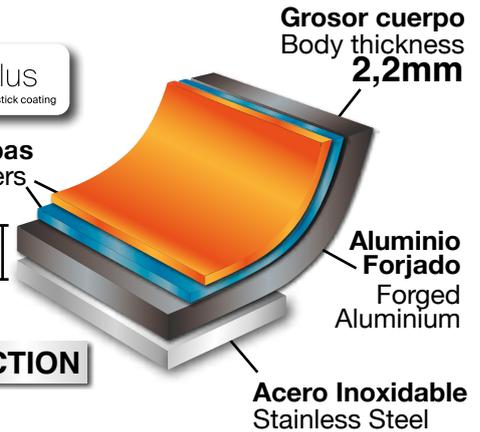
Aluminio forjado 2 capas
Forged Aluminium 2 layers



2 capas
2 layers

Fondo difusor
Bottom
3,5mm

FULL INDUCTION



Grosor cuerpo
Body thickness
2,2mm

Aluminio Forjado
Forged Aluminium

Acero Inoxidable
Stainless Steel

118

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

Principales características:

Aluminio FORJADO · Fondo difusor · Mangos y asas "soft touch"



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

Main characteristics:

Forged aluminium with thermocore base · Soft touch handle

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

Principales caractéristiques:

Aluminium forgé · Fond diffuseur · Poignée "soft touch"

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

Hauptmerkmale:

Aluminium-Bratpfanne · Griff "soft touch"

Windline

Fuego · Fire · Feu · Feuer





Cacerola Wind
Wind casserole
Faitout Wind
Bratentopf Wind

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



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

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





2 capas · 2 layers



Sartén Wind

Wind fry pan
Poêle Wind
Pfanne Wind

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



Mango tacto suave

Soft touch handle



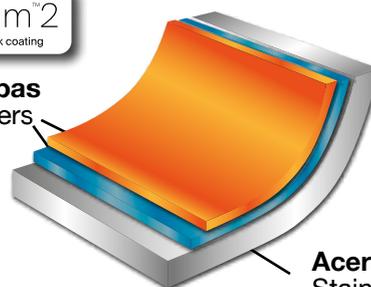
Formaline



Acero Inoxidable 18%
Stainless Steel 18%

PPG Quantum™2
Reinforced non-stick coating

2 capas
2 layers



Acero Inoxidable
Stainless Steel

ESP

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

Principales características:

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

ENG

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

Main characteristics:

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

FR

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

Principales caractéristiques:

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

DE

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

Hauptmerkmale:

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



**GREAT
RELEASE**



**GREAT
DURABILITY**



**HEALTHFUL
COOKING**



**DISHWASHER
SAFE**



EASY CLEAN

Formaline

Fuego · Fire · Feu · Feuer





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



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



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



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



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



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



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

vertedor
pouer
verseur
AusgieBtülle



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



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

vertedor
pouer
verseur
AusgieBtülle



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

vertedor
pouer
verseur
AusgieBtülle



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



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



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



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



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



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

125



Freidora cazo Forma acero con cestillo
Forma steel hande pan with basket
Casserole à friture Forma mancha acier avec panier
Frittierkopf Forma stahlgiff mit Frittierereinsatz



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



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



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

Ø (cm)

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

				•	•	•	•	•	•
				•	•	•	•	•	•
					•	•	•		•

126

Otras piezas · Other components

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



Ø (cm)

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

		•	•	•	•	•	•		
		•	•	•	•	•	•		
			•	•	•		•		

Otras piezas · Other components

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

Sartenes



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

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



INOX 18%



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

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



INOX 18%



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

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



INOX 18%



Olla Forma Cristal

Forma Cristal stock pot
Marmite Forma Cristal
Fleischtopf Forma Cristal

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



INOX 18%



Cacerola Forma Cristal

Forma Cristal casserole
Faitout Forma Cristal
Bratentopf Forma Cristal

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



INOX 18%



Tartera Forma Cristal

Forma Cristal baking pan
Sauteuse Forma Cristal
Pfanne Forma Cristal

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



INOX 18%





Olla Forma Classic Acero

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

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



INOX 18%

130



Cacerola Forma Classic Acero

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

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



INOX 18%



Tartera Forma Classic Acero

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

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



INOX 18%



Olla Forma Classic Cristal

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

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



INOX 18%

Cacerola Forma Classic Cristal

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

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



INOX 18%

Tartera Forma Classic Cristal

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

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



INOX 18%



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



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



INOX 18%



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

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



INOX 18%



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

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



INOX 18%



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

Ref.	€	
60041	70,57	



INOX 18%



Cazo vertedor Forma

Forma saucepan pourer
Casserole dbec verseur Forma
Stielkasserole AusgieBtülle Forma



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



INOX 18%

Vertedor
Pourer



Cazo vertedor Forma mango acero

Forma steel handle saucepan pourer
Casserole verseur Forma manche acier
Stielkasserolle AusgieBtülle Forma stahlgiff

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
12	6,5	0,5	60072	11,01	12
14	7	1	60074	13,08	12
16	7,5	1,50	60076	14,58	12
18	8	2	60078	16,42	18
20	8	2,5	60080	18,42	18



INOX 18%

Vertedor
Pourer



133

Pote vertedor Forma mango baquelita

Forma pot pourer bakelite handle
Gobelet verseur Forma manche bakélite
Milchtopf AusgieBtülle Forma Bekelitgriff

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
12	10	1	60246	13,10	10
14	11	1,50	60248	15,26	10
16	12	2	60250	18,40	12
18	13	2,50	60251	22,06	10
20	15	3,50	60252	26,08	8



INOX 18%

Vertedor
Pourer



Cazo Spot pulido mate

Spot saucepan matt-polished
Casserole Spot poli mat
Stielkasserolle Spot matt poliert



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



INOX 18%





Sartén Forma

Forma fry pan
Poêle Forma
Pfanne Forma

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



INOX 18%



Sartén Forma Mini

Forma Mini fry pan
Poêle Forma Mini
Pfanne Forma Mini



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



INOX 18%





2 capas · 2 layers

Sartén antiadherente Forma

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

Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	11,3	3	0,3	60314	16,87	6
16	12,5	3,8	0,5	60316	18,90	10
18	13	4,4	0,8	60318	21,14	10
20	15,3	5,0	1	60320	23,69	8
22	17,1	5,0	1,30	60322	28,43	8
24	19,1	5,0	1,75	60324	31,74	8
28	23	5,0	2,25	60328	39,59	6



INOX 18%

Sartén Forma Mini Antiadherente

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

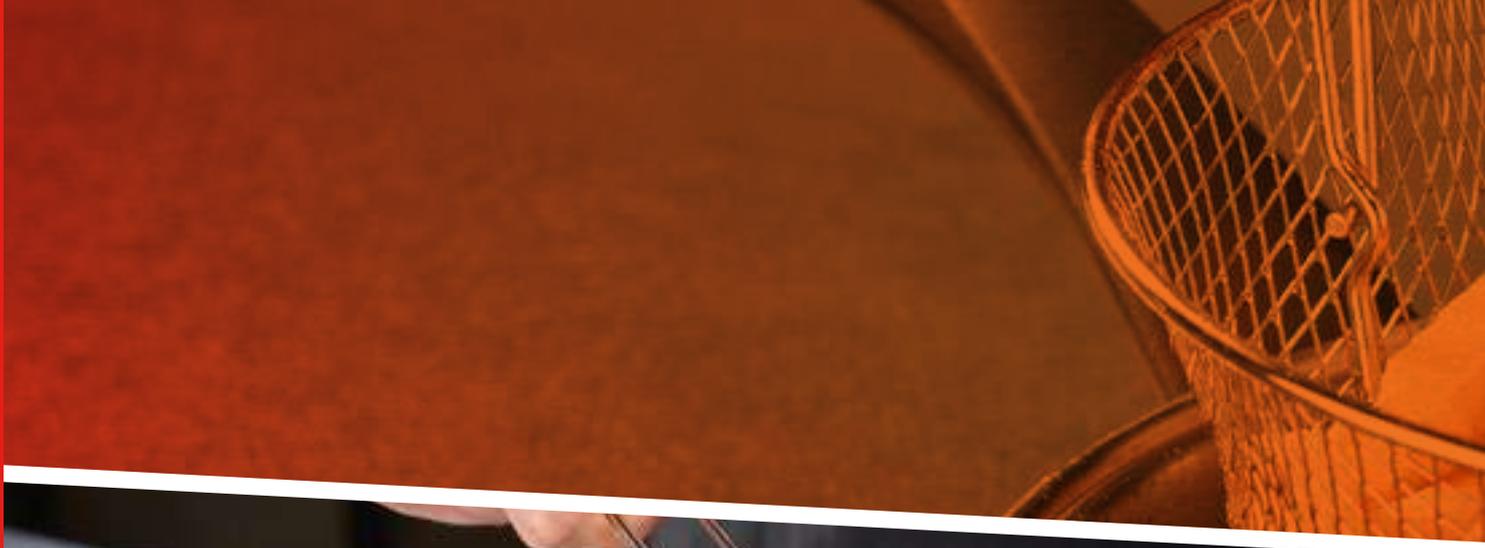


Ø (cm)	Fondo contacto Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	11,3	3	0,3	60145	16,87	-
16	12,5	3,8	0,5	60147	18,90	-



INOX 18%





‘lo bien hecho perdura’
‘what is well done lasts’



Freidoras y Cestillosline

Sartén-freidora con mango y cestillo

Fry pan with handle and basket
Poêle à frire avec poignée et panier
Friteuse mit korb und diffusionsboden

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



INOX 18/10



Cestillo suelto para sartén-freidora

Spare basket to pan
Paniers seuls pour poêle à frire
Korb für Fritierpfanne

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

ACERO NIQUELADO 



Freidora con cestillo

Deep fryer with basquet
Friteuse avec paniers
Frittierkopf



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



INOX 18/10



Cestillo suelto para freidora

Spare basket to deep fryer
Paniers seuls pour friteuse
Korb für Friteuse

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

ACERO NIQUELADO 





Freidora cazo Forma con cestillo

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



Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
18	8	2	60118	24,51	12



INOX 18%



Freidora cazo Forma acero con cestillo

Forma steel handle pan with basket
Casserole à friture Forma mancha acier avec panier
Frittierkopf Forma stahlgiff mit Frittiereinsatz

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
18	8	2	60217	24,51	12



INOX 18%



Freidora cazo Ecco con cestillo

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

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



INOX 18/10



Cesta perforada-colador mango varilla

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



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

INOX 18/10 

Freidora cazo Forma con cestillo y vertedero

Forma chip pan with basket and pourer
Casserole à friture Forma avec panier et verseur
Frittierpotf Forma mit Frittireinsatz und Ausgießtülle



Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
18	8	2	60218	25,28	12



INOX 18%



Freidora cazo Forma acero con cestillo y vertedor

Forma steel handle pan with basket and pourer
Casserole à friture Forma mancha acier avec panier et verseur
Frittierpotf Forma stahlgiff mit Frittireinsatz und Ausgießtülle

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
18	8	2	60219	25,28	12



INOX 18%



Cestillo suelto para cazo freidora

Spare basket for chip pan
Panier seul pour bassine à friture
Looser Frittireinsatz für Frittierpotf

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
18	7	51205	8,86	-

ACERO NIQUELADO



Cesta perforada-colador + soporte

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



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

INOX 18%

* con una sola asa (*)
with a single handle



Cesta perforada-colador

Colander-strainer
Passoire-égouttoir
gelochter Korb-Durchschlag



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

INOX 18/10





Olla-cocedor pasta y verdura

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

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



INOX 18/10



140



Cacerola-cocedor pasta y verdura

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

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



INOX 18/10



Cocedores y complementos line

Adaptador inducción - vitrocerámica

Induction - vitroceramic adapter
 Adaptateur induction - vitrocéramique
 Adapter induktion - vitroceramic

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



INOX 18%



¡Ideal para tus recetas preparadas en cazuelas de barro!
 Ideal for your recipes prepared in clay pots!



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

141

¡de REGALO una cuchara ranurada o de espagueti!

As a GIFT a shaved or spaghetti spoon!

ref.35382

ref.35383





Tapa enchufe Forma

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

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

INOX 18%

Tapa cristal Forma

Glass lid Forma
Couvercle verre Forma
Glasdeckel Forma



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

Tapa con pomo para freidora

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

Acero · Steel · Acier · Stahl



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

INOX 18/10

Tapa con pomo para freidora

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

Baquelita · Baquelite · Bakélite · Bakelit



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

INOX 18%

Tapasline

Tapa multiusos
 Multipurpose lid
 Couvercle multi-usages
 Mehrzweckdeckel



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

INOX



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

*

Tapa malla
 Mesh lid
 Maille couvercle
 Mesh deckel



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

INOX



Tapa universal
 Universal lid
 Couvercle universel
 Universeller Deckel

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





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



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

INOX 18% 

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



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

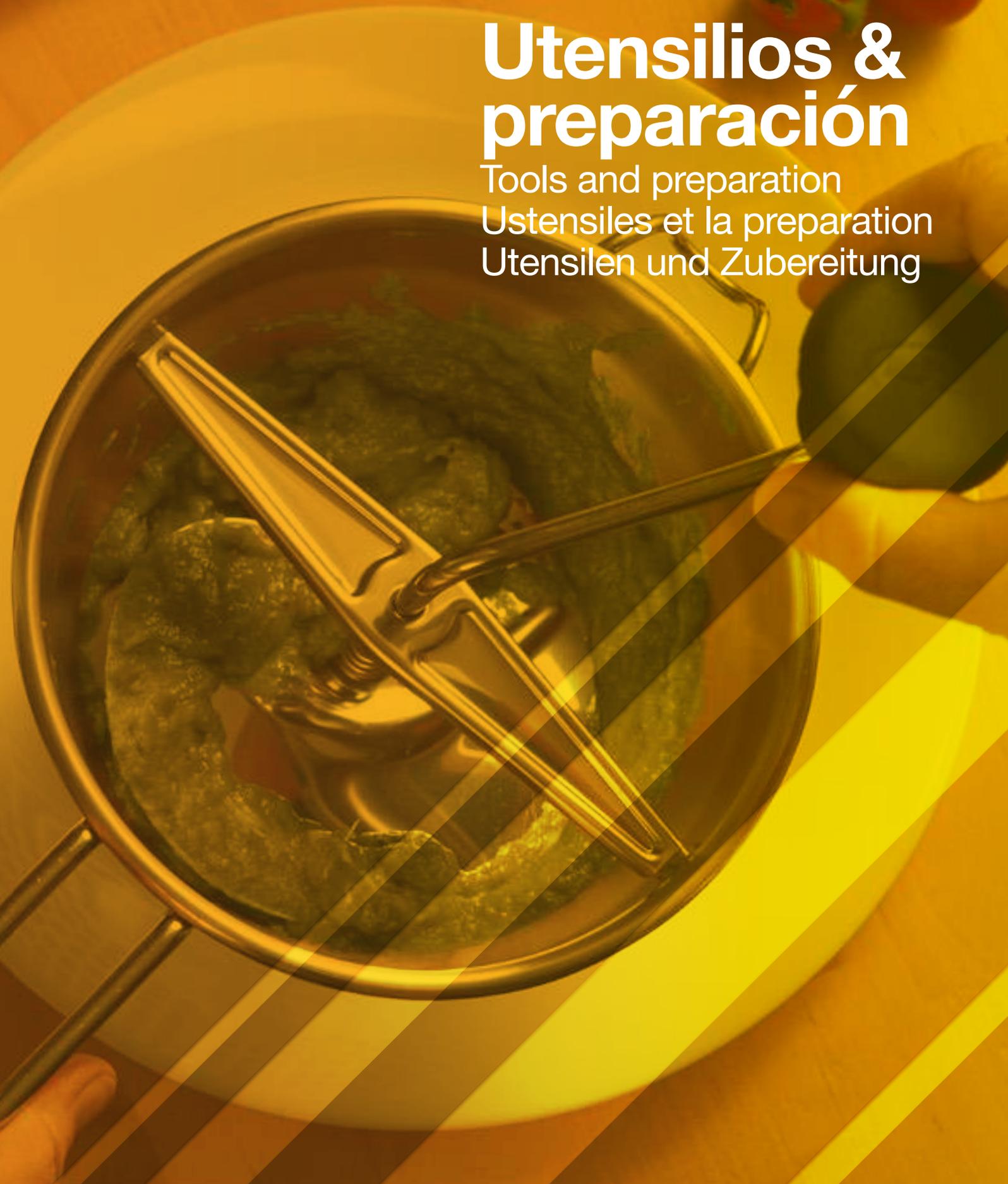


Utensilios & preparación

Tools and preparation

Ustensiles et la preparation

Utensilen und Zubereitung

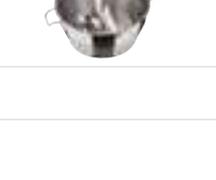




Ø (cm)

Pasapurés
Mixers

146

	15	18	20	22	24	26	28	30	32
						●			●
					●				
					●				
			●						
			●						
			●						
			●						
	●								
	15	18	20	22	24	26	28	30	32

Pasapurés y cedazos

Ø (cm)

Cedazos Sieves	12	16	20	24	26	28	30	32	37
	•	•	•	•	•	•			
			•				•		•
	12	16	20	24	26	28	30	32	37

147

Prensapatatas Potato press





Pasapurés reforzado

Mixers
Presse-purée
Passiergerät



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

INOX 18/10



Pasapurés brillo mango varilla

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



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

INOX 18/10



Pasapurés brillo mango baquelita

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



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

INOX 18/10



4mm

3mm

2mm

3 Discos
3 Discs
3 Disques
3 Scheiben



Pasapurésline



Utensilios & preparación
Tools & preparation · Ustensiles et la préparation
Utensilien und Zubereitung

149

‘sabores puros y con su textura real’
‘pure flavors and with its real texture’

Mixers&sievesline



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

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

INOX 18/10



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

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

INOX 18/10

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

INOX 18/10



Pasapurés brillo mango varilla y patillas
 Bright mixers, inox handle and pins
 Presse-purée brillant, manche inox et
 Passiergerät Glanz Drahtgriff



Ø (cm)	Cazoleta Ø (cm)	H (cm)		L	Ref.	€	
20	11,5	8,5	D. Fijo	1,5	52202	28,95	8
20	11,5	8,5	3 discos	1,5	52203	35,95	8

INOX 18/10

con 3 patillas retráctiles
 with three folding pins
 avec trois broches pliantes
 mit drei Klappstiften



Pasapurés brillo mango baquelita
 Bright mixers, baquelite handle
 Presse-purée brillant, manche bakélite
 Passiergerät Glanz Bakelitgriff

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

INOX 18/10

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

INOX 18/10



Pasapurés pequeño brillo

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

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

INOX 18/10

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

INOX 18/10



Disco 4mm Opcional
4mm Disc Optional

2 Discos
2 Discs
2 Disques
2 Scheiben

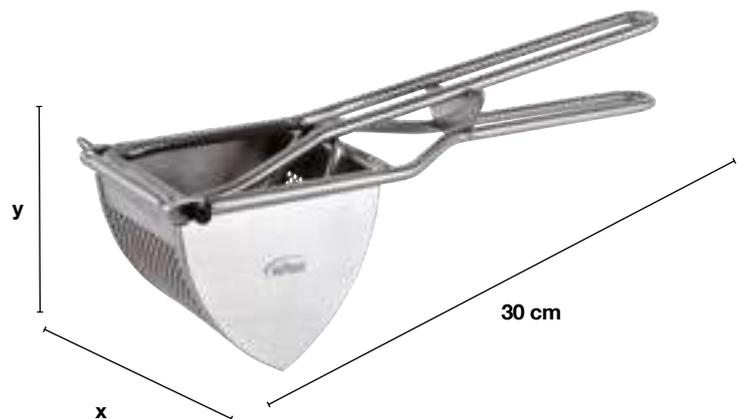


Prensapatatas cónico Elite

Elite conical potato press
Presse-pomme conique de terre Elite
Konische Kartoffel-Presser Elite

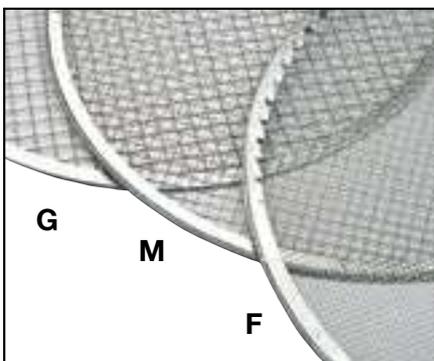
x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
8	8	13340	29,21	6

INOX





Cedazo suministrado con malla
 Sieve supplied with mess
 Tamis livré avec toile
 Mehlsieb geliefert mit Gitter



Mallas intercambiables adicionales
 Interchangeable mess
 Toiles interchangeables supplémentaires
 Zusätzliche Ersatzgitter

Cedazo con malla
 Sieve with mesh
 Tamis avec maille
 Mehlsieb mit gitter



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

INOX

Mallas individuales intercambiables
 Individual interchangeable meshes
 Individuel interchangeables mailles
 Einzel ersatzgitter

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

INOX

F : Fino · Fine · Fin · Fein
M : Medio · Medium · Moyen · Mittelfein
G : Grueso · Coarse · Gros · Grob



Colgador
 Hook

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

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

Ø (cm)	Ref.	€	
(*)	67740	34,47	12

INOX





‘más argumentos para apostar por INOXIBAR’
‘more arguments to bet on INOXIBAR’

Utensilios & preparación
Tools & preparation · Ustensiles et la preparation
Utensilien und Zubereitung



Pasapurés brillo mango varilla y patillas
Bright mixers, inox handle and pins
Presse-purée brillant, manche inox et
Passiergerät Glanz Drahtgriff



Caldero semiesférico
Semi-spherical mixing bowl
Bassine hemispherique
Rührschüssel halbrund

Sin asas · Without handles · Sans poignée · Ohne henkel

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



Con asas · With handles · À poignée · Mit henkeln

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



Con base · With stand · À pied · Mit fuss

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

INOX 18/10 



Bolset
Bolset
Bolset
Schüssel

Ø (cm)	L	Ref.	€	
12	0,33	53120	8,63	-
21	2	99077	15,81	-

INOX 18/10 

Caldero cónico
 Conical mixing bowl
 Bassine pâtisseries
 ührschüssel konisch

Sin asas · Without handles · Sans poignée · Ohne henkel

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

Con asas · With handles · À poignée · Mit henkeln

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

INOX 18/10 



Caldero cónico y bolset
 Conical mixing bowl and bolset
 Bassine pâtisseries et bolset
 ührschüssel konisch und Schüssel



Escurridor con mango de varilla
Colander with rod-type handle
Passoire avec manche en fil d'acier
Durchschlag mit drahtgriff

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

INOX 18/10 



Escurridor con mango
Colander with handle
Passoire avec manche
Durchschlag mit griff

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

INOX 18/10 



Escurridor Ecco Acero
Ecco Acero colander
Passoires Ecco Acero
Durchschlag Ecco Acero

Ø (cm)	Ref.	€	
20	65220	16,32	-

INOX 18/10 

156



Olla-cocedor pasta y verdura
Pasta and vegetable pot - boiler
Marmite - cuiseur pâtes et légumes
Kochtopf - hoher Topf für Nudeln und Gemüse

Escurreidor cónico

Conical colander
Passoire conique
Abtropfschüssel

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

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

INOX 18/10 



Escurreidor con base

Colander with stand
Passoire à pied
Durchschlag mit fuss

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

INOX 18/10 



Espesor malla 0,28mm

Wire diameter 0,28mm

Paso de malla 0,63mm

Opening 0,63mm



Colador fuerte

Strong strainer, steel handle

Passoire résistante, manche acier

Sieb stark

Ø (cm)	x(cm)	Ref.	€	
14	37	53514	19,54	24
16	40	53516	21,40	24
18	41	53518	24,12	24
20	44	53520	28,73	24
23	54	53523	31,10	24
25	57	53525	36,89	24
31	60	53531	45,56	12
36	63	53536	53,60	24

INOX 18/10  

158



Colador de varilla y malla

Mesh and wire strainer

Passoire fil et tamis

Netz-und Drahtsieb

Ø (cm)	x(cm)	n° patillas	Ref.	€	
8	22	2	53330	2,38	100
10	27	1	53332	3,00	100
12	28	2	53334	3,94	100
14	29	2	53336	7,47	50
16	31	2	53338	8,35	50
18	36	1	53340	9,86	50
20	38	1	53342	11,19	50
22	39	1	53344	19,78	50
25	42	1	53346	23,80	50

INOX 18/10  

Colador varilla y malla con soporte

Mesh and wire sieve with stand

Passoire fil et tamis à pied

Netz- und Drahtsieb mit Ständer



Ø (cm)	x(cm)	Ref.	€	
16	30	53382	10,05	50
18	33	53384	12,54	50
20	34	53386	13,78	50

INOX 18/10  



Colador de varilla refuerzo doble

Wire strainer double stiffener

Passoire fil double reufort

Sieb mit doppelter Verstärkung

Ø (cm)	x(cm)	Ref.	€	
14	36	53914	13,38	24
16	40	53916	17,21	24
19	44	53919	24,80	24
22	51	53922	30,40	24
25	56	53925	35,42	-

INOX 18/10  



Espesor malla 0,28mm
Wire diameter 0,28mm

Paso de malla 0,63mm
Opening 0,63mm

Colador de varilla y malla cónico

Conical mesh and wire sieve

Passoire conique fil et tamis

konisches Netz- und Drahtsieb

Ø (cm)	Ref.	€	
8	53350	4,72	100
10	53351	6,57	100
12	53352	8,47	100
14	53354	10,84	50
16	53355	12,81	50
20	53357	17,86	50

INOX 18/10  



Colador pletina pulida

Strainer steel and mesh

Passoires acier et tamis

Sieb mit poliertem Stahlrand

Ø (cm)	Ref.	€	
8	53360	4,32	100
10	53362	5,01	100
12	53364	7,44	100
14	53366	11,04	50
16	53368	12,39	50
18	53370	13,80	50
20	53372	16,52	50

INOX 18/10  



Colador pletina y tubo Elite

Strainer steel and tube Elite

Passoire acier et tube Elite

Sieb Flachstahl und Rohr Elite

Ø (cm)	Ref.	€	
8	53708	4,32	100
10	53710	4,96	100
12	53712	7,22	100
14	53714	10,02	50
16	53716	12,28	50

INOX 18/10  





Colador nido para hacer moldes
Nest sieve
Panier à nid
Nestbacklöffel zur Formengebung

Ø (cm)	Ref.	€	
8-10	53053	16,15	30
10-12	53055	18,62	72

INOX 18/10



Todo acero
Full stee
Toutacier
Ganz aus stahl

Colador
Strainer
Passoir
Durchschlag

Ø (cm)	Ref.	€	
7	53007	2,27	6
10	53010	2,94	6

INOX 18%



Colador chino mango varilla
Cone sieve strainer rod handle
Passoire chinois manche varille
Spitzsleb mit Stangengriff

Ø (cm)	Ref.	€	
12	53056	14,95	6
18	53057	21,95	6
20	53058	24,95	6
25	53059	31,95	6

INOX



Colador recto extensible
Extensible strainer
Passoire extensible
Ausziehbares Spülbank-Sieb

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35 (max 55)	25	53396	27,89	20

INOX



Rallador de manivela Elite
 Elite grater Mill
 Moulin à fromage Elite
 Reibmühle Elite

x (cm)	Ref.	€	Pack
20	13332	18,18	1

INOX 18%





Rallador 4 caras

Four-way grater
Râpe 4 faces
Reibe 4 Seiten

x (cm)	x (cm)	H (cm)	Ref.	€	
8	5,5	18	54696	6,95	12
9	6	21	54698	9,10	12
10,5	8	24,5	54700	9,75	12

INOX 18% 



4 caras

Four-way grater



Rallador 6 caras

Six sided grater
Râpe 6 faces
Reibe 6 Seiten

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

INOX 18% 

162



Rallador plano tres usos

3 uses grater
Rape 3 usages
Dreifunktions-Reibe

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
29,1	11,5	54716	6,95	12

INOX 18% 



Rallador semicircular con mango Elite

Elite semicircular grater with handle
Râpe semi-circulaire avec manche Elite
Halbrunde Reiber mit Griff Elite

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
25,2	5,7	2,5	54720	5,95	12

INOX



Rallador plano mango ABS paso medio

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

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

INOX 18/10

Funda protectora · Protective cover
Gaine de protection · Schutzüberzug



Mango ABS · ABS handle
Manche ABS · Griff ABS

Rallador plano con depósito

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

Medio · Medium · Moyenne · Mitte

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

Bidireccional · Two Way · Bidirectionnelle · Bidirektionales

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

INOX 18/10



Rallador mango ABS

Grater ABS handle
Râpe à manche ABS
Stabreibe ABS-Griff

x (cm)	Ref.	€	
31	54761	9,95	6

INOX 18/10



Patitas de goma para un apoyo seguro
Rubber feet for secure footing

ABS

acero inoxidable
stainless steel



Mandolina Multifuncional
Multifunctional Mandoline
Multifonctionnel mandoline
Multifunktionsreibe

Ref.	€	Pack
54790	39,95	1

ABS + INOX  estuche
gift box



Rallador fino
Fine grating
Râpe fine
Feines reiben



Rallador grueso
Coarse grating
Râpe grosse
Grobes reiben



Rallador bidireccional
Two-way grater
Coupe bidirectionnelle
Bidirektionales reiben



Corte rodaja fina
Fine slicer
Coupe tranches fines
Schneiden von feinen scheiben



Corte rodaja gruesa
Thick slicer
Coupe tranches epaisses
Schneiden von groben scheiben



Corte en palitos
Julienne cutter
Coupe en bâtonnets
Schneiden von stäbchen

164



Protege su mano hasta el final del rallado gracias a su sistema basculante

Swinging safety guard protects your hand until all food has been grated

Protège vos doigts jusqu'au bout de l'aliment à couper grâce à son système basculant

Durch das Kippsystem bleibt Ihre Hand bis zum Schluss des Reibens geschützt

6 modos de corte y rallado
6 cutting and grating modes
6 modes de coupe et de râpage
6 Schneide- und Raspelmodi





acero inoxidable
stainless steel

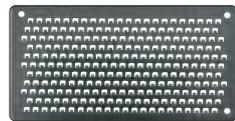
ABS

Mandolina Industrial
Industrial Mandoline
Mandoline industrielle
Industrie-Mandoline



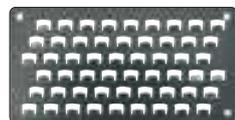
Ref.	€	Pack
54794	62,95	1

INOX + ABS  estuche
gift box



Rallador fino
Fine grating
Râpe fine
Feines reiben

5 modos de corte y rallado
5 cutting and grating modes
5 modes de coupe et de râpage
5 Schneide- und Raspelmodi



Rallador grueso
Coarse grating
Râpe grosse
Grobtes reiben



Corte rodaja fina
Fine slicer
Coupe tranches fines
Schneiden von feinen
scheiben



Rallador bidireccional
Two-way grater
Coupe bidirectionnelle
Bidirektionales reiben



Corte rodaja gruesa
Thick slicer
Coupe tranches epaisses
Schneiden von groben
scheiben

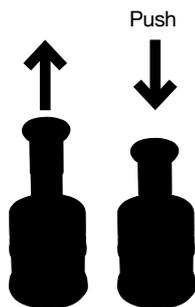


Mandolina Multifuncional
Multifunctional Mandoline
Multifonctionnel mandoline
Multifunktionsreibe





Con depósito transparente
With see-through tank



Sencillo y rápido · Quick & simple

Picador automático Elite

Elite onion chopper
Hachoir-oignon Elite
Zwiebelhacher Elite

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

INOX 



Prensa ajos Elite

Elite garlic press
Presse-ail Elite
Knoblauchpresse Elite

x (cm)	Ref.	€	
20	13306	17,99	6

INOX 18% 



Picaperejil Elite

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

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

INOX 



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

Cortapatatas en bastoncillos Elite

Elite potato chip cutter
Coupe-frites Elite
Pommes-schneider Elite

x (cm)	Ref.	€	
24	13330	45,15	6

INOX 18% 

Conjunto cuchillas cortapatatas bastones

Blades set

Ref.	€	
13331	18,61	-



2 Cuchillas intercambiables
Inter changeable blades
(8 mm + 10 mm)



Con ventosa
With suction pad



Balanza de pared
Wall scales
Balance murale
Wandwaage



-	Ref.	€	
-	61468	33,77	6



Con Temporizador y Reloj
Clock and Timer
Horloge et Minuteur
Uhr- und Timerfunktion

1gr.

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



Capacidad: 3 kg (6,6 lb.)
Capacity: 3 kg (6,6 lb.)
Porteée: 3 kg (6,6 lb.)
Tragkraft: 3 kg (6,6 lb.)

168



Báscula Dinamic
Nutritional scale
Balance diététique
Nährwertwaage

x (cm)	Ref.	€	
12	61470	27,30	-



Capacidad: 50 kg (110 lb.)
Capacity: 50 kg (110 lb.)
Porteée: 50 kg (110 lb.)
Tragkraft: 50 kg (110 lb.)

Units: kg · Lb · St



Balanza Nutricional
Nutritional scale
Balance diététique
Nährwertwaage



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



Superficie táctil
Tactile Surface
Surface Tactile
Tast-Oberfläche

1gr.

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



Capacidad: 5 kg (11 lb.)
Capacity: 5 kg (11 lb.)
Porteée: 5 kg (11 lb.)
Tragkraft: 5 kg (11 lb.)



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





INOX 18%



Bandeja rectangular

Rectangular dishe
Plat rectangulaire
Tablett rechteckig

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

INOX 18% 

Bandeja 'Llauna'

Steel Baking tray
Plaque de cuisson en acier
Backblech aus Stahl

int (cm)	ext (cm)	H (cm)	Ref.	€	
21x15	24,0 x 16,2	2,5	59043	8,48	10
30 x 21	37,0 x 22,2	2,5	59045	14,15	10
35 x 26	40,2 x 28,2	2,5	59047	17,14	10
40 x 31	42,2 x 32,2	2,5	59049	21,23	6

INOX 18% 

Rustidera rectangular asa monobloc

Rectangular roasting tin monobloc handle
Plat à gratin rectangulaire poignée monobloc
Bratform rechteckig Griffrand

int (cm)	ext (cm)	H (cm)	Ref.	€	
18 x 13	21, 8 x 14, 2	3	59089	8,27	15
21x15	24,0 x 16,2	3,5	59091	10,32	10
30 x 21	37,0 x 22,2	5,5	59095	17,04	10
35 x 26	40,2 x 28,2	5,5	59097	21,53	10
40 x 31	42,2 x 32,2	6	59099	27,76	6

INOX 18% 

Rustidera con asa

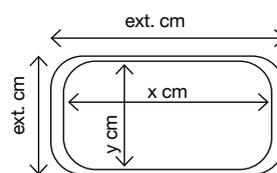
Roasting tin with handle
Plat à gratin avec poignée
Bratform mit griff

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

INOX 18% 

Rustideras y fuentesline

INOX 18/10



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

int (cm)	ext (cm)	H (cm)	Ref.	€	
21x15	24,0 x 16,2	2,5	18043	9,73	10
30 x 21	37,0 x 22,2	2,5	18045	19,68	10
35 x 26	40,2 x 28,2	2,5	18047	25,03	10
40 x 31	42,2 x 32,2	2,5	18049	28,66	6

INOX 18/10 

Rustidera rectangular asa monobloc
Rectangular roasting tin monobloc handle
Plat à gratin rectangulaire poignée monobloc
Bratform rechteckig Griffrand

int (cm)	ext (cm)	H (cm)	Ref.	€	
21x15	24,0 x 16,2	3,5	18091	12,79	10
30 x 21	37,0 x 22,2	5,5	18095	23,18	10
35 x 26	40,2 x 28,2	5,5	18097	30,69	10
40 x 31	42,2 x 32,2	6	18099	39,85	6

INOX 18/10 

Rustidera con asa
Roasting tin with handle
Plat à gratin avec poignée
Bratform mit griff

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

INOX 18/10 



‘mejor con acero inoxidable’
‘better with stainless steel’



172



New

Rejilla grill para rustidera
Grill for Roasting tin
Grill pour Plat à gratin
Grill für Bratform



Rejilla grill para rustidera
Grill for Roasting tin
Grill pour Plat à gratin
Grill für Bratform



x (cm)	y (cm)	H (cm)	Compatible con rustideras	Ref.	€	
28	19	1,5	30x21cm	18196	8,95	12
32,5	23,7	1,5	35x26cm	18198	9,95	12
36	27,5	1,5	40x31cm	18200	10,75	12

INOX 18%  **Retractable**
Shrink



‘sin alterar sabores ni olores’
‘without altering flavors or odors’



Compatible con rustideras de 30, 35 y 40cm
Compatible with roasters of 30, 35 and 40cm
Compatible avec les plat à gratin de 30, 35 et 40 cm
Kompatibel mit 30-, 35- und 40-cm-Brättern

INOX 18%



Set de 3 fuentes para tapas

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

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

INOX 18% 



Kit especial rebozados

Battering kit
 Kit à enrober
 Panierset

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

INOX 18% 

Otras opciones de combinación son posibles bajo consulta
 Other combination options are possible on request



Set fuentes horno David de Jorge

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

x (cm)	Ref.	€	
30 + 35	90168	39,09	4

INOX 18% 



Rustideras rectangulares asa monobloc (más info. en páginas anteriores)
 Rectangular roasting tins monobloc handle (more info. on previous pages)

Fuente oval-honda borde vuelto

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

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

INOX 18% 



INOX

Bandeja ración 13 x 14 cm

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

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

INOX 

INOX 18%

Set fuentes horno + 1 manopla

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

x (cm)	Ref.	€	
35 + 40	59270	35,50	4

INOX 18% 

Plato para servir

Serving dish
Plat de service
Servierteller

Ø (cm)	Ref.	€	
14	56003	2,99	-
16	56007	3,22	-

INOX 18% 

INOX 18/10

Plato para servir hondo

Deep serving dish
Plat de service profonde
Tiefer Servierteller



Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
16	4	18008	8,50	-

INOX 18/10 

Fuente oval-honda borde vuelto

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

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

INOX 18/10 



INOX 18%



Bandeja oval borde vuelto

Oval dish out-turned edge
Ovale plat bord rabattu
Buffet-Tablet oval

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
20	13	59068	4,15	-
25	17	59070	6,00	50
30	20	59072	6,58	50
35	24	59074	8,15	25
40	27	59076	9,98	25
45	29	59078	11,56	25
50	31	59080	14,28	25
70	45	59054	35,39	-
80	48	59056	41,05	-

INOX 18% 



Bandejas de pescado

Special dimension dishes
Plats dimensions spéciales
Tabletts Sondermaße

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
60	27	59082	20,12	-
80	30	59084	25,22	-

INOX 18% 

INOX 18/10



Bandeja oval borde vuelto

Oval dish out-turned edge

Ovale plat bord rabattu

Buffet-Tablet oval

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
20	13	18068	6,15	-
25	17	18070	7,84	50
30	20	18072	9,81	50
35	24	18074	12,16	25
40	27	18076	16,19	25
45	29	18078	18,50	25
50	31	18080	22,20	25

INOX 18/10 



Bandejas de pescado

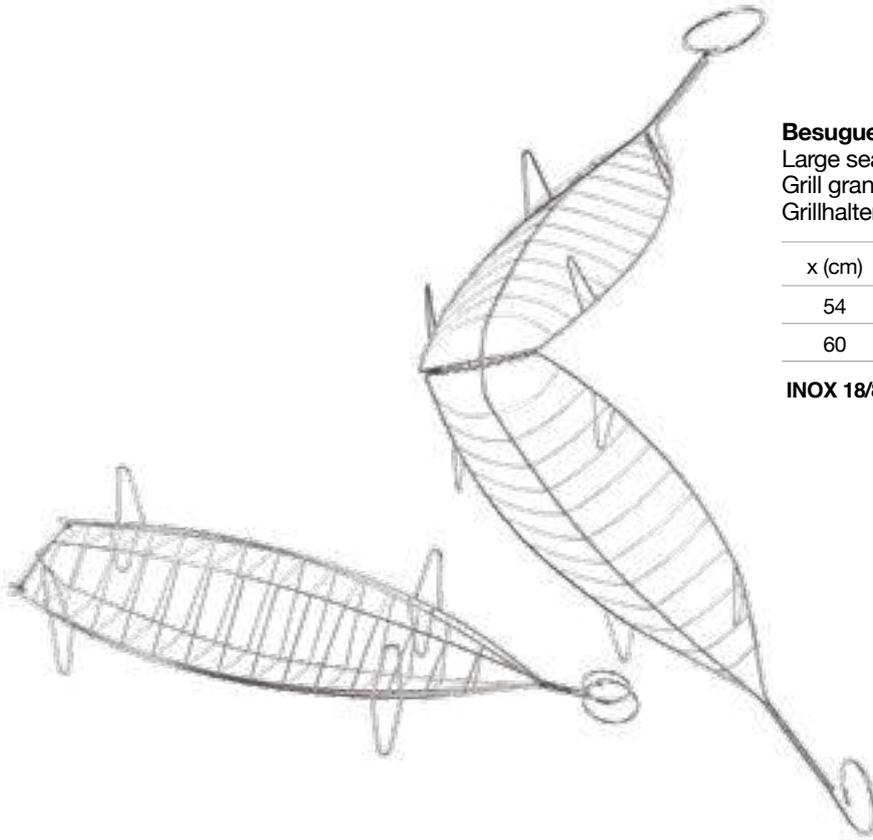
Special dimension dishes

Plats dimensions spéciales

Tabletts Sondermaße

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
60	27	18082	27,19	-
80	30	18084	37,16	-

INOX 18/10 



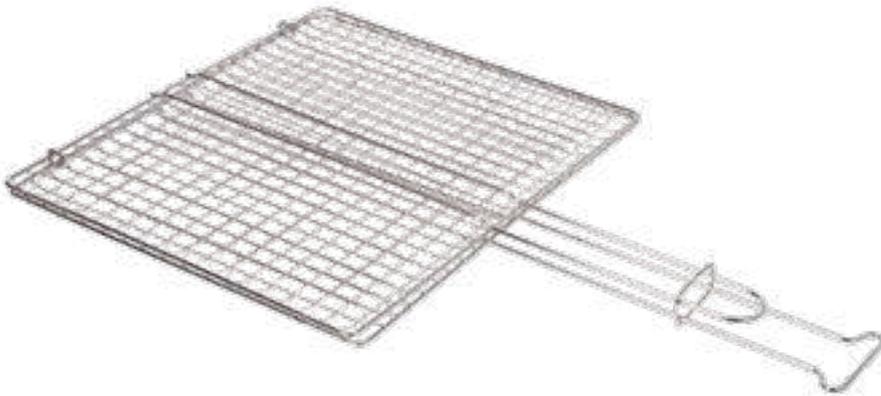
Besuguera
Large sea bream grill
Grill grande poissonnière
Grillhalter für Fisch

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

INOX 18/8 



178



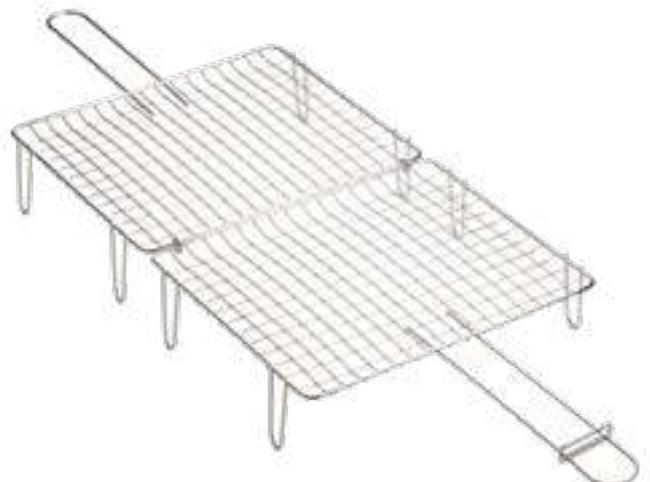
Parrilla doble 18/8
Sea bream grill 18/8
Grill poisson 18/8
Fisch-Grillrost 18/8

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

INOX 18/8 



(*) **Parrilla doble CON PATAS**
Double grill WITH LEGS





Parrilla verduras

Vegetable grill
Grille à légumes
Gemüsegrillrost

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

INOX



179

Parrilla sobremesa inoxidable

Stainless steel table grill
Grill de table inoxydable
Tischgrillrost aus Edelstahl

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

INOX 18/8





Paleta

Spatula
Spatule
Spatula

a (cm)	b (cm)	c (cm)	Ref.	€	
6	11	27	13463	7,83	12

INOX  



Espátula rectangular

Rectangular spatula
Spatule rectangulaire
Rechteckiger Spatel



a (cm)	b (cm)	c (cm)	Ref.	€	
7,5	12	29,5	13459	7,15	12

INOX  



Espátula plancha

Griddle spatula
Spatule pour plaque chauffante
Grillspatel



a (cm)	b (cm)	c (cm)	Ref.	€	
10	12	24,5	13454	6,95	12

INOX  



Paleta Pizza

Pizza spatula
Spatule pizza
Pizza Spatula

a (cm)	b (cm)	c (cm)	Ref.	€	
8	12,5	30	13450	9,03	12

INOX  



Espátula triangular

Triangular spatula
Spatule triangulaire
Spatula triangolare

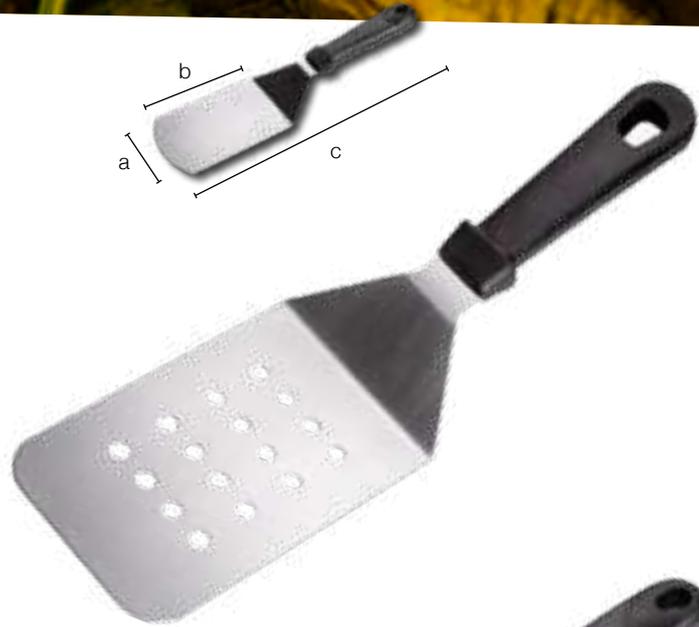
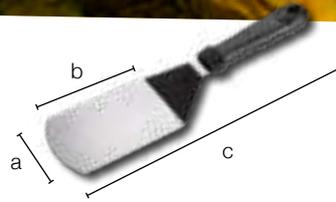
a (cm)	b (cm)	c (cm)	Ref.	€	
6	12,5	28	13452	6,63	12

INOX  

Espátula perforada
Perforated spatula
Spatule lisse poignée
Pfannenschaufel

a (cm)	b (cm)	c (cm)	Ref.	€	
7,5	15	33	13460	8,43	12
7,5	20	38	13461	9,27	12
7,5	25	42	13462	10,85	6

INOX  



Espátula lisa
Straight spatula
Spatule lisse
Backschaufel

a (cm)	b (cm)	c (cm)	Ref.	€	
7,5	15	33	13465	8,43	12
7,5	20	38	13466	9,27	12
7,5	25	42	13467	10,85	12

INOX  



Espátula larga recta
Long straight spatula
Spatule longue droite
Palette

a (cm)	b (cm)	c (cm)	Ref.	€	
3	10	21,5	13470	3,85	12
3	15	27	13472	4,82	12
3,5	20	32	13474	6,02	12
3,5	25	38	13476	7,22	12

INOX  



Espátula larga acodada
Long bent spatula
Spatule longue coudée
Winkelpalette

a (cm)	b (cm)	c (cm)	Ref.	€	
3	10	25	13480	3,85	12
3	15	30	13482	6,02	12
3,5	20	37	13484	7,22	12
3,5	25	43	13486	8,43	12
3,5	30	48	13488	9,63	12

INOX  





182



Pinza barbacoa

All stainless steel barbecue tongs
Pince barbecue tout inox
Grillzange

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

INOX 18% 



Pinza especial dentada

Special toothed tong
Pince dentée spéciale
Specialzange mit Zähnen

x (cm)	Ref.	€	
20	13404	6,95	10

INOX 18% 

Pinza profesional con guía

Stainleel steel fish grill
Pince professionnelle avec guide
Profi-Zange mit Schiene

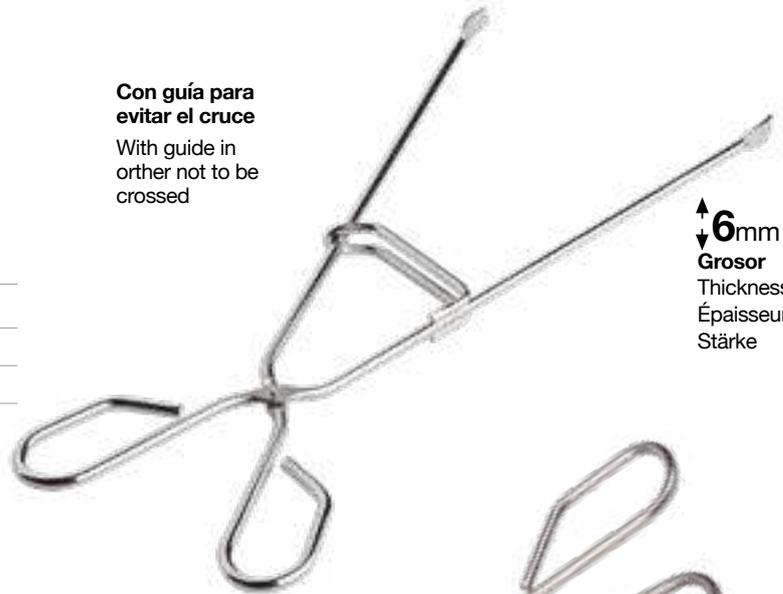
x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
33	10	1,5	53645	16,02	6
45	10	1,5	53646	22,95	6

INOX 18/8 

Con guía para evitar el cruce

With guide in order not to be crossed

↑
6mm
↓
Grosor
Thickness
Épaisseur
Stärke



Pinza pala silicona 35

Stainleel steel tong with silicone scoop 35
Pince spatule silicone 35
Zange mit silikongreifer 35

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

INOX 

↑
5mm
↓
Grosor
Thickness
Épaisseur
Stärke



Pinza pala larga inox

Stainleel steel barbecue tong
Pince spatule longue
Grillzange langer Stiel

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

INOX 18/8 



Set de 6 pinchos para brocheta

Set Of 6 Round Skewers
Set 6 Brochettes Carré Inox
Fleischspiesse Rostfrei (6 Stück)

x (cm)	Ref.	€	
30	53125	9,39	100

INOX 

Con protector
With protective





Pinza de emplatar de precisión
Precision plating tongs
Pince de présentation de précision
Vorlegezange Präzision

x (cm)	Ref.	€	
18	53116	5,35	-

INOX  



Pinza de emplatar punta curva
Curved plating tongs
Pince de présentation coudée
Vorlegezange gebogene Spitze

x (cm)	Ref.	€	
18	53113	5,35	-

INOX  



Pinza de emplatar acodada
Cranked plating tongs
Pince de présentation pointe courbée
Vorlegezange gebogen

x (cm)	Ref.	€	
20	53112	5,35	-

INOX  



Pinza pescado
Fish bone remover
Pince à poisson
Fischgrätenpinzette

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
13	2	53117	8,95	12

INOX  



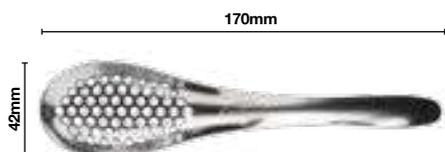
Cuchara para esferificaciones

Spherification spoon
Cullère pour sphérfication
Sphärfizierung Löffel



x (cm)	Ref.	€
17	13417	5,41

INOX  



‘los pequeños detalles importan’
‘small details matter’



Pinza de pescado
para retirar las espinas
Fish bone remover





Pinzas espagueti

Spaguetti glass
Pinze spaguetti
Spaghetti-Zange

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
23	6	53100	7,87	-

INOX 18/10



Pinza especial acero inoxidable

Special Stainless Steel Tongs
Pince Spéciale Acier inox
Specialzange aus Rostfreiem Stahl

x (cm)	Ref.	€	
16	53104	3,98	36

INOX



Pinza hielo

Ice tong
Pince à glace
Eiszange

Sin muelle · Without spring · Sans ressort · Ohne feder

x (cm)	Ref.	€	
17	53101	6,06	-

INOX 18/10

Sin muelle · Without spring



Con muelle · With spring · Avec ressort · Mit feder

x (cm)	Ref.	€	
17	53110	3,13	100

INOX



Con muelle + abridor · With spring + bottle opener
Avec ressort + decapsuleur · Mit feder + Flaschenöffner

x (cm)	Ref.	€	
17	53111	3,75	200

INOX

Pinzas servir

Tong-fork-spoon
Pince
Zange

x (cm)	Ref.	€	
18	13412	10,43	6

INOX 18/10  



Tenedor y cuchara de servir

Tong-fork-spoon
Pince à fourchettes
Clamp Gabel

x (cm)	Ref.	€	
18	13410	9,28	12

INOX 18/10  



Pinzas ensalada

Salad tong
Pince à salade
Salat Zange

x (cm)	Ref.	€	
26,5	13402	18,01	6

INOX 18/10  



Pinzas repostería

Cake tong
Pince à gateaux
Kuchen tong

x (cm)	Ref.	€	
20	13406	10,65	6

INOX 18/10  





↑
↓ **2mm**
Grosor
Thickness
Épaisseur
Stärke

Batidor
Whisk
Fouet
Rührbesen

x (cm)	Ref.	€	
25	53225	11,33	50
30	53230	12,24	50
35	53235	13,02	50
40	53240	13,94	50
45	53245	15,23	-
50	53246	16,81	-
55	53247	17,93	-
60	53248	18,77	-

INOX 18/10  



↑
↓ **1,4mm**
Grosor
Thickness
Épaisseur
Stärke

Batidor
Whisk
Fouet
Rührbesen

x (cm)	Ref.	€	
25	53972	7,25	10
30	53974	8,43	10
35	53976	9,37	10
40	53978	10,49	10

INOX  



Batidor silicona mango inox
Silicona whisk inox handle
Fouet silicone manche acier
Silikonrührbesen

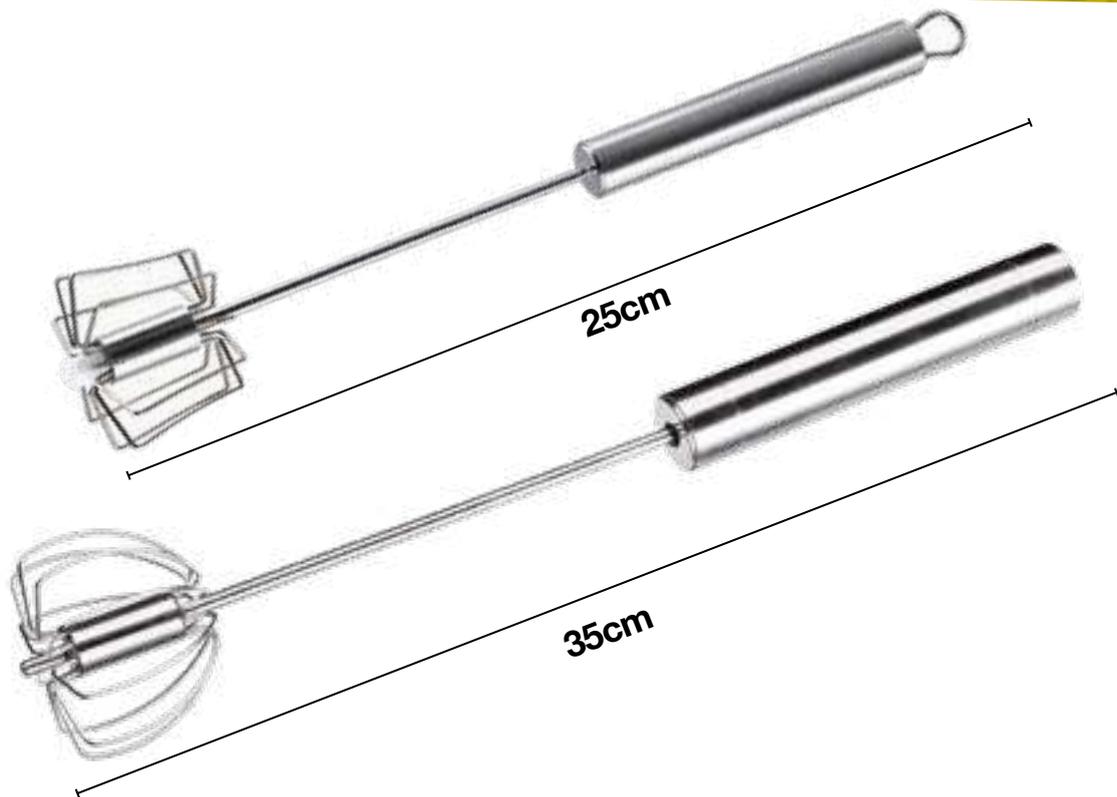
x (cm)	Ref.	€	
25	53995	5,95	6
30	53991	6,95	6
35	53997	7,95	24 *

INOX  

Batidor silicona
Silicone whisk

* **Color amarillo**
Yellow colour





Batidor mecánico automático
 Automatic mechanical egg whisk
 Fouet mécanique automatique
 Automatische mechanische rührbesen

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

INOX 18/10  

Batidor mecánico, uso manual, sin cables, no necesita ni electricidad ni batería.

Cable-free mechanical whisk for manual use, does not need electricity or battery.

Fouet mécanique, usage manuel, sans câbles, qui ne requiert ni électricité ni batterie.

Praktischer handbetriebener Quirl, ohne Stromkabel und ohne Batterie.





Molde forma nube
Baking mould cloud
Cercle nuage à moule cuisine
Backform cloud

Ø (cm)	Ref.	€	
8	59412	3,82	6

INOX 18% 



Molde forma corazón
Baking mould heart
Cercle cœur à moule cuisine
Backform herz

Ø (cm)	Ref.	€	
8	59414	3,82	6

INOX 18% 



Molde extensible para repostería
Adjustable pastry ring
Cercle extensible
Einstellbare Gebäck Ring

H (cm)	Ref.	€	
8,5	59410	15,76	24

INOX 18% 

190

← extensible de Ø 16cm a 30cm →

Fuente especial horno antiadherente

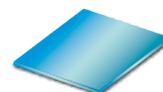
Special oven-safe, non-stick dish
Plat spécial four antiadhésif
Spezielle Backofenschüssel, antihafbeschichtet

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

INOX 18/10 



100%
PFOA
FREE



1 capa · 1 layer

Flanero exterior pulido, satinado interior

Custard mould

Moule à flan

puddingform aussen poliert innen geschliffen

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

INOX 



Flanero pulido exterior

Custard mould

Moule à flan

puddingform aussen poliert innen satiniert

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

INOX 18/10 



Racionador de helado Elite Classic

Elite Classic Ice cream scoop

Cuillère a glace Elite Classic

Eisportionierer Elite Classic

x (cm)	Ref.	€	
21,5	13312.	6,60	1

INOX 18% 



Racionador de helado Elite

Elite Ice cream scoop

Boule a glaces Elite

Eisportionierer Elite

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

INOX 18% 



Cazo Profesional salsas

Professional pouring saucepan

Casserole à sauce professional

Professional Saucepfännchen

Ø (cm)	Ref.	€	
12	14007	11,12	20

INOX 18%





Juego de 4 cazos de medida
Measuring cup 4 pieces
Esemble de 4 dosettes
4 Messbecher

-	Ref.	€	
-	15015	18,11	6

INOX 18%



Juego de 5 cucharas de medida
5 pieces measuring set
Esemble de 5 cuilleres à doser
5 Messlöffel

-	Ref.	€	
-	14005	16,22	24

INOX 18%



Cacillo dosificador de café
Measured coffee
Café mesurée
Gemessen Kaffee

x (cm)	Ref.	€	
15,5	55070	6,75	20

INOX 18/10



Jarra zumo con visor lateral
Juice jug with side level indicator
Carafe a jus de fruits avec niveau visible
Saftkanne mit seitlicher messskala

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

INOX 18/10



Graseras

Oil bottle with gift box
Récipient pour huile de friture dans écrin
Bratölbehälter in Kasten

Pescado · Fish · Poisson · Fisch

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

INOX 

Carne · Meat · Viande · Fleisch

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

INOX 



Aceitera antigoteo

Anti-drip oil dispenser
Huillier anti-goutte
Tropffreier Ölspender

Ø (cm)	H (cm)	L (ml)	Ref.	€	
6	20	300	61326	8,68	12
6,5	23,5	500	61328	9,11	12

Vidrio
Glass 



Boquilla servidora n°4

Pourer #4
Bec Verseur n°4
Flaschenausgieber Nr.4



Ref.	€	
61329	3,80	-

INOX 





Ruleta cortapizza mango baquelita
Pizza cutter bakelite handle
Roulette coupe pizza
Pizzaschneider

Ø (cm)	Ref.	€	
10	13440	8,21	12

INOX  



Paleta Pizza
Pizza spatula
Spatule pizza
Pizza Spatula

x (cm)	Ref.	€	
30	13450	9,03	12

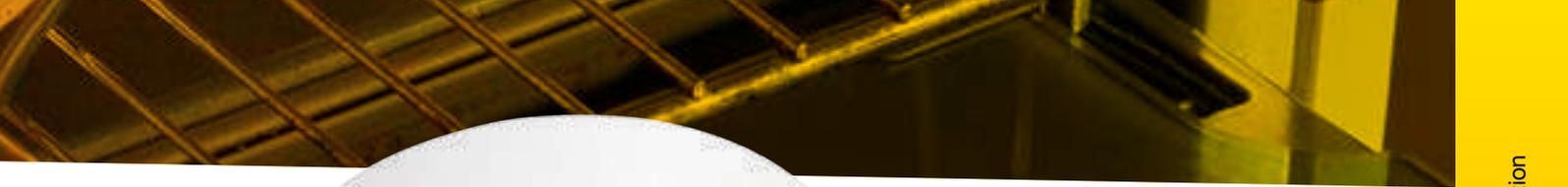
INOX  



Rejilla pizza
Pizza grid
Grille à pizza
Pizza Screen

Ø (cm)		Ref.	€	
18,5	Pequeña / Small	61061	6,78	-
28,5	Mediana / Medium	61062	8,21	-
36	Grande / Big	61063	10,21	-

INOX 



61030
 Con mango de madera · With a wooden handle
 Avec a manche en bois · Mit Holzgriff

New 61031

Pala de pizza
 Slice for pizza
 Pelle à pizza
 Pizzaschaufel

	Ø (cm)	x (cm)	Ref.	€	
New	25,5	37	61031	19,30	-
	25,5	62	61030	19,90	-

INOX 18/10 



‘cocina con gusto’
‘cook with pleasure’



Soporte tablas vertical

Vertical board support

Support pour planches à découper

Senkrechte Brettauflage

	x (cm)	y (cm)	z (cm)	Ref.	€	
4 uds.	24	19,5	17	61716	14,95	6
8 uds.	40	30	27	61717	39,95	6

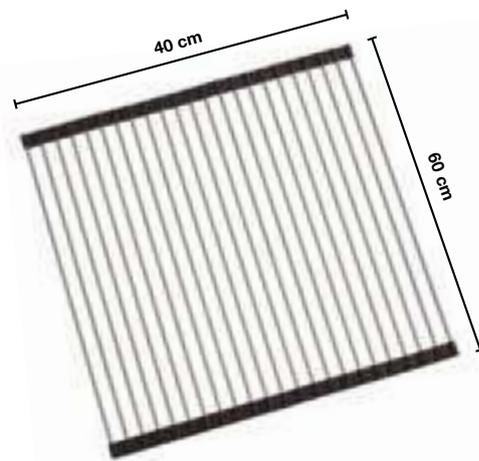
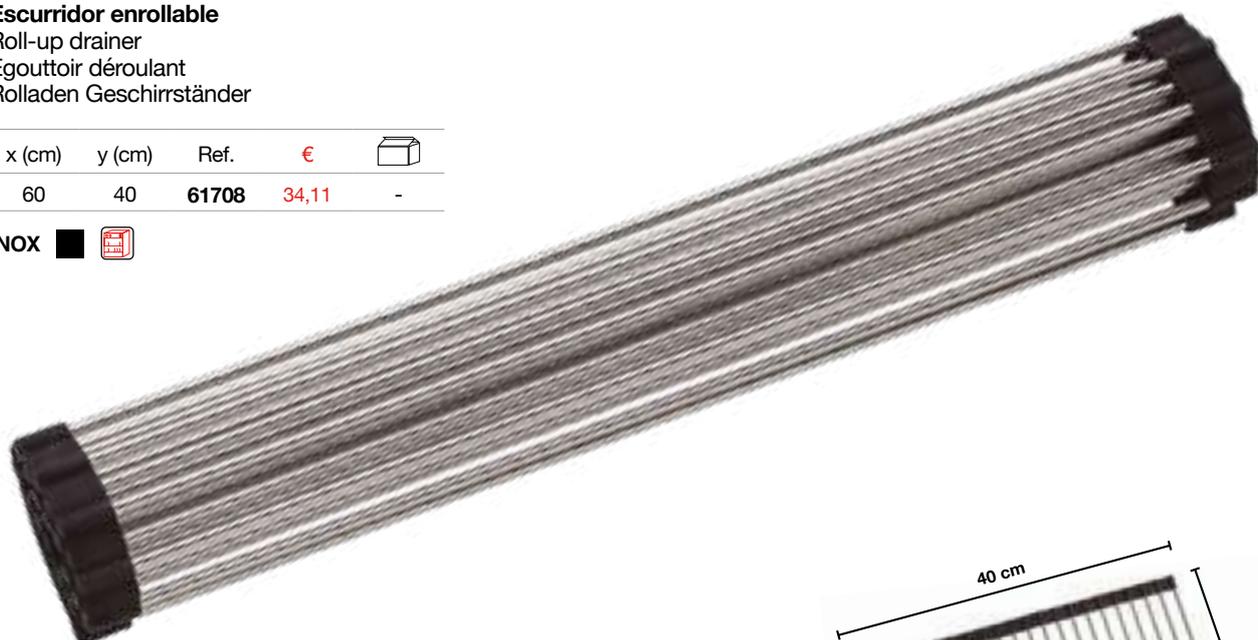
INOX  



Escurreidor enrollable
 Roll-up drainer
 Egouttoir déroulant
 Rolladen Geschirrständer

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
60	40	61708	34,11	-

INOX  

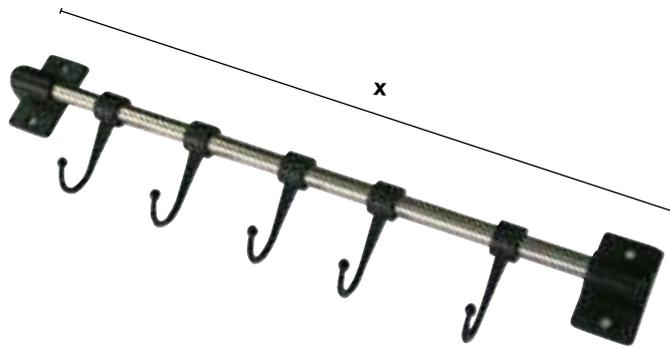


Silicona y acero inoxidable
 Silicone and high stainless steel
 Silicone et acier massif
 Silikon und massiver stahl



Silicone





Soporte pared Nylon 5

Nylon suport
Support Nylon
Wandhalterung

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
30	-	35321	5,79	12

INOX 18/10  



Soporte pared

Wall support
Support mural
Hängeleiste

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
-	-	00006	4,50	-

INOX 18/10  



Soporte de pie

Stand
Support droit
Ständer

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
38	13	13019	14,12	12

INOX  



Escurridor de cubiertos

Cutlery cylinder
 Panier pour porte couvert
 Besteckabtropfer

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
6	10	61706	3,85	24
9	11,7	61711	6,07	24
10	12,5	61712	8,03	24
11	14	61714	9,02	24

INOX  



Reposacucharas

Spoon rest
 Repose-cuillère
 Löffelablage

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
20	10	13007	10,12	100

INOX  



Addline



Espátula Add Line
 Add Line spatula
 Spatule Add Line
 Pfannenschaufel Add Line

x (cm)	Ref.	€	
23	13201	5,50	-

INOX 18%

Espátula acodada Add Line
 Add Line bent spatula
 Spatule coudée Add Line
 Winkelpalette Add Line

x (cm)	Ref.	€	
27	13205	5,74	-

INOX 18%

Espátula triangular Add line
 Add Line triangular spatula
 Spatule triangulaire Add Line
 Spatula triangolare Add Line

x (cm)	Ref.	€	
25,5	13203	5,62	-

INOX 18%

Paleta cortaqueeso Elite
 Elite cheese slicer/spatula
 Pelle coupe fromage Elite
 Käsehobel Elite

x (cm)	Ref.	€	
21	13316	8,75	6

INOX 18%

Eliteline

Descapsulador y abrebotes Elite

Elite bottle opener
Decapsuleur Elite
Flaschenöffner Elite

x (cm)	Ref.	€	
22	13324	6,44	6

INOX 18%  



Vaciador frutas Elite

Elite fruit baller
Cuillère parisienne Elite
Obstausstecher Elite

x (cm)	Ref.	€	
18	13320	6,21	-

INOX 18%  



Rizador de limón Elite

Elite lemon zester
Zesteur citron Elite
Zitronenschäler Elite

x (cm)	Ref.	€	
17,2	13322	6,10	-

INOX 18%  



Rasqueta vitro e induccion Elite

Hob Scraper Elite
Racleur pour plaque de cuisson Elite
Reinigungschaaber für glaskeramik Elite

Ref.	€	
13342	7,95	20

INOX  



3 recambios incluidos
3 spare parts included



Cazo Force
Force ladle
Louche Force
Schöpfkelle Force

Ø (cm)	x (cm)	L	Ref.	€	
9,5	38	0,125	13151	14,42	12

INOX 18/10



Espumadera Force
Force skimmer
Écumoire Force
Schaumlöffel Force

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

INOX 18/10

202



Espátula Force
Force spatula
Spatule Force
Pfannenschaufel Force

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

INOX 18/10



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

x (cm)	Ref.	€	
32	13193	17,66	12

INOX 18/10



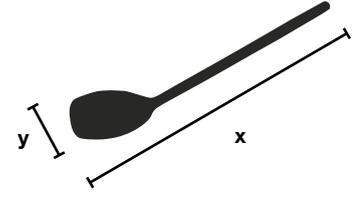
Tenedor Force
Force fork
Fourchette Force
Tranchiergabel Force

x (cm)	Ref.	€	
38	13191	10,08	12

INOX 18/10

3mm grosor
3mm thickness

Monobloc



Cuchara espagueti Force
Spaguetti Force spoon
Spaguetti cuillère Force
Spaghettiheber Force

x (cm)	Ref.	€	
38	13192	13,30	12

INOX 18/10  



Forceline

Utensilios & preparación
Tools & preparation · Ustensiles et la preparation
Utensilien und Zubereitung



↑ ↓
1,2mm
Grosor
Thickness
Épaisseur
Stärke

Cazos una pieza

One-piece ladle
Louches une pièce
Schöpfkelle einteilig

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

INOX 18/10



Espumaderas una pieza

One-piece skimmer
Écumoire en une pièce
Schaumlöffel einteilig

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

INOX 18/10





Cazo de malla y varilla reforzada
Stiffened mesh and wire ladle
Louche tamis et fil renforcé
Fritierkelle Draht und Gitter verstärkt

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

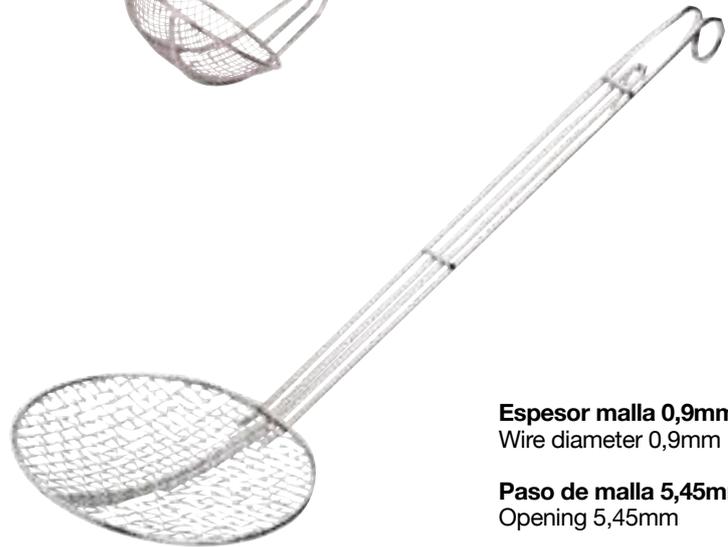
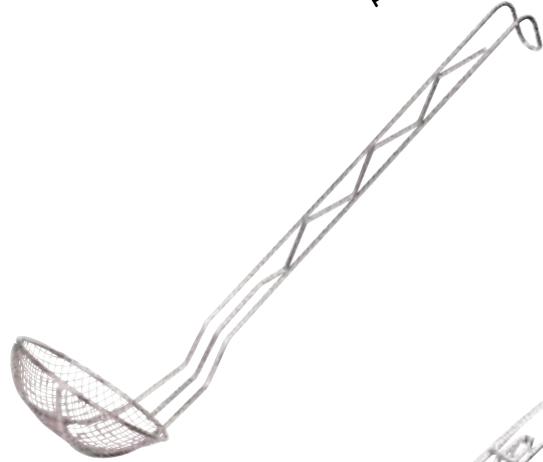
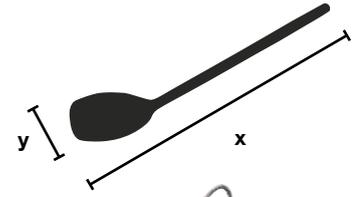
INOX 18/10



Espumaderas reforzadas varilla y malla
Reinforced mesh-wire skimmer
Écumoire fil-tamis renforcée
Fritierlöffel Draht und Gitter verstärkt

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

INOX 18/10



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

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





Cazo Nature
 Nature ladle
 Louche Nature
 Schöpfkelle Nature

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35	9	35052	9,86	12

INOX 18%



Espumadera Nature
 Nature skimmer
 Écumoire Nature
 Schaumlöffel Nature

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35	10,5	35062	8,11	12

INOX 18%



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

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35	8	35074	7,94	12

INOX 18%



Espátula Nature
 Nature spatula
 Spatule Nature
 Pfannenschaufel Nature

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35	10	35072	7,54	12

INOX 18%



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

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35	-	35042	7,54	12

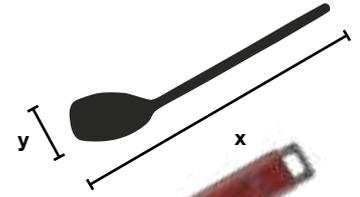
INOX 18%



Cuchara Nature
Nature pressing spoon
Cuillère Nature
Servierlöffel Nature

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35	7	35082	8,11	12

INOX 18%



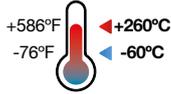
Tenedor Nature
Nature perforated fork
Fourchette Nature
Tranchiergabel Nature

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35	3	35092	7,54	12

INOX 18%



Natureline



Espátula de silicona

Silicone spatula
Spatule silicone
Silikonschaufel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
21,5	4	35344	3,44	6
27,5	5,5	35345	4,32	6

100% Silicone

Cuchara de silicona

Silicone spoon
Cuillère en silicone
Silikonlöffel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
27,6	5,6	35346	4,97	6

100% Silicone

Cuchara plana de silicona

Silicone flat spoon
Cuillère plate en silicone
Silikonlöffel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
28,1	5,2	35347	4,64	6

100% Silicone

Espátula ranurada de silicona

Slotted silicone spatula
Spatula en silicone à fentes
Geschlitzter Silikonspatel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
30,6	7,8	35348	4,97	6

100% Silicone

Espátula volteadora de silicona

Silicone spatula turner
Spatule tourneur en silicone
Silikon Spachtelwender

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
25,8	12	35349	6,82	6

100% Silicone

**Espátula de silicona**Silicone spatula
Spatule silicone
Silikonschaufel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
21,5	4	35334	3,44	6
27,5	5,5	35335	4,32	6

100% Silicone

Cuchara de siliconaSilicone spoon
Cuillère en silicone
Silikonlöffel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
27,6	5,6	35336	4,97	6

100% Silicone

Cuchara plana de siliconaSilicone flat spoon
Cuillère plate en silicone
Silikonlöffel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
28,1	5,2	35337	4,64	6

100% Silicone

Espátula ranurada de siliconaSlotted silicone spatula
Spatula en silicone à fentes
Geschlitzter Silikonspatel

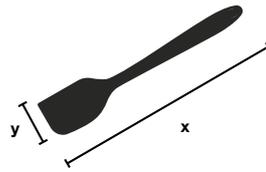
x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
30,6	7,8	35338	4,97	6

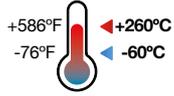
100% Silicone

Espátula volteadora de siliconaSilicone spatula turner
Spatule tourneur en silicone
Silikon Spachtelwender

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
25,8	12	35339	6,82	6

100% Silicone





Cazo de silicona

Silicone ladle
Louche en silicone
Silikonkelle

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
29,7	8,7	35350	5,84	6

100% Silicone

Pincel de silicona

Silicone brush
Pinceau en silicone
Silikonbürste

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
25	4,3	35352	4,64	6

100% Silicone

Espátula plana de silicona

Flat silicone spatula
Satule plate en silicone
Flacher Silikonspatel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
32	3,5	35331	5,10	6

100% Silicone

Pincel silicona mango acero

Silicone brush steel handle
Pinceau silicone manche acier
Malerpinsel silikon

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
22	3,8	35341	3,49	6

INOX

Espátula silicona pequeña mango acero

Silicone spatula small steel handle
Spatule petit silicone manche acier
Silikonschaufel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
22,2	3,5	35342	3,10	6

INOX



**Cazo de silicona**Silicone ladle
Louche en silicone
Silikonkelle

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
29,7	8,7	35340	5,84	6

100% Silicone

Pincel de siliconaSilicone brush
Pinceau en silicone
Silikonbürste

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
25	4,3	35332	4,64	6

100% Silicone

Espátula plana de siliconaFlat silicone spatula
Satule plate en silicone
Flacher Siilikonspatel

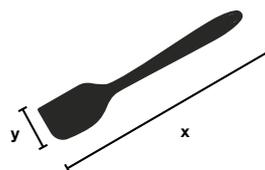
x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
32	3,5	35330	5,10	6

100% Silicone

Espátula silicona grande mango aceroSilicone spatula big steel handle
Spatule grand silicone manche acier
Silikonschaufel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
21,6	4,8	35343	4,07	6

INOX





Pelador de verdura de corte doble
Double cut vegetable peeler
Éplucheur double
Doppel Sparschäler

Ref.	€	
13418	7,56	6

INOX  



Pelador de patatas transversal
Cross section potato peeler
Éplucheur coupe transversale
Kartoffelschäler

Ref.	€	
13420	6,87	6

INOX 18%  

212



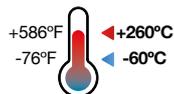
Cascanueces



Cascanueces
Nutcracker
Casse noisette
Nussknacker

x (cm)	Ref.	€	
15	13345	12,66	36

INOX 18% 

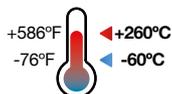


Silicone

Salvamangos silicona

Silicone handle saver
Protecteur manches en silicone
Silikongriffschutz

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



Silicone

Set 2 asas de silicona

2 Silicone handles set
Set 2 poignées silicone
2 Silikongriffe satz

-	Ref.	€	
-	53996	8,74	100



213

Pinza tenaza para bandeja horno

Tongs for oven tray
Pince pour grille four
Zange für Backblech

-	Ref.	€	
-	53115	9,23	50

INOX 18%



Set de 2 manoplas textiles

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

Ref.	€	
10211	10,57	-



**‘colaborando con los
mejores profesionales’
‘collaborating with
the best professionals’**





Servicio mesa & bar

Table and bar service

Service à table et au bar

Tisch und Barservice





Made in SPAIN

Compatibles con Llaunas, bandejas y rustideras *
Compatible with Llaunas, dishes and roasting tins *

INOX 18%

Bandeja rectangular

Rectangular dish
Plat rectangulaire
Tablett rechteckig



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

INOX 18% 

Bandeja 'Llauna'

Steel Baking tray
Plaque de cuisson en acier
Backblech aus Stahl



int (cm)	ext (cm)	H (cm)	Ref.	€		
21x15	24,0 x 16,2	2,5	59043	8,48	10	*
30 x 21	37,0 x 22,2	2,5	59045	14,15	10	*
35 x 26	40,2 x 28,2	2,5	59047	17,14	10	
40 x 31	42,2 x 32,2	2,5	59049	21,23	6	

INOX 18% 

Rustidera rectangular asa monobloc

Rectangular roasting tin monobloc handle
Plat à gratin rectangulaire poignée monobloc
Bratform rechteckig Griffband



int (cm)	ext (cm)	H (cm)	Ref.	€		
18 x 13	21,8 x 14,2	3	59089	8,27	15	
21x15	24,0 x 16,2	3,5	59091	10,32	10	*
30 x 21	37,0 x 22,2	5,5	59095	17,04	10	*
35 x 26	40,2 x 28,2	5,5	59097	21,53	10	
40 x 31	42,2 x 32,2	6	59099	27,76	6	

INOX 18% 

Presentaciónline

Se presenta con papel parafinado para el contacto con los alimentos

It is presented with parchment paper for contact with the food

Base madera

Wood base
Socle en bois
Holzsockel

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Compatible con piezas	Ref.	€		
28,5	18,5	1,8	21x15cm	18056	21,95	-	*
40	25,5	1,8	30x21cm	18057	36,95	-	*

Natural pine Wood 

Para recipientes de 30x21cm y 21x15cm
For recipients of 30x21cm and 21x15cm



217

INOX 18/10

Bandeja 'Llauna'

Steel Baking tray
Plaque de cuisson en acier
Backblech aus Stahl

int (cm)	ext (cm)	H (cm)	Ref.	€		
21x15	24,0 x 16,2	2,5	18043	9,73	10	*
30 x 21	37,0 x 22,2	2,5	18045	19,68	10	*
35 x 26	40,2 x 28,2	2,5	18047	25,03	10	
40 x 31	42,2 x 32,2	2,5	18049	28,66	6	

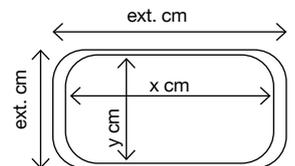
INOX 18/10 

Rustidera rectangular asa monobloc

Rectangular roasting tin monobloc handle
Plat à gratin rectangulaire poignée monobloc
Bratform rechteckig Griffrand

int (cm)	ext (cm)	H (cm)	Ref.	€		
21x15	24,0 x 16,2	3,5	18091	12,79	10	
30 x 21	37,0 x 22,2	5,5	18095	23,18	10	*
35 x 26	40,2 x 28,2	5,5	18097	30,69	10	*
40 x 31	42,2 x 32,2	6	18099	39,85	6	

INOX 18/10 



Dosificador uso múltiple
Multi purpose dispenser



Especiero dosificador Line uso múltiple
Line Multi-purpose dispenser
Line Doseur multi-usage
Gewürzdose/Streuer multifunktional

	Ref.	€	
1 unidad	61036	6,52	-
12 u /Display	61037	77,37	-

INOX 18/10 



Without



Small



Especieros
Spice jars
Pots à épices
Gewürzdose

Para hierbas y simil sin agujeros
For herbs and the like, without holes
Pour herbes et similaires sans trous
Für Kräuter usw. Ohne Löcher

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
9,5	7	53201	13,01	-

Con agujeros pequeños
With small holes
Avec petits trous
Fein gelocht

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
9,5	7	53202	13,01	-

Con agujeros medianos
With medium holes
Avec trous moyens
Mittelgross gelocht

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
9,5	7	53203	13,01	-

Con agujeros grandes
With large holes
Avec gros trous
Gross gelocht

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
9,5	7	53204	13,01	-

INOX 18/10 

218

Medium



Large



Con tapa. De fácil limpieza
With lid. Easy to clear
Avec couvercle. Facile d'entretien
Mit deckel leicht zu reinigen



Salero Duende Monoinox
Salt shaker Duende
Salière Duende
Salzstreuer Duende

Ø (cm)	Ref.	€	Pack
10,5 x 4	61038	4,55	1

INOX 



Molinillo individual
 Individual mill
 Individuel moulin
 Einzel Pfeffermühlen

H (cm)	Ref.	€	
14	61023	20,13	20

INOX 18/10 



Set aceite y vinagrera
 Vinegar and oil set stand
 Huile et vinaigrier support
 Oil und essig stütze

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
7	28	00009	9,12	48

INOX 18/10 





Set 6 platos Ø 13 cm

6 bill plate without clip Ø 13 cm

6 Plat pour monnaie Ø 13 cm

6 Platte Ø 13 cm ohne klemmvorrichtung

Ø (cm)	Ref.	€	
13	53063	13,05	40

INOX



Platillo para pan

Bread and butter plate

Petite assiette pour le pain

Brotteller

220

Ø (cm)	Ref.	€	
14	18064	4,40	-

INOX 18/10



Set de 6 posavasos

Glass stand

Sous-verre

6 Glasuntersetzer

Ø (cm)	Ref.	€	
10,5	53061	11,44	-

INOX 18%



Set de 6 posabotellas/ plato cambios

Coaster

Dessous de bouteille

6 Flaschenuntersetzer/Münztablett

Ø (cm)	Ref.	€	
13	53062	14,06	-

INOX 18%



Bandeja ración 13 x 14 cm

Snack tray 13 x 14 cm

Assiette tapas 13 x 14 cm

Platte für tapas 13 x 14 cm

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

INOX



Plato para servir

Serving dish

Plat de service

Servierteller

Ø (cm)	Ref.	€	
14	56003	2,99	-
16	56007	3,22	-

INOX 18%



Set de 6 rabaneras

Appetizer dish

Ravier

6 Vorspeisenplatte

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
13	6	56061	11,79	-
17	8	56063	13,00	-
20	10	56065	14,30	-

INOX 18%

Platillos Ø 13 cm con pinza

Bill plate with clip Ø 13 cm

Plat pour monnaie a pince Ø 13 cm

Platte Ø 13 mit klemmvorrichtung

Ø (cm)	Ref.	€	
13	53064	2,45	200

INOX 

Cogedor-rasqueta

Breadcrumb scraper

Ramasse-miettes

Krümelsammler/Schaber

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
-	-	61020	6,75	60

INOX 

Bandeja portafactura con pinza

Rectangular bill tray with clip

Porte addition rectangulaire a pince

Platte mit klemmvorrichtung

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
17	10,5	59007	4,89	10

INOX 

Bandeja cambio y portafactura

Bill and tips tray

Plateau monnaie et porte-facture

Rechnungs-Münztablett

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
18	13	59006	5,76	-

INOX 18% 

Bandeja bajo-plato acero

Underplate tray, S.S

Assiette de présentation, acier

Platzteller Stahl

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
32	1,5	18063	16,70	

INOX 18/10 



INOX 18%



Bandeja oval borde vuelto

Oval dish out-turned edge

Ovale plat bord rabattu

Buffet-Tablet oval

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
20	13	59068	4,15	-
25	17	59070	6,00	50
30	20	59072	6,58	50
35	24	59074	8,15	25
40	27	59076	9,98	25
45	29	59078	11,56	25
50	31	59080	14,28	25
70	45	59054	35,39	-
80	48	59056	41,05	-

INOX 18% 



Bandejas de pescado

Special dimension dishes

Plats dimensions spéciales

Tabletts Sondermaße

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
60	27	59082	20,12	-
80	30	59084	25,22	-

INOX 18% 

INOX 18/10



Bandeja oval borde vuelto

Oval dish out-turned edge

Ovale plat bord rabattu

Buffet-Tablet oval

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
20	13	18068	6,15	-
25	17	18070	7,84	50
30	20	18072	9,81	50
35	24	18074	12,16	25
40	27	18076	16,19	25
45	29	18078	18,50	25
50	31	18080	22,20	25

INOX 18/10 



Bandejas de pescado

Special dimension dishes

Plats dimensions spéciales

Tablets Sondermaße

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
60	27	18082	27,19	-
80	30	18084	37,16	-

INOX 18/10 



INOX 18%

Bandeja redonda, borde vuelto
Round tray, out-turned edge
Plat rond, bord rabattu
Rundtablett Rundrand

Ø (cm)	Ref.	€	
30	59060	7,95	-
35	59062	9,98	-

INOX 18% 



Bandeja camarero, borde vuelto
Waiter tray, out-turned edge
Plateau de service, bord rabattu
Serviertablett

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
40	2,5	59088	15,51	-

INOX 18% 



Fuente circular honda
Deep round dish
Plat rond profond
Flache runde schüssel

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
26	5	59187	10,65	-
32	5,5	59188	12,76	-
36	6	59189	17,09	-
40	6,5	59190	20,22	-

INOX 18% 

NSF® Certificado internacional de calidad · International quality certificate
Certificat international de qualité · Internationales Qualitätszertifikat



Bandeja Fiberglass no-deslizante
Fiberglass tray, non-slip
Plateau Fibre de verre, antiglisse
Fiberglass-tablett, Rutschfest

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35	27	59290	11,04	-



INOX 18/10

Bandeja redonda, borde vuelto

Round tray, out-turned edge
Plat rond, bord rabattu
Rundtablett Rundrand

Ø (cm)	Ref.	€	
30	18060	11,74	-
35	18062	15,75	-

INOX 18/10 



Bandeja camarero, borde vuelto

Waiter tray, out-turned edge
Plateau de service, bord rabattu
Serviertablett

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
40	2,5	18088	24,52	-

INOX 18/10 



Fuente circular honda

Deep round dish
Plat rond profond
Flache runde schüssel

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
26	5	18187	16,61	-
32	5,5	18188	20,46	-
36	6	18189	27,19	-
40	6,5	18190	30,88	-

INOX 18/10 



Indeformable, más resistente
Undeformable, more resistant

Bandeja Fiberglass no-deslizante

Fibreglass tray, non-slip
Plateau Fibre de verre, antiglisse
Fiberglass-tablett, Rutschfest

Ø (cm)	Ref.	€	
35,5	59280	12,36	-
40	59282	16,22	-





Jarra de agua

Water jugs · Pots à eau · Wasserkanne

Sin retenedor · Without retainer ·
Sans bec filtrant · Ohne Siebeinsatz

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
12	20	2	55103	30,39	16

Con retenedor · With retainer
Avec filtrant · Mit Siebeinsatz

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
12	20	2	55104	33,31	16

INOX 18/10 

226



Jarra zumo con visor lateral

Juice jug with side level indicator
Carafe a jus de fruits avec niveau visible
Saftkanne mit seitlicher messkala

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

INOX 18/10 

Sopera con base

Soup Tureen with stand

Soupière à pied

Suppenschüssel mit Fussreif

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	10	2,5	50131	19,44	20
22	11	2,5	50231	21,21	20
24	12	3	51261	22,67	11
28	14	5	51285	27,93	6

INOX 18/10 



Sopera sin base

Soup Tureen without stand

Soupière sur pied

Suppenschüssel ohne Fussreif

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
22	10	2,5	50246	18,24	14

INOX 18/10 



Legumbreira

Vegetable bowl

Légumier

Servierschüssel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	5,5	0,6	50014	12,29	12
16	7	1	50016	12,88	8
20	7	2	50037	15,51	8
22	7,5	2	50237	16,74	20
24	8	3	51267	18,68	20
28	9	4,5	51287	25,02	15

INOX 18/10 



Bolset

Bolset

Bolset

Schüssel

Ø (cm)	L	Ref.	€	
12	0,33	53120	8,63	-
21	2	99077	15,81	-

INOX 18/10 



Ensaladera

Salad bowl

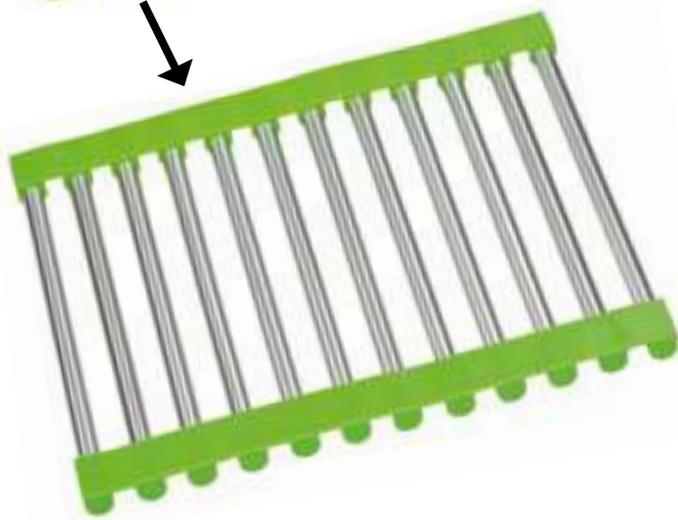
Saladier

Salatschüssel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	4,5	1,5	61220	17,03	10
22	4,5	1,5	61222	17,9	10
24	4,8	2	61224	20,28	10

INOX 18/10 





Salvamantel enrollable

Roll-up trivet
Sous-plat déroulant
Rolladen topfgitter

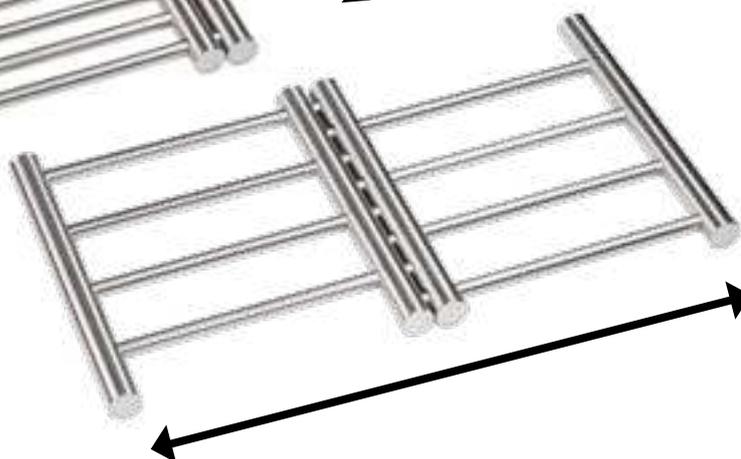
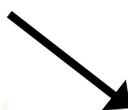
x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
20	23	18051	11,87	18

INOX

Máxima calidad. Ligero y fácil de guardar
Ahorro de espacio

Highest quality. Light and easy to keep
Saves space

228



Salvamanteles extensible

Extendible trivet
Sous-plat extensible
Ausziehbaren topfgitter

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
22 - 26	20	18053	14,27	20

INOX

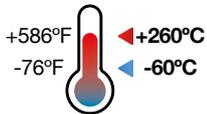
Salvamantelesline

Servicio mesa & bar

Table and bar service · Service à table et au bar
Tisch und Barservice



Silicone



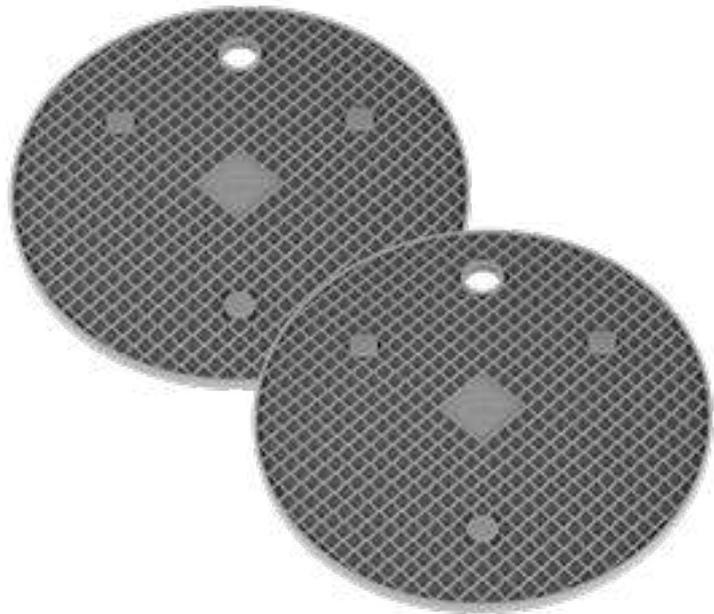
Set de 2 salvamanteles imantados

Set of 2 magnetized trivets

Set 2 sous-plats magnetiques

Set 2 magnetischer untersetzer

Ø (cm)	Ref.	€	
20	18055	14,13	-



229

Utilizarse como protector
Use it like a protector



Transportar ollas y sartenes calientes
Transport hot pots and pans



Magnetizado
Magnetized

Trivetline



Set rectangular de catering con cúpula
Catering set rectangular tray with lid
Set plat rectangulaire traiteur avec couvercle
Rechteckig set catering-tablet mit deckel

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
43	27	17	07010	43,35	3

INOX 18% 

Bandeja catering

Catering tray
Plat traiteur
Catering-tablett

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
43	27	59249	9,89	20

INOX 18% 

Campana rectangular catering

Catering rectangular lid
Couvercle rectangulaire traiteur
Rechteckig deckel catering-tablet

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
43	27	59248	32,79	-



230



Set portatapas con cúpula

Tapas tray with lid
Plat pour tapas avec couvercle
Tapas platte mit deckel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
21	15	18092	30,12	-
21	15	59092	27,32	-

INOX 18/10

INOX 18%





Set catering con cúpula
Catering set tray with lid
Set plat traiteur avec couvercle
Set catering-tablet mit deckel

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
35	9,5	07000	28,91	3

INOX 18% 

Bandeja catering circular

Circular catering tray
Plat traiteur circulaire
Rund catering-tablet

Ø (cm)	Ref.	€	
35	59252	9,46	-

INOX 18% 

Campana circular catering

Catering circular lid
Couvercle traiteur circulaire
Rund deckel catering

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
30	9,5	59251	18,51	20





Cúpula
Lid
Couvercle
Deckel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
21	15	59254	17,73	-
31	21	59014	32,88	20
36	26	59016	37,16	20
39	31	59018	39,40	20



Compatibles con Llaunas, bandejas y rustideras
Compatible with Llaunas, dishes and roasting tins





Cafetera Express

Expres coffe pot
Cafetière Express
Kaffemaschine Express



	L	Ref.	€	
4 tazas	200ml	55040	53,22	4
6 tazas	300ml	55041	59,95	4
10 tazas	500ml	55042	75,95	4

INOX 18/10



Cafetera Express BLACK

Express BLACK coffe pot
Cafetière Express BLACK
Kaffemaschine Express BLACK



	L	Ref.	€	
4 tazas	200ml	55043	55,45	4
6 tazas	300ml	55044	64,45	4
10 tazas	500ml	55045	80,45	4

INOX 18/10



- Resistente al calor
- Fácil de limpiar
- Libre 100% de PFOA y NMP
- Temperature resistant exterior
- Easy to clean
- 100% free of PFOA or NMP

Cafetería line

Servicio mesa & bar

Table and bar service · Service à table et au bar
Tisch und Barservice

Cafetera Express Easy
Expres Easy coffe pot
Cafetière Express Easy
Kaffemaschine Express Easy

	L	Ref.	€	
6 tazas	300ml	55071	55,45	8
10 tazas	500ml	55072	66,08	4

INOX 18/10



Cafetera Express Eros
Expres Eros coffe pot
Cafetière Express Eros
Kaffemaschine Express Eros

	L	Ref.	€	
6 tazas	300ml	55073	55,45	12
10 tazas	500ml	55074	66,08	12

INOX 18/10



Fácil de limpiar
Easy to clean





Tetera Glas
Glass teapot
Théière Glass
Teekanne Glass

L	Ref.	€	
0,6	55231	34,35	-
1,20	55261	42,42	-

INOX 18/10 

234



Colador para Infusiones con tapa
Strainer to Infusions with lid
Passoire pour Infusions avec couvercle
Teesieb mit Deckel

Ø cm	H (cm)	Ref.	€	
7,7	12	13413	15,18	-

INOX 18/10 

Tapa especial para usar como plato
Special lid to use like a plate



‘Utilízalo con cualquier taza o vaso’
‘Use it with any mug or glass’





Servicio mesa & bar

Table and bar service · Service à table et au bar
Tisch- und Barservice





Tetera Professional Line
Professional Line teapot
Théière Professional Line
Teekanne Professional Line

L	Ref.	€	
0,125	55080	16,00	-
0,25	55180	21,61	-
0,35	55280	26,49	-
0,60	55380	30,65	-

INOX 18/10 



Cafetera Professional Line
Professional Line coffepot
Cafètiere Professional Line
Kaffeekanne Professional Line

L	Ref.	€	
0,25	55050	21,78	-
0,35	55150	26,70	-
0,60	55250	29,26	-
0,90	55350	34,72	-

INOX 18/10 



Azucarero Professional Line
Professional Line sugar bowl
Sucrier Professional Line
Zuckerdose Professional Line

L	Ref.	€	
0,125	55085	19,74	-
0,5	55185	23,36	-

INOX 18/10 



Lechera Professional Line
Professional Line milkpot
Pot à lait Professional Line
Milchkännchen Professional Line

L	Ref.	€	
0,125	55010	11,38	-
0,25	55110	16,29	-
0,35	55210	22,16	-
0,60	55220	25,10	-
0,90	55230	29,24	-

INOX 18/10



CLASSIC

Lechera Professional Classic
Milkpot Professional Classic
Pot à lait Professional Classic
Milchkanne Professional Classic

L	Ref.	€	
0,1	55410	7,25	-
0,2	55420	8,45	-
0,3	55430	10,9	-
0,6	55440	15,21	-
0,9	55450	18,12	-
1,5	55460	27,37	-
2	55470	31,80	-

INOX 18/10



Con medidor interior · With inside meter
600 ml · 900 ml · 1500 ml · 2000 ml

Lechera Professional Classic
Milkpot Professional Classic
Pot à lait Professional Classic
Milchkanne Professional Classic

L	Ref.	€	
0,6	55441	20,38	-
0,6	55442	20,38	-
0,9	55451	23,32	-
0,9	55452	23,32	-

INOX 18/10

White
Black

White
Black





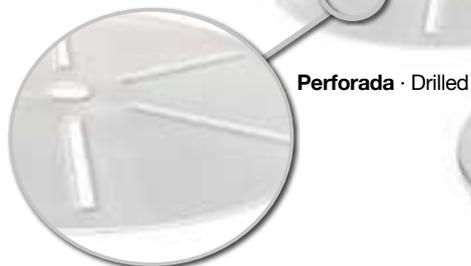
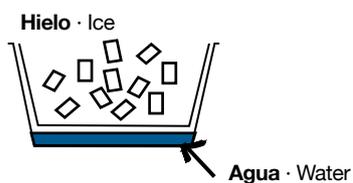
Cubitera profesional
Professional ice bucket
Seau à glace professionnel
Profi-Eiswürfelbehälter



Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
28	18	10	59211	61,20	-

INOX 18/10 

238



Champanero semiesférico con base
Champagne cooler
Refrâichisseur à champagne
Champagnerkühler halbrund

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

INOX 18/10 



Cubitera y rejilla
Ice bucket and grid
Seau a glace et grille
Eiskübel und Lochdeckel

	x (cm)	y (cm)	z (cm)	L	Ref.	€	
BLANCO	44,5	32	23	20	59152	124,95	1
NEGRO	44,5	32	23	20	59155	124,95	1

Pine wood
HDPE (Polietileno de alta densidad)



sin rejilla
without grid

239

	x (cm)	y (cm)	z (cm)	L	Ref.	€	
BLANCO	31	27,5	23	10	59151	77,95	1
NEGRO	31	27,5	23	10	59154	77,95	1
MADERA	31	27,5	23	10	59157	77,95	1

Pine wood
Polypropylene
Methacrilate

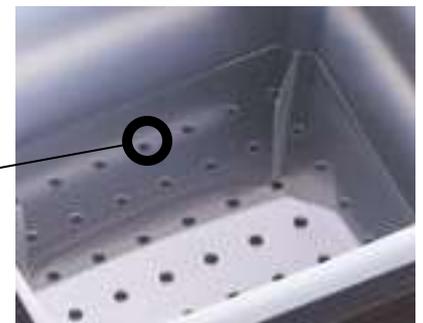
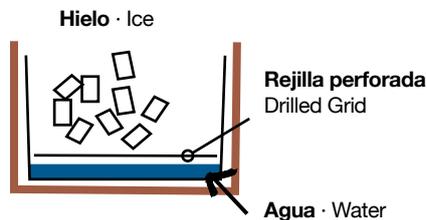


	x (cm)	y (cm)	z (cm)	L	Ref.	€	
BLANCO	24,3	21,7	19,5	5,5	59150	47,95	1
NEGRO	24,3	21,7	19,5	5,5	59153	47,95	1

Pine wood
Polypropylene
Methacrilate



Cubitera y rejilla
Ice bucket and grid





Cubo de champán
Champagne bucket
Seau à champagne
Champagnerkühler

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
18	19,5	4,5	59105	32,67	-

Rejilla · Grid · Grille · Gitter für Eiskübel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
18	-	-	59107	11,29	-

INOX 18/10 



Cubitera y rejilla
Ice bucket and grid
Seau a glace et grille
Eiskübel und Lochdeckel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
12	13	1,25	59103	28,65	-

INOX 18/10 

Cubitera de hielos · Ice bucket · Seau a glace · Eiskübel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
12	13	1,25	59101	20,61	-

INOX 18/10 

Rejilla · Grid · Grille · Gitter für Eiskübel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
12	-	-	59102	8,05	-

INOX 18/10 



Soporte mesa + Cubo de champán
 Tabletop rod stand + Champagne bucket

Soporte mesa para cubo champagne, varilla
 Tabletop rod stand for champagne bucket
 Support table pour seau au champagne
 Tischhalterung für Sektkühler

Ø (cm)	x (cm)	Ref.	€	
18	65	59117	30,62	-

INOX 18/10 



Peana portacubos
 Champagne bucket pedestal
 Porte seau à champagne
 Sektkühlerständer

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
18	65	59106	84,93	-

INOX 18/10 





Recipiente apto para el congelador
Container for the freezer



Set 8 cubitos + Pinza

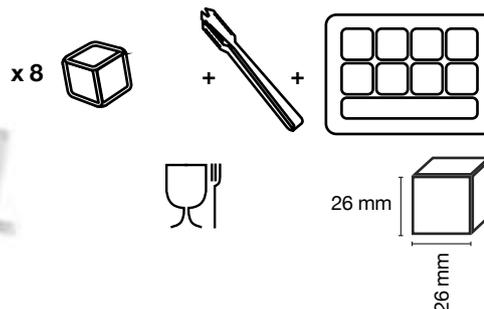
Set 8 cubes + Tong

Set 8 glaçons + Pince

Set 8 Kühlwürfel + Eiszange

unidad	unidades	Ref.	€	
26 x 26 mm	8	53108	33,94	-

INOX 18/10



!!!Enfrían cualquier bebida sin alterar su sabor!!!
They cool any beverage without altering its flavour!!!

242



Set 6 cubitos

unidad	unidades	Ref.	€	
26x26mm	6	53109	19,95	-

INOX 18/10

Set 6 cubitos + Pinza

Set 6 cubes + Tong

Set 6 glaçons + Pince

Set 6 Kühlwürfel + Eiszange

unidad	unidades	Ref.	€	
26 x 26 mm	6	53107	23,86	-

INOX 18/10

Cubito de acero inoxidable

Stainless steel cube

Glaçon en acier inoxydable

Kühlwürfel aus edelstahl

unidad	unidades	Ref.	€	
26 x 26 mm	1	53106	3,52	12

INOX 18/10

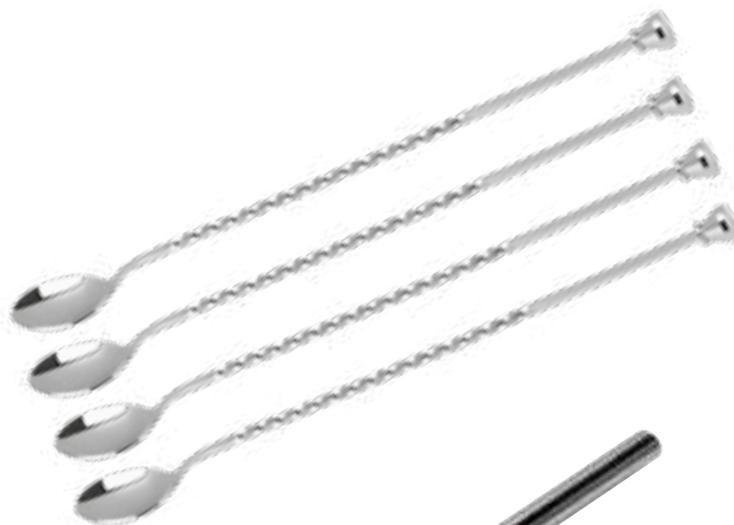


Set de 4 cucharillas de cóctel rizada

4 Twisted bar spoon
4 Cuillère cocktail cannelée
4 Gewellter barlöffel

L	Ref.	€	
28	13405	14,12	-

INOX 



Colador de gusanillo

Cocktail strainer
Passoire à cocktail
Cocktailsieb

y (cm)	Ref.	€	
20,5	35460	17,67	-

INOX 18/10 



Colador

Strainer
Passoir
Durchschlag

Ø (cm)	Ref.	€	
7	53007	2,27	6
10	53010	2,94	6

INOX 18%  

Todo acero
Full steel
Toutacier
Ganz aus stahl



243

Pinza para hielo

Ice tong
Pince à glace
Eiszange

Sin muelle · Without spring · Sans ressort · Ohne feder

x (cm)	Ref.	€	
17	53101	6,06	-

INOX 

Sin muelle · Without spring



Con muelle · With spring · Avec ressort · Mit feder

x (cm)	Ref.	€	
17	53110	3,13	100

INOX 



Con muelle + abridor · With spring + bottle opener
Avec ressort + decapsuleur · Mit feder + Flaschenöffner

x (cm)	Ref.	€	
17	53111	3,75	200

INOX 



Portarrollos multifunción

Multifunctional kitchen-roll holder
Porte-Rouleaux multifonctions
Mehrfunktions-Rollenhalter

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
17	28,5	61050	28,92	6

INOX 18% 



Dos posiciones: Vertical u horizontal
Two positions: Vertical or horizontal

244



Servilletero cóctel

Napkin rack cocktail
Porte-serviettes cocktail
Servilletenhalter cocktail

	x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
BLANCO	12	12	7	61235	17,55	24

Pine wood/DMF 

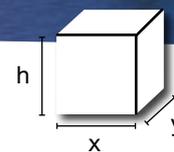


Servilletero cubo

Cube napkin-holder
Porte-serviettes de table cube
Serviettenhalter cube

	x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
NEGRO	10	11	15	61232	21,95	6
BLANCO	10	11	15	61233	21,95	6

Pine wood 



Servilletero cóctel
 Cocktail napkin-holder
 Porte-serviettes cocktail
 Serviettenhalter cocktail

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
10,5	10,5	11	61250	5,95	-

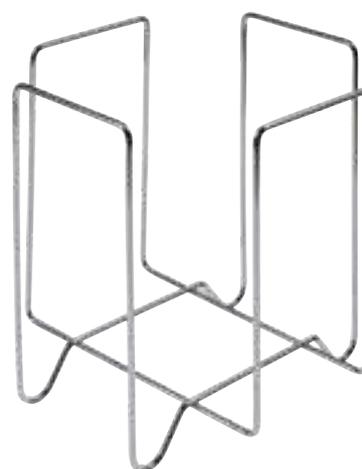
INOX 18% 



Servilletero alto
 Tall napkin-holder
 Porte-serviettes de table haut
 Serviettenhalter hoch

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
18,5	18,5	20	61240	10,50	-

INOX 18% 



Servilletero bajo
 Low napkin-holder
 Porte-serviettes de table bas
 Serviettenhalter niedrig

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
17	17	6	61230	15,45	-

INOX 18% 



Servilletero individual
 Individual napkin rack
 Porte-serviettes individuel
 Servillettenhalter

-	Ref.	€	
-	61231	2,95	-

INOX 18% 





Sacacorchos de camarero bouquet, 2 tiempos

Waiter's corkscrew, 2 time
Tire-bouchon limonadier, 2 temps
Kellner-Korkenzieher

x (cm)	Ref.	€	
-	35422	3,62	-

INOX 



Sacacorchos camar. Bouquet, 2/T

Bouquet Waiter's double-lever Corkscrew, Stainless Steel
Tire-bouchon limonadier. Bouquet, 2 leviers, Acier Inox
Kellnermesser Bouquet, 2/T, Edelstahl

x (cm)	Ref.	€	
-	35425	4,67	-

INOX 18% 



Sacacorchos camar. Bouquet con Abrebot

Bouquet Waiter's Corkscrew W/ Bottle Opener
Tire-bouchon limonadier Bouquet avec Décapsuleur
Kellnerkorkenzieher Bouquet mit Flaschenöffner

x (cm)	Ref.	€	
-	35427	3,43	-

INOX 



Descapsulador y abrebotos Elite

Elite bottle opener
Decapsuleur Elite
Flaschenöffner Elite

x (cm)	Ref.	€	
22	13324	6,44	-

INOX 18% 

Vinoline

Sacacorchos bouquet

Bouquet corkscrew
Tire-bouchon bouquet
Kellnermesser bouquet

-	Ref.	€	
-	35415	13,52	-

Cromo 



Descapsulador bouquet de botellas

Foil cutter
Coupe capsule
Foliencutter

-	Ref.	€	
-	35420	4,99	-



Anillo antigoteo bouquet

Drip-stop ring bouquet
Collier anti-gouttes bouquet
Tropfring bouquet

H (cm)	Ref.	€	
1,4	35441	2,30	-

INOX 





Escanciador bouquet antigoteo
Bouquet drip proof pourer
Bec Verseur bouquet anti-gouttes
Antitropf-ausgießer bouquet

x (cm)	Ref.	€	
-	35435	1,53	-

INOX 



Boquilla servidora nº1
Pouler #1
Bec Verseur nº1
Flaschenausgießer Nr.1

Ref.	€	
35443	3,80	-

INOX 



Boquilla servidora nº2
Pouler #2
Bec Verseur nº2
Flaschenausgießer Nr.2

Ref.	€	
35444	3,80	-

INOX 



Boquilla servidora nº3
Pouler #3
Bec Verseur nº3
Flaschenausgießer Nr.3

Ref.	€	
35445	3,86	-

INOX 



Boquilla servidora nº4
Pouler #4
Bec Verseur nº4
Flaschenausgießer Nr.4



Ref.	€	
61329	3,80	-

INOX 

Utilízala también para aceite y/o salsas
Also use it for oil and sauces
Utilisez-le également pour l'huile et les sauces
Verwenden Sie es auch für Öl und Saucen



Aireador de vino

Wine aerator
Aerateur a Vin
Wein Belüfter

x (cm)	Ref.	€	
-	35442	4,29	-



Tapon bouquet, antigoteo bouquet

Bouquet stopper, drip proof bouquet
Bouchon bouquet, anti-gouttes bouquet
Antitropf-verschluss bouquet

	Ref.	€	
Champagne	35437	4,85	-
Wine	35439	4,85	-

INOX 



Bomba de vacío y 2 tapones para botella

Wine vacuum sealer with 2 caps
Pompe à vide pour bouteille avec 2 bouchon
Weinpumpe mit 2 Verschlüssen

y (cm)	Ref.	€	
-	35429	7,59	6

INOX 

Dos tapones para vacío

Two bottle caps
Deux bouchons pour bouteille
Zwei Vakuumstopfen

-	Ref.	€	
-	35432	4,69	6



2 tapones para vacío
2 bottle caps





250



Pizarra pared con marco

Wall-mounted blackboard wall with frame
Tableau mural avec cadre
Wandtafel mit Rahmen

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
54	74	59351	48,95	10

DMF 

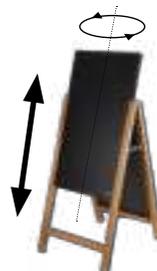


Pizarra de pie doble reversible

Double reversible standing blackboard
Tableau noir double réversible
Wende-Doppelstehbrett

x (cm)	y (cm)	z (cm)	Ref.	€	
55	66	101	59352	111,95	1

DMF 



Tablero reversible
Reversible blackboard



Outdoor

Outdoor
Outdoor
Outdoor



ThermoDrink



BLACK&WHITE

ThermoDrink Black

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,50	61179	15,24	24

INOX



ThermoDrink White

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,50	61177	15,24	24

INOX



Cream

ThermoDrink Cream

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,50	61158	15,24	24

INOX



Caja-Display
Display-Box



INOX



ESP

- Termo fabricado en acero inoxidable.
- Libre de BPA.
- Doble pared. Acero inoxidable 18/10 en el interior.
- Tapón estanco; con relieve para facilitar la apertura.
- Disponible en color blanco mate, en negro mate y en crema mate.
- Tamaño 500 ml.
- Lavar a mano, no apto para el lavavajillas.

ENG

- Thermo manufactured in stainless steel.
- BPA free
- Double wall. Stainless steel 18/10 inside.
- Sealed and embossed cap for easy opening.
- Handwasher only.
- Available in matt white colour, matt black colour and matt cream colour.
- 500 ml capacity.

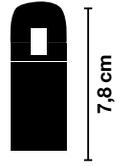


12h

24h



150ml
Termos Cupline



Black & Silver

Termo Cup Black

H (cm)	L	Ref.	€	
7,8	0,15	61218	12,58	6



Termo Cup Silver

H (cm)	L	Ref.	€	
7,8	0,15	61219	12,58	6



Diseñado para que no gotee ni provoque derrames ya que posee un seguro que elimina la posibilidad de que se abra de manera accidental

Designed not to drip or spill as it has a safety lock that eliminates the possibility of accidental opening



280ml ThermoJoy

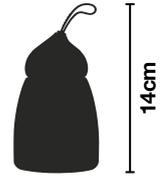
Termo Joy Yellow 280 ml

Ø (cm)	L	Ref.	€	
9	0,28	61181	16,39	-

INOX 18/10



Venta individual
Individual sale



Termo Joy Aurum 280 ml

Ø (cm)	L	Ref.	€	
9	0,28	61189	16,39	-

INOX 18/10



Venta individual
Individual sale



Termo Joy Blue and Pink 280 ml

Ø (cm)	L	Ref.	€	
9	0,28	61180	16,39	3
9	0,28	61187	16,39	3

3 Blue

3 Pink



3 Blue

3 Pink



3+3
3 Blue
3 Pink

280ml ThermoCan

Baby Thermocan

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,33	61209	14,70	12



Especial porta papillas. Incluye cuchara
Special baby food carrier. Spoon included

Termos para líquidos y sólidos, que mantienen el calor 12h y el frío 6h, con doble pared de acero inoxidable, boca especial de silicona.

Flasks for liquids and solids that stay hot for 12 hours and cold for 6, with double stainless steel sides and a special silicone mouth.

280ml



Thermocan Pulpo



Thermocan Sea



Thermocan Outdoors



Thermocan Acqua



Thermocan Terra

500ml



Thermocan Love



Thermocan Sea



Thermocan Coffee and Tea



Thermocan Acqua

700ml



Thermocan Fresh



Thermocan Sea

330ml



Baby Thermocan

Especial bebés
Special baby



INOX 18/10



Pedido mínimo, en caja expositora de 6 unidades
Minimum order, in display box of 6 units

ThermoCan

Personalizable
Customizable *



280ml
Thermocan
Acero *



280ml
Thermocan
Rojo *

500ml

500ml

Capacidad • capacity

ThermoCan	Baby
	Pulpo
	Terra
	Outdoors
	Acero
	Rojo
	Sea
	Acqua
	Love
	Coffee and Tea
	Fresh



	280 ml	330 ml	500 ml	700 ml
280 ml				
330 ml				
500 ml				
700 ml				

280ml ThermoCan



Thermocan Acqua

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,28	61183	15,28	12



Thermocan Pulpo

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,28	61213	15,28	12



Thermocan Terra

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,28	61161	15,28	12



Thermocan Sea

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,28	61169	15,28	12



Thermocan Outdoors

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,28	61190	15,28	12





INOX 18/10



Pedido mínimo, en caja expositora de 6 unidades
Minimum order, in display box of 6 units

*** ¡Personaliza tu ThermoCan!**
(consulta con nuestra red comercial)
Personalize your ThermoCan!
(contact with our comercial department)



Thermocan acero



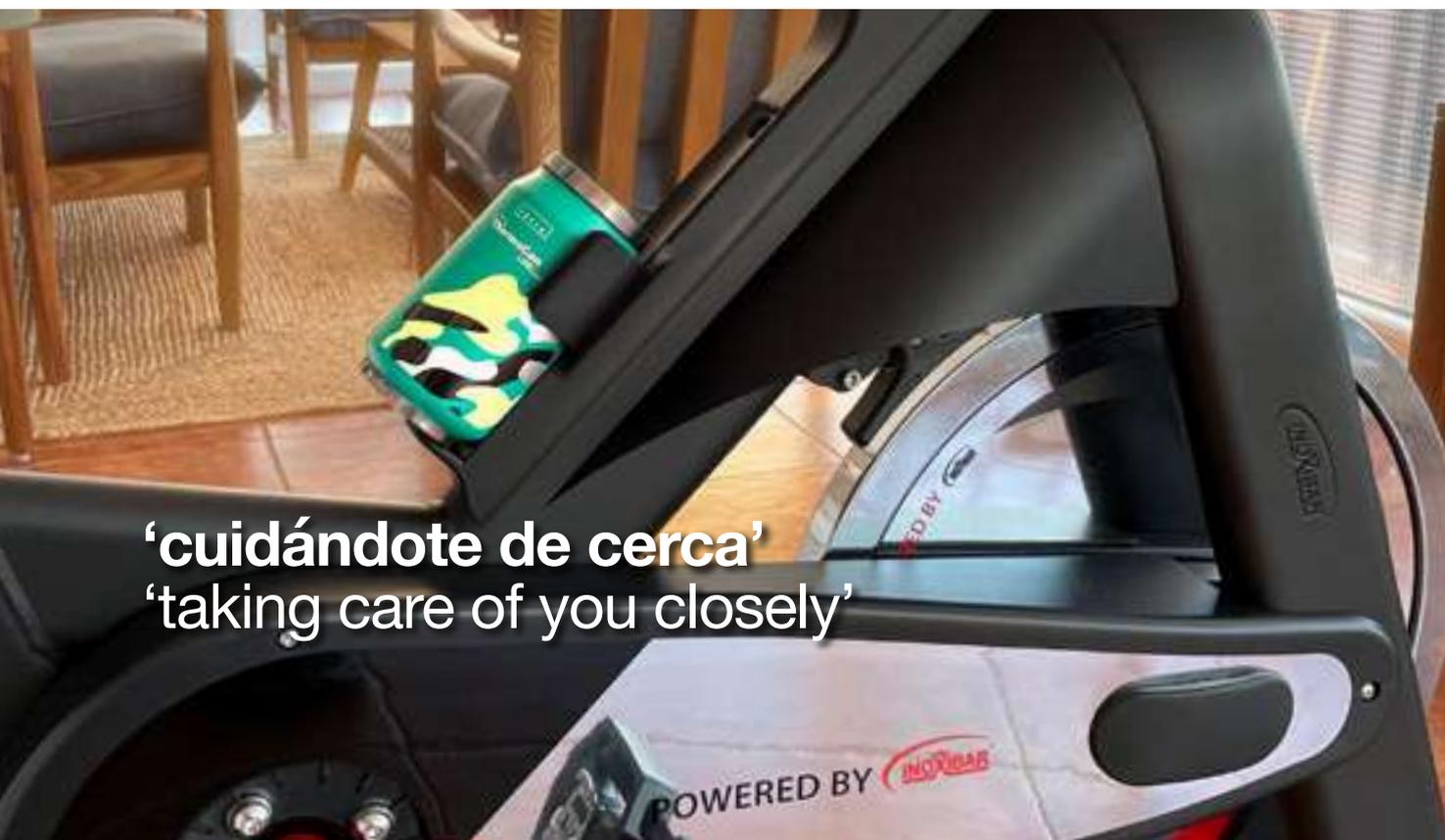
Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,28	61203	15,28	12



Thermocan rojo



Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,28	61204	15,28	12



‘cuidándote de cerca’
‘taking care of you closely’

500ml ThermoCan



Thermocan Coffee and Tea

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,50	61215	17,57	12



***** ¡Personaliza tu ThermoCan!
(consulta con nuestra red comercial)
Personalize your ThermoCan!
(contact with our comercial department)



Thermocan acero

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,50	61201	17,57	12



Thermocan rojo

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,50	61202	17,57	12



Thermocan Sea

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,50	61168	17,57	12



Thermocan Love

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,50	61206	17,57	12



Thermocan Acqua

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,50	61185	17,57	12





INOX 18/10



Pedido mínimo, en caja expositora de 6 unidades
Minimum order, in display box of 6 units

ThermoCan 700ml



Thermocan Fresh

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,70	61207	18,60	12



Thermocan Sea

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,70	61167	18,60	12



Outdoor · Outdoor · Outdoor

261



ThermoCanline



Termo fiambreira para sólidos
Thermo for solid food
Thermo pour aliments solides
Thermobehälter mit Einsätzen



L	Ref.	€	
1,2	61134	33,02	-

INOX 18/10

1200ml



Vulcano

Termo fiambreira para sólidos
Thermo for solid food
Thermo pour aliments solides
Thermobehälter mit Einsätzen

L	Ref.	€	
1	61154	24,62	-

INOX 18/10

1000ml



500ml



Termo fiambreira sólidos
Thermo for solid food
Thermo pour aliments solides
Thermobehälter mit Einsätzen



L	Ref.	€	
0,5	61135	28,30	-

INOX 18/10



500ml
1000ml

Termo para alimentos sólidos y líquidos
Thermo for solid food and liquids
Thermo pour aliments solides et liquides
Thermo für feste und flüssige Speisen



L	Ref.	€	
0,5	61155	27,12	-
1	61156	30,65	-

INOX 18/10

Termo líquidos Serie Diana

Thermo Diana for liquids
Thermo Diana pour liquides
Thermoflasche Diana

H (cm)	L	Ref.	€	
19	0,35	61144	11,83	-
24	0,5	61146	13,24	-

INOX 18/10



Serie Diana



Tapón dosificador
Measuring Cup

Termo líquidos Serie Talia

Thermo Talia for liquids
Thermo Talia pour liquides
Thermoflasche Talia

H (cm)	L	Ref.	€	
19	0,35	61182	11,89	-
24	0,5	61184	12,54	-
28	0,75	61186	17,66	-
30	1	61188	20,08	-

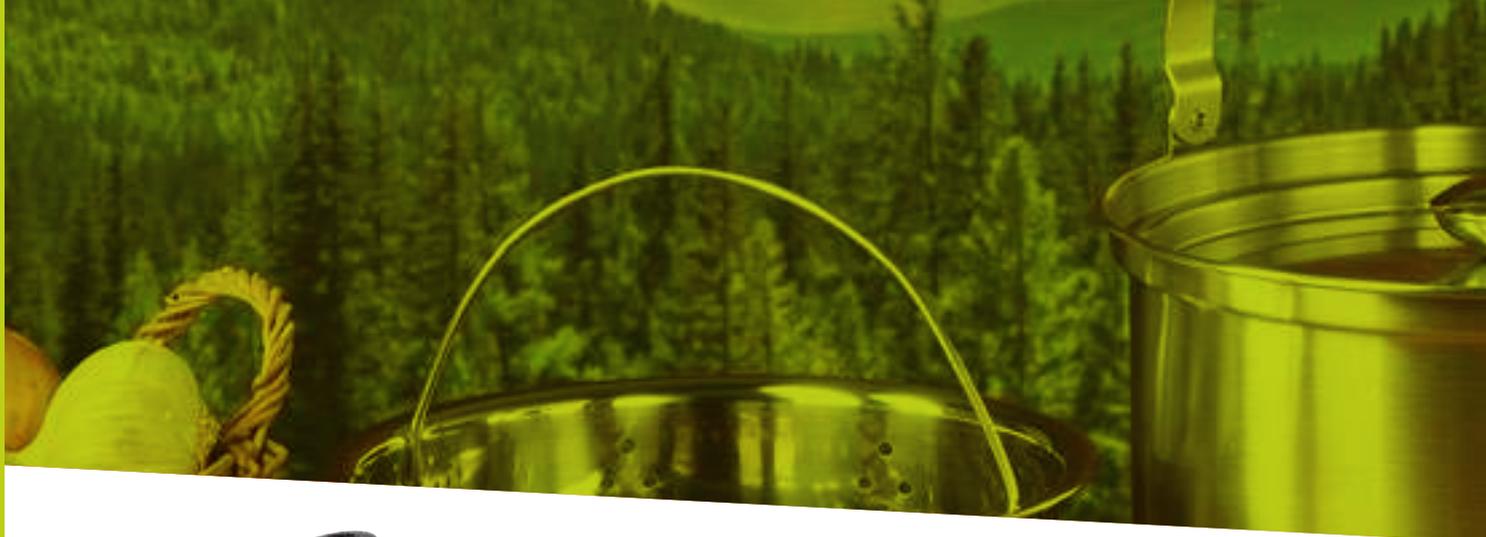
INOX 18/10



Serie Talia



Tapón dosificador
Measuring Cup



+

+ 3 tapas · 3 lids



D'Artagnan Set

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

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

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

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

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



INOX 18%



Quantum™ 2
Reinforced non-stick coating



264



Mango Multiuso Security

Security Multi handle

Poignée Multi-usage Security

Multigriff Security

Ref.	€	
15103	21,60	40



+

Porthos Set

Acero · Steel · Acier · Stahl

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

Composición: cazo 16, 18 y 20 cm.

Composition: saucepan 16, 18 y 20 cm.

Composition: casserole 16, 18 y 20 cm.

Bestandteile: kasserolle 16, 18 y 20 cm.



INOX 18%

Campingline



265

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

Batería Kamp 7 u
Kamp cooking set 7 P
Batterie Kamp 7 P
Kochgeschirr Kamp 7 P

	Ref.	€	
7 piezas	61117	103,14	



Bolsa isotérmica incluida
Included isothermal bag
Sac isotherme inclus
Isothermie inklusive Tasche



7

Piezas:
Pieces:

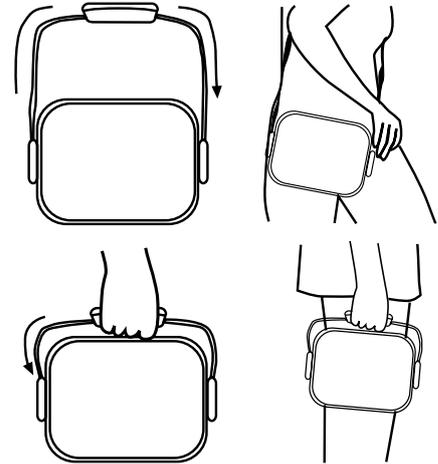


Mango desmontable
Removable handle
Manche amovible
abnehmbarer Griff



LunchBag Urban

Ref.	€	
61143	30,01	-



Bolsa compacta protectora de fácil limpieza.
 Easy-to-clean protective compact bag.
 Sac compact de protection facilement lavable.
 Kompakte Schutztasche, problemlos zu reinigen.



Incluyen instrucciones
 Includes instruction

266

Incluyen 2 modernas servilletas
 Includes 2 fashionable napkins
 Four avec deux serviettes modernes
 Mi zwei Servietten mittaktuellenm Design



Tupper LunchBag

Ref.	€	
61242	5,36 (*)	-

(*) Disponible - venta individual



Juntas de silicona herméticas · Silicone gaskets hermetic
 Joints en silicone hermétique · Dichtungen aus Silikon Hermetisch



Vaso de camping
Glass for camping
Verre pour le camping
Trinkbecher

Con asa · With handle · Avec poignée · Mit henkel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
7,5	9,5	0,33	53083	8,48	-

Sin asa · Without handle · Sans poignée · Ohne Henkel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
7,5	9,5	0,33	53084	7,21	-



INOX 18/10 

Plato de camping
Dish for camping
Assiette pour camping
Camping Platzteller

Llano · Flat · Plat · Flach

Ø (cm)	H (cm)	-	Ref.	€	
22	2,5	-	58043	4,67	-

Hondo · Deep · Creuse · Tief

Ø (cm)	H (cm)	-	Ref.	€	
22	4,5	-	58045	5,03	-



INOX 18% 

Fiambrera con tapa plástico
Lunchbox with plastic lid
Gamelle avec plastique couvercle
Proviantbüchse Plastikdeckel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	6,5	1,75	61120	18,31	-
24	7,5	3	61124	21,04	-



INOX 18/10 

Fiambrera abombada
Bulged lunchbox
Gamelle bombée
Gewölbte Frischhaltebox

Ø (cm)	Ref.	€	
14	61114	8,94	-

INOX 





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

	Ref.	€	
8 piezas	65918	332,70	-

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

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



INOX 18/10

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

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

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

	Ref.	€	
5 piezas	65066	236,04	-

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

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



INOX 18/10

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

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

268

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

	Ref.	€	
4 piezas	65923	161,45	-

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

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



INOX 18/10

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

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



Batería Forma 5 u + 2 tapas de cristal
 5 u Forma set + 2 glass lids
 Batterie Forma 5 u + 2 couvercles en verre
 Topfset Forma 5-tlg. + 2 Glasdeckel

	Ref.	€	
5 u + 2 tapas	60995	114,52	-

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

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

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

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



INOX 18%

Batería Forma 5 u + 3 tapas de cristal

5 u Forma set + 3 glass lids

Batterie Forma 5 u + 3 couvercles en verre

Topfset Forma 5-tlg. + 3 Glasdeckel

	Ref.	€	
5 u + 3 tapas	60990	119,81	-

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

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

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

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



INOX 18%



Promociónline

Set KooperMeline

Ø (cm)	Ref.	€	
24+28	18331	69,84	



Set AQUAline



Ø (cm)	Ref.	€	
20+24	18734	59,95	4



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

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

Ref.	€	
60041	70,57	



Set 2 ollas a presión G - SOLA

G -SOLA set 2 pressure cooker
Set 2 cocotte à pression G -SOLA
Set 2 schnellkochtopf G -SOLA

Ø (cm)	L	Ref.	€	
New 22	2,5 + 6	50275	159,95	2
22	4 + 6	50272	185,15	2

- Olla - Pressure cooker: 6 L (Ø 22 cm)
- Olla - Pressure cooker: 2,5 L o 4L (Ø 22 cm)
- Tapa olla a presión - Pressure cooker's lid
- Tapa de cristal- Glass lid (Ø 22 cm)
- Cestillo - Basket



INOX 18/10



Libro de recetas de regalo
Book of recipes free



‘tu eliges la combinación de sartenes’
 ‘you choose the range that you want’

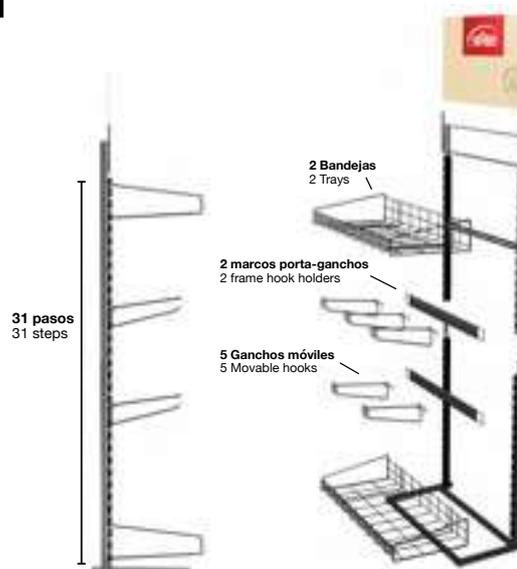


270



Expositor mediano
 Medium Showcase
 Présentoir moyen
 Schaukasten

x (cm)	y (cm)	z (cm)	Ref.	€	
82,2	45	205	10260	421,20	1



1/4 Palet box
 1/4 Palet box
 1/4 Palet box
 1/4 Palet box



36 unidades de sartenes: 18 unidades de cada medida
 36 units of frypans: 18 units of each measure
 36 unités de poêles : 18 unités de chaque mesure
 36 Einheiten Pfannen: 18 Einheiten von jedem Maß



Ejemplos orientativos (otras opciones son posibles)
 Indicative examples (other options are possible)

Palet box
 Palet box
 Palet box
 Palet box

56 unidades de sartenes: 28 unidades de cada medida
 56 units of frypans: 28 units of each measure
 56 unités de poêles : 28 unités de chaque mesure
 56 Einheiten Pfannen: 28 Einheiten von jedem Maß

x (cm)	y (cm)	z (cm)	Ref.	
80	60	138	10223	BOX SARTEN SKY 18+24CM
80	60	138	10224	BOX SARTEN SKY 20+26CM
80	60	138	10225	BOX SARTEN ABSOLUT BLACK 18+24CM
80	60	138	10226	BOX SARTEN ABSOLUT BLACK 20+28CM
80	60	138	10227	BOX SARTEN FOREST 20+26CM
80	60	138	10228	BOX SARTEN FOREST 24+28CM



Ejemplos orientativos (otras opciones son posibles)
 Indicative examples (other options are possible)





Set trapos de cocina

Set kitchen rags

Set torchons

Set Lappens

Ref.	€	
10218	10,95	-



Set de 2 manoplas textiles

2 Textile oven gloves set

Set 2 gants pour le four

2 Textilhandschuhe satz

Ref.	€	
10211	10,57	-



272



Las bolsas de plástico de un solo uso tardan en degradarse AÑOS.

¡REUTILIZA!

Single-use plastic bags take YEARS to degrade.

RE-USE!

Bolsa no tejido termosellada con fuelle

Heat-sealed non-woven bag with gusset

Sac en non-tissé thermosoudé avec gousset

Set Lappens

Ref.	€	
102144	5,84	-



*reutilizable
reusable*



INOXIBAR
y el medioambiente
and the environment

#inoxibarporelmedioambiente

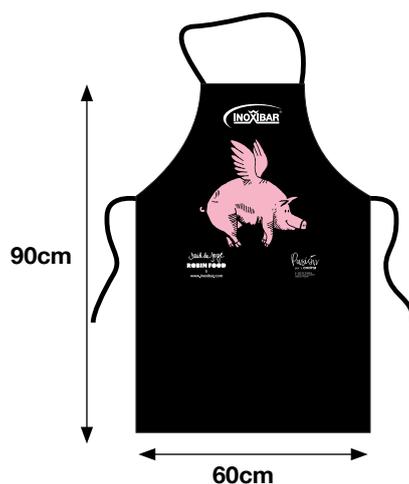
Delantal 100% algodón adulto

Apron 100% cotton

Tablier 100% coton

Schürze 100% katoen

Ref.	€	
10245	16,95	-
10246	16,95	-
10247	16,95	-



ref.10245
INOXIBAR



ref.10246
Robin Food



ref.10247
Sandías

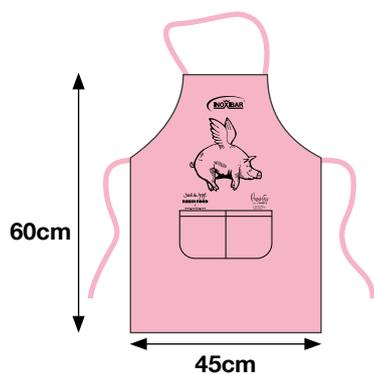
Delantal 100% algodón infantil

Apron 100% cotton

Tablier 100% coton

Schürze 100% katoen

Ref.	€	
10248	15,25	-
10249	15,25	-



ref.10248
INOXIBAR



ref.10249
Robin Food

‘Nuestras promociones van acompañadas de nuestra cara visible’

‘Our promotions are accompanied of our visible face’

ROBIN FOOD

David de Jorge





Recetas

Recipes
Recettes
Rezepte



Recipes *David de Jorge*

ROBIN FOOD



UNA REGETA MUY ESPECIAL...
A VERY SPECIAL RECIPE...
UNE REGETTE TRÈS SPÉCIALE...
EIN GANZ BESONDERES REZEPT...



Easy bonito and anchovy toast

Toasts faciles à la bonite et aux anchois

Einfacher Bonito-Sardellen-Toast

Recipes by David de Jorge



276

Ingredientes

Ingredients

Ingrédients

Zutaten

- 2 cebolletas hermosas en tiras
- 3 pimientos verdes en tiras
- 12 piquillos en tiras finas
- 4 dientes de ajo picados
- 1 dl de salsa de tomate
- 1 pan tipo pita
- 1 limón
- 1 puñado de alcaparras pequeñas
- 1 pizca de pasta de aceituna negra
- 1 pizca de vinagre de sidra
- 1 lata de bonito
- 1 lata de anchoas
- Germinados
- Aceite de oliva y sal

- 2 beautiful chives in strips
- 3 green peppers in strips
- 12 piquillos in thin strips
- 4 cloves of garlic, minced
- 1 dl of tomato sauce
- 1 pita bread
- 1 lemon
- 1 handful of small capers
- 1 pinch of black olive paste
- 1 pinch of cider vinegar
- 1 can of bonito
- 1 can of anchovies
- Germinated
- Olive oil and salt



<https://www.daviddejorge.com/es/inicio>



Tarta fácil de bonito y anchoas

Preparación Preparation Préparation Zubereitung

-Sofreír cebolletas + pimientos + ajos + aceite + sal, guisar 20 mn.
-Cuando pasan esos 20 mn., añadir el tomate y guisar otros 10 min más.
-Partir la pita en 2 discos y meterlos en la tostadora.
-En un bol rallar el limón + zumo + alcaparras + pasta aceitunas + vinagre + aceite + salpimienta, mezclar.
-Sobre los discos de pita acomodar la piperrada bien estirada.

-Sobre ella colocar ordenado el bonito + anchoas, en filas.
-En el plato, rociar las tartas con la vinagreta de alcaparras.
-Espolvorear unos germinados por encima.
-¡Listo!

-Saute spring onions + peppers + garlic + oil + salt, cook for 20 minutes.
-When those 20 minutes pass, add the tomato and cook for another 10 minutes.
-Split the pita into 2 discs and put them in the toaster.
-In a bowl, grate the lemon + juice + capers + olive paste + vinegar + oil + salt and pepper, mix.

-On the pita discs, place the well-stretched piperrada.
-On it place the tuna + anchovies in rows.
-On the plate, drizzle the cakes with the caper vinaigrette.
-Sprinkle some sprouts on top.
-Ready!



Sartén AQUA
AQUA fry pan
Poêle AQUA
Pfanne AQUA

pág. 109
page 109



Batidor silicona mango inox
Silicona whisk inox handle
Fouet silicone manche acier
Silikonrührbesen

pág. 188
page 188

Hake kokotxas in green sauce Kokotxas de merlu à la sauce verte Seehecht-Kokotxas in grüner Soße

Recipes by David de Jorge



278

Ingredientes

Ingredients

Ingrédients

Zutaten

-150 gr de Kokotxas en limpio (por cada ración)
-1 punta de cayena
-100 gr de aceite de oliva suave
-1 diente de ajo
-Sal y perejil picado

-150 gr of clean Kokotxas (for each serving)
-1 tip of cayenne
-100 gr of mild olive oil
-1 clove garlic
-Salt and chopped parsley



<https://www.daviddedejorge.com/es/inicio>



Kokotxas de merluza en salsa verde

Preparación Preparation Préparation Zubereitung

-Confitar el aceite con el ajo y la punta de cayena.
-Cuando el aceite coge temperatura y empieza a bailar el ajo, se añaden las kokotxas sazonadas y se aguantan unos segundos al fuego.
-Se retira el aceite al cazo congelado para que el aceite se enfríe enseguida y se liga haciendo movimientos en vaivén, hasta que se acaben de montar las kokotxas.

-Si hace falta se añade un poco de fumet de pescado.
-Finalmente añadir perejil y rectificar la sal.
-¡Listo!

-Confit the oil with the garlic and the cayenne pepper.
-When the oil reaches temperature and the garlic begins to dance, add the seasoned kokotxas and hold them on the heat for a few seconds.
-Remove the oil from the frozen saucepan so that the oil cools immediately and mix it using back-and-forth movements until the kokotxas are finished assembling.

-If necessary, add a little fish fumet.
-Finally add parsley and adjust the salt.
-Ready!



Tartera Expert
Expert baking pan
Sauteuse Expert
Pfanne Expert

pág. 51
page 51



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

pág. 167
page 167

Tripe and snout with chickpeas Tripes et museau aux pois chiches Kutteln und Schnauze mit Kichererbsen

Recipes by David de Jorge

Ingredientes Ingredients Ingrédients Zutaten

- 1 Kg de callo de ternera cortado en pedazos grandes
- 1 morro de ternera entero
- 1 mano de ternera partida en 4
- 1 hueso de jamón ibérico
- 1 chorrete de vinagre de sidra
- 2 puerros + 2 zanahorias bien atados
- 1 cebolleta
- 1 tomate maduro
- Media hoja de laurel
- 2 clavos
- 10 granos pimienta negra
- Media botella de vino blanco
- 1 cabeza de ajos lavada entera
- 0'3 Kg de garbanzos remojados en una red
- Sal

- 1 kg of beef tripe cut into large pieces
- 1 whole beef snout
- 1 hand of beef cut into 4
- 1 Iberian ham bone
- 1 splash of cider vinegar
- 2 leeks + 2 carrots tied tightly
- 1 chive
- 1 ripe tomato
- Half bay leaf
- 2 nails
- 10 black peppercorns
- Half a bottle of white wine
- 1 whole head of garlic washed
- 0.3 Kg of chickpeas soaked in a net
- Salt

- Además,**
- 1 cebolla picada
 - 3 dientes de ajo picados
 - 4 tomates maduros
 - 1 pizca de guindilla
 - 1 pizca de pulpa de chorricero
 - Media hoja de laurel
 - 1 cucharadita de pimentón dulce
 - 1 pizca de harina
 - 1 chorizo picado en tacos
 - 200 gr de jamón ibérico picado
 - Aceite de oliva, pimienta y sal

- Besides,**
- 1 chopped onion
 - 3 cloves of garlic, minced
 - 4 ripe tomatoes
 - 1 pinch of chilli
 - 1 pinch of chorizo pulp
 - Half bay leaf
 - 1 teaspoon of sweet paprika
 - 1 pinch of flour
 - 1 chorizo chopped into tacos
 - 200 gr of chopped Iberian ham
 - Olive oil, pepper and salt



<https://www.daviddedejorge.com/es/inicio>



Callos y morros con garbanzos

Preparación Preparation Préparation Zubereitung

- Añadir un chorretón de vinagre de sidra + callo + morro + mano + hueso.
- Cuando regrese el hervor, escurrir en la fregadera, lavarlos bien.
- Cubrir de nuevo con agua limpia y arrimar a fuego.
- Añadir puerros + zanahorias + cebolleta + tomate + laurel + clavo + pimientos + vino + cabeza + sal.
- Meter la red de garbanzos, que sacaremos antes de dos horas.
- Cocer a fuego suave unas 4 h. – 1'5 h. en olla express.
- Pochar cebolla + ajos.
- Rallar los tomates en un bol.
- Añadir al sofrito la guindilla + chorricero + laurel + pimen-

- Add a splash of cider vinegar + tripe + nose + hand + bone.
- When the boil returns, drain in the sink, wash them well.
- Cover again with clean water and place over heat.
- Add leeks + carrots + chives + tomato + bay leaf + cloves + peppers + wine + head + salt.
- Put in the chickpea net, which we will remove within two hours.
- Cook over low heat for about 4 hours. – 1.5 h. in pressure cooker.
- Pour onion + garlic.
- Grate the tomatoes in a bowl.
- Add the chilli + chorizo + bay leaf + paprika + flour + chorizo + ham to the sauce, sauté.



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

pág. 57
page 57

- tón + harina + chorizo + jamón, rehogar.
- Al final, añadir el tomate + pimienta.
- ¡Ojo con la sal!
- Guisar 5-10 mn.
- Partir morros + patas.
- Añadir al sofrito los callos + morros + patas, dar vueltas.
- Añadir la verdura pasada + caldo de cocción.
- Dejar guisar al menos 35 mn. más.
- Si durante la cocción hiciera falta más líquido, se va añadiendo caldo.
- Los garbanzos se añaden al final, para que no revienten.
- ¡Listo!

- At the end, add the tomato + pepper.
- Be careful with the salt!
- Stew 5-10 minutes.
- Split noses + legs.
- Add the tripe + snout + legs to the sauce, stir.
- Add the last vegetables + cooking broth.
- Let it cook for at least 35 minutes. further.
- If more liquid is needed during cooking, add broth.
- The chickpeas are added at the end, so that they do not burst.
- Ready!



Cuchara plana de silicona
Silicone flat spoon
Cuillère plate en silicone
Silikoniöffel

pág. 208
page 208

Rice pudding Riz au lait Reispudding



282

Ingredientes

Ingredients

Ingrédients

Zutaten

-150 gr de arroz.
-1 litro de leche
-1/4 de azúcar
-250 ml de agua
-1 pizca de sal
-Medio palito de canela en rama
-1 trozo de cáscara de limón y un poco de canela molida

-150 gr of rice.
-1 liter of milk
-1/4 of sugar
-250 ml of water
-1 pinch of salt
-Half a stick of cinnamon stick
-1 piece of lemon peel and a little ground cinnamon

'No hay mejor arroz con leche que el que se hace con esta olla'

'There is no better rice pudding than the one made with this pot'

**Angelina Tamargo, 92 años
years**

**¡50 AÑOS COGINANDO CON INOXIBAR!
50 YEARS COOKING WITH INOXIBAR!**



Arroz con leche



Receta actualizada al catálogo actual
Receta actualizada al catálogo actual

Preparación Preparation Préparation Zubereitung

-En la olla de unos 18cm y 3,5L, pondremos agua y la pizca de sal, a fuego medio y tapada.
- Una vez rompa a hervir, añadiremos el arroz removiéndolo con una cuchara de silicona, dejándolo hervir por espacio de 10 minutos.
- Transcurrido este tiempo le agregaremos la leche, canela en rama, la cáscara de limón y el azúcar, tapando, y una vez comience a cocer, reducir al mínimo, dejándolo por espacio de 30 minutos, removiéndolo todo de vez en cuando.

- Transcurrido este tiempo estará completamente cremoso.
- Una vez apartado del fuego, verterlo en el plato ref. 61222 de 22cm, espolvoreándolo con canela molida.
-Servir muy frío.
-¡Listo!

-In the 18cm and 3.5L pot, we will put water and a pinch of salt, over medium heat and covered.
- Once it comes to a boil, we will add the rice, stirring it with a silicone spoon, letting it boil for 10 minutes.
- After this time we will add the milk, cinnamon stick, lemon peel and sugar, covering, and once it starts to cook, reduce to a minimum, leaving it for 30 minutes, stirring

everything from time to time.
- After this time it will be completely creamy.
- Once removed from the heat, pour it into the 22cm dish ref.61222, sprinkling it with ground cinnamon.
-Serve very cold.
-Ready!



Olla Ecco Acero
Ecco Acero Stock pot
Marmite Ecco Acero
Fleischtopf Ecco Acero

pág. 80
page 80



Ensaladera
Salad bowl
Saladier
Salatschüssel

pág. 227
page 227



Cuchara de silicona
Silicone spoon
Cuillère en silicone
Silikonlöffel

pág. 209
page 209

Recipes by *David de Jorge*

ROBIN FOOD

+



UNA REGETA MUY ESPECIAL...
A VERY SPECIAL RECIPE...
UNE REGETTE TRÈS SPÉCIALE...
EIN GANZ BESONDERES REZEPT...





Anexo

Annex

Annexe

Attachment

Listas de referencia, repuestos...

List of references, spare parts...

Liste des références, pièces détachées...

Aufstellung der Artikelnummern, Ersatzteile...

A	Escurridor de cubiertos	199	Potes	85, 132, 133	
Aceitera antigoteo	193	Escurridor enrollable	197	Prensa ajos	166
Adaptador inducción-vitro	141	Espátulas	180, 181, 200, 202, 206, 208, 209, 210, 211	Prensapatatas	151
Aireador de vino	248	Especieros	218, 219		
Anillo antigoteo	247	Espumaderas	202, 204, 205, 206	R	
Asas silicona	213	Expositor	270	Rabaneras	220
Azucarero	236			Racionador helado	191
				Ralladores	160, 161, 162, 163
B	F			Rejilla para la cubitera	240
Balanza	168	Fiambreras	262, 267	Rejilla para rustidera	173
Bandeja "Llauna"	170, 171, 216, 217	Flaneros	191	Rejilla pizza	194
Bandeja portafactura	221	Freidoras	84, 137, 138, 139	Reposacucharas	199
Base de madera	217	Fuentes	170, 171, 174, 175, 224, 225	Repuestos	301, 302
Batidor	188, 189			Rizador de limón	201
Batería Ecco	268	G		Ruleta cortapizza	194
Batería Forma	268	Grasera	193	Rustideras	170, 171, 173, 216, 217
Batería Kamp	265	Grill	100, 101		
Besuguera	178			S	
Bolsa reutilizable	272	J		Sacacorchos	246, 247
Bolset	154	Jarras	192, 226	Salero	218, 219
Bomba de vacío	249	Juntas (recambios)	301	Salvamangos	213
Boquillas	193, 248			Salvamanteles	228, 229
Botella termo	252	L		Sartenes	32, 33, 40, 41, 44, 45, 52, 53, 60, 61, 64, 66, 71, 86, 87, 90, 91, 98, 99, 105, 109, 113, 117, 212, 134, 135, 137
		Lecheras	237	Sautex	32, 33, 84, 264
C		Legumbres	227	Servilletero	244, 245
Cacerolas	26, 27, 38, 50, 80, 81, 82, 83, 96, 97, 113, 116, 120, 128, 129, 130, 131, 140	Llauna	170, 171, 216, 217	Set protector sartenes	105
Cacillo dosificador de café	192	Lunchbag	266	Soperas	227
Cafetera	232, 233, 236			Soporte de pie	198
Caldero	154, 155	M		Soporte mesa para cubo champagne	241
Campaña	230, 231	Mango multiuso Security	264	Soporte pared	198
Camping	264, 265, 266, 267	Manoplas	213, 272	Soporte sartenes	196
Cascanueces	212	Moldes	190	Soporte tablas	196
Cazos	30, 31, 39, 51, 84, 96, 97, 109, 117, 132, 133, 138, 139	Molinillos	219	Suplemento olla colador	28, 81
Cazos (utensilios)	202, 204, 205, 206, 210, 211	Mandolinas	164, 165		
Cedazo	152	O		T	
Cesta de malla cocedor	30	Ollas	26, 38, 50, 57, 80, 81, 82, 83, 96, 97, 116, 128, 129, 130, 131, 140	Tapas	28, 32, 39, 51, 85, 142, 143, 144
Cesta perforada - colador	138, 139	Olla Baño María	29	Tapones	249
Cestillos	137, 139	Olla a presión G-Sola	57	Tarteras	27, 51, 81, 83, 128, 129, 130, 131
Champanero	238			Tenedores	187, 202, 207
Cocedores	29, 81, 83, 140	P		Termos	262, 263
Coladores	158, 159, 160	Paelleras	26, 27, 39, 65, 67, 71, 92, 101, 113, 116	Termos Joy	255
Colador chino	160	Pala pizza	195	Thermocan	258, 259, 260, 261
Colador gusanillo	243	Paletas	180, 194, 200	Teteras	234, 236
Colador infusiones	234	Parrilla	178, 179	Trapo de cocina	272
Conjunto cacerola y colador	81, 83	Parrilla de verduras	179	ThermoCup	254
Conjunto vapor olla	81, 83	Parrilla sobremesa	179		
Corta patatas	167	Pasapurés	148, 150, 151	V	
Crepera	98, 99	Peana porta-cubos	241	Vaciador de frutas	201
Cubitera de hielos	238, 239, 240	Pelador	212	Vaso de camping	267
Cubitos de acero	242	Pelapatatas	212	Vinagrera	219
Cucharas (utensilios)	207, 208, 209	Picaperejil	167	Volteador tortilla	144
Cucharas esferificaciones	185	Picadores	166, 167		
Cuchara espagueti	203	Pincel	210, 211	W	
Cucharas de medida	192	Pincho brocheta	183	Wok	32, 33, 109, 113, 117
Cúpula	230, 231	Pinzas	182, 183, 184, 186, 187, 213, 243		
		Pizarras	250		
D		Plancha	100		
Delantales	273	Platillos	220, 221		
Descapsulador	201, 246, 247	Platillo para el pan	220		
		Plato de camping	267		
E		Plato para servir	175, 220		
Ensaladera	227	Portarrollos multifuncion	244		
Escanciador	248	Posabotellas	220		
Escurridores	83, 156, 157	Posavasos	220		

A	Graters	160, 161, 162, 163	R		
Anti-drip oilers	Grill	100, 101	Roasting pans	170, 171, 173, 216, 217	
Anti-drip pourers			Round dish	224, 225	
Anti-drip ring	H				
Appetizer dish	Handle saver	213	S		
Apron			Salad bowl	227	
Asparagus cooker	I		Saucepans	30, 31, 39, 51, 84, 96, 97, 116, 128, 129, 130, 131, 140	
	Ice bucket	230, 234, 240	Sautex	32, 33, 84, 264	
B	Ice bucket grid	240	Scales	168	
Baking pans	Ice cream scoop	191	Serving dish	175, 220	
Baskets	J		Showcase	270	
Bill tray	Joy Thermos	255	Sieve	152	
Bolset	Jugs	192, 226	Skewer	183	
Board	K		Skimmers	202, 204, 205, 206	
Board rack	Kitchen rag	272	Soup tureens	227	
Bottle coaster	L		Spaghetti spoon	203	
Bouquet drip proof pourer	Ladle	202, 204, 205, 206, 210, 211	Spare parts	301, 302	
Bouquet stopper	Lemon zester	201	Spatulas	180, 181, 200, 202, 206, 208, 209, 210, 211	
Bread and butter plate	Lids	28, 31, 39, 51, 85, 142, 143, 144	Spice jars	218, 219	
Brush	Lunch boxes	266	Spoon rest	199	
	Lunchbag	266	Spoons (utensils)	207, 208, 209	
C	M		Stainless steel table grill	179	
Camp site	Mandolin	164, 165	Stand	198	
Camping	Measuring sets	192	Steam cooker set	81, 83	
Camping plate	Measuring spoons	192	Steam stock pot set	81, 83	
Caps	Milkpots	237	Steel baking	170, 171, 173, 216, 217	
Casserole dishes	Mills	219	Steel cubes	276	
80, 81, 82, 83, 96, 97, 113, 116, 120, 128	Mixers	154, 155	Stock pots	26, 29, 38, 50, 57, 80, 81, 82, 83, 96, 97, 116, 128, 129, 130, 131, 140	
Chip pan	Mixing bowl	154	Stock pot double boiler	29	
Champagne cooler	Moulds	190	Strainers	158, 159, 160	
Champagne bucket	Multipurpose roll holder	244	Sugar bowl	236	
Coaster set	Multipurpose security handle	264	Spherification spoon	185	
Cocktail strainer	N		T		
Coffee scoop	Napkin rack	244, 245	Table grill	179	
Coffeepot	Nutcracker	212	Tabletop stand for champagne bucket	241	
Colanders	O		Teapots	234, 236	
Colander pot	Oil bottle	193	Thermos	262, 263	
Colander-strainer	Omelette turn-over lid	144	Thermocan	258, 259, 260, 261	
Cooking set Ecco	Onion chopper	166, 167	ThermoCup	254	
Cooking set Forma	Oven gloves	213, 272	Tongs	182, 183, 184, 186, 187	
Cooking set Kamp	P		Trays	222, 223	
Corkscrews	Paella pans	26, 27, 39, 65, 67, 71, 92, 101, 113, 116	Trivets	228, 229	
Crepe maker	Pancake	98, 99	V		
Custard mould	Parsley and herb cutter	167	Vacuum pump	249	
Cutlery drainer	Peeler	212	Vegetable bowl	227	
	Pizza cutter	194	Vinegar and oil set stand	219	
D	Pizza grid	194	W		
Deep casserole	Porthos Set	264	Wall support	198	
Deep fry pan	Pot and steamer set	81, 83	Water jugs	192, 226	
	Potato chip cutter	167	Whisk	188, 189	
E	Potato cutter	167	Wine aerator	248	
Ecco cookware set	Potato peeler	212	Wok	32, 33, 109, 113, 117	
	Potato press	151	Wood base	217	
F	Pots	85, 132, 133			
Foil cutter	Pizza slice	194			
Forks					
Fruit baller					
Fry pans					
32, 33, 40, 41, 44, 45, 52, 53, 60, 61, 64, 66, 67, 71, 86, 87, 90, 91, 98, 99, 105, 109, 113, 117, 121, 134, 135, 137					
G					
Garlic press					
Glass stand					

A		Grill à légumes	179	Rechanges	301, 302
Aérateurs de vin	248	Grille de table	179	Récipients pour huile	193
Adaptateur inductin-vitro	141			Récipients en plastique	267
Assiette de camping	267	H		Repose-cuillères	199
Assiette de présentation	175, 220, 221	Hachoir	166, 167	Roulette à pizza	194
		Hachoir à persil	167		
B		Huile et vinaigrier support	219	S	
Balance	168			Saladier	227
Batterie Ecco	271	J		Salière	218, 219
Bassine	154, 155	Joint (rechanges)	301	Saucière avec séparateur de graisse	193
Batterie Forma	271			Sauteuse	26, 27, 39, 65, 67, 71, 92, 101, 113, 116
Batterie Kamp	265	L		Sautex	32, 33, 84, 264
Becs	248	Légumier	227	Seau à glace	238, 239, 240
Bec Verseur bouquet anti-gouttes	248	Louche	202, 204, 205, 206, 210, 211	Socle en bois	217
Bolset	154	Lunchbag	266	Soupières	227
Bouchons	249			Sous-plat	221
		M		Sous-plat de bouteilles	220
C		Manches en silicone	213	Sous-verres	220
Café mesurée	192	Mandolines	164, 165	Spatules	180, 181, 200, 202, 206, 208, 209, 210, 211
Cafetière	232, 233, 236	Marmite	26, 38, 50, 57, 80, 81, 82, 83, 96, 97, 116, 128, 129, 130, 131, 140	Sucrier	236
Camping	264, 265, 266, 267	Marmite bain-marie	29	Supplément cocotte passoire	28, 81
Carafe à jus de fruits	192, 226	Moules	190	Support de pied	198
Carafe d'eau	226	Moules à flan	191	Supplément marmite	28, 81
Casse-noisettes	212	Moulins	219	Supplément panier cuit-vapeur	28
Casserolles	26, 27, 38, 50, 80, 81, 82, 83, 96, 97, 113, 116, 120, 128, 129, 130, 131, 140	Moulin à fromage	161	Support de table pour le seau à champagne	241
Casserole à friture	138, 139			Support pour planches	196
Cloche	230, 231	P		Support pour poêles	196
Cocotte à pression	57	Panier ajouré - passoire	29		
Collier anti-gouttes bouquet	249	Panier de cuisson	29	T	
Coupe capsule	249	Paniers	137, 138, 139	Tableau mural	198
Coupe-frites	167	Panier pour porte couvert	199	Tablier	273
Couvercle retourne-omelette	144	Passoire à cocktail	243	Tamis	152
Couvercles	28, 32, 39, 51, 85, 142, 143, 144	Passoires	156, 157, 158, 159, 160	Théières	234, 236
Crêpière	98, 99	Passoire-égouttoir	138, 139	Thermocan	258, 259, 260, 261
Cuillère à spaghetti	203	Pelle pizza	195	ThermoCup	254
Cuillère pour sphérifications	185	Petite assiette pour le pain	220	Thermos	262, 263
Cuillère parisienne	201	Pièces détachés	301, 302	Thermos Joy	255
Cuillères (ustensiles)	207, 208, 209	Pinceau	210, 211	Tire-bouchon	246, 247
Cuillères à glace	191	Pincés	182, 183, 184, 186, 187, 213, 243	Torchon	272
Cuiseurs	29, 81, 83, 140	Plaque à grill	100		
		Plat à gratin	170, 171, 173, 216, 217	V	
D		Plat à paella	26, 27, 39, 65, 67, 71, 92, 101, 113, 116	Verre de camping	267
D'Artagnan set	264	Plats	174, 175, 176, 177	Verseur à cidre	193, 248
Décapsuleur	201, 246, 247	Plat pour monnaie	220, 221		
Dessous-de-bouteille	220	Plat rond	174, 175, 176, 177	W	
		Poêles	32, 33, 40, 41, 44, 45, 52, 53, 60, 61, 64, 66, 71, 86, 87, 90, 91, 98, 99, 105, 109, 113, 117, 212, 134, 135, 137	Wok	32, 33, 109, 113, 117
E		Pompe à vide	249		
Écumoires	202, 204, 205, 206	Porte addition	220, 221	Z	
Égouttoir à couverts	199	Porte-rouleaux multifonctions	244	Zesteur citron	201
Égouttoirs	197	Porte seau à champagne	241		
Ensemble marmite vapeur	81, 83	Porte-serviettes	244, 245		
Ensemble faitout et passoire	81, 83	Porthos set	264		
Éplucheur	212	Pots à eau	226		
		Pots à épices	218		
F		Pots à lait	237		
Faitout	26, 27, 38, 50, 80, 81, 82, 83, 96, 97, 113, 116, 120, 128, 129, 130, 131, 140	Presse-ail	166		
Fouet	188, 189	Presse-pomme	151		
Fourchettes	202, 207	Presse-purée	148, 150, 151		
		Présentoir	270		
G					
Gants pour le four	213, 272	R			
Gamelles	267	Râpes	160, 161, 162, 163		
Glaçons	242	Ravier	220		
Gobelet	85, 132, 133				
Grill	100, 101				

Referencia / Reference / Référence / Arkittel

Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.
6	8422370000060	198	13332	8422370133324	161	13466	8422370134666	181	18068	8422370180687	223
9	8422370000091	219	13334	8422370133348	166	13467	8422370134673	181	18070	8422370180700	223
7000	8422370070001	231	13336	8422370133362	167	13470	8422370134703	181	18072	8422370180724	223
7010	8422370070100	230	13340	8422370133409	151	13472	8422370134727	181	18074	8422370180748	223
10211	8422370102115	213, 272	13342	8422370133423	201	13474	8422370134741	181	18075	8422370180755	175
10218	8422370102184	272	13345	8422370133454	212	13476	8422370134765	181	18076	8422370180762	223
10245	8422370102450	273	13366	8422370133669	231	13480	8422370134802	181	18077	8422370180779	175
10246	8422370102467	273	13368	8422370133683	231	13482	8422370134826	181	18078	8422370180786	223
10247	8422370102474	273	13370	8422370133706	231	13484	8422370134840	181	18079	8422370180793	175
10248	8422370102481	273	13372	8422370133720	231	13486	8422370134864	181	18080	8422370180809	223
10249	8422370102498	273	13374	8422370133744	231	13488	8422370134888	181	18081	8422370180816	175
10260	8422370102603	270	13402	8422370134024	187	14005	8422370140056	192	18082	8422370180823	177
13007	8422370130071	199	13404	8422370134048	182	14007	8422370140070	30, 191	18084	8422370180847	177
13019	8422370130194	198	13405	8422370134055	243	15015	8422370150154	192	18088	8422370180885	225
13151	8422370131511	202	13406	8422370134062	187	15103	8422370151038	264	18091	8422370180915	171, 217
13161	8422370131610	202	13410	8422370134109	187	15446	8422370154466	264	18092	8422370180922	230
13171	8422370131719	202	13412	8422370134123	187	15448	8422370154480	264	18095	8422370180953	171, 217
13191	8422370131917	202	13413	8422370134130	234	18008	8422370180083	175	18097	8422370180977	171, 217
13192	8422370131924	203	13417	8422370134178	185	18043	8422370180434	171	18099	8422370180991	171, 217
13193	8422370131931	202	13418	8422370134185	212	18045	8422370180458	171	18116	8422370181165	96
13201	8422370132013	200	13420	8422370134208	212	18047	8422370180472	171	18117	8422370181172	97
13203	8422370132037	200	13440	8422370134406	194	18049	8422370180496	171	18118	8422370181189	98
13205	8422370132051	200	13450	8422370134505	194	18051	8422370180519	228	18119	8422370181196	99
13306	8422370133065	166	13452	8422370134529	180	18053	8422370180533	228	18120	8422370181202	98
13312.	8422370133126	191	13454	8422370134543	180	18055	8422370180557	229	18121	8422370181219	99
13316	8422370133164	200	13459	8422370134598	180	18056	8422370180564	217	18122	8422370181226	98
13320	8422370133201	201	13460	8422370134604	181	18057	8422370180571	217	18123	8422370181233	99
13322	8422370133225	201	13461	8422370134611	181	18060	8422370180601	225	18124	8422370181240	98
13324	8422370133249	201	13462	8422370134628	181	18062	8422370180625	225	18125	8422370181257	99
13330	8422370133300	167	13463	8422370134635	180	18063	8422370180632	221			
13331	8422370133317	167	13465	8422370134659	181	18064	8422370180649	220			

Referencia / Reference / Référence / Arkitel

Ref.	EAN	Pág.									
18126	8422370181264	98	18226	8422370182261	90	18524	8422370185248	117	18730	8422370187303	109
18127	8422370181271	99	18227	8422370182278	97	18526	8422370185262	117	18732	8422370187327	109
18128	8422370181288	98	18228	8422370182285	100	18528	8422370185286	117	18734	8422370187341	109
18129	8422370181295	99	18234	8422370182346	101	18529	8422370185293	117	18746	8422370187464	109
18130	8422370181301	98	18236	8422370182360	100	18530	8422370185309	116	34434	8422370344348	32
18131	8422370181318	99	18246	8422370182469	100	18531	8422370185316	117	35042	8422370350424	206
18132	8422370181325	98	18250	8422370182506	171	18532	8422370185323	116	35052	8422370350523	206
18136	8422370181363	101	18315	8422370183152	105	18540	8422370185408	116	35062	8422370350622	206
18139	8422370181394	101	18317	8422370183176	105	18542	8422370185422	116	35072	8422370350721	206
18140	8422370181400	101	18318	8422370183183	105	18544	8422370185446	116	35074	8422370350745	206
18144	8422370181448	96	18320	8422370183206	105	18546	8422370185460	116	35082	8422370350820	207
18148	8422370181486	96	18322	8422370183220	105	18547	8422370185477	117	35092	8422370350929	207
18150	8422370181509	96	18323	8422370183237	105	18548	8422370185484	116	35321	8422370353210	198
18154	8422370181547	96	18324	8422370183244	105	18549	8422370185491	117	35330	8422370353302	211
18158	8422370181585	96	18325	8422370183251	105	18550	8422370185507	116	35331	8422370353319	210
18160	8422370181608	97	18326	8422370183268	105	18618	8422370186184	113	35332	8422370353326	211
18164	8422370181646	97	18328	8422370183282	105	18620	8422370186207	113	35334	8422370353340	209
18168	8422370181684	97	18329	8422370183299	105	18622	8422370186221	113	35335	8422370353357	209
18169	8422370181691	97	18331	8422370183312	105	18624	8422370186245	113	35336	8422370353364	209
18170	8422370181707	97	18333	8422370183336	105	18626	8422370186269	113	35337	8422370353371	209
18172	8422370181721	97	18418	8422370184180	121	18628	8422370186283	113	35338	8422370353388	209
18187	8422370181875	225	18420	8422370184203	121	18631	8422370186313	113	35339	8422370353395	209
18188	8422370181882	225	18422	8422370184227	121	18632	8422370186320	113	35340	8422370353401	211
18189	8422370181899	225	18424	8422370184241	121	18644	8422370186443	113	35341	8422370353418	210
18190	8422370181905	225	18426	8422370184265	121	18646	8422370186467	113	35342	8422370353425	210
18196	8422370181967	172	18428	8422370184289	121	18718	8422370187181	109	35343	8422370353432	211
18198	8422370181981	172	18446	8422370184463	120	18720	8422370187204	109	35344	8422370353449	208
18200	8422370182001	172	18448	8422370184487	120	18722	8422370187228	109	35345	8422370353456	208
18199	8422370181998	171	18450	8422370184500	120	18724	8422370187242	109	35346	8422370353463	208
18224	8422370182247	100	18520	8422370185200	117	18726	8422370187266	109	35347	8422370353470	208
			18522	8422370185224	117	18728	8422370187280	109	35348	8422370353487	208

Referencia / Reference / Référence / Arkitel

Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.
35349	8422370353494	208	50204	8422370502045	83	50280	8422370502809	137	51280	8422370512808	137
35350	8422370353500	210	50208	8422370502083	81	51028	8422370510286	71	51284	8422370512846	157
35352	8422370353524	210	50210	8422370502106	81	51038	8422370510385	71	51285	8422370512853	227
35415	8422370354156	247	50211	8422370502113	139	51048	8422370510484	71	51287	8422370512877	227
35420	8422370354200	247	50215	8422370502151	138	51119	8422370511191	71	51291	8422370512914	137
35422	8422370354224	246	50217	8422370502175	139	51121	8422370511214	71	51294	8422370512945	157
35425	8422370354255	246	50218	8422370502182	139	51123	8422370511238	71	51297	8422370512976	137
35427	8422370354279	246	50227	8422370502274	137	51125	8422370511252	71	51307	8422370513072	137
35429	8422370354293	249	50231	8422370502311	291	51127	8422370511276	71	51308	8422370513089	137
35432	8422370354323	249	50234	8422370502342	157	51129	8422370511290	71	51318	8422370513188	90
35435	8422370354354	248	50237	8422370502373	227	51200	8422370512006	137	51319	8422370513195	91
35437	8422370354378	249	50244	8422370502441	142	51205	8422370512051	139	51320	8422370513201	90
35439	8422370354392	249	50246	8422370502465	227	51207	8422370512075	137	51321	8422370513218	91
35441	8422370354415	247	50247	8422370502472	137	51220	8422370512204	65	51322	8422370513225	90
35442	8422370354422	249	50248	8422370502489	142	51222	8422370512228	67	51323	8422370513232	91
35443	8422370354439	248	50249	8422370502496	142	51223	8422370512235	65	51324	8422370513249	90
35444	8422370354446	248	50250	8422370502502	81	51225	8422370512259	65	51325	8422370513256	91
35445	8422370354453	248	50251	8422370502519	83	51227	8422370512273	67	51326	8422370513263	90
35460	8422370354606	243	50253	8422370502533	81	51228	8422370512280	65	51327	8422370513270	91
50014	8422370500140	227	50254	8422370502540	83	51229	8422370512297	67	51328	8422370513287	90
50015	8422370500157	190	50260	8422370502601	81	51231	8422370512310	67	51329	8422370513294	91
50016	8422370500164	227	50261	8422370502618	83	51232	8422370512327	65	51406	8422370514062	144
50017	8422370500171	190	50263	8422370502632	81	51235	8422370512358	67	51410	8422370514109	144
50037	8422370500379	227	50264	8422370502649	83	51236	8422370512365	65	51420	8422370514208	143
50038	8422370500386	190	50265	8422370502656	81	51261	8422370512617	227	51421	8422370514215	87
50131	8422370501314	227	50268	8422370502687	57	51267	8422370512679	227	51422	8422370514222	143
50134	8422370501345	157	50270	8422370502700	57	51274	8422370512747	142	51423	8422370514239	87
50180	8422370501802	137	50271	8422370502717	57	51275	8422370512754	85, 142	51425	8422370514253	87
50200	8422370502007	81	50272	8422370502724	57	51276	8422370512761	142	51426	8422370514260	143
50201	8422370502014	83	50273	8422370502731	57	51277	8422370512778	137	51427	8422370514277	87
50203	8422370502038	81	50275	8422370502755	57				51428	8422370514284	143

Referencia / Reference / Référence / Arkitel

Ref.	EAN	Pág.									
51429	8422370514291	87	51627	8422370516271	66	51849	8422370518497	44	53058	8422370530581	160
51430	8422370514307	143	51628	8422370516288	64	52127	8422370521275	151	53059	8422370530598	160
51436	8422370514369	143	51629	8422370516295	66	52137	8422370521374	151	53060	8422370530604	191
51442	8422370514420	143	51632	8422370516325	64	52157	8422370521572	151	53061	8422370530611	220
51450	8422370514505	143	51640	8422370516400	64	52167	8422370521671	151	53062	8422370530628	220
51520	8422370515205	142	51642	8422370516424	64	52172	8422370521725	150	53063	8422370530635	220
51521	8422370515212	86	51644	8422370516448	64	52173	8422370521732	150	53064	8422370530642	221
51523	8422370515236	86	51724	8422370517247	92	52200	8422370522005	150	53067	8422370530673	175
51524	8422370515243	86	51726	8422370517261	92	52201	8422370522012	150	53070	8422370530703	191
51525	8422370515250	142	51728	8422370517285	92	52202	8422370522029	150	53071	8422370530710	191
51527	8422370515274	86	51732	8422370517322	92	52203	8422370522036	150	53080	8422370530802	191
51529	8422370515298	86	51736	8422370517360	92	52210	8422370522104	150	53081	8422370530819	191
51531	8422370515311	142	51820	8422370518206	45	52212	8422370522128	150	53083	8422370530833	267
51541	8422370515410	52	51824	8422370518244	45	52220	8422370522203	150	53084	8422370530840	267
51542	8422370515427	53	51828	8422370518282	45	52221	8422370522210	150	53100	8422370531007	186
51545	8422370515458	52	51820	8422370518206	45	52223	8422370522234	150	53101	8422370531014	186
51546	8422370515465	53	51821	8422370518213	61	52224	8422370522241	150	53104	8422370531045	186
51549	8422370515496	52	51824	8422370518244	45	52226	8422370522265	148	53106	8422370531069	242
51550	8422370515502	53	51825	8422370518251	61	52232	8422370522326	148	53107	8422370531076	242
51553	8422370515533	52	51828	8422370518282	45	52240	8422370522401	148	53108	8422370531083	242
51554	8422370515540	53	51829	8422370518299	61	52242	8422370522425	148	53109	8422370531090	242
51600	8422370516004	141	51830	8422370518305	44	52250	8422370522500	148	53110	8422370531106	186
51601	8422370516011	141	51833	8422370518336	61	52252	8422370522524	148	53111	8422370531113	186
51618	8422370516189	64	51834	8422370518343	44	53007	8422370530079	160	53112	8422370531120	184
51620	8422370516202	64	51837	8422370518374	61	53010	8422370530109	160	53113	8422370531137	184
51621	8422370516219	66	51838	8422370518381	44	53018	8422370530185	156	53115	8422370531151	213
51622	8422370516226	64	51840	8422370518404	45	53020	8422370530208	156	53116	8422370531168	184
51623	8422370516233	66	51841	8422370518411	44	53053	8422370530536	160	53117	8422370531175	184
51624	8422370516240	64	51844	8422370518442	45	53055	8422370530550	160	53120	8422370531205	227
51625	8422370516257	66	51845	8422370518459	44	53056	8422370530567	160	53125	8422370531250	183
51626	8422370516264	64	51848	8422370518480	45	53057	8422370530574	160	53176	8422370531762	205

Referencia / Reference / Référence / Arkitel

Ref.	EAN	Pág.									
53178	8422370531786	205	53357	8422370533575	159	53655	8422370536552	178	53997	8422370539973	188
53180	8422370531809	205	53360	8422370533605	159	53660	8422370536606	178	54696	8422370546964	162
53182	8422370531823	205	53362	8422370533629	159	53661	8422370536613	178	54698	8422370546988	162
53201	8422370532011	218	53364	8422370533643	159	53665	8422370536651	178	54700	8422370547008	162
53202	8422370532028	218	53366	8422370533667	159	53666	8422370536668	178	54702	8422370547022	162
53203	8422370532035	218	53368	8422370533681	159	53670	8422370536705	178	54716	8422370547169	162
53204	8422370532042	218	53370	8422370533704	159	53675	8422370536750	178	54720	8422370547206	163
53220	8422370532202	189	53372	8422370533728	159	53676	8422370536767	178	54732	8422370547329	163
53221	8422370532219	189	53382	8422370533827	158	53677	8422370536774	178	54752	8422370547527	163
53225	8422370532257	188	53384	8422370533841	158	53678	8422370536781	178	54754	8422370547541	163
53230	8422370532301	188	53386	8422370533865	158	53708	8422370537085	159	54761	8422370547619	163
53235	8422370532356	188	53396	8422370533964	160	53710	8422370537108	159	54790	8422370547909	164
53240	8422370532400	188	53514	8422370535142	158	53712	8422370537122	159	54794	8422370547947	165
53245	8422370532455	188	53516	8422370535166	158	53714	8422370537146	159	55010	8422370550107	237
53246	8422370532462	188	53518	8422370535180	158	53716	8422370537160	159	55028	8422370550282	170
53247	8422370532479	188	53520	8422370535203	158	53725	8422370537252	183	55040	8422370550404	232
53248	8422370532486	188	53523	8422370535234	158	53730	8422370537306	183	55041	8422370550411	232
53330	8422370533308	158	53525	8422370535258	158	53735	8422370537351	183	55042	8422370550428	232
53332	8422370533322	158	53531	8422370535319	158	53914	8422370539140	159	55043	8422370550435	232
53334	8422370533346	158	53536	8422370535364	158	53916	8422370539164	159	55044	8422370550442	232
53336	8422370533360	158	53610	8422370536101	205	53919	8422370539195	159	55045	8422370550459	232
53338	8422370533384	158	53612	8422370536125	205	53922	8422370539225	159	55050	8422370550503	236
53340	8422370533407	158	53614	8422370536149	205	53925	8422370539256	159	55054	8422370550541	301
53342	8422370533421	158	53616	8422370536163	205	53972	8422370539720	188	55055	8422370550558	301
53344	8422370533445	158	53618	8422370536187	205	53974	8422370539744	188	55056	8422370550565	301
53346	8422370533469	158	53624	8422370536248	205	53976	8422370539768	188	55057	8422370550572	301
53350	8422370533506	159	53640	8422370536408	183	53978	8422370539782	188	55058	8422370550589	301
53351	8422370533513	159	53641	8422370536415	183	53990	8422370539904	213	55059	8422370550596	301
53352	8422370533520	159	53643	8422370536439	183	53991	8422370539911	188	55060	8422370550602	301
53354	8422370533544	159	53645	8422370536453	183	53995	8422370539959	188	55061	8422370550619	301
53355	8422370533551	159	53646	8422370536460	183	53996	8422370539966	213	55062	8422370550626	301

Referencia / Reference / Référence / Arkittel

Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.
55063	8422370550633	301	55220	8422370552200	237	56061	8422370560618	220	59079	8422370590790	174
55064	8422370550640	301	55230	8422370552309	237	56063	8422370560632	220	59080	8422370590806	176, 222
55065	8422370550657	301	55231	8422370552316	234	56065	8422370560656	220	59081	8422370590813	174
55066	8422370550664	301	55250	8422370552507	236	58043	8422370580432	267	59082	8422370590820	176, 222
55070	8422370550701	192	55261	8422370552613	236	58045	8422370580456	267	59084	8422370590844	176, 222
55071	8422370550718	233	55280	8422370552804	204	59006	8422370590066	221	59088	8422370590882	224
55072	8422370550725	233	55309	8422370553092	204	59007	8422370590073	221	59089	8422370590899	170
55073	8422370550732	233	55312	8422370553122	204	59014	8422370590141	231	59091	8422370590912	170
55074	8422370550749	233	55314	8422370553146	204	59015	8422370590158	170	59092	8422370590929	230
55080	8422370550800	236	55316	8422370553160	204	59016	8422370590165	231	59095	8422370590950	170
55085	8422370550855	236	55318	8422370553184	204	59017	8422370590172	170	59097	8422370590974	170
55090	8422370550909	301	55319	8422370553191	204	59018	8422370590189	231	59099	8422370590998	170
55091	8422370550916	301	55320	8422370553207	204	59019	8422370590196	170	59101	8422370591018	240
55092	8422370550923	301	55322	8422370553221	204	59043	8422370590431	170	59102	8422370591025	240
55103	8422370551036	226	55324	8422370553245	204	59045	8422370590455	170	59103	8422370591032	240
55104	8422370551043	226	55326	8422370553269	204	59047	8422370590479	170	59105	8422370591056	240
55108	8422370551081	226	55350	8422370553504	204	59049	8422370590493	170	59106	8422370591063	241
55110	8422370551104	237	55380	8422370553801	204	59054	8422370590547	176	59107	8422370591070	240
55150	8422370551500	236	55410	8422370554105	237	59056	8422370590561	176	59117	8422370591179	241
55180	8422370551807	236	55420	8422370554204	237	59060	8422370590608	224	59150	8422370591506	239
55185	8422370551852	236	55430	8422370554303	237	59062	8422370590622	224	59151	8422370591513	239
55189	8422370551890	302	55440	8422370554402	237	59068	8422370590684	224	59152	8422370591520	239
55191	8422370551913	302	55441	8422370554419	237	59070	8422370590707	176, 222	59153	8422370591537	239
55192	8422370551920	302	55442	8422370554426	237	59072	8422370590721	176, 222	59154	8422370591544	239
55193	8422370551937	302	55450	8422370554501	237	59074	8422370590745	176, 222	59155	8422370591551	239
55194	8422370551944	302	55451	8422370554518	237	59075	8422370590752	174	59157	8422370591575	239
55195	8422370551951	302	55452	8422370554525	237	59076	8422370590769	176, 222	59187	8422370591872	224
55196	8422370551968	302	55460	8422370554600	237	59077	8422370590776	174	59188	8422370591889	224
55197	8422370551975	302	55470	8422370554709	237	59078	8422370590783	176, 222	59189	8422370591896	224
55198	8422370551982	57, 132	56003	8422370560038	220	59079	8422370590790	174	59190	8422370591902	224
55210	8422370552101	237	56007	8422370560076	220						

Referencia / Reference / Référence / Arkitel

Ref.	EAN	Pág.									
59199	8422370591995	170	60104	8422370601045	132	60204	8422370602042	132	60544	8422370605449	131
59211	8422370592114	238	60105	8422370601052	142	60206	8422370602066	132	60546	8422370605463	131
59248	8422370592480	230	60106	8422370601069	132	60208	8422370602080	132	60548	8422370605487	131
59249	8422370592497	230	60107	8422370601076	142	60210	8422370602103	132	60550	8422370605500	131
59250	8422370592503	170	60108	8422370601083	132	60217	8422370602172	138	60552	8422370605524	131
59251	8422370592510	231	60109	8422370601090	142	60218	8422370602189	139	60554	8422370605548	131
59252	8422370592527	231	60110	8422370601106	132	60219	8422370602196	139	60614	8422370606149	130
59254	8422370592541	231	60111	8422370601113	142	60246	8422370602462	133	60616	8422370606163	130
59270	8422370592701	175	60113	8422370601137	142	60248	8422370602486	133	60618	8422370606187	130
59271	8422370592718	174	60115	8422370601151	142	60250	8422370602509	133	60620	8422370606200	130
59272	8422370592725	174	60118	8422370601182	138	60251	8422370602516	133	60622	8422370606224	130
59280	8422370592800	225	60142	8422370601427	134	60252	8422370602523	133	60624	8422370606248	130
59282	8422370592824	225	60144	8422370601441	134	60314	8422370603148	135	60644	8422370606446	131
59290	8422370592909	224	60145	8422370601458	135	60316	8422370603162	135	60646	8422370606460	131
59351	8422370593517	250	60146	8422370601465	135	60318	8422370603186	135	60648	8422370606484	131
59352	8422370593524	250	60147	8422370601472	134	60320	8422370603209	135	60650	8422370606507	131
59410	8422370594101	190	60148	8422370601489	134	60322	8422370603223	135	60652	8422370606521	131
59412	8422370594125	190	60158	8422370601588	134	60324	8422370603247	135	60654	8422370606545	131
59414	8422370594149	190	60160	8422370601601	134	60328	8422370603285	135	60716	8422370607160	130
60041	8422370600413	269	60162	8422370601625	134	60400	8422370604008	132	60718	8422370607184	130
60051	8422370600512	133	60163	8422370601632	134	60402	8422370604022	132	60720	8422370607207	130
60052	8422370600529	133	60164	8422370601649	134	60404	8422370604046	132	60724	8422370607245	130
60053	8422370600536	133	60168	8422370601687	134	60406	8422370604060	132	60746	8422370607467	131
60054	8422370600543	133	60191	8422370601915	133	60408	8422370604084	132	60748	8422370607481	131
60072	8422370600727	133	60193	8422370601939	133	60410	8422370604107	132	60750	8422370607504	131
60074	8422370600741	133	60195	8422370601953	133	60514	8422370605142	130	60754	8422370607542	131
60076	8422370600765	133	60197	8422370601977	133	60516	8422370605166	130	60814	8422370608143	128
60078	8422370600789	133	60198	8422370601984	132	60518	8422370605180	130	60816	8422370608167	128
60080	8422370600802	133	60199	8422370601991	133	60520	8422370605203	130	60818	8422370608181	128
60100	8422370601007	132	60200	8422370602004	132	60522	8422370605227	130	60820	8422370608204	128
60102	8422370601021	132	60202	8422370602028	132	60524	8422370605241	130	60822	8422370608228	128

Referencia / Reference / Référence / Arkitel

Ref.	EAN	Pág.									
60824	8422370608242	128	61020	8422370610207	221	61182	8422370611822	263	61326	8422370613260	193
60834	8422370608341	128	61023	8422370610238	219	61183	8422370611839	258	61328	8422370613284	193
60836	8422370608365	128	61030	8422370610306	195	61184	8422370611846	263	61329	8422370613291	193, 248
60838	8422370608389	128	61031	8422370610313	195	61185	8422370611853	260	61462	8422370614625	168
60840	8422370608402	128	61036	8422370610368	218	61186	8422370611860	263	61463	8422370614632	168
60842	8422370608426	128	61037	8422370610375	218	61187	8422370611877	255	61468	8422370614687	168
60844	8422370608440	128	61038	8422370610382	218	61188	8422370611884	263	61470	8422370614700	168
60856	8422370608563	128	61050	8422370610504	244	61189	8422370611891	255	61706	8422370617060	199
60858	8422370608587	128	61061	8422370610610	194	61190	8422370611907	258	61708	8422370617084	197
60860	8422370608600	128	61062	8422370610627	194	61201	8422370612010	260	61711	8422370617114	199
60864	8422370608648	128	61063	8422370610634	194	61202	8422370612027	260	61712	8422370617121	199
60874	8422370608747	129	61114	8422370611143	267	61203	8422370612034	259	61714	8422370617145	199
60876	8422370608761	129	61117	8422370611174	265	61204	8422370612041	259	61716	8422370617169	196
60878	8422370608785	129	61120	8422370611204	267	61206	8422370612065	260	61717	8422370617176	196
60880	8422370608808	129	61124	8422370611242	267	61207	8422370612072	261	62016	8422370620169	50
60882	8422370608822	129	61134	8422370611341	262	61209	8422370612096	255	62018	8422370620183	50
60884	8422370608846	129	61135	8422370611358	262	61213	8422370612133	258	62020	8422370620206	50
60944	8422370609447	129	61143	8422370611433	266	61215	8422370612157	260	62022	8422370620220	50
60946	8422370609461	129	61144	8422370611440	263	61218	8422370612188	254	62024	8422370620244	50
60948	8422370609485	129	61146	8422370611464	263	61219	8422370612195	254	62026	8422370620268	50
60950	8422370609508	129	61155	8422370611556	262	61220	8422370612201	227	62028	8422370620282	50
60952	8422370609522	129	61156	8422370611563	262	61222	8422370612225	227	62030	8422370620305	50
60954	8422370609546	129	61158	8422370611587	252	61224	8422370612249	227	62032	8422370620329	50
60966	8422370609669	129	61161	8422370611617	258	61230	8422370612300	245	62116	8422370621166	50
60968	8422370609683	129	61167	8422370611679	261	61231	8422370612317	245	62118	8422370621180	50
60970	8422370609706	129	61168	8422370611686	134	61232	8422370612324	244	62120	8422370621203	50
60974	8422370609744	129	61169	8422370611693	258	61233	8422370612331	244	62122	8422370621227	50
60990	8422370609904	268	61177	8422370611778	252	61235	8422370612355	244	62124	8422370621241	50
60995	8422370609959	268	61179	8422370611792	252	61240	8422370612409	245	62126	8422370621265	50
61010	8422370610108	193	61180	8422370611808	255	61242	8422370612423	266	62128	8422370621289	50
61011	8422370610115	193	61181	8422370611815	255	61250	8422370612508	245	62130	8422370621302	50

Referencia / Reference / Référence / Arkitel

Ref.	EAN	Pág.									
62132	8422370621326	50	65026	8422370650265	80	65422	8422370654225	84	65564	8422370655642	39
62216	8422370622163	51	65027	8422370650272	85	65424	8422370654249	84	65565	8422370655659	39
62224	8422370622248	51	65028	8422370650289	82	65467	8422370654676	41	65568	8422370655680	38
62228	8422370622286	51	65029	8422370650296	82	65468	8422370654683	41	65569	8422370655697	38
62232	8422370622323	51	65031	8422370650319	80	65469	8422370654690	41	65570	8422370655703	38
62316	8422370623160	51	65032	8422370650326	82	65470	8422370654706	41	65571	8422370655710	38
62320	8422370623207	50	65036	8422370650364	82	65471	8422370654713	41	65572	8422370655727	38
62324	8422370623245	50	65041	8422370650418	82	65472	8422370654720	41	65573	8422370655734	38
62328	8422370623283	50	65043	8422370650432	82	65473	8422370654737	41	65574	8422370655741	38
62332	8422370623320	50	65066	8422370650661	268	65474	8422370654744	41	65575	8422370655758	38
62816	8422370628165	51	65118	8422370651187	80	65475	8422370654751	41	65576	8422370655765	38
62818	8422370628189	51	65119	8422370651194	80	65476	8422370654768	41	65577	8422370655772	38
62820	8422370628202	51	65122	8422370651224	80	65477	8422370654775	39	65578	8422370655789	38
62822	8422370628226	51	65126	8422370651262	80	65478	8422370654782	39	65579	8422370655796	38
62824	8422370628240	51	65128	8422370651286	82	65479	8422370654799	39	65580	8422370655802	38
62826	8422370628264	51	65129	8422370651293	82	65480	8422370654805	39	65597	8422370655970	26
62828	8422370628288	51	65130	8422370651309	80	65481	8422370654812	39	65598	8422370655987	26
62830	8422370628301	51	65132	8422370651323	82	65482	8422370654829	39	65599	8422370655994	26
62832	8422370628325	51	65136	8422370651361	82	65483	8422370654836	39	65600	8422370656007	26
63118	8422370631189	84	65140	8422370651408	82	65484	8422370654843	39	65601	8422370656014	26
64018	8422370640181	85	65216	8422370652160	81	65485	8422370654850	39	65602	8422370656021	26
64024	8422370640242	80	65218	8422370652184	81	65486	8422370654867	39	65603	8422370656038	26
64034	8422370640341	82	65219	8422370652191	85	65487	8422370654874	39	65604	8422370656045	26
64114	8422370641140	80	65220	8422370652207	156	65488	8422370654881	39	65605	8422370656052	26
64118	8422370641188	84	65226	8422370652269	83	65489	8422370654898	39	65607	8422370656076	26
64124	8422370641249	82	65318	8422370653181	84	65490	8422370654904	39	65609	8422370656090	26
65018	8422370650180	80	65320	8422370653204	84	65491	8422370654911	39	65611	8422370656113	26
65019	8422370650197	80	65338	8422370653389	84	65492	8422370654928	39	65613	8422370656137	26
65020	8422370650203	80	65394	8422370653945	28	65561	8422370655611	39	65616	8422370656168	29
65022	8422370650227	80	65398	8422370653983	28	65562	8422370655628	39	65620	8422370656205	29
65025	8422370650258	82	65420	8422370654201	84	65563	8422370655635	39	65621	8422370656212	26

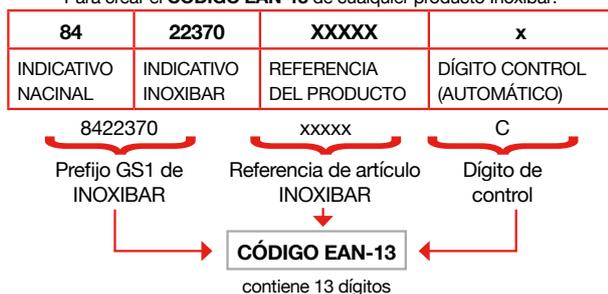
Referencia / Reference / Référence / Arkittel

Ref.	EAN	Pág.									
65622	8422370656229	26	65679	8422370656793	27	65721	8422370657219	32	65807	8422370658070	28
65623	8422370656236	26	65680	8422370656809	27	65722	8422370657226	33	65808	8422370658087	28
65624	8422370656243	29	65681	8422370656816	27	65723	8422370657233	32	65811	8422370658117	28
65625	8422370656250	26	65683	8422370656830	27	65724	8422370657240	33	65812	8422370658124	28
65626	8422370656267	26	65685	8422370656854	27	65725	8422370657257	32	65813	8422370658131	28
65627	8422370656274	26	65687	8422370656878	27	65726	8422370657264	33	65814	8422370658148	85
65628	8422370656281	26	65689	8422370656892	27	65727	8422370657271	32	65818	8422370658186	85
65629	8422370656298	26	65691	8422370656915	31	65728	8422370657288	33	65819	8422370658193	85
65631	8422370656311	26	65692	8422370656922	31	65729	8422370657295	32	65918	8422370659183	268
65633	8422370656335	26	65693	8422370656939	31	65731	8422370657318	32	65923	8422370659237	268
65635	8422370656359	26	65695	8422370656953	31	65732	8422370657325	33	65974	8422370659749	85
65636	8422370656366	26	65697	8422370656977	31	65736	8422370657363	33	65975	8422370659756	142
65637	8422370656373	26	65698	8422370656984	30	65740	8422370657400	33	65976	8422370659763	85
65638	8422370656380	29	65699	8422370656991	27	65742	8422370657424	32	65977	8422370659770	142
65640	8422370656403	29	65700	8422370657004	30	65746	8422370657462	32	65978	8422370659787	85
65644	8422370656441	29	65701	8422370657011	31	65749	8422370657493	32	65979	8422370659794	142
65649	8422370656496	27	65702	8422370657028	31	65750	8422370657509	33	65980	8422370659800	85
65650	8422370656502	27	65703	8422370657035	31	65753	8422370657530	32	65981	8422370659817	142
65651	8422370656519	27	65705	8422370657059	31	65754	8422370657547	33	65982	8422370659824	85
65652	8422370656526	27	65707	8422370657073	31	65755	8422370657554	32	65983	8422370659831	142
65653	8422370656533	27	65708	8422370657080	31	65756	8422370657561	33	65984	8422370659848	85
65655	8422370656557	27	65709	8422370657097	31	65757	8422370657578	32	65985	8422370659855	142
65656	8422370656564	27	65711	8422370657110	31	65758	8422370657585	33	65986	8422370659862	85
65657	8422370656571	27	65712	8422370657127	31	65759	8422370657592	32	65988	8422370659886	85
65659	8422370656595	27	65713	8422370657134	31	65768	8422370657684	28	65990	8422370659909	85
65661	8422370656618	27	65714	8422370657141	31	65801	8422370658018	28	65992	8422370659923	85
65663	8422370656632	27	65715	8422370657158	31	65802	8422370658025	28	66018	8422370660189	80
65665	8422370656656	27	65716	8422370657165	31	65803	8422370658032	28	66020	8422370660202	80
65666	8422370656663	27	65718	8422370657189	33	65804	8422370658049	28	66025	8422370660257	82
65670	8422370656700	27	65719	8422370657196	32	65805	8422370658056	28	66028	8422370660288	82
65677	8422370656779	27	65720	8422370657202	33	65806	8422370658063	28	66118	8422370661186	80

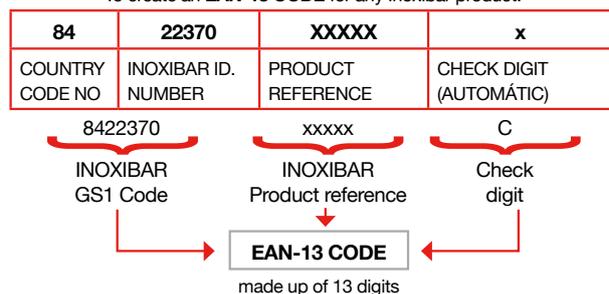
Referencia / Reference / Référence / Arkitel

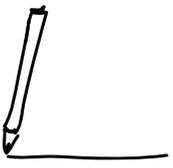
Ref.	EAN	Pág.									
66128	8422370661285	82	67140	8422370671406	28	67632	8422370676326	154	68118	8422370681184	80
66218	8422370662183	81	67141	8422370671413	30	67633	8422370676333	154	68128	8422370681283	82
66222	8422370662220	81	67142	8422370671420	28	67634	8422370676340	154	68218	8422370682181	81
66226	8422370662268	81	67144	8422370671444	28	67721	8422370677217	152	68228	8422370682280	83
66228	8422370662282	83	67148	8422370671482	82	67722	8422370677224	152	68818	8422370688183	85
66230	8422370662305	81	67218	8422370672182	81	67723	8422370677231	152	68820	8422370688206	85
66232	8422370662329	83	67228	8422370672281	83	67731	8422370677316	152	69018	8422370690186	80
66236	8422370662367	83	67513	8422370675138	155	67732	8422370677323	152	69020	8422370690209	80
66240	8422370662404	83	67515	8422370675152	155	67733	8422370677330	152	69025	8422370690254	82
66242	8422370662428	83	67519	8422370675190	155	67737	8422370677378	152	69118	8422370691183	80
66818	8422370668185	85	67523	8422370675237	155	67738	8422370677385	152	69128	8422370691282	82
67018	8422370670188	80	67527	8422370675275	155	67739	8422370677392	152	69218	8422370692180	81
67020	8422370670201	80	67528	8422370675282	155	67740	8422370677408	152	69818	8422370698182	85
67022	8422370670225	140	67529	8422370675299	157	67742	8422370677422	152	70932	8422370709321	26
67024	8422370670249	140	67531	8422370675312	155	67743	8422370677439	152	70933	8422370709338	27
67025	8422370670256	82	67532	8422370675329	155	67751	8422370677514	152	70936	8422370709369	26
67026	8422370670263	140	67533	8422370675336	157	67761	8422370677613	152	70937	8422370709376	27
67028	8422370670287	82	67535	8422370675350	155	67762	8422370677620	152	70940	8422370709406	26
67118	8422370671185	80	67536	8422370675367	155	67763	8422370677637	152	70941	8422370709413	27
67134	8422370671345	30	67537	8422370675374	157	68018	8422370680187	80	90168	8422370901688	174
67136	8422370671369	29	67628	8422370676289	154	68020	8422370680200	80	99077	8422370990774	227
67138	8422370671383	30	67629	8422370676296	154	68025	8422370680255	82			
67139	8422370671390	28	67630	8422370676302	154	68028	8422370680286	82			

Para crear el **CÓDIGO EAN-13** de cualquier producto Inoxibar:



To create an **EAN-13 CODE** for any Inoxibar product:





Repuestos

Spare parts
Pièces détachées
Ersatzteile

	Ref.	€
Mangos de repuesto · Manches de rechange Spare handles · handgriff	55090	4,61
Asas de repuesto · Poignées de rechange Spare ears · griffe	55091	4,61
Pomos y arandelas · Boutons et rondelles Knobs and washers · knopf /unterteil	55092	4,61
Filtro superior cafetera 4 tazas · Filtre supérieur pour cafetière 4 tasses Top filter for 4-cup coffeepot · Oberer Filter Kaffeemaschine 4 Tassen	55057	1,81
Filtro superior cafetera 6 tazas · Filtre supérieur pour cafetière 6 tasses Top filter for 6-cup coffeepot · Oberer Filter Kaffeemaschine 6 Tassen	55058	2,43
Filtro superior cafetera 10 tazas · Filtre supérieur pour cafetière 10 tasses Top filter for 10-cup coffeepot · Oberer Filter Kaffeemaschine 10 Tassen	55059	2,68
Filtro reductor cafetera 4 tazas · Filtre réducteur pour cafetière 4 tasses Restrictor filter for 4-cup coffeepot · Reduktionsfilter Kaffeemaschine 4 Tassen	55060	1,33
Filtro reductor cafetera 6 tazas · Filtre réducteur pour cafetière 6 tasses Restrictor filter for 6-cup coffeepot · Reduktionsfilter Kaffeemaschine 6 Tassen	55061	1,64
Filtro reductor cafetera 10 tazas · Filtre réducteur pour cafetière 10 tasses Restrictor filter for 10-cup coffeepot · Reduktionsfilter Kaffeemaschine 10 Tassenmaker	55062	1,81
Válvula suelta para cafeteras · Soupape seule pour cafetières Spare valve for coffeepots · Ventil für Kaffeemaschinen	55063	0,89
Cargador suelto cafetera 4 tazas · Filtre porte-café seul pour cafetière 4 tasses Spare pot for 4-cup coffeepot · Filterhalter Kaffeemaschine 4 Tassen	55064	4,06
Cargador suelto cafetera 6 tazas · Filtre porte-café seul pour cafetière 6 tasses Spare pot for 6-cup coffeepot · Filterhalter Kaffeemaschine 6 Tassen	55065	4,34
Cargador suelto cafetera 10 tazas · Filtre porte-café seul pour cafetière 10 tasses Spare pot for 10-cup coffeepot · Filterhalter Kaffeemaschine 10 Tassen	55066	4,54

301

Juntas

Joints
Rings
Gummidichtung

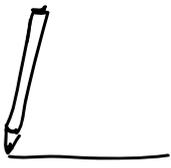
	Ref.	€
Dos juntas de silicona cafetera 4 tazas Two Silicone ring for 4-cup coffeepot Deux joint en silicone pour cafetière 4 tasses Zwei Silikondichtung kaffeemaschine 4 Tassen	55054	1,80
Dos Juntas de silicona cafetera 6 tazas Two silicone ring for 6-cup coffeepot Deux joint en silicone pour cafetière 6 tasses Zwei Silikondichtung Kaffeemaschine 6 Tassen	55055	2,11
Dos juntas de silicona cafetera 10 tazas Two silicone ring for 10-cup coffeepot Deux joint en silicone pour cafetière 10 tasses Zwei Silikondichtung Kaffeemaschine 10 Tassen	55056	2,34



Repuestos G-SOLA

G-SOLA spare parts
Pièces détachées G-SOLA
Ersatzteile G-SOLA

		Ref.	€	
	Junta silicona olla a presión G-Sola G-Sola pressure cooker silicone ring Joint silicone cocotte à pression G-Sola Deckeldichtung schnellkochtopf G-Sola	24cm	55189	12,95
	Junta silicona olla a presión G-Sola G-Sola pressure cooker silicone ring Joint silicone cocotte à pression G-Sola Deckeldichtung schnellkochtopf G-Sola	22cm	55191	11,41
	Asa lateral olla G-Sola G-Sola handle side poignee G-Sola Hinterer handgriff G-Sola		55192	6,82
	Válvula regulacion presion G-Sola Pressure reg. Valve G-Sola soupape regulation pression G-Sola Druckregelventil G-Sola		55193	14,85
	Valvula de seguridad G-Sola Safety valve G-Sola soupape de securite G-Sola Sicherheitsventil G-Sola		55194	9,56
	Sensor indicador de presión G-Sola Indicator valve G-Sola indicateur pression G-Sola Druckanzeiger G-Sola		55195	11,41
302	Mango superior G-Sola Upper handle G-Sola poignee de cuve G-Sola Schnellkochtopf griff oben G-Sola		55196	34,35
	Mango inferior G-Sola Lower handle G-Sola poignee inferieure G-Sola Schnellkochtopf griff unten G-Sola		55197	10,27
	Cesta perforada-colador + soporte Colander-strainer + sup Panier perforé-passoire + support gelochter Korb-Durchschlag + Ständer	altura 7,5cm	50217	10,85
	Cesta perforada-colador + soporte Colander-strainer + sup Panier perforé-passoire + support gelochter Korb-Durchschlag + Ständer	altura 4,5cm	50218	9,95
	Capuchón silicona G-Sola G-Sola silicona cap Capuchon en silicone G-Sola G-Sola-Silikonkappe G-Sola		55200	1,50
	Tapa de cristal Glass lid Couvercle verre Glasdeckel	22cm	55198	9,11
	Tapa de cristal Glass lid Couvercle verre Glasdeckel	24cm	65985	8,80



A series of horizontal dotted lines for writing, spanning the width of the page.



'No hay edad para cocinar con INOXIBAR'

'There is no age to cook with INOXIBAR'

***Mikel Pereira López, 0 años
years***



'No hay mejor arroz con leche que el que se hace con esta olla'

'There is no better rice pudding than the one made with this pot'

Angelina Tamargo, 92 años
years

¡50 AÑOS COCINANDO CON INOXIBAR!
50 YEARS COOKING WITH INOXIBAR!



Pasión

por la **cocina**

Passion for Cooking
Passion pour la Cuisine
Liebe zur Küche



Polígono Industrial de EITUA N°19
48240 Berriz (Bizkaia) - SPAIN
(+34) 946 82 48 75 - info@inoxibar.com



www.inoxibar.com

