

*Agnelli*  
SINCE 1907



HOSPITALITY  
PROFESSIONAL **2022**



*Agreffi*  
SINCE 1907

HOSPITALITY  
PROFESSIONAL **2022**





## La nuova corporate identity HO.RE.CA. del Gruppo Agnelli

**Agnelli Since 1907** è il marchio, creato dal **Gruppo Agnelli**, per promuovere la vendita di prodotti dedicati al comparto HO.RE.CA. e al Food service.

Comprende le aziende ed i prodotti di **Pentole Agnelli** e di **Fasa Pentole**, oltre che il catalogo **Agnelli Complements**, la realtà di formazione e in-formazione **Saps Agnelli Cooking Lab** e quella di comunicazione **#NONTOCCATEMILAPADELLA**.

**Agnelli Since 1907** è quindi il brand che identifica l'offerta commerciale del **Gruppo Agnelli** specializzata nella vendita di attrezzature professionali per l'**HO.RE.CA.**, nato per offrire prodotti di alta qualità, pratici e funzionali, dallo stile impeccabile, con un servizio professionale a 360°.

Prodotti specifici creati e ricercati da esperti del settore dedicati al mondo professionale e concepiti per lavori di alto stress di utilizzo.

*"Crediamo sia giunto il momento di rinnovare la nostra identità che negli anni è cresciuta molto - dice Angelo Agnelli - esprimendo il nostro valore professionale attuale, la nostra personalità e i valori delle nostre aziende riconosciute come affidabili, da parte dei professionisti della ristorazione e dell'accoglienza: Pentole Agnelli, Fasa Pentole e Agnelli Complements".*

*Il nuovo logo Agnelli Since 1907, continua Angelo Agnelli, riporta oltre che il cognome della mia famiglia, anche la data di fondazione della prima impresa e vuole trasmettere la grande eredità storica, oltre che la nostra reputazione ultracentenaria e la proiezione verso il futuro. Agnelli Since 1907 rappresenta il connubio perfetto tra professionalità, tradizione e innovazione, ed esprime la personalità dei diversi brands del Gruppo Agnelli che racchiude in sé, dedicati al comparto HO.RE.CA."*

*The new HO.RE.CA. corporate identity of the Agnelli Group.*

*Agnelli Since 1907 is the brand created by the Agnelli Group to promote its products designed for the HO.RE.CA. and Food Service area.*

*It includes the brands and the products of Pentole Agnelli and Fasa Pentole, as well as the Agnelli Complements catalogue, the Saps Agnelli Cooking Lab activities as well the #NONTOCCATEMILAPADELLA communication one.*

*Agnelli Since 1907 is the brand that identifies the Agnelli Group commercial offer focused on the HO.RE.CA. professional equipment selling, created to offer high quality, practical and functional products with an impeccable style and a 360° professional service. Products that have been created and searched by experts in this field, dedicated to the professional world and designed for a kind of use that requests a high level of stress.*

*"We think that the time to renew our identity has come, an identity that has grown a lot over the years - says Angelo Agnelli - expressing our current professional value, our personality and the values of our Companies recognized as reliable by the catering and hospitality professionals: Pentole Agnelli, Fasa Pentole and Agnelli Complements".*

*"The Agnelli Since 1907 new logo - continues Angelo Agnelli - includes the name of my family as well as the year of establishment of the first enterprise and wants to transmit its great historical legacy, as well as our ultra centenarian reputation and our orientation to the future. Agnelli Since 1907 represents the perfect link among professionalism, tradition and innovation, and expresses the personality of the different brands included in the Agnelli Group focused on the HO.RE.CA. market".*

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

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

Più di una formula di successo, una vera e propria filosofia che

Pentole Agnelli ha saputo affermare fin dai suoi esordi e che oggi, dopo oltre 110 anni, porta avanti perfezionandola.

Una storia lunga oltre un secolo.

Era il 1907, infatti, quando Baldassare Agnelli, capofila di Alluminio Agnelli, realizzò per la prima volta pentole professionali in alluminio. Un unico elemento alla base degli strumenti di cucina che dovevano abbagliare l'aristocrazia degli chef: l'ergonomia. L'azienda che rappresenta

l'eccellenza delle pentole professionali in Italia, per la sua naturale vocazione a produrre pentole in grado di soddisfare gli chef più esigenti, con le sue diverse collezioni di pentole risponde quindi in maniera naturale alla domanda sempre più crescente di appassionati e gourmet che cercano una pentola Agnelli per cimentarsi, con facilità e sapienza, in eccezionali preparazioni culinarie tra le mura domestiche.

Baldassare Agnelli, fondatore.



*Agnelli*  
SINCE 1907



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

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

*More than a successful formula, a philosophy that Pentole Agnelli has been able to affirm since its inception and that today, after more than 110 years, he carries on perfecting it. A history of over a century.*

*It was 1907, in fact, when Baldassare Agnelli, leader of Alluminio Agnelli, made professional pots in Aluminum for the first time. A single element behind the cooking tools that were supposed to dazzle the aristocracy chefs: ergonomics. The company that represents the excellence of professional pots in Italy, for the natural vocation to produce pots able to satisfy the most demanding chefs, with its different collections of Pots therefore responds naturally to the growing demand for enthusiasts and gourmets looking for an Agnelli pot to try, with ease and wisdom, in exceptional culinary home preparation.*

**PENTOLA "PROBLEM"**

**DISPARMA E FACILITÀ DI USO INVIDIABILE EXPERIMENTATA PRATICAMENTE**

**"PROBLEM"** è un prodotto di nuova concezione: pesante ma piuttosto sottile, dura, resistente al fuoco, non dilatante. **"PROBLEM"** non ha eguali per durata e facilius adattarsi.

**Modelli per pentole e per grandi recipienti**

**NUOVA LINEA** pentole, recipienti, fornelli

DISPARMA E FACILITÀ DI USO INVIDIABILE EXPERIMENTATA PRATICAMENTE

"PROBLEM" è un prodotto di nuova concezione: pesante ma piuttosto sottile, dura, resistente al fuoco, non dilatante. **"PROBLEM"** non ha eguali per durata e facilius adattarsi.

*Agnelli*  
SINCE 1907

PENTOLE  
AGNELLI  
INDUCTION  
MADE IN ITALY

Tutte le collezioni di Pentole Agnelli sono ancora oggi contraddistinte da una lavorazione artigianale, per rispondere alle richieste e ai desideri dei fruitori professionisti esigenti.

Oggi Baldassare Agnelli e il figlio Angelo, rispettivamente terza e quarta generazione della famiglia alla guida dell'azienda, parlando della pentola ne descrivono la sua filosofia *"Per noi dietro la pentola c'è tutto. C'è il presente, c'è il futuro, ma soprattutto c'è la nostra storia. Un'azienda che ha oltre un secolo di storia, siamo nati insieme alla ristorazione italiana"*.

E continua Angelo *"Negli anni abbiamo seguito e accompagnato gli chef adattando gli strumenti di cottura alle esigenze della ristorazione. Insomma nel mondo della ristorazione non ci sentiamo solo partner ma anche e soprattutto complici"*.

*All Pentole Agnelli's collections are identified by an artisanal manufacture in order to reply to the requests and wishes of the most demanding professional users. Today Baldassare Agnelli and his son Angelo, third and fourth generation of the family that runs the Company respectively, talk about the pot and describe its philosophy: "For us the pot means everything. It's the present, the future and our history above all. A Company with a history longer than 100*

*years, we were born together with the Italian food service". Angelo continues: "We followed the chefs over the years, tailoring the cooking instruments to the needs of the food service. We feel not only partners but accomplices of the food service world".*

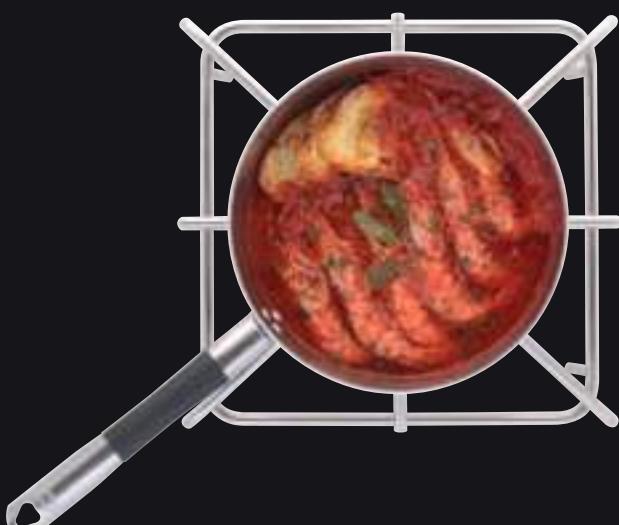


## Tradizione e innovazione

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

### *Tradition and innovation*

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



*Agnelli*  
SINCE 1907



## Il Museo della Pentola

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

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





### *The cookware museum*



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

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



# #NONTOCATEMILAPADELLA

## Il primo presidio “pro-food”

Cucinare è una scienza, è arte, è maestria, a volte anche una fatica, ma soprattutto è cultura. #NONTOCATEMILAPADELLA è un'idea di Pentole Agnelli che per dare peso ed identità culturale all'arte di cucinare ha fatto nascere questo movimento d'avanguardia, e non nostalgico come qualcuno potrebbe pensare. E la Padella è lo strumento di cottura “Presidio”, icona della nostra identità di cucina Made in Italy, preso come riferimento per dare maggior valore a tutto ciò.

La padella infatti è l' oggetto iconico del gesto antico dello “spadellamento” che i professionisti del settore, ma non solo, compiono quotidianamente durante la preparazione della maggior parte di ricette. Spadellare è quindi il gesto che più di tutti definisce la cucina italiana e la padella è il luogo dove si stipula la prima alleanza fra il cuoco, il cibo e il fuoco. Un gesto che se ci pensiamo bene però, è anche tra i più abusati oggi giorno e proposto quasi sempre in maniera molto “banale” sia dalla miriade di format televisivi, e non, dedicati alla cucina, sia durante i cosiddetti “cooking show” gestiti dal primo attore - show man - ricco solo di celebrità. Ma la padella è anche lo strumento più attaccato dalle mode commerciali che una volta la vogliono rivestita di ceramica, una volta in pietra, una volta col manico corto, un'altra con il manico lungo, il più delle volte marchiate Made in Italy, per dare valore a cose che di Made in Italy hanno solo la forza commerciale.

Da qui l'hashtag #NONTOCATEMILAPADELLA e il suo manifesto che conta numerosissime adesioni, fra cui spiccano quella di importanti cuochi anche delle maggiori associazioni professionali di categoria, oltre che di produttori di cibo di qualità Made in Italy, personaggi del mondo della cultura, giornalisti ed opinion leader. Tutti uniti dall'hashtag #NONTOCATEMILAPADELLA per ribadire che la cucina italiana, sempre più al centro dell'attenzione dei media non solo italiani ma anche internazionali, dev'essere tutelata con le sue eccellenze e la sua grandiosa tradizione.

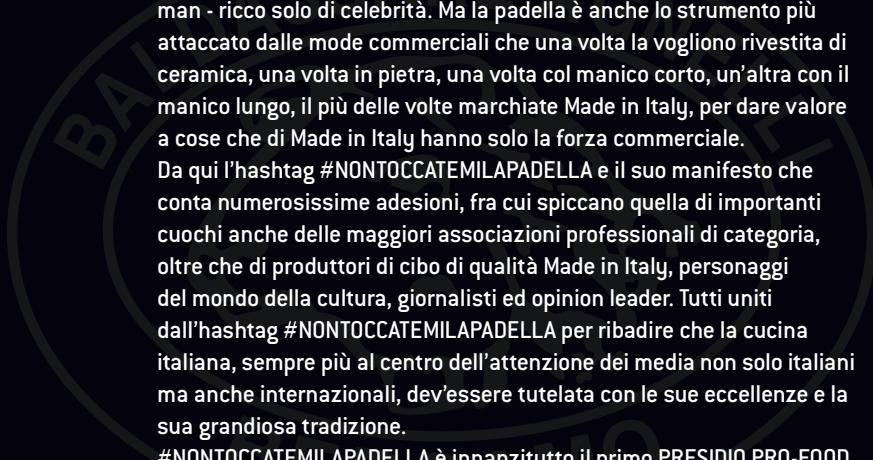
#NONTOCATEMILAPADELLA è innanzitutto il primo PRESIDIO PRO-FOOD per garantire il rispetto del lento e sicuro cucinare italiano. La pietanza non si completa nella scelta degli ingredienti, ma nella loro cottura. Saper scegliere il corretto strumento per la trasformazione del cibo significa rispettare e accudire le materie prime. La prima regola della cucina riguarda proprio la loro tutela e la loro esaltazione, tutto passa dall'interazione, tutto passa dallo strumento di cottura. #NONTOCATEMILAPADELLA, è l'inno alla nostra arte culinaria, il manifesto per la cultura e la gioia condivisa del cibo.

## *The first “pro-food” presidium*

*Cooking is a science, it is art, it is mastery, sometimes even a struggle, but above all it is culture.*

*#NONTOCATEMILAPADELLA is an idea of Pentole Agnelli that gave birth to this avant-garde movement to give importance and cultural identity to the art of cooking, not as nostalgically as anyone might think. The Pan is the master cooking tool, the icon of our made in Italy kitchen identity, taken as a reference to give greater value to all this. The pan is in fact the iconic object of the gesture of the “spreading” that professionals in the sector, but not only, carry out daily during the preparation of most recipes. Spadellare is therefore the gesture that most of all defines Italian cuisine and the pan is the place where the first alliance between the chef, the food and the fire is made. A gesture that is also among the most abused today and proposed almost always in a very “banal” way both from the myriad of television formats dedicated to cooking, and during the so-called “cooking shows” run by the first show man. But the pan is even the most attached instrument by commercial fashions that once want it covered with ceramics, once in stone, once with a short handle, another with a long handle, most often marked as Made in Italy to give value to things that only wants to have the commercial strength by the Made in Italy status. Hence the hashtag #NONTOCATEMILAPADELLA and its manifesto which has a large number of accessions, among which stand out the of important chefs also of the major professional associations of the trade as well as of producers of quality Made in Italy food, figures from the world of culture, journalists and opinion leaders. All united by the hashtag #NONTOCATEMILAPADELLA to reaffirm that Italian cuisine, increasingly at the heart of the attention of the Italian and International media, must be protected with its excellence and its great tradition. #NONTOCATEMILAPADELLA is foremost the first PRO-FOOD PRESIDIO to ensure compliance with slow and safe Italian cooking. The dish is not completed in the choice of ingredients, but also in their cooking. Know how to choose the right tool means respecting and caring for raw materials. The first rule of the kitchen concerns precisely their protection and their exaltation, everything passes from interaction, everything passes from the cooking tool.*

*#NONTOCATEMILAPADELLA is the ode to our culinary art, the manifesto for culture and shared food joy.*



# MANIFESTO dedicato all'attrezzo, alleato d'eccellenza in cucina, sintesi della fatica, della tecnica, della scienza, della capacità di trasformare il cibo e dare gusto.

In una società in cui si conosce il prezzo di ogni cosa e il valore di nessuna, anche una fatica ed una gioia umana antichissima come la cucina rischia di essere ridotta miseramente in cifre.

I progressi tecnologici poco possono influire sul cuore di un antico lavoro dell'uomo che resta tra i più pregnanti nel suo rapporto tra cultura e cibo: la cucina infatti ha bisogno della cultura per donare piacere a tavola.

Ma la tavola richiede un atto di fede da parte di chi cucina.

E "spadellare" è un atto di fede ma anche un gesto di grande cultura.

È il primo gesto, che stipula l'alleanza tra la terra e il fuoco, ed è il gesto che ogni cuoco svolge quotidianamente con la padella per trasformare la materia in cibo.

- La Padella è simbolo della sapienza in cucina e insieme della cultura e dell'agire del cuoco in armonia con il cibo.
- La Padella è complice di ogni cuoco in cucina: è originale, sinuosa, maneggevole, versatile, semplice e fedele.
- La Padella rispetta il cibo e non lo violenta, anzi lo custodisce e protegge il lento e sicuro cucinare.
- La Padella è cultura, esalta la tavola e le sue declinazioni regionali.
- La Padella è origine, dà senso al cucinare e al sapore del cibo.
- La Padella è certezza e cambiamento, sempre affidabile e sempre pronta.
- La Padella è semplice e complessa, adatta alla cucina professionale e al focolare domestico.
- La Padella è tradizione e innovazione, è estro e tecnica.
- La Padella è lì a ricordarci la grandezza del cuoco e ad interpellare la sua sensibilità.
- La Padella predisponde il cibo ad una nuova armonia con altri elementi della natura.
- La Padella è sapienza perché dà sapore ai piatti, sa trasformarli, sa far emergere la qualità dei prodotti della terra.
- La Padella sa trasformare il cibo in cultura e gioia condivisa.
- La Padella insaporisce la cucina ed è un inno all'arte culinaria.





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

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

### I SEMINARI FORMATIVI

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

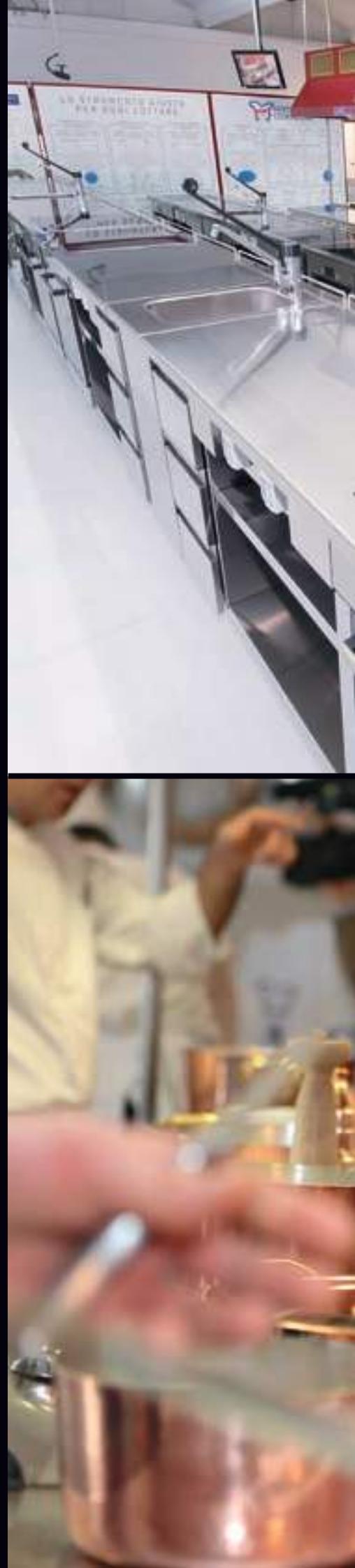
- visita in fabbrica, metodi di produzione;
  - visita esposizione museale, le radici storiche;
  - incontro didattico, dimostrazioni pratiche e analisi degli aspetti tecnici e legislativi.
- I corsi rivolti ai Gourmand e a tutti gli amanti del buon cucinare sono corsi pratici di 3 ore, ogni corso ha un massimo di 12 partecipanti, ogni partecipante ha una sua postazione con Piano di Lavoro, Piano cottura a induzione, Forno e realizza le ricette previste nel corso sotto la guida di Chef docenti affermati.

### AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE

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

### GLI EVENTI

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





## SAPS:

### *Baldassare Agnelli research center*

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

**SAPS Agnelli Cooking Lab** moves in this direction, with a focus aimed at cooking tools: analyzing their peculiarities, performance, compliance with standards and correct use.

#### TRAINING SEMINARS

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

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

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

#### PROFESSIONAL TRAINING COURSES

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

#### EVENTS.

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

*Agnelli*  
SINCE 1907



## Quale materiale state mettendo sul fuoco?

Ogni materiale fa da tramite tra il fuoco e l'alimento.

Tre le caratteristiche fondamentali: impermeabilità, resistenza alle alte temperature, conduttività termica.

Quest'ultima è essenziale: più un materiale ha una elevata conduttività (esempio: oro e argento, rame e alluminio), minore è il tempo impiegato per raggiungere la temperatura desiderata e migliore è la distribuzione uniforme del calore su tutte le superfici. Fondamentale per ogni cottura.

### *What material I put on the fire?*

*Each type of material used is a link between the fire and the food.*

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

Materiale / Material	Conducibilità / Conductivity W / m°K	Peso specifico / Specific gravity kg/dm³
Argento / Silver	420	10,5
Rame / Copper	392	8,9
Copper 3	320	8,9 / 2,7 / 7,8
Oro / Gold	295	16,7
Alluminio / Aluminium	225	2,7
Aluinox	190	7,8 / 2,7
Ferro / Iron	60	7,8
Ghisa / Cast iron	50	7,3
Acciaio Inox / Stainless steel	16	7,8
Pietra ollare / Soapstone	6,4	2,98

*Agnelli*  
SINCE 1907



## Siamo orgogliosi di vivere nelle vostre cucine.

Molte cose sono cambiate nel nostro modo di vedere la cucina, i principi nutrizionali e la sicurezza alimentare.

Ma di sicuro, la bellezza e la perfezione dei nostri strumenti contribuiscono alla riuscita di ogni cottura rispettandone la materia prima utilizzata.

Quante forme hanno le pentole?

La padella ("patellam" in latino) è la forma più famosa e diffusa, che si trasforma in tegame quando ha due manici, per poi divenire casseruola con le sponde alte o basse, e poi cocotte ovale dal coperchio ermetico.

Il grande paiolo si è fatto pentola quotidiana, delle più diverse forge; le cucine nazionali hanno decretato i loro stili, come la padella lionesca, la casseruola russa, la cocotte ovale, la sauteuse...

Le forme hanno seguito l'evoluzione dei piani cottura: dapprima erano a fiamma aperta, poi con fiamma governata, poi a piastra e oggi anche ad induzione.

E ogni forma di condurre il calore ha il suo metallo ed il suo "fondo" dedicato.

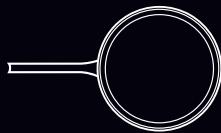
*Stars and shapes.*

*We're happy to live in your kitchen.*

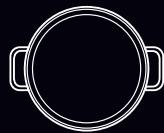
*A lot of things changed in our perception of the cooking world, the nutritional principles and the food security. Surely, the beauty and the perfection of our cooking instruments contribute to the success of every cooking respecting the food.*

*The pan ("patellam" in latin) is the most famous and known shape that can be transformed in an omelette pan with two handles and then in a saucierpot, a casserole pot or an oval pot. The big cauldron became a daily pot and the different national cuisines determined their styles like the lionesque pan, the Russian casserole, the oval cocotte, the sauteuse, ...*

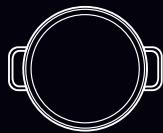
*The shapes had the same evolution of the cooktops: open flame before, then governed and on plate, today the induction. Each way of conducting heat has its metal and its dedicated bottom.*



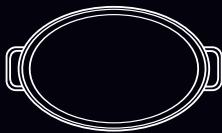
Casseruola alta  
a un manico



Casseruola alta  
a due maniglie



Casseruola bassa  
a due maniglie



Casseruola ovale



BRASARE - CUOCERE AL FORNO  
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE

Detta anche casseruola alla russa, ha un manico unico e lungo, ideale per tutte quelle preparazioni dirette da eseguire su fiamma o induzione. La versione a un manico è molto utilizzata per confezionare salse, tirare fondi, mescolare composti, confezionare creme. Sono maneggevoli e polivalenti e si prestano a diverse tipologie di cotture.

ALLUMINIO - RAME - ALUINOX  
ANTIADERENTE - COPPER 3 - GHISA  
ACCIAIO INOX - PIETRA OLLARE



BRASARE - CUOCERE AL FORNO  
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE

È molto utilizzata per confezionare salse, tirare fondi, mescolare composti, confezionare creme. Dotata di due maniglie ha una vasta gamma di misure, quelle che costituiscono poi una vera e propria batteria di cucina. Sono maneggevoli e polivalenti e si prestano a diverse tipologie di cotture.

ALLUMINIO - RAME - ALUINOX  
ANTIADERENTE - COPPER 3  
ACCIAIO INOX - PIETRA OLLARE - GHISA



BRASARE - CUOCERE AL FORNO  
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE  
MANTECARE

Chiamata anche rondeau, adatta per salse e creme che richiedono una rapida vaporizzazione. È molto utilizzata per confezionare salse, tirare fondi, mescolare composti, confezionare creme. Dotata di due maniglie ha una vasta gamma di misure, quelle che costituiscono poi una vera e propria batteria di cucina. Sono maneggevoli e polivalenti e si prestano a diverse tipologie di cotture.

ALLUMINIO - RAME - ALUINOX  
ANTIADERENTE - COPPER 3  
ACCIAIO INOX - GHISA



BRASARE - CUOCERE AL FORNO  
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE

Recipiente per forma e caratteristiche usato per cotture a fuoco dolce. La forma viene utilizzata per contenere determinati ingredienti che siano in simbiosi con la stessa. Ad esempio: arrosti, polli, faraone ecc. La praticità e la bellezza della forma consente l'utilizzo direttamente in tavola.

ALLUMINIO - RAME - ANTIADERENTE



Tegame



ARROSTIRE - BRASARE - STUFARE

Il Tegame è un tipo di strumento usato in cucina, affine alla casseruola bassa.

È caratterizzato da: fondo ampio, pareti non molto alte, due manici e può essere dotato di coperchio. Viene utilizzato per cotture che non richiedano la bollitura, in particolare per pietanze di carne e verdura.

ALLUMINIO - RAME - ALUINOX  
ANTIADERENTE - ACCIAIO INOX  
COPPER 3 - GHISA - PIETRA OLLARE



Padella  
dritta



CARAMELLARE - FRIGGERE -  
ARROSTIRE

Di forma circolare, ha un solo manico, bordi alti e dritti con fondo largo e piatto. Ideale per friggere. In alluminio garantisce un'omogenea distribuzione di calore. In base alle dimensioni possiamo impiegare quella in ferro per la cottura al salto di sostanze non ricche d'acqua e per friggere. La padella in alluminio antiaderente viene solitamente impiegata per una cucina espressa e veloce, per contorni brasati al burro. Una cucina che svolge un lavoro à la carte sicuramente dovrà adottare padelle del genere, è in assoluto lo strumento più duttile.

ALLUMINIO - FERRO - ALUINOX  
ANTIADERENTE - ACCIAIO INOX - RAME  
COPPER 3



Padella  
a saltare



CUOCERE AL SALTO - MANTECARE

Grazie al fondo stretto e all'angolatura ampia dello strumento di cottura permette, nella versione in alluminio nudo, di essere ottimale per cottura al salto di paste e per l'apertura di mitili. In alluminio antiaderente viene utilizzata per saltare verdure senza l'aggiunta di sostanze grasse. In alluminio ha il vantaggio di essere uno strumento molto leggero, ergonomico e di comodo e facile utilizzo.

ALLUMINIO - FERRO - ALUINOX  
ANTIADERENTE - RAME



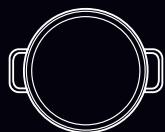
Padella  
a mantecare



CARAMELLARE - FRIGGERE  
CUOCERE AL SALTO - MANTECARE  
ARROSTIRE

Avendo bordi molto alti e svasati permette, in fase di mantecazione, l'incorporazione di aria nel saltare. Grazie al fondo stretto e all'angolatura ampia, nella versione in alluminio nudo, è ottimale per la cottura al salto di risotti. A differenza della padella a saltare garantisce una capienza maggiore grazie ai bordi alti.

ALLUMINIO - ANTIADERENTE



Pentola



AFFOGARE - BOLLIRE - SBIANCCHIRE  
MARINARE - SALAMOIE

Nella pentola sono posti liquidi da far bollire per molto tempo, per mantenere acqua bollente o brodi sempre a disposizione delle cucine. Difficilmente in essa si confezionano salse o si cucina qualcosa che non sia bollito.

ALLUMINIO - ACCIAIO INOX



Pesciera

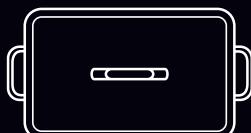


BOLLIRE - STUFARE  
CUOCERE AL FORNO E AL VAPORE

Deve essere leggera e maneggevole. Adatta per la cottura bollita, au bleu, affogatura, in court bouillon. Alcune sono adatte per la cottura al forno o brasata.

La griglia al suo interno permette anche la cottura dolce al vapore.

ALLUMINIO - RAME - ACCIAIO INOX



Rostiera



BRASARE - STUFARE - ARROSTIRE  
CUOCERE AL FORNO E AL VAPORE

È impiegata indifferentemente per cotture su piano o in forno. La brasiera, una rostiera che ha i bordi alti circa il doppio, permette la cottura di eccellenti brasati. Mentre la versione a bordi bassi, detta teglia, serve per la cottura in forno.

ALLUMINIO - RAME - ANTIADERENTE  
ACCIAIO INOX



Wok



FRIGGERE

È uno strumento di cottura che nella tradizione è completamente semisferico e costruito in ferro. Nella cucina moderna esiste con un piccolo fondo piano, necessario per adattarsi alle fonti di cottura tradizionali e in diversi materiali, rendendo lo strumento più polivalente e capace di gestire diverse tipologie di cottura. Ideale per cotture dinamiche e "violente". Consente di mantenere a lungo il calore nella versione in ferro.

ALLUMINIO - ANTIADERENTE - FERRO  
ACCIAIO INOX

## Lo strumento giusto per ogni cottura

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



*The right tool for every cooking*

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

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

## IL MATERIALE

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

## LA CONDUCIBILITÀ TERMICA

Dopo il Rame, e il Copper 3 l'Alluminio per alimenti, è in assoluto il miglior conduttore di calore tra i metalli utilizzati per fabbricare pentole. All'interno di un recipiente di Alluminio per alimenti i cibi cuociono alla medesima temperatura e le pareti non coperte dagli alimenti posti a cottura non si surriscaldano, impedendo così la carbonizzazione di spruzzi o residui di cibo che oltre ad alterare il gusto delle pietanze sono poco salutari. La sua capacità di condurre calore è pari a 225W/K. Un recipiente dotato di buona conduttività termica consente:

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

## PREGI

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



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

## THE MATERIAL

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

## THE HEAT AND THERMAL CONDUCTIVITY

*After Copper and Copper 3, Aluminum is the best heat conductor among the metals used to make cookwares. Inside Aluminum cookware (like the ones made by Agnelli's company) Food will be cooked at the same temperature without burning and turning too well done! That's very important because Food will maintain its taste and all its nutritional qualities. That's in a few words healthy food! Alu can conduct 225 W/K heat.*

*When you are cooking using a good conductor cookware:*

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

## VALUES

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

## LIMITI

- Limitazioni di utilizzo come da Decreto Ministeriale 18 aprile 2007 n° 76:
  - a. contatto breve: tempi inferiori alle 24 ore a temperatura non refrigerata;
  - b. contatto prolungato: tempi superiori alle 24 ore a temperatura refrigerata;
  - c. contatto prolungato: tempi superiori alle 24 ore a temperatura ambiente limitatamente agli alimenti riportati nell'allegato IV del regolamento.
  - d. evitare il contatto con cibi fortemente acidi e/o fortemente salati.

## CONSIGLI DI UTILIZZO

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

## CON L'ALLUMINIO NESSUNA ALLERGIA

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

## LIMITS

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

## ADVICES

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

## WITH ALUMINUM NO ALLERGIES AT ALL

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



*Agnelli*  
SINCE 1907

AGNELLI  
COOKWARE



PENTOLE AGNELLI  
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY



26

BBPRO

KAMADO NOT JUST A BBQ



284



PolyScience



294

AGNELLI  
SELECTION



306



*Agnelli*  
SINCE 1907



320

**menut**



326

**CAMBRO**  
MANUFACTURING COMPANY



346



614



776

**KitchenAid**



808

*probax*<sup>®</sup>



824



**28**  **PENTOLA  
d'ORO**  
Una creazione  
Baldassare Agnelli



**40**  **AGNELLI  
1907**



**94** **Alluminio Antiaderente**  
Non-Stick Coating Aluminium



**158** **Acciaio Inox**  
Stainless Steel 18/10



**178** **Slowcook Ghisa smaltata**  
Enamelled cast iron

**Ferro**  
Iron Line



**216** **Pietra ollare**  
Ollar Stone

**Pietra**  
Stone line

**34**  **PENTOLA  
d'ARGENTO**  
Una creazione  
Baldassare Agnelli



**60** **Alluminio Professionale**  
Professional Aluminum



**134** **Rame stagnato**  
Tinned Copper



**172** **Alu-Inox Trilaminato**  
3-ply / Alu-Inox



**188** **Collezione 1932**  
1932 Collection



**224** **Buffet**



**PENTOLE AGNELLI**  
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY



**230** Teglie e Bacinelle Gastronom  
Gastronorm baking sheets and pans



**238** Pasticceria & Pizza  
Pastry-Pizza Line



**254** Family Cooking

# PENTOLA d'ORO

Una creazione

*Baldassare Agnelli*





# PENTOLA d'ORO

Una creazione  
*Baldassare Agnelli*



Casseruola alta con due maniglie

Saucepot, 2 handles  
Faitout, 2 anses  
Kochtopf 2 Griffen  
Cacerola alta 2 asas

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



Casseruola bassa con due maniglie

Casserole pot, 2 handles  
Sautoir, 2 anses  
Brattpf 2 Griffen  
Cacerola baja 2 asas

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



Casseruola alta con un manico

Saucepan, 1 handle  
Casserole haute, 1 manche  
Stielkasserolle  
Cacerola alta 1 mango

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



Casseruola bassa con un manico

Casserole pan, 1 handle  
Casserole, 1 manche  
Niedrige Kasserolle 1 Stiel  
Cacerola baja 1 mango

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



Valigetta - Case

MASSIMO BOTTURA  
Osteria Francescana - Modena

# PENTOLA d'ORO

Una creazione  
*Baldassare Agnelli*



Padella dritta con un manico

Frypan, 1 handle  
Poêle à frire, 1 manche  
Bratpfanne 1 Stiel  
Sartén 1 mango

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



Padella lionese con un manico

Sauté pan, 1 handle  
Sauteuse, 1 manche  
Sauteuse 1 Stiel  
Sartén saletear 1 mango

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



Tegame con due maniglie

Omelette pan, 2 handles  
Plat rond, 2 anses  
Pfanne 2 Griffen  
Paellera 2 asas

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



Polsonetto

Polsonetto  
Polsonetto  
Polsonetto  
Cazo

Code	Ø cm	IVA esc.
ALAU294IE18	18	a preventivo

CHICCO CEREA  
Ristorante Da Vittorio - Brusaporto (Bg)  
fotografato da Riccardo Melillo



# PENTOLA d'ARGENTO

Una creazione  
*Baldassare Agnelli*





# PENTOLA d'ARGENTO

Una creazione  
Baldassare Agnelli



Casseruola alta con due maniglie

Saucepot, 2 handles  
Faitout, 2 anses  
Kochtopf 2 Griffen  
Cacerola alta 2 asas

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



Casseruola bassa con due maniglie

Casserole pot, 2 handles  
Sautoir, 2 anses  
Brattopf 2 Griffen  
Cacerola baja 2 asas

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



Casseruola alta con un manico

Saucepans, 1 handle  
Casserole haute, 1 manche  
Stielkasserolle  
Cacerola alta 1 mango

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



Casseruola bassa con un manico

Casserole pan, 1 handle  
Casserole, 1 manche  
Niedrige Kasserolle 1 Stiel  
Cacerola baja 1 mango

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



Bellissima Agnelli

# PENTOLA d'ARGENTO

Una creazione  
Baldassare Agnelli



Padella dritta con un manico

Frypan, 1 handle  
Poêle à frire, 1 manche  
Bratpfanne 1 Stiel  
Sartén 1 mango

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



Padella lionese con un manico

Sauté pan, 1 handle  
Sauteuse, 1 manche  
Sauteuse 1 Stiel  
Sartén saletear 1 mango

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



Tegame con due maniglie

Omelette pan, 2 handles

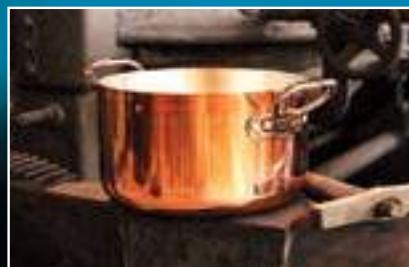
Plat rond, 2 anses

Pfanne 2 Griffen

Paelleta 2 asas

Code	Ø cm	IVA esc.
ALAR110IE20IND	20	a preventivo
ALAR110IE24IND	24	a preventivo
ALAR110IE28IND	28	a preventivo

# AGNELLI 1907



**42** Rame stagnato  
con fondo induzione  
2 mm

Tinned Copper for induction



**44** Copper 3 induzione  
Trilaminato rame  
alluminio inox

Copper 3 for induction



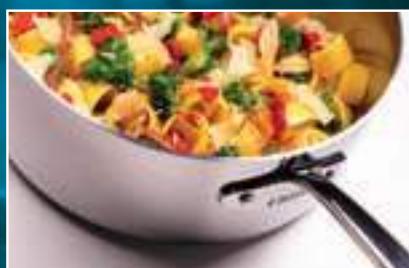
**48** Alluminio Al-Black  
con fondo induzione  
2 mm

Al-Black Non-Stick Coating  
Aluminium for Induction



**52** Alluminio con fondo  
induzione 2 mm

Aluminium for induction



**56** Alu-Inox Agnelli 1907  
mirror finished  
3-ply Agnelli 1907



# AGNELLI 1907 Rame stagnato con fondo induction 2 mm

Tinned Copper for induction



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



PER COTTURA A INDUZIONE  
*Induction*



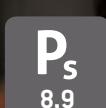
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

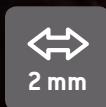
Reg. CE 1935/2004 D.M. 21/03/1973 e S.M.I.  
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I.  
(DLgs 25/01/1992, n.108)



RIVESTIMENTO  
*Coating No one*



MANICATURA NIKEL FREE  
*Handle Stainless steel*



SPESSEZZO  
*Material thickness*



## RAME STAGNATO:

Reg. CE 1935/2004

D.M. 21/03/1973 e S.M.I.

DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108)



Casseruola alta con due maniglie inox



Saucepot, 2 stainless steel handles  
 Faitout, 2 anses en acier inox  
 Kochtopf 2 Edelstahlgriffe  
 Cacerola alta 2 asas inox

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	It	IVA esc.
ALCX104CUP120	<b>20</b>	14,5	11	3,3	€ 226,84
ALCX104CUP124	<b>24</b>	18	14	5,6	€ 276,68
ALCX104CUP128	<b>28</b>	22	16	9	€ 335,51



Casseruola bassa con due maniglie inox



Casserole pot, 2 s/s handles  
 Sautoir, 2 anses en acier inox  
 Brattopf 2 Edelstahlgriffe  
 Cacerola baja con 2 asas inox

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	It	IVA esc.
ALCX106CUP124	<b>24</b>	18	8	4,1	€ 241,95
ALCX106CUP128	<b>28</b>	22	9	6	€ 274,91



Coperchio in vetro con pomello in acciaio

Glass cover with steel knob  
 Couvercle de verre avec bouton en acier  
 Glasabdeckel mit Stahlknopf  
 Tapa de vidrio con pomo de acero

Code	Ø cm	IVA esc.
ALCX129VE16	<b>16</b>	€ 27,71
ALCX129VE20	<b>20</b>	€ 28,31
ALCX129VE24	<b>24</b>	€ 28,95
ALCX129VE28	<b>28</b>	€ 29,96
ALCX129VE32	<b>32</b>	€ 31,83



Casseruola alta con un manico



Saucepans, tubular handle  
 Casserole haute, 1 manche tubulaire  
 Kasserolle, Edelstahlröhrstiel  
 Cacerola alta 1 mango

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	It	IVA esc.
ALCX105CUP120	<b>20</b>	14,5	11	3,3	€ 214,69
ALCX105CUP124	<b>24</b>	18	14	5,6	€ 263,27

# AGNELLI Copper 3 induzione Trilaminato rame alluminio inox

## 1907 Copper 3 for induction



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



PER COTTURA A INDUZIONE  
*Induction*



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



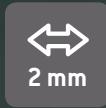
CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*  
Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.  
(DM n° 140 /2013, DM n° 195/2015, DM n° 72/2019  
legislazione specifica acciai inox);  
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I.  
(DLgs 25/01/1992, n.108)



RIVESTIMENTO  
*Coating No one*



MANICATURA NIKEL FREE  
*Handle Stainless steel*



SPESSORE  
*Material thickness*

### COPPER3:

Reg. CE 1935/2004

DM 21/03/1973 e S.M.I. (DM n° 140 /2013, DM n° 195/2015, DM n°

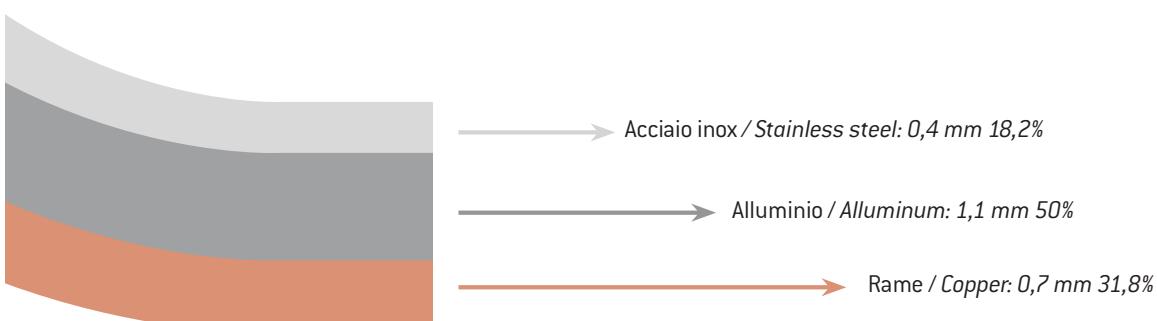
72/2019 legislazione specifica acciai inox);

DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108)





COMPOSIZIONE:



Casseroia alta con due maniglie inox

Saucerop, 2 handles, induction bottom  
 Faitout, 2 anses, fond induction  
 Kochtopf, 2 Griffe, Induktionsboden  
 Cacerola alta, 2 asas, fondo inducción

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt	IVA esc.
COTE104CIT20	<b>20</b>	18,5	11	3,3	€ 223,92
COTE104CIT24	<b>24</b>	20,5	14	5,6	€ 294,21



Casseroia bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 handles, induction bottom  
 Sauteoir, 2 anses, fond induction  
 Brattopf, 2 Griffe, Induktionsboden  
 Cacerola baja, 2 asas, fondo inducción

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt	IVA esc.
COTE106CIT20	<b>20</b>	18,5	?	2,5	€ 187,92
COTE106CIT24	<b>24</b>	20,5	8	4,1	€ 251,10
COTE106CIT28	<b>28</b>	22	9	6	€ 313,91





Casseruola alta con un manico inox



Saucepan, 1 handle, induction bottom  
 Casserole haute, 1 manche, fond induction  
 Stielkasserolle, Induktionsboden  
 Cacerola alta, 1 mango, fondo inducción

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	It	IVA esc.
COTE105CIT16	16	12,5	8	1,7	€ 170,65
COTE105CIT20	20	18,5	11	3,3	€ 238,54
COTE105CIT24	24	25,5	14	5,6	€ 311,82



Casseruola bassa con un manico inox



Casserole pan, 1 handle, induction bottom  
 Casserole , 1 manche, fond induction  
 Niedrige kasserolle, Induktionsboden  
 Cacerola baja, 1 mango, fondo inducción

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	It	IVA esc.
COTE107CIT20	20	18,5	7	2,5	€ 198,75
COTE107CIT24	24	20,5	8	4,1	€ 256,18
COTE107CIT28	28	22	9	6	€ 307,93



Padella con un manico inox



Frypan, 1 handle, induction bottom  
 Poêle à frire, 1 manche, fond induction  
 Bratpfanne 1 Stiel, Induktionsboden  
 Sartén 1 mango, fondo inducción

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	IVA esc.
COTE111CIT20	20	14,5	4	€ 163,08
COTE111CIT24	24	18	4,5	€ 195,24
COTE111CIT28	28	22	5	€ 240,01
COTE111CIT32	32	24,5	5,5	€ 311,16



Coperchio con pomolo in acciaio

Lid  
 Couvercle  
 Deckel  
 Tapa

Code	Ø cm	IVA esc.
ALUM12916	16	€ 33,24
ALUM12920	20	€ 35,88
ALUM12924	24	€ 39,56
ALUM12928	28	€ 42,72
ALUM12932	32	€ 49,32
ALUM12936	36	€ 55,75
ALUM12940	40	€ 64,48
ALUM12945	45	€ 75,56

# AGNELLI 1907 Alluminio Al-Black con fondo induzione 2 mm

Al-Black Non-Stick Coating Aluminium for Induction



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



PER COTTURA A INDUZIONE  
*Induction*

## ANTIADERENTE (PTFE):

Reg. CE 1935/2004

Regolamento (UE) N. 10/01/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia

plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (e S.M.I.);

D.M. 21/03/1973 e S.M.I.

DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108)



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

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



RIVESTIMENTO  
*Coating non-stick*



MANICURA NIKEL FREE  
*Handle Stainless steel*



SPESORE  
*Material thickness*

3-5 mm



Cassaruola alta con due maniglie inox



**Spessore 5 mm**

Saucerpot, 2 stainless steel handles  
 Faitout, 2 anses en acier inox  
 Kochtopf 2 Edelstahlgriffe  
 Cacerola alta 2 asas inox

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	It	IVA esc.
ALCX2104SSPI20	<b>20</b>	14,5	11	3,3	€ 106,54
ALCX2104SSPI24	<b>24</b>	18	13	5,6	€ 129,15
ALCX2104SSPI28	<b>28</b>	22	15,5	9	€ 155,10



Cassaruola bassa con due maniglie inox



**Spessore 5 mm**

Casserole pot, 2 s/s handles  
 Sautoir, 2 anses en acier inox  
 Brattopf 2 Edelstahlgriffe  
 Cacerola baja con 2 asas inox

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	It	IVA esc.
ALCX2106SSPI24	<b>24</b>	18	9	4,1	€ 115,07
ALCX2106SSPI28	<b>28</b>	22	9,5	6,4	€ 140,83
ALCX2106SSPI32	<b>32</b>	24,5	10,5	8,4	€ 163,81



Casseruola alta con un manico inox

**Spessore 5 mm**

Sauceran, tubular handle  
 Casserole haute, 1 manche tubulaire  
 Kasserolle, Edelstahlröhrenstiel  
 Cacerola alta 1 mango

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	It	IVA esc.
ALCX2105SSPI16	<b>16</b>	13	8	1,7	€ 77,92
ALCX2105SSPI20	<b>20</b>	14,5	11	3,3	€ 95,14



Casseruola bassa con un manico inox

**Spessore 5 mm**

Casserole pan, 1 s/s handle  
 Casserole, 1 manche en acier inox  
 Niedrige Kasserolle 1 Edelstahlstiel  
 Cacerola baja mango inox

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	It	IVA esc.
ALCX2107SSPI20	<b>20</b>	14,5	7	2,5	€ 87,58
ALCX2107SSPI24	<b>24</b>	18	9	4,1	€ 102,22



Coperchio in vetro con pomello in acciaio

Glass cover with steel knob  
 Couvercle de verre avec bouton en acier  
 Glasabdeckel mit Stahlknopf  
 Tapa de vidrio con pomo de acero

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



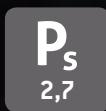
Padella svasata alta "saltare" con un manico inox



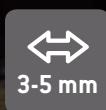
**Spessore 3 mm**

Sautè pan  
 Sautéuse  
 Ausgestellte hohe Sauteuse  
 Sartén curva alta "saltar"

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

**AGNELLI 1907** Alluminio con fondo induzione 2 mm  
Aluminium for inductionPER COTTURA A GAS  
*Gas*PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*PER COTTURA A INDUZIONE  
*Induction*CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*DURATA  
*Durability*ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*PESO SPECIFICO  
*Specific weight*CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

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

RIVESTIMENTO  
*Coating no one*MANICURA NIKEL FREE  
*Handle Stainless steel*

3-5 mm

## ALLUMINIO NUDO:

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.;

DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (D.Lgs 25/01/1992, n.108)

DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e  
degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli  
alimenti e S.M.I.



Casseruola alta con due maniglie inox



**Spessore 5 mm**

Saucerop, 2 stainless steel handles  
 Faitout, 2 anses en acier inox  
 Kochtopf 2 Edelstahlgriffe  
 Cacerola alta 2 asas inox

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	It	IVA esc.
ALCX1104PI20	<b>20</b>	14,5	12	3,3	€ 98,59
ALCX1104PI24	<b>24</b>	18	13,5	5,6	€ 116,36
ALCX1104PI28	<b>28</b>	22	16	9	€ 142,52

Casseruola bassa con due maniglie inox



**Spessore 5 mm**

Casserole pot, 2 s/s handles  
 Sautoir, 2 anses en acier inox  
 Brattpof 2 Edelstahlgriffe  
 Cacerola baja con 2 asas inox

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	It	IVA esc.
ALCX1106PI24	<b>24</b>	18	9	4,1	€ 100,99
ALCX1106PI28	<b>28</b>	22	9,5	6,4	€ 122,64
ALCX1106PI32	<b>32</b>	24,5	10,5	7,4	€ 140,42





Cassaruola bassa con un manico inox



**Spessore 5 mm**

Casserole pan, 1 s/s handle  
 Casserole, 1 manche en acier inox  
 Niedrige Kasserolle 1 Edelstahlstiel  
 Cacerola baja mango inox

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	It	IVA esc.
ALCX1107PI20	<b>20</b>	14,5	7	2,5	€ 71,60
ALCX1107PI24	<b>24</b>	18	9	4,1	€ 87,80



Padella svasata alta "saltare" con un manico inox



**Spessore 3 mm**

Sauté pan, 1 s/s handle  
 Sauteuse, 1 manche en acier inox  
 Ausgestellte Sautéuse 1 Edelstahlstiel  
 Sartén ensanchada alta "saltear" mango inox

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

Coperchio in vetro con pomello in acciaio

Glass cover with steel knob  
 Couvercle de verre avec bouton en acier  
 Glasabdeckel mit Stahlknopf  
 Tapa de vidrio con pomo de acero

Code	Ø cm	IVA esc.
ALCX129VE16	<b>16</b>	€ 27,71
ALCX129VE20	<b>20</b>	€ 28,31
ALCX129VE24	<b>24</b>	€ 28,95
ALCX129VE28	<b>28</b>	€ 29,96
ALCX129VE32	<b>32</b>	€ 31,83

# AGNELLI 1907 Alu-Inox mirror finished

3-ply



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



PER COTTURA A INDUZIONE  
*Induction*



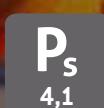
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*

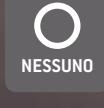


PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

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



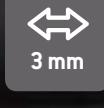
NESSUNO

RIVESTIMENTO  
*Coating no one*



ACCIAIO

MANICATURA  
*Handle Stainless steel*



3 mm

SPESSORE  
*Material thickness  
(1/16")*



## ALU-INOX mirror finished:

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

**AGNELLI Alu-Inox mirror finished**  
**1907** 3-ply



Casseruola alta con due maniglie inox



Saucerop, 2 s/s handles  
 Faitout, 2 anses en acier inox  
 Kochtopf 2 Edelstahlgriffe  
 Cacerola alta 2 asas inox espesor

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALUM10420	<b>20</b>	14	4,4	€ 110,24
ALUM10424	<b>24</b>	16	7,2	€ 128,49
ALUM10428	<b>28</b>	18	11,1	€ 152,64
ALUM10432	<b>32</b>	20	14,5	€ 171,28
ALUM10436	<b>36</b>	22	20,5	€ 204,20
ALUM10440	<b>40</b>	21	26	€ 326,99
ALUM10445	<b>45</b>	24	35	€ 391,16



MASSIMO BOTTURA  
 Osteria Francescana - Modena



Casseruola bassa con due maniglie inox



Casserole pot, 2 s/s handles  
 Sauteur, 2 anses en acier inox  
 Brattopf 2 Edelstahlgriffe  
 Cacerola baja 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALUM10620	<b>20</b>	8	4,0	€ 97,04
ALUM10624	<b>24</b>	10	6,7	€ 114,27
ALUM10628	<b>28</b>	11	10,3	€ 133,99
ALUM10632	<b>32</b>	12	12,0	€ 162,88
ALUM10636	<b>36</b>	13	16,8	€ 184,53
ALUM10640	<b>40</b>	14	17,6	€ 273,82
ALUM10645	<b>45</b>	16	26,3	€ 308,99



Casseruola bassa con un manico inox



Casserole pan, 1 s/s handle  
 Casserole, 1 manche en acier inox  
 Niedrige Kasserolle 1 Edelstahlstiel  
 Cacerola baja mango inox

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALUM10720	<b>20</b>	8	4,5	€ 93,44
ALUM10724	<b>24</b>	10	7,3	€ 125,96
ALUM10728	<b>28</b>	11	10,3	€ 146,12



Casseruola alta con un manico inox e 2 beccucci



Saucepans with 2 spouts and s/s handle

Casserole haute avec 2 becs, 1 manche en acier inox

Kasserolle mit 2 Tüllen und 1 Edelstahlgriff

Cacerola alta con 2 picos y 1 mango inox

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALUM10512	12	7	0,7	€ 59,11
ALUM10514	14	8	1,2	€ 64,50



Casseruola alta con un manico inox



Saucepans, "Cool" s/s tubular handle

Casserole haute, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox

Kasserolle, Edelstahlgriff "Cool"

Cacerola alta 1 mango inox tubular "Cool"

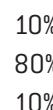
Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALUM10516	16	12	2,2	€ 76,10
ALUM10520	20	14	4,0	€ 121,32



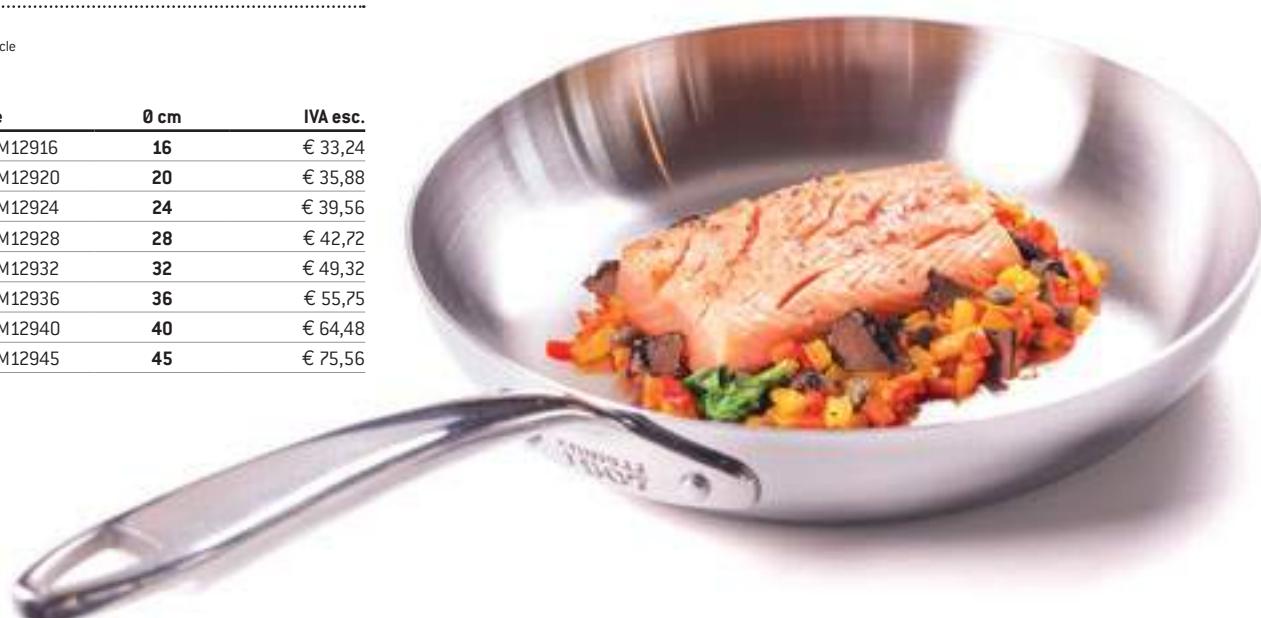
Coperchio con pomolo in acciaio

 Lid  
 Couvercle  
 Deckel  
 Tapa

Code	Ø cm	IVA esc.
ALUM12916	16	€ 33,24
ALUM12920	20	€ 35,88
ALUM12924	24	€ 39,56
ALUM12928	28	€ 42,72
ALUM12932	32	€ 49,32
ALUM12936	36	€ 55,75
ALUM12940	40	€ 64,48
ALUM12945	45	€ 75,56

 Composizione:  
*Composition*

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

 Cuore d'alluminio per una perfetta  
 trasmissione del calore  
 Aluminum Heart for a perfect heat conductivity

 Acciaio ferritico per INDUZIONE  
 Stainless steel for INDUCTION


**AGNELLI Alu-Inox mirror finished**  
**1907** 3-ply

 **PENTOLE AGNELLI**  
 PROFESSIONAL COOKWARE  
MADE IN ITALY



Padella svasata alta con un manico tubolare inox



Frypan, 1 tubular handle  
 Poêle à frire, 1 manche tubulaire  
 Pfanne 1 Röhrstiel  
 Sartén mango tubular

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALUM111B20	<b>20</b>	4,5	€ 66,68
ALUM111B24	<b>24</b>	5	€ 75,58
ALUM111B28	<b>28</b>	5	€ 81,99
ALUM111B32	<b>32</b>	5	€ 96,26



Padella con un manico tubolare inox



Frypan, 1 tubular handle  
 Poêle à frire, 1 manche tubulaire  
 Pfanne 1 Röhrstiel  
 Sartén mango tubular

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALUM11120	<b>20</b>	4	€ 66,68
ALUM11124	<b>24</b>	5	€ 75,21
ALUM11128	<b>28</b>	5	€ 86,22
ALUM11132	<b>32</b>	6	€ 99,15



Padella con un manico tubolare inox interno acidato + antiaderente PTFE



Frying pan with acid etched inner coating + PTFE non-stick  
 Poêle avec revêtement intérieur gravé + anti-adhésif PTFE  
 Bratpfanne mit säuregeätzter Innenseite + PTFE-Antihafbeschichtung  
 Sartén con interior grabado al ácido + PTFE antiadherente

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALUM111SH20	<b>20</b>	4	€ 81,47
ALUM111SH24	<b>24</b>	4,5	€ 94,53
ALUM111SH28	<b>28</b>	5	€ 110,18
ALUM111SH32	<b>32</b>	5,5	€ 127,98



Padella svasata alta con un manico tubolare inox interno acidato + antiaderente PTFE



Frying pan with acid etched inner coating + PTFE non-stick  
 Poêle avec revêtement intérieur gravé + anti-adhésif PTFE  
 Bratpfanne mit säuregeätzter Innenseite + PTFE-Antihafbeschichtung  
 Sartén con interior grabado al ácido + PTFE antiadherente

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALUM111BSH20	<b>20</b>	5,5	€ 87,05
ALUM111BSH24	<b>24</b>	6,5	€ 99,80
ALUM111BSH28	<b>28</b>	6,5	€ 110,94
ALUM111BSH32	<b>32</b>	7,5	€ 130,85

# Alluminio Professionale

Professional Aluminium



**62 Alluminio 3 mm professionale con fondo INDUZIONE 2 mm**  
Professional 1/8" Aluminium for induction



**66 Alluminio 3 mm professionale**  
Professional 1/8" Aluminium



**88 Alluminio 5 mm professionale radiante**  
Professional 3/16" Aluminium



**ALLUMINIO NUDO:**

Reg. CE 1935/2004

DM 21/03/1973 e S.M.I.;

DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108)

DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.

# Alluminio 3 mm professionale con fondo induzione 2 mm

Professional 1/8" aluminum for induction



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



PER COTTURA A INDUZIONE  
*Induction*



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

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



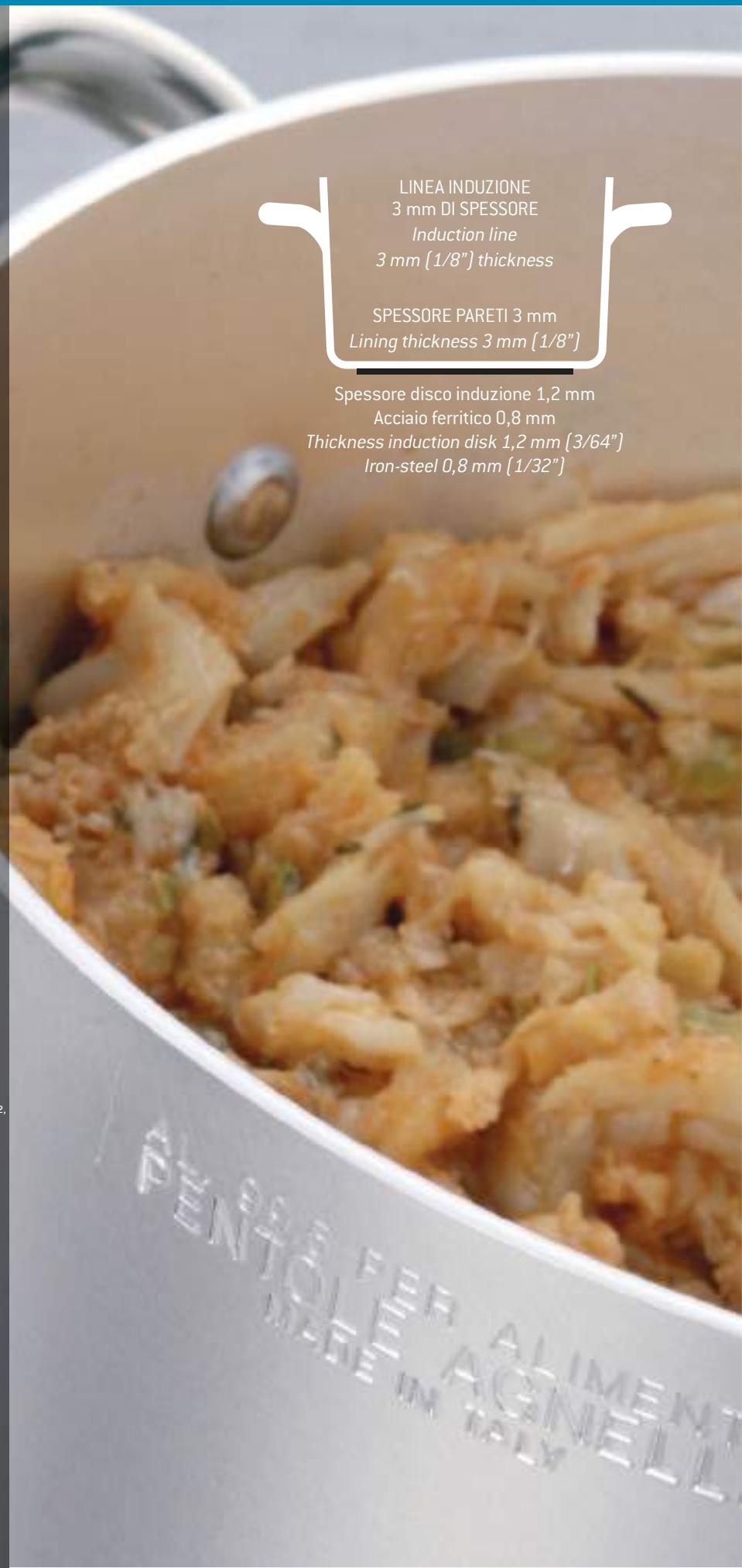
RIVESTIMENTO  
*Coating no one*



MANICURA NIKEL FREE  
*Handle Stainless steel*



SPESSORE  
*Material thickness*



# Alluminio 3 mm professionale con fondo induzione 2 mm

Professional 1/8" Aluminium for induction

 PENTOLE AGNELLI  
PROFESSIONAL COOKWARE  
MADE IN ITALY



Casseruola alta con due maniglie inox

#### Spessore 3 mm

Saucepot, 2 stainless steel handles

Faitout, 2 anses en acier inox

Kochtopf 2 Edelstahlgriffe

Cacerola alta 2 asas inox



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



Casseruola alta con un manico tubolare inox "cool"

#### Spessore 3 mm

Saucepans, "Cool" s/tubular handle

Casserole haute, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox

Kasserolle, Edelstahlrührstiel "Cool"

Cacerola alta 1 mango inox tubular "Cool"



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





Casseruola bassa con due maniglie inox

**Spessore 3 mm**

Casserole pot, 2 s/s handles  
 Sautoir, 2 anses en acier inox  
 Brattpotf 2 Edelstahlgriffe  
 Cacerola baja con 2 asas inox



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



Casseruola bassa con un manico tubolare inox "cool"

**Spessore 3 mm**

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle  
 Casserole, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox  
 Niedrige Kasserolle Edelstahlstiel "Cool"  
 Cacerola baja 1 mango inox tubular "Cool"



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



Tegame con due maniglie inox

**Spessore 3 mm**

Omelette pan, 2 s/s handles  
 Plat rond, 2 anses en acier inox  
 Pfanne 2 Edelstahlgriffe  
 Paellera 2 asas inox



Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	IVA esc.
ALMA110PI20	<b>20</b>	14,5	4,5	€ 47,64
ALMA110PI24	<b>24</b>	18	4,5	€ 55,90
ALMA110PI28	<b>28</b>	22	5	€ 69,09
ALMA110PI32	<b>32</b>	24,5	6,5	€ 79,40



# Alluminio 3 mm professionale con fondo induzione 2 mm

Professional 1/8" Aluminium for induction



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

**Spessore 3 mm**

Sautè pan, "Cool" handle  
Sautéuse, manche "Cool"  
Ausgestellte hohe Sautéuse, "Cool" stiel  
Sartén curva alta "saltar", mango "Cool"



Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	IVA esc.
ALMC111BPI24	<b>24</b>	12,52	4,5	€ 45,88
ALMC111BPI28	<b>28</b>	15	4,5	€ 52,24
ALMC111BPI32	<b>32</b>	18,5	5	€ 60,93
ALMC111BPI36	<b>36</b>	22,5	6,5	€ 70,89



Coperchio rotondo pesante  
con ponticello inox

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

Couvercle rond lourd avec poignée en acier inox. Conf. 10 pièces.

Schwerer Runddeckel mit Edelstahlgegengriff. 10 Stücke.

Tapa redonda pesada con puente inox. Conf. 10 piezas.

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA12920	<b>20</b>	€ 9,56
ALMA12924	<b>24</b>	€ 10,82
ALMA12928	<b>28</b>	€ 13,44
ALMA12932	<b>32</b>	€ 16,77
ALMA12936	<b>36</b>	€ 20,31



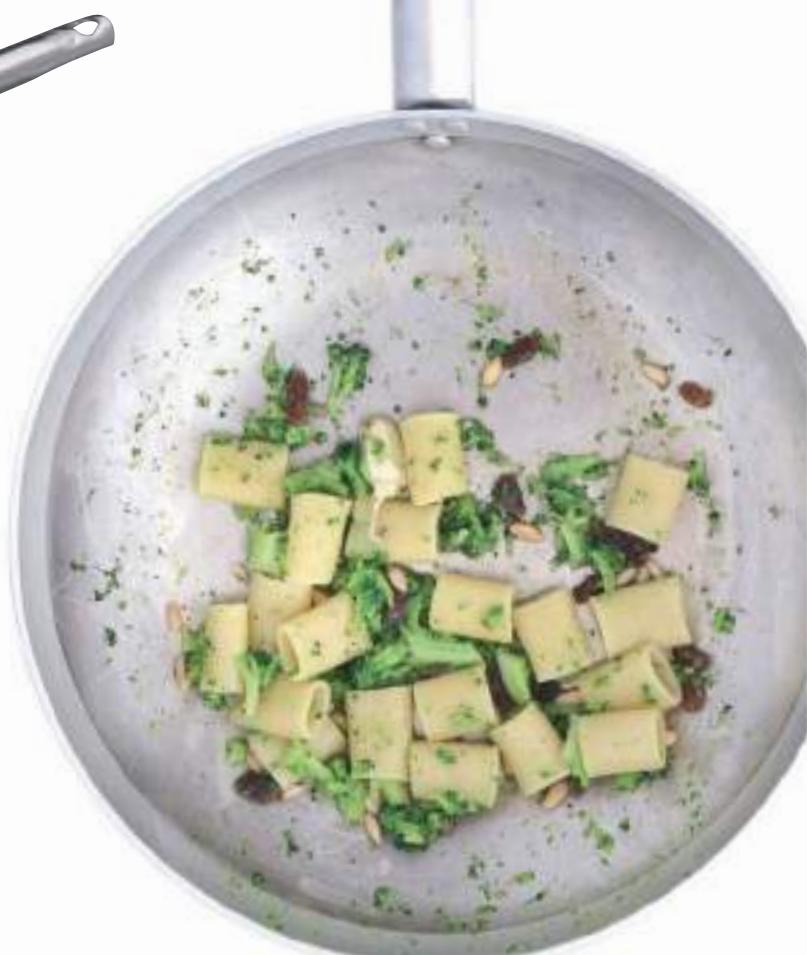
Paiolo per polenta con manico tubolare inox

**Spessore 5 mm**

Radiant polenta pot with s/s handle and induction bottom  
Chaudron extra-lourd à polenta, manche en acier inox fond induction  
Polentetopf, Stiel und Induktionsboden  
Caldero para polenta 1 mango y asa inox alta conductividad



Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	It	IVA esc.
ALMR1165PI24	<b>24</b>	12	12	4,5	€ 66,42



# Alluminio 3 mm professionale

Professional 1/8" Aluminium



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

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



RIVESTIMENTO  
*Coating no one*



MANICATURA NIKEL FREE  
*Handle Stainless steel*



SPESORE  
*Material thickness*



**Alluminio 3 mm professionale**

Professional 1/8" Aluminium



Pentola alta con due maniglie inox

Stockpot, 2 stainless steel handles  
Marmite traiteur, 2 anses en acier inox  
Hoher Suppentopf 2 Edelstahlgriffe  
Olla alta 2 asas inox

<b>Code</b>	<b>Ø cm</b>	<b>H cm</b>	<b>It</b>	<b>IVA esc.</b>
ALMA10314	<b>14</b>	13	2	€ 25,84
ALMA10316	<b>16</b>	15	3	€ 32,79
ALMA10318	<b>18</b>	17	4,3	€ 36,52
ALMA10320	<b>20</b>	19	6	€ 40,24
ALMA10322	<b>22</b>	21	8,4	€ 47,19
ALMA10324	<b>24</b>	22	10	€ 53,11
ALMA10326	<b>26</b>	24	12,7	€ 63,71
ALMA10328	<b>28</b>	26	16	€ 75,32
ALMA10330	<b>30</b>	28	21,2	€ 82,29
ALMA10332	<b>32</b>	30	24	€ 92,32
ALMA10334	<b>34</b>	32	29	€ 105,94
ALMA10336	<b>36</b>	34	33,6	€ 118,00
ALMA10338	<b>38</b>	36	40,8	€ 129,90
ALMA10340	<b>40</b>	38	46,5	€ 134,30
ALMA10342	<b>42</b>	40	55,4	€ 157,69
ALMA10345	<b>45</b>	42	63	€ 182,83
ALMA10350	<b>50</b>	47	88	€ 216,60
ALMA10355	<b>55</b>	53	121	€ 274,19
ALMA10360	<b>60</b>	56	158	€ 321,35



Casseroiola altissima con due maniglie inox

Deep saucapot, 2 s/s handles  
Casserole très haute, 2 anses en acier inox  
Kochtopf hoch 2 Edelstahlgriffe  
Cacerola altísima 2 asas inox

<b>Code</b>	<b>Ø cm</b>	<b>H cm</b>	<b>It</b>	<b>IVA esc.</b>
ALMA104B14	<b>14</b>	10	1,5	€ 25,52
ALMA104B16	<b>16</b>	11	2,2	€ 28,63
ALMA104B18	<b>18</b>	13	3,3	€ 29,84
ALMA104B20	<b>20</b>	14,5	3,7	€ 33,12
ALMA104B22	<b>22</b>	15,5	4,8	€ 41,92
ALMA104B24	<b>24</b>	16	7,2	€ 44,41
ALMA104B26	<b>26</b>	17	9	€ 56,44
ALMA104B28	<b>28</b>	18,5	11,3	€ 62,32
ALMA104B30	<b>30</b>	18,5	13	€ 69,92
ALMA104B32	<b>32</b>	21	16,9	€ 74,10
ALMA104B34	<b>34</b>	21,5	19,5	€ 92,04
ALMA104B36	<b>36</b>	24	24,4	€ 95,44
ALMA104B38	<b>38</b>	25	28	€ 113,66
ALMA104B40	<b>40</b>	26	32	€ 116,62
ALMA104B42	<b>42</b>	27,5	38	€ 130,38
ALMA104B45	<b>45</b>	28	46	€ 156,20
ALMA104B50	<b>50</b>	30	58	€ 189,92





Casseruola alta con due maniglie inox

Saucerpot, 2 stainless steel handles  
 Faitout, 2 anses en acier inox  
 Kochtopf 2 Edelstahlgriffe  
 Cacerola alta 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA10414	<b>14</b>	7,5	1,5	€ 20,11
ALMA10416	<b>16</b>	8	1,7	€ 21,81
ALMA10418	<b>18</b>	10	2,6	€ 24,30
ALMA10420	<b>20</b>	11	3,3	€ 28,92
ALMA10422	<b>22</b>	12	4,6	€ 34,34
ALMA10424	<b>24</b>	13	5,6	€ 40,23
ALMA10426	<b>26</b>	14,5	8	€ 47,18
ALMA10428	<b>28</b>	15,5	9	€ 55,52
ALMA10430	<b>30</b>	16	11,3	€ 59,87
ALMA10432	<b>32</b>	17	12,5	€ 66,35
ALMA10434	<b>34</b>	18	16,3	€ 79,34
ALMA10436	<b>36</b>	19	18	€ 89,24
ALMA10438	<b>38</b>	19,5	23,8	€ 99,61
ALMA10440	<b>40</b>	21	26	€ 102,04
ALMA10442	<b>42</b>	22	32,5	€ 116,00
ALMA10445	<b>45</b>	24	35	€ 134,23
ALMA10450	<b>50</b>	26	50	€ 159,25
ALMA10455	<b>55</b>	29	65	€ 215,77
ALMA10460	<b>60</b>	34	90	€ 258,56



Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles  
 Sautoir, 2 anses en acier inox  
 Brattopf 2 Edelstahlgriffe  
 Cacerola baja con 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA10616	<b>16</b>	7	1,4	€ 19,64
ALMA10618	<b>18</b>	7	1,8	€ 21,03
ALMA10620	<b>20</b>	7	2,5	€ 26,92
ALMA10622	<b>22</b>	8	3,4	€ 29,39
ALMA10624	<b>24</b>	8,5	4,1	€ 32,64
ALMA10626	<b>26</b>	9,5	5,3	€ 41,01
ALMA10628	<b>28</b>	9,5	6,4	€ 47,64
ALMA10630	<b>30</b>	10,5	7,4	€ 53,37
ALMA10632	<b>32</b>	10,5	8,4	€ 60,63
ALMA10634	<b>34</b>	11	10	€ 66,35
ALMA10636	<b>36</b>	11,5	11,5	€ 73,13
ALMA10638	<b>38</b>	12	15	€ 79,04
ALMA10640	<b>40</b>	14	17,6	€ 89,63
ALMA10642	<b>42</b>	15	20,8	€ 96,14
ALMA10645	<b>45</b>	16	26,3	€ 113,27
ALMA10650	<b>50</b>	17	32	€ 141,92
ALMA10655	<b>55</b>	19	51,5	€ 181,18
ALMA10660	<b>60</b>	21,5	60	€ 215,60



## Alluminio 3 mm professionale

Professional 1/8" Aluminium



Casseruola altissima con un manico tubolare inox

Deep saucepan, 1 s/s handle  
Casserole très haute, 1 manche en acier inox  
Kochtopf hoch 1 Edelstahlstiel  
Cacerola altísima 1 mango inox

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALMA105B14	<b>14</b>	10	1,5	€ 25,52
ALMA105B16	<b>16</b>	11	2,2	€ 28,63
ALMA105B18	<b>18</b>	13	3,3	€ 29,84
ALMA105B20	<b>20</b>	14,5	3,7	€ 33,12
ALMA105B22	<b>22</b>	15,5	4,8	€ 41,92
ALMA105B24	<b>24</b>	16,5	7,2	€ 44,41
ALMA105B26	<b>26</b>	18,5	9	€ 56,44
ALMA105B28	<b>28</b>	18,5	11,3	€ 62,32
ALMA105B30	<b>30</b>	21	13	€ 69,92
ALMA105B32	<b>32</b>	21,5	16,9	€ 74,10
ALMA105B34	<b>34</b>	24	19,5	€ 92,04
ALMA105B36	<b>36</b>	30	24,4	€ 95,44



Casseruola bassa con un manico tubolare inox

Casserole pan, 1 s/s handle  
Casserole, 1 manche en acier inox  
Niedrige Kasserolle 1 Edelstahlstiel  
Cacerola baja mango inox

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALMA10716	<b>16</b>	?	1,4	€ 19,64
ALMA10718	<b>18</b>	?	1,8	€ 21,03
ALMA10720	<b>20</b>	?	2,5	€ 26,92
ALMA10722	<b>22</b>	9	3,4	€ 29,39
ALMA10724	<b>24</b>	9	4,1	€ 32,64
ALMA10726	<b>26</b>	9,5	5,3	€ 41,01
ALMA10728	<b>28</b>	9,5	6,4	€ 47,64
ALMA10730	<b>30</b>	10,5	7,4	€ 53,37
ALMA10732	<b>32</b>	10,5	8,4	€ 60,63
ALMA10734	<b>34</b>	11	10	€ 66,35
ALMA10736	<b>36</b>	11,5	11,5	€ 73,13



Casseruola alta con un manico tubolare inox

Saucepan, 1 s/s handle  
Casserole haute, 1 manche en acier inox  
Kasserolle 1 Edelstahlstiel  
Cacerola alta 1 mango inox

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALMA10514	<b>14</b>	7,5	1,5	€ 20,11
ALMA10516	<b>16</b>	8	1,7	€ 21,81
ALMA10518	<b>18</b>	10	2,6	€ 24,30
ALMA10520	<b>20</b>	11	3,3	€ 28,92
ALMA10522	<b>22</b>	12	4,6	€ 34,34
ALMA10524	<b>24</b>	13	5,6	€ 40,23
ALMA10526	<b>26</b>	14,5	8	€ 47,18
ALMA10528	<b>28</b>	15,5	9	€ 55,52
ALMA10530	<b>30</b>	16	11,3	€ 59,87
ALMA10532	<b>32</b>	17	12,5	€ 66,35
ALMA10534	<b>34</b>	18	16,3	€ 79,34
ALMA10536	<b>36</b>	19	18	€ 89,24



**Casseruola conica con becco e un manico tubolare inox**

Conic casserole pan with spout and s/s handle

Casserole conique avec bec, 1 manche en acier inox

Könische Kasserolle mit Tülle und Edelstahlstiel

Cazo cónico con pico y 1 mango inox

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALMA10914	<b>14</b>	8	1	€ 20,75
ALMA10916	<b>16</b>	8,5	1,3	€ 21,81
ALMA10918	<b>18</b>	10	1,9	€ 24,30
ALMA10920	<b>20</b>	11,5	2,4	€ 28,92
ALMA10922	<b>22</b>	12,5	3	€ 35,13
ALMA10924	<b>24</b>	14	4	€ 41,45
ALMA10926	<b>26</b>	15,5	5,5	€ 49,19

**Tegame con due maniglie inox**

Omelette pan, 2 s/s handles

Plat rond, 2 anses en acier inox

Flanne 2 Edelstahlgriffe

Paellera 2 asas inox

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA11018	<b>18</b>	4,5	€ 15,80
ALMA11020	<b>20</b>	5	€ 21,21
ALMA11022	<b>22</b>	5,5	€ 22,70
ALMA11024	<b>24</b>	5,5	€ 27,49
ALMA11026	<b>26</b>	5,5	€ 29,45
ALMA11028	<b>28</b>	6	€ 35,31
ALMA11030	<b>30</b>	6,5	€ 35,92
ALMA11032	<b>32</b>	6,5	€ 39,51
ALMA11034	<b>34</b>	6,7	€ 46,13
ALMA11036	<b>36</b>	7	€ 51,84
ALMA11038	<b>38</b>	7	€ 55,58
ALMA11040	<b>40</b>	7,2	€ 62,36
ALMA11042	<b>42</b>	8	€ 80,39
ALMA11046	<b>46</b>	8	€ 88,50
ALMA11050	<b>50</b>	8,5	€ 109,99
ALMA11060	<b>60</b>	9	€ 138,06

**Casseruola ovale con coperchio e due maniglie inox**

Oval saucepot with lid and s/s handles

Casserole ovale avec couvercle et anses en acier inox

Ovale Kasserolle mit Deckel und Edelstahlgriffen

Cacerola oval con tapa y asas inox

Code	cm	H cm	It	IVA esc.
ALMA12630	<b>30x19</b>	12	5,37	€ 71,16
ALMA12632	<b>32x22</b>	13	7,19	€ 74,76
ALMA12634	<b>34x23</b>	14	8,60	€ 78,58
ALMA12636	<b>36x25</b>	15	10,60	€ 96,24
ALMA12640	<b>40x28</b>	16	14,07	€ 107,02
ALMA12645	<b>45x31</b>	16,5	18,08	€ 122,80
ALMA12650	<b>50x36</b>	17,5	24,74	€ 141,81



## Alluminio 3 mm professionale

Professional 1/8" Aluminium

 PENTOLE AGNELLI  
PROFESSIONAL COOKWARE  
MADE IN ITALY



Padella dritta "friggere" con un manico tubolare inox

Frying pan, 1 s/s handle  
Poêle à frire, 1 manche en acier inox  
Bratpfanne 1 Edelstahlstiel  
Sartén "freir" mango inox

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA11118	<b>18</b>	4,5	€ 15,37
ALMA11120	<b>20</b>	5	€ 20,63
ALMA11122	<b>22</b>	5,5	€ 22,08
ALMA11124	<b>24</b>	5,5	€ 26,74
ALMA11126	<b>26</b>	5,5	€ 28,64
ALMA11128	<b>28</b>	6	€ 34,35
ALMA11130	<b>30</b>	6,5	€ 34,94
ALMA11132	<b>32</b>	6,5	€ 38,43
ALMA11134	<b>34</b>	6,7	€ 44,88
ALMA11136	<b>36</b>	7	€ 50,43
ALMA11138	<b>38</b>	7	€ 54,07
ALMA11140	<b>40</b>	7,2	€ 60,66
ALMA11142	<b>42</b>	8	€ 78,20
ALMA11146*	<b>46</b>	8	€ 86,08
ALMA11150*	<b>50</b>	8,5	€ 106,99
ALMA11160*	<b>60</b>	9	€ 134,30

\* con contromaniglia e con manico in lamiera

Padella svasata alta "saltare" con un manico tubolare inox

Sauté pan, 1 s/s handle  
Sauteuse, 1 manche en acier inox  
Ausgestellte Sautéuse 1 Edelstahlstiel  
Sartén ensanchada alta "saltar" mango inox

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

\* con manico in lamiera



Padella svasata bassa con un manico tubolare inox

Low sauté pan, 1 s/s handle  
 Plat à sauter, 1 manche en acier inox  
 Niedrige ausgestellte Sautéuse 1 Edelstahlstiel  
 Sartén ensanchada baja "saltear" mango inox

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

Padella svasata bassa con un manico tubolare inox "cool"

Low sauté pan, 3 mm [1/8"] thick, "Cool" handle  
 Plat à sauter, 3 mm, manche "Cool"  
 Niedrige ausgestellte Sautéuse, Dicke 3 mm, "Cool" stiel  
 Sartén curva baja "saltear", espesor 3 mm, mango "Cool"

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



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

Sauté pan, 3 mm [1/8"] thick, "Cool" handle  
 Sauteuse, 3 mm, manche "Cool"  
 Ausgestellte hohe Sauteuse, Dicke 3 mm, "Cool" stiel  
 Sartén curva alta "saltear", espesor 3 mm, mango "Cool"

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

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

Straight frying pan, 3 mm [1/8"] thick, "Cool" handle  
 Poêle à frire, 3 mm, manche "Cool"  
 Bratpfanne, Dicke 3 mm, "Cool" stiel  
 Sartén recta "Frier" espesor 3 mm, mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMC111C20	<b>20</b>	4,5	€ 22,22
ALMC111C22	<b>22</b>	5,5	€ 23,68
ALMC111C24	<b>24</b>	5,5	€ 28,50
ALMC111C26	<b>26</b>	5,5	€ 30,23
ALMC111C28	<b>28</b>	6	€ 36,10
ALMC111C30	<b>30</b>	6,5	€ 36,54
ALMC111C32	<b>32</b>	6,5	€ 40,18
ALMC111C34	<b>34</b>	6,7	€ 47,36
ALMC111C36	<b>36</b>	?	€ 52,60
ALMC111C38	<b>38</b>	?	€ 56,11
ALMC111C40	<b>40</b>	7,2	€ 62,99

## Alluminio 3 mm professionale

Professional 1/8" Aluminium



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

Curved sauté pan  
Sautéuse  
Sautuese  
Sartén para mantecas

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



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

Curved sauté pan, 3 mm [1/8"] thick, "Cool" handle  
Sautéuse, 3 mm, manche "Cool"  
Hohe Sautéuse, Dicke 3 mm, "Cool" stiel  
Sartén para maytelas, espesor 3 mm, mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMC111BMC20	<b>20</b>	9	€ 29,31
ALMC111BMC24	<b>24</b>	9,5	€ 37,56
ALMC111BMC28	<b>28</b>	10	€ 44,14
ALMC111BMC32	<b>32</b>	10,5	€ 52,76
ALMC111BMC36	<b>36</b>	11	€ 60,13





Tegame ovale per pesce con due maniglie inox

Oval fish pan, 2 s/s handles  
 Plat ovale à poisson, 2 anses en acier inox  
 Ovale Fischpfanne 2 Edelstahlgriffe  
 Paellera oval para pescado 2 asas inox

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA12030	<b>30x19</b>	6	€ 37,57
ALMA12034	<b>34x23</b>	?	€ 47,34



Padella ovale dritta per pesce con un manico tubolare inox

Oval fish pan, 1 s/s handle  
 Poêle ovale à poisson, 1 manche en acier inox  
 Ovale Fischpfanne 1 Edelstahlstiel  
 Sartén oval para pescado mango inox

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA12130	<b>30x19</b>	6	€ 37,57
ALMA12134	<b>34x23</b>	?	€ 47,34



Padella ovale svasata per pesce con un manico tubolare inox

Oval fish pan, 1 s/s handle  
 Poêle ovale à poisson, 1 manche en acier inox  
 Ovale Fischpfanne 1 Edelstahlstiel  
 Sartén oval para pescado mango inox

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA121B40	<b>40x28</b>	4,5	€ 85,64
ALMA121B45	<b>45x32</b>	4,5	€ 92,99



# Alluminio 3 mm professionale

Professional 1/8" Aluminium



Coperchio rotondo pesante  
con ponticello inox

Round heavy lid with small s/s loop handle. Pack 10 pcs.  
Couvercle rond lourd avec poignée en acier inox. Conf. 10 pièces.  
Schwerer Runddeckel mit Edelstahlgegengriff. 10 Stücke.  
Tapa redonda pesada con puente inox. Conf. 10 piezas.

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

Coperchio ovale  
con ponticello inox

Oval lid  
Couvercle ovale  
Ovaler Deckel  
Tapa oval

Code	cm	IVA esc.
ALMA1290V30	<b>30x19</b>	€ 18,27
ALMA1290V32	<b>32x22</b>	€ 21,03
ALMA1290V34	<b>34x23</b>	€ 22,12
ALMA1290V36	<b>36x25</b>	€ 23,52
ALMA1290V40	<b>40x28</b>	€ 25,07
ALMA1290V45	<b>45x31</b>	€ 46,09
ALMA1290V50	<b>50x36</b>	€ 62,80



Porta coperchi

Lids rack  
Râtelier à couvercles  
Deckelhalter  
Sostén para tapas

Code	Misure cm	IVA esc.
ALMA129BIS	<b>50,5 x 110,2</b>	€ 86,78



Casseruola con 4 colapasta a spicchio alto con due maniglie inox

Saucerpot with 4 deep segment colanders  
 Faitout avec 4 passoires à panier fond  
 Kochtopf mit 4 Hochseihern  
 Cacerola alta con coladores 4 sectores altos

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA15336	<b>36</b>	20	18	€ 318,25
ALMA15340	<b>40</b>	22	26	€ 377,95
ALMA15350	<b>50</b>	28	50	€ 456,65



Spicchio singolo 1/4 alto  
 con un manico tubolare inox

Single deep segment  
 Panier fond  
 Hochseihen  
 Colador 1 sector alto

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA153B36	<b>36</b>	21	€ 57,39
ALMA153B40	<b>40</b>	23	€ 68,51
ALMA153B50	<b>50</b>	26	€ 74,10



Coperchio per casseruola a 4 spicchi  
 con ponticello inox

Lid for 4-segment saucapot  
 Couvercle pour sautoir à 4 paniers  
 Deckel zum Kochtopf mit 4 Seihern  
 Tapa para cacerola 4 sectores

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA153C36	<b>36</b>	€ 38,50
ALMA153C40	<b>40</b>	€ 42,38
ALMA153C50	<b>50</b>	€ 57,07

# Alluminio 3 mm professionale

Professional 1/8" Aluminium

 PENTOLE AGNELLI  
PROFESSIONAL COOKWARE  
MADE IN ITALY

Pentole  
Agnelli



Casseruola con 2 spicchi alti con due maniglie inox

Saucepot, 2 segments  
Sautoir à 2 paniers  
Kochtopf mit 2 Seihern  
Cacerola con coladores 2 sectores

**IN ESAURIMENTO**

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALMA15430			ESAUROITO	
ALMA15434			ESAUROITO	
ALMA15438	<b>38</b>	21	22	€ 287,49



Spicchio 1/2 singolo alto  
con un manico tubolare inox

Single segment colanders  
Paniers  
Seihern  
Colador 1 sector

**IN ESAURIMENTO**

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA154B30			ESAUROITO
ALMA154B34			ESAUROITO
ALMA154B38	<b>38</b>	21,5	€ 94,03



Coperchio per casseruola a 2 spicchi  
con ponticello inox

Lid for 2-segment saucepot  
Couvercle pour sautoir à 2 paniers  
Deckel zum Kochtopf mit 2 Seihern  
Tapa para cacerola 2 sectores

**IN ESAURIMENTO**

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA154C30	<b>30</b>	€ 28,47
ALMA154C34	<b>34</b>	€ 32,34
ALMA154C38	<b>38</b>	€ 38,05



Casseruola con 3 spicchi alti con due maniglie inox

Saucepot, 3 segments  
 Sautoir à 3 paniers  
 Kochtopf mit 3 Seihern  
 Cacerola con coladores 3 sectores

**IN ESAURIMENTO**

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALMA15534			ESAUROITO	
ALMA15538	<b>38</b>	21	22	€ 294,45



Spicchio 1/3 Singolo alto con un manico tubolare inox

Colander for 3-segment saucepot  
 Panier pour sautoir à 3 paniers  
 Fach zum Kochtopf mit 3 Seihern  
 Sector para cacerola 3 coladores

**IN ESAURIMENTO**

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALMA155B34			ESAUROITO	
ALMA155B38	<b>38</b>	22		€ 65,27



Coperchio per casseruola a 3 spicchi con ponticello inox

Lid for 3-segment saucepot  
 Couvercle pour sautoir à 3 paniers  
 Deckel zum Kochtopf mit 3 Seihern  
 Tapa para cacerola coladores 3 sectores

**IN ESAURIMENTO**

Code	Ø cm	IVa esc.
ALMA155C34		ESAUROITO
ALMA155C38	<b>38</b>	€ 38,05



Pentola cuociverdura couscous coperchio con casseruola per cottura a vapore con manicitura inox

Special vegetables pot with casserole for steam cooking  
 Marmite spéciale à légumes avec casserole pour cuire à vapeur  
 Spezialgemüsetopf mit Kasserolle zum Dampfkochen  
 Olla especial cueciverduras/couscousera tapa entrante con cacerola

Code	Ø cm	H cm	It	IVa esc.
ALMA15224	<b>24</b>	15x11	5	€ 83,51
ALMA15228	<b>28</b>	17x13	9	€ 102,38
ALMA15232	<b>32</b>	21x15	12	€ 152,80
ALMA15236	<b>36</b>	22x17	18	€ 187,44
ALMA15240	<b>40</b>	25x20	25	€ 223,93

**Alluminio 3 mm professionale**

Professional 1/8" Aluminium



Vaporiera rettangolare e coperchio con manicatura inox

Rectangular steamer with lid  
Boîte à vapeur rectangulaire avec couvercle  
Rechteckiger Dampftopf mit Deckel  
Hervidor rectangular con tapa

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA151V40	<b>40x28</b>	16	€ 141,21
ALMA151V45	<b>45x30</b>	16,5	€ 169,19
ALMA151V50	<b>50x33</b>	17,5	€ 203,04



Paiolo per polenta con manico ad arco in ferro

Polenta pot, bowed handle  
Chaudron à polenta, manche arqué  
Polentetopf mit bogenförmigem Stiel  
Caldero para polenta con mango arco

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



Paiolo per polenta con manico e maniglia in alluminio

Polenta pot, aluminum handle  
Chaudron à polenta, manche en aluminium  
Polentetopf mit Alustiel  
Caldero para polenta mango aluminio

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



Pesciera con griglia, coperchio e due maniglie inox

Fish kettle with grid, lid and s/s handles  
Poissonnière avec grille, couvercle et anses en acier inox  
Fischkochtopf mit Gitter, Deckel und Edelstahlgriffen Hervidor de pescado con rejilla, tapa y asas inox

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

**Tortiera cilindrica con anello inox**

Cylindrical pie pan with ring  
 Tortiere cylindrique à anneau  
 Runde torten form mit ring  
 Tartera cilindrica con anilla

<b>Code</b>	<b>cm</b>	<b>H cm</b>	<b>IVA esc.</b>
ALMA16620	<b>20</b>	4	€ 14,17
ALMA16622	<b>22</b>	5	€ 16,17
ALMA16624	<b>24</b>	6	€ 17,97
ALMA16626	<b>26</b>	6,5	€ 19,40
ALMA16628	<b>28</b>	6,5	€ 20,75
ALMA16630	<b>30</b>	7	€ 22,98
ALMA16632	<b>32</b>	7	€ 27,96
ALMA16634	<b>34</b>	7	€ 30,45
ALMA16636	<b>36</b>	7,5	€ 32,51
ALMA16638	<b>38</b>	7,5	€ 35,83
ALMA16640	<b>40</b>	8	€ 39,19

**Tortiera conica con anello inox**

Conical cake mould with ring  
 Tortiere conique avec anneau  
 Konische Kuchenform mit Ring  
 Tartera conica con anilla

<b>Code</b>	<b>cm</b>	<b>H cm</b>	<b>IVA esc.</b>
ALMA14318	<b>18</b>	4	€ 11,20
ALMA14320	<b>20</b>	4,5	€ 13,52
ALMA14322	<b>22</b>	4,5	€ 15,02
ALMA14324	<b>24</b>	5,5	€ 15,94
ALMA14326	<b>26</b>	5,5	€ 18,10
ALMA14328	<b>28</b>	6,5	€ 20,11
ALMA14330	<b>30</b>	7	€ 22,34
ALMA14332	<b>32</b>	7	€ 25,18
ALMA14334	<b>34</b>	7,5	€ 27,46
ALMA14336	<b>36</b>	7,5	€ 30,93
ALMA14338	<b>38</b>	8	€ 33,45
ALMA14340	<b>40</b>	8	€ 36,66

**Colapasta a tre piedi con due maniglie inox**

Tripodal colander, 2 s/s handles  
 Passoire conique avec trépied, 2 anses en acier inox  
 Dreifüßiger Seiher 2 Edelstahlgriffe  
 Escurreidera 3 pies y 2 mangos inox

<b>Code</b>	<b>cm</b>	<b>H cm</b>	<b>IVA esc.</b>
ALMA11520	<b>20</b>	13	€ 29,39
ALMA11522	<b>22</b>	14	€ 31,42
ALMA11524	<b>24</b>	15	€ 33,41
ALMA11526	<b>26</b>	15	€ 35,89
ALMA11528	<b>28</b>	16,5	€ 43,01
ALMA11530	<b>30</b>	16,5	€ 46,09
ALMA11532	<b>32</b>	18,5	€ 62,32
ALMA11536	<b>36</b>	24	€ 80,60
ALMA11540	<b>40</b>	24,5	€ 99,75

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

Spherical colander (pasta heater) with handle and hook  
 Passoire cylindrique (cuit-pâtes), manche en acier inox et crochet  
 Kugelförmiger Seiher (Nudelnwärmer) mit Stiel und Haken  
 Escurreidera esferica (calientapasta) con mango y gancho

<b>Code</b>	<b>Ø cm</b>	<b>H cm</b>	<b>IVA esc.</b>
ALMA14018	<b>18</b>	13	€ 19,34
ALMA14020	<b>20</b>	13	€ 21,66
ALMA14022	<b>22</b>	14	€ 25,84
ALMA14024	<b>24</b>	15	€ 28,63
ALMA14026	<b>26</b>	15	€ 32,01
ALMA14028	<b>28</b>	16,5	€ 37,43
ALMA14030	<b>30</b>	16,5	€ 45,50
ALMA14032	<b>32</b>	18,5	€ 60,49

## Alluminio 3 mm professionale

Professional 1/8" Aluminium



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

Conical colander [pasta heater], 1 s/s handle and hook  
Passoire conique [cuit-pâtes], manche en acier inox et crochet  
Konischer Seiher [Nudelnwärmer] Edelstahlstiel und Haken  
Escurreidera conica [calientapasta] 1 mango y gancho inox

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA17518	<b>18</b>	10	€ 20,11
ALMA17520	<b>20</b>	11,5	€ 22,75
ALMA17522	<b>22</b>	12,5	€ 28,15
ALMA17524	<b>24</b>	14,5	€ 29,84
ALMA17526	<b>26</b>	15,5	€ 35,43
ALMA17528	<b>28</b>	16	€ 39,29
ALMA17530	<b>30</b>	17	€ 49,93



**Colapasta conico leggero con due maniglie inox**

Conical colander, 2 s/s handles - cheap  
Passoire conique, 2 anses en acier inox - économique  
Konischer Seiher 2 Edelstahlgriffe - billig  
Escurreidera conica 2 Asas inox - economica

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA168B36	<b>36</b>	21	€ 75,93
ALMA168B40	<b>40</b>	23	€ 88,14



**Colapasta conico con due maniglie inox**

Conical colander, 2 s/s handles  
Passoire conique, 2 anses en acier inox  
Konischer Seiher 2 Edelstahlgriffe  
Escurreidera conica con 2 masas inox

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA16830	<b>30</b>	18	€ 77,80
ALMA16832	<b>32</b>	18	€ 84,74
ALMA16835	<b>35</b>	21	€ 101,92
ALMA16840	<b>40</b>	23	€ 116,44
ALMA16845	<b>45</b>	25	€ 151,24
ALMA16850	<b>50</b>	28	€ 174,30



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

Cylindric colander for insertion for art. 103 or 1103, fixed s/s handles  
Passoire cylindrique à insérer pour art. 103 ou 1103, anses fixes en acier inox  
Zylindrischer Einstckseicher für Art. 103 oder 1103, Edelstahlfestgriffe  
Escurreidera cilindrica para uso con art. 103 o 1103 mangos fijos inox

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



**Colapasta cilindrico (scaldapasta)**  
con un manico tubolare inox e gancio inox

Cylindric colander (pasta heater), s/s handle  
Passeoire cylindrique (cuit-pâtes), manche en acier inox  
Zylindrischer Seiher (Nudelwärmer) Edelstahlstiel  
Escurridora cilíndrica (calientapasta) 1 mango inox

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA29614	<b>14</b>	14	€ 24,74
ALMA29616	<b>16</b>	16	€ 29,71
ALMA29618	<b>18</b>	18	€ 34,96
ALMA29620	<b>20</b>	20	€ 38,67
ALMA29622	<b>22</b>	22	€ 43,93
ALMA29624	<b>24</b>	24	€ 49,49
ALMA29626	<b>26</b>	26	€ 62,32

Serie alta con maniglie snodate senza rivetti



**Rostiera rettangolare angoli tondi**  
mezzo peso con maniglie inox

Rectangular roasting plate, deep with round angles, folding handles, middle weight, no rivets  
Plat à rôtir, série fonde à angles ronds et anses tombantes, sans rivets, mi-poids  
Rechteckige Bratform, hohe, rundwinkelige, Fallgriffen ohne Niete, Mittelgewicht  
Rustidera rectangular serie alta angulos redondeados y asas móviles sin clavos, peso mediano

Code	est. cm	int. cm	H cm	IVA esc.
ALMA15136	<b>39x26</b>	<b>36x26</b>	7,5	€ 49,76
ALMA15140	<b>43x28</b>	<b>40x28</b>	7,5	€ 51,61
ALMA15145	<b>48,5x30</b>	<b>45x30</b>	8,5	€ 55,75
ALMA15150	<b>54x33</b>	<b>50x33</b>	9	€ 71,47
ALMA15155	<b>58,5x36</b>	<b>55x36</b>	10	€ 86,02
ALMA15160	<b>64x40</b>	<b>60x40</b>	10	€ 101,46
ALMA15165	<b>69x43</b>	<b>65x43</b>	10	€ 111,72
ALMA15170	<b>74,5x45</b>	<b>70x45</b>	11	€ 178,99
ALMA15180	<b>83,3x50</b>	<b>80x50</b>	12,5	€ 366,50



## Alluminio 3 mm professionale

Professional 1/8" Aluminium

Serie alta con maniglie snodate senza rivetti



Rostiera rettangolare angoli tondi pesante  
con maniglie inox

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

Plat à rôtir à angles ronds - lourde, série fonde, avec anses tombantes sans rivets

Rechteckige Bratpfanne, rundwinkelige, schwere, hohe, Fallgriffen ohne Niete

Rustidera rectangular angulos Redondeados tipo pesado serie alta con asas moviles sin clavos

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

Serie bassa



Rostiera rettangolare angoli tondi  
con maniglie snodate inox

Rectangular roasting plate, round angles low with s/s folding handles

Plat à rôtir rectangulaire à angles ronds série basse avec anses tombantes en acier inox

Rechteckige Bratpfanne, rundwinkelige, niedrige, Edelstahlfallgriffen

Rustidera rectangular angulos redondeados serie baja asas moviles inox

Code	est. cm	int. cm	H cm	IVA esc.
ALMA151B36	<b>37,8x28,3</b>	<b>36x26</b>	6	€ 47,94
ALMA151B40	<b>42x29,5</b>	<b>40x28</b>	6	€ 56,32
ALMA151B45	<b>46,5x31,5</b>	<b>45x30</b>	6	€ 71,96
ALMA151B50	<b>51,8x34,5</b>	<b>50x33</b>	6	€ 76,31
ALMA151B55	<b>56,8x37,7</b>	<b>55x36</b>	6	€ 99,18
ALMA151B60	<b>61,6x41,7</b>	<b>60x40</b>	6	€ 106,36
ALMA151B65	<b>67x44,5</b>	<b>65x43</b>	6	€ 136,77
ALMA151B70	<b>72,6x48</b>	<b>70x45</b>	6	€ 207,30
ALMA151B80	<b>83,3x50</b>	<b>80x50</b>	6	€ 366,50



Brasiera rettangolare con coperchio a soutè  
senza griglia interna

Rectangular roasting pan with lid and no inside grid

Braisière rectangulaire avec couvercle sans grille int.

Rechteckiger Bräter mit Deckel ohne Innengitter

Rustidera rectangular con tapa souté sin rejilla interior

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



Griglia con due maniglie

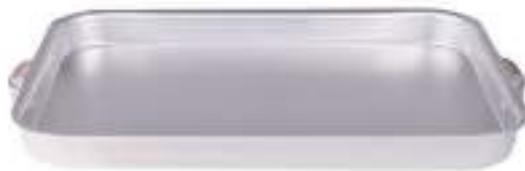
Grill with two handles

Grille avec deux poignées

Grill mit 2 Edelstahlgriffen

Parrilla y asas inox

Code	cm	IVA esc.
ALMA177G40	<b>40x26</b>	€ 55,69
ALMA177G50	<b>50x34</b>	€ 59,41
ALMA177G60	<b>60x40</b>	€ 64,53
ALMA177G70	<b>70x45</b>	€ 70,40
ALMA177G80	<b>80x50</b>	€ 76,74



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

Rectangular lid (trays) with round angles and fixed side handles  
Couvercle rectangulaire (plateau) à angles ronds et anses latérales fixes  
Rechteckiger Deckel (Tabletten), rundwinkelig, Festgriffen  
Tapa rectangular Soutè (bandeja) angulos redondeados y asas laterales fijas

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



Vassoio disbrigo

Tray  
Plateau  
Tablett  
Bandeja servicio

Code	est. cm	int.cm	H cm	IVA esc.
ALMA182B35	<b>37,3x30</b>	<b>35x28</b>	3,5/4	€ 38,05
ALMA182B40	<b>41,5x29,5</b>	<b>40x29,5</b>	3,5/4	€ 39,60
ALMA182B45	<b>46,5x31,5</b>	<b>45x31,5</b>	3,5/4	€ 45,18
ALMA182B50	<b>51,3x34,5</b>	<b>50x34,5</b>	3,5/4	€ 57,21
ALMA182B55	<b>56,6x38</b>	<b>55x37,5</b>	3,5/4	€ 61,42
ALMA182B60	<b>61,5x41,5</b>	<b>60x41,5</b>	3,5/4	€ 74,40
ALMA182B65	<b>66,7x44,5</b>	<b>65x44,5</b>	3,5/4	€ 88,48



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

Flat rectangular lid with round angles for art. 150/151  
Couvercle rectangulaire à angles ronds pour art. 150/151  
Rechteckiger Deckel, rundwinkeliger, für Art. 150/151  
Tapa rectangular plana Angulos redondeados para art. 150/151

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



Bacinella per marmellata con due maniglie inox

Aluminium jam bowl  
Bassine à confiture, aluminium  
Alukonfiturschüssel  
Caldero aluminio para marmelada

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

**Alluminio 3 mm professionale**

Professional 1/8" Aluminium

**Infarinapesce**

Pot for flouring fish  
 Plat à fariner le poisson  
 Fischwendenpfanne  
 Fuente para enharinar el pescado

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA29232	<b>32</b>	€ 63,58
ALMA29236	<b>36</b>	€ 78,42
ALMA29240	<b>40</b>	€ 84,44

**Vassoio frutti di mare**

Seafood tray, aluminum  
 Plateau à fruits de mer, aluminium  
 Meeresfrüchte-Alutablett  
 Bandeja mariscos aluminio

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA15824	<b>24</b>	4,5	€ 12,06
ALMA15836	<b>36</b>	5,5	€ 20,82
ALMA15850	<b>50</b>	7,5	€ 41,97

**Supporto acciaio cromato per art. 158**

Chromed steel holder for art. 158  
 Support en acier chromé pour art. 158  
 Verchromtenstahlträger für art. 158  
 Soporte acero cromado para art. 158

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COIX158B	<b>19-28</b>	20	€ 11,55
COIX158C	<b>30-40</b>	20	€ 23,31





## Alluminio 3 mm professionale

Professional 1/8" Aluminium



Colafritto con pentolino raccoglitore

Drip strainer with drip bowl  
 Nid à friture avec collecteur  
 Nestbacklöffel mit Sammelbehälter  
 Escurrefritos

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



Bagnomaria con un manico tubolare inox

Bain-marie  
 Bain-marie  
 Wasserbadkasserolle  
 Bano maria

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALMA29312	12	13	1,4	€ 13,46
ALMA29314	14	16	2,2	€ 20,58
ALMA29316	16	17,5	3,5	€ 24,74
ALMA29318	18	19	4,5	€ 29,71
ALMA29320	20	22	6,5	€ 36,21
ALMA29322	22	22	8,4	€ 38,05
ALMA29324	24	23,5	10,4	€ 41,45
ALMA29326	26	26	13,8	€ 53,05

## Alluminio 3 mm professionale

Professional 1/8" Aluminium



\* lunghezza totale

Mestolo forato con manico rigido in lega d'alluminio 2 pezzi rivettati

**IN ESAURIMENTO**

Perforated ladle with alu-alloy rigid handle - 2 riveted pcs.

Louche perforé à manche rigide en alliage d'aluminium 2 pièces rivetées  
Gelochter Schöpfloeffel mit hartem Stiel, Alu-Legierung 2 genieteten Stücke  
Espumadera mango rígido aleación aluminio 2 piezas riveteadas

Code	Ø cm	* cm	IVA esc.
ALMA20610	<b>10</b>	51	€ 13,46
ALMA20612	<b>12</b>	53	€ 21,35
ALMA20614	<b>14</b>	60	€ 26,92
ALMA20616	<b>16</b>	61,5	€ 32,01
ALMA20618	<b>18</b>	75,5	€ 35,89
ALMA20620	<b>20</b>	78,5	€ 43,31



\* lunghezza totale

Mestolo con manico rigido in lega d'alluminio 2 pezzi rivettati

**IN ESAURIMENTO**

Ladle with alu-alloy rigid handle - 2 riveted pcs.

Louche à manche rigide en alliage d'aluminium 2 pièces rivetées  
Schöpfloeffel mit hartem Stiel, Alu-Legierung 2 genieteten Stücke  
Cacillo mango rígido aleación aluminio 2 Piezas riveteadas

Code	Ø cm	lt	* cm	IVA esc.
ALMA20510	<b>10</b>	0,25	50	€ 12,22
ALMA20512	<b>12</b>	0,50	53	€ 16,40
ALMA20514	<b>14</b>	0,75	59,5	€ 22,12
ALMA20516	<b>16</b>	1	61	€ 24,74
ALMA20518	<b>18</b>	1,25	76	€ 26,28
ALMA20520	<b>20</b>	1,50	78,5	€ 36,03



\* lunghezza totale

Schiumarola con manico rigido in lega d'alluminio 2 pezzi rivettati

**IN ESAURIMENTO**

Skimmer with alu-alloy rigid handle - 2 riveted pcs.

Ecumoire à manche rigide en alliage d'aluminium 2 pièces rivetées  
Schaumlöffel mit hartem Stiel, Alu-Legierung 2 genieteten Stücke  
Espumadora mango rígido aleación aluminio 2 piezas riveteadas

Code	Ø cm	* cm	IVA esc.
ALMA20710	<b>11</b>	50,7	€ 14,23
ALMA20712	<b>12,5</b>	51	€ 15,31
ALMA20714	<b>14,5</b>	53,7	€ 16,72
ALMA20716		ESAUROITO	
ALMA20718	<b>17,5</b>	72	€ 26,28
ALMA20720	<b>17,5</b>	74,5	€ 30,31
ALMA20722	<b>17,5</b>	76	€ 43,31



\* lunghezza totale

Paletta forata con manico rigido in lega d'alluminio 2 pezzi rivettati

**IN ESAURIMENTO**

Perforated spatula with stiff handle

Palette perforée avec manche rigide  
Lochpalette mit starrer Griff  
Espátula perforada con mango rígido

Code	Ø cm	* cm	IVA esc.
ALMA20810	<b>10</b>	54	€ 11,77
ALMA20812	<b>12</b>	61	€ 14,55

# Alluminio 5 mm professionale radiante

Professional 3/16" Aluminium



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



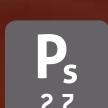
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



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



RIVESTIMENTO  
*Coating no one*



MANICATURA NIKEL FREE  
*Handle Stainless steel*



SPESORE  
*Material thickness*



**Alluminio 5 mm professionale radiante**

Professional 3/16" Aluminium



CHICCO CORIA

**Tegame giubileo con quattro maniglie inox spessore 5 mm**
 Omelette pan 4 handles  
 Pfanne 4 Griffe  
 Plat rond 4 anses  
 Paellera 4 asas

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

**Casseruola alta radiante con due maniglie inox**
 Radiant cylindric saucepot, 2 s/s handles  
 Faitout cylindrique extra-lourde, 2 anses en acier inox  
 Extra schwer zylindrischer Suppentopf 2 Edelstahlgriffe  
 Cacerola cilindrica 2 asas inox alta conductividad

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

**Pentola radiante con due maniglie inox**
 Radiant cylindric stockpot, 2 s/s handles  
 Marmite traiteur cylindrique extra-lourde 2 anses en acier inox  
 Extra schwer zylindrischer Suppentopf 2 Edelstahlgriffe  
 Olla cilindrica 2 asas inox alta conductividad

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

**Casseruola alta radiante con manico tubolare inox**

Radiant cylindric saucépan, 1 s/s handle  
 Casserole haute cylindrique extra-lourde, 1 manche en acier inox  
 Extra schwer zylindrische Kasserolle 1 Edelstahlstiel  
 Cacerola cilíndrica alta 1 mango inox alta conductividad

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMR110516	<b>16</b>	8	1,5	€ 38,84
ALMR110518	<b>18</b>	10	2,6	€ 40,51
ALMR110520	<b>20</b>	11	3,3	€ 47,80
ALMR110524	<b>24</b>	14	5,6	€ 61,09
ALMR110528	<b>28</b>	16	9	€ 74,14
ALMR110532	<b>32</b>	18	12,5	€ 101,85

**Casseruola bassa radiante con due maniglie inox**

Radiant cylindric casserole pot, 2 s/s handles  
 Sautoir cylindrique extra-lourde, 2 anses en acier inox  
 Extra schwer zylindrischer Brattopf 2 Edelstahlgriffe  
 Cacerola cilíndrica baja 2 asas inox alta conductividad

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

**Casseruola bassa radiante con manico tubolare inox**

Radiant cylindric casserole pan, 1 s/s handle  
 Casserole cylindrique extra-lourde, 1 manche en acier inox  
 Extra schwer zylindrische Kasserolle 1 Edelstahlstiel  
 Cacerola cilíndrica baja alta conductividad 1 mango inox

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMR110720	<b>20</b>	7	2,5	€ 36,34
ALMR110724	<b>24</b>	8	3,7	€ 51,03
ALMR110728	<b>28</b>	9	5,6	€ 60,41
ALMR110732	<b>32</b>	10	8	€ 76,82

**Tegame radiante con due maniglie inox**

Radiant omelette pan, 2 s/s handles  
 Plat rond extra-lourd, 2 anses en acier inox  
 Extra schwer Pfanne 2 Edelstahlgriffe  
 Paellera 2 asas inox alta conductividad

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMR111020	<b>20</b>	4,5	€ 25,53
ALMR111024	<b>24</b>	4,5	€ 32,64
ALMR111028	<b>28</b>	5	€ 40,29
ALMR111032	<b>32</b>	6	€ 49,05
ALMR111036	<b>36</b>	7	€ 59,76
ALMR111040	<b>40</b>	7,5	€ 69,81
ALMR111045	<b>45</b>	8	€ 99,39
ALMR111050	<b>50</b>	8,5	€ 125,33

## Alluminio 5 mm professionale radiante

Professional 3/16" Aluminium



Padella radiante con manico tubolare inox

Radiant frypan, 1 s/s handle  
Poêle 1 manche en acier inox  
Bratpfanne, 1 Edelstahlstiel  
Sartén 1 mango inox alta conductividad

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

Padella radiante svasata alta "saltare"  
con manico tubolare inox

Radiant sauté pan, 1 s/s handle  
Sautéuse extra lourde, 1 manche en acier inox  
Hohe Sauteuse, Edelstahlstiel  
Sartén ensanchada alta mango inox alta conductividad

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



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

Sauté pan, 5 mm (3/16") thick, "Cool" handle  
Sauteuse, 5 mm, manche "Cool"  
Ausgestellte hohe Sauteuse, Dicke 5 mm, "Cool" Stiel  
Sartén alta conductividad e espesor 5 mm, mango "Cool"

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

Padella radiante con un manico tubolare inox "cool"

Straight frying pan, 5 mm (3/16") thick, "Cool" handle  
Poêle à frire, 5 mm, manche "Cool"  
Bratpfanne, Dicke 5 mm, "Cool" stiel  
Sartén, alta conductividad recta, espesor 5 mm, mango "Cool"

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



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

Radiant curved sauté pan 5 mm  
 Sauteuse extra-lourde 5 mm  
 Extra schwer Sautéuse 5 mm  
 Sartén para mantecas alta conductividad

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



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

Curved sauté pan, 5 mm [3/16"] thick, "Cool" handle  
 Sauteuse, 5 mm, manche "Cool"  
 Hohe Sauteuse, Dicke 5 mm, "Cool" stiel  
 Sartén alta conductividad para maytelas, espesor 5 mm, mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMC1111BMC20	<b>20</b>	5,5	€ 33,72
ALMC1111BMC24	<b>24</b>	7	€ 45,69
ALMC1111BMC28	<b>28</b>	7	€ 54,71
ALMC1111BMC32	<b>32</b>	7,5	€ 66,65
ALMC1111BMC36	<b>36</b>	8	€ 84,44



Wok radiante con fondo piano con manico tubolare inox

Radiant cylindric saucépan, 1 s/s handle  
 Casserole haute cylindrique extra-lourde, 1 manche en acier inox  
 Extra schwer zylindrische Kasserolle 1 Edelstahlstiel  
 Cacerola cilíndrica alto 1 mango inox alta conductividad

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMR1111WP28	<b>28</b>	9,5	€ 55,84
ALMR1111WP32	<b>32</b>	10	€ 67,98



Wok radiante con fondo svasato con manico tubolare inox

Radiant wok, splayed bottom  
 Wok extra-lourd, fond évasé  
 Extra schwer Wok mit ausgeschmiert Boden  
 Wok fondo ensanchado alta conductividad

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMR1111W28	<b>28</b>	10,5	€ 55,84
ALMR1111W32	<b>32</b>	11	€ 67,98

**Alluminio 5 mm professionale radiante**

Professional 3/16" Aluminium



Coperchio rotondo pesante con ponticello inox

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

Couvercle rond lourd avec poignée en acier inox conf.

10 pièces Schwerer Runddeckel mit Edelstahlgegengriff 10 Stücke

Tapa redonda pesada con puente inox conf 10 piezas

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

Paiolo radiante per polenta  
con manico tubolare e maniglia inox

Radiant polenta pot with s/s handle and hand grip

Chaudron extra-lourd à polenta, manche et anse en acier inox

Extra-schwer Polentetopf, Stiel und Griff aus Edelstahl

Caldero para polenta 1 mango y asa inox alta conductividad

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

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

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

Couvercle rectangulaire à angles ronds pour art. 150/151

Rechteckiger Deckel, rundwinkeliger, für Art. 150/151

Tapa rectangular plana Angulos redondeados para art. 150/151

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



Rostiera rettangolare radiante con maniglie snodate

Radiant rectangular roasting plate with folding handles

Plat à rôtir rectangulaire extra-lourd avec anses tombantes

Rechteckige Bratform, extra schwer, Fallgriffen

Rostidora rectangular 2 asas moviles alta conductividad

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

# Alluminio Antiaderente

Non-Stick Coating Aluminium



96

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

Al-Black 1/8"-3/16"  
Non-Stick Coating Aluminium  
for Induction



104

**SHARK SKIN -  
POWERED GREBLON  
TECHNOLOGY**

Non-Stick Coating Aluminium



100

**SHARK SKIN -  
POWERED GREBLON  
TECHNOLOGY  
con fondo induzione  
2 mm**

Non-Stick Coating Aluminium  
for Induction



108

**Alluminio  
Antiaderente 3 mm**  
1/8" Non-Stick Coating  
Aluminium



116

**Alluminio radiante  
Antiaderente 5 mm**

3/16" Non-Stick Coating  
Aluminium



121

**Cookware System  
3 - 5 mm**

Cookware System line in  
1/8" - 3/16" Non-Stick Coating  
Aluminium



**124** Alluminio  
Antiaderente 3 mm  
effetto pietra

1/8" Non-Stick Coating  
Aluminium stone effect



**126** Al-Black 3 mm  
Al-Black 1/8"  
Non-Stick Coating Aluminium



**130** Al-Black 5 mm  
radiante  
Al-Black 3/16"  
Non-Stick Coating Aluminium

**ANTIADERENTE (PTFE):**

Reg. CE 1935/2004

Regolamento (UE) N. 10/01/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia

plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (e S.M.I.);

D.M. 21/03/1973 e S.M.I.

DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108)

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

Al-Black 1/8"-3/16" Non-Stick Coating Aluminium for Induction



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



PER COTTURA A INDUZIONE  
*Induction*



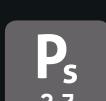
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

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



ANTIADERENTE  
DENTRO E FUORI

DENTRO E FUORI  
*Non-stick coating inside and outside*



RIVESTIMENTO  
*Non-stick coating inside and outside*

MANICATURA NIKEL FREE  
*Handle Stainless steel*



ACCIAIO

3-5 mm

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

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

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

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

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

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



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

Al-Black 1/8"-3/16" Non-Stick Coating Aluminium for Induction

**Set Al-Black 4**

4 pentole + un coperchio in alluminio con rivestimento antiaderente ad altissima durata

Misure per famiglia da 4 persone

Measures for family of 4 persons

Mesures pour les familles de 4 personnes

Maßnahmen zur Familie von 4 Personen

Medidas para la familia de 4 personas

CONTENUTO DEL SET

- Casseruola alta 2 maniglie inox Ø 24cm
- Coperchio Ø 24cm
- Padella svasata alta "a saltare" con manico tubolare "cool" Ø 28cm
- Casseruola alta con manico tubolare "cool" Ø 16cm
- Tegame con 2 maniglie inox Ø 32cm

**Code**

ALSASETALBLACK4IND

**IVA esc.**

€ 402,68

**Set Al-Black 2**

4 pentole + un coperchio in alluminio con rivestimento antiaderente ad altissima durata

Misure per famiglia da 2 persone

Measures for family of 2 persons

Mesures pour les familles de 2 personnes

Maßnahmen zur Familie von 2 Personen

Medidas para la familia de 2 personas

CONTENUTO DEL SET

- Casseruola alta 2 maniglie inox Ø 20cm
- Coperchio Ø 20cm
- Padella svasata alta "a saltare" con manico tubolare "cool" Ø 24cm
- Casseruola alta con manico tubolare "cool" Ø 16cm
- Tegame con 2 maniglie inox Ø 28cm

**Code**

ALSASETALBLACK2IND

**IVA esc.**

€ 348,44



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

AI-Black 1/8"-3/16" Non-Stick Coating Aluminium for Induction



Casseruola alta con due maniglie inox



**Spessore 5 mm**

Saucerpot, 2 s/s handles  
 Faitout, 2 anses en acier inox  
 Kochtopf 2 Edelstahlgriffe  
 Cacerola alta 2 asas inox espesor

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	It	IVA esc.
ALSA2104SSPI16	<b>16</b>	13	8	1,7	€ 63,37
ALSA2104SSPI20	<b>20</b>	14,5	12	3,3	€ 84,21
ALSA2104SSPI24	<b>24</b>	18	13,5	5,6	€ 107,27
ALSA2104SSPI28	<b>28</b>	22	16	9	€ 130,23
ALSA2104SSPI32	<b>32</b>	24,5	17	12,5	€ 153,05



Casseruola bassa con due maniglie inox



**Spessore 5 mm**

Casserole pot, 2 s/s handles  
 Sautoir, 2 anses en acier inox  
 Bratopf 2 Edelstahlgriffe  
 Cacerola baja 2 asas inox

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



Casseruola alta con un manico tubolare inox "cool"



**Spessore 5 mm**

Saucerpan, "Cool" s/s tubular handle  
 Casserole haute, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox  
 Kasserolle, Edelstahlrührstiel "Cool"  
 Cacerola alta 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	It	IVA esc.
ALSC2105SSPIC16	<b>16</b>	13	8,6	1,7	€ 66,74
ALSC2105SSPIC20	<b>20</b>	14,5	11,5	3,3	€ 83,79
ALSC2105SSPIC24	<b>24</b>	18	14	5,6	€ 105,39



Casseruola bassa con un manico tubolare inox "cool"



**Spessore 5 mm**

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle  
 Casserole, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox  
 Niedrige Kasserolle Edelstahlstiel "Cool"  
 Cacerola baja 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	It	IVA esc.
ALSC2107SSPIC20	<b>20</b>	14,5	7	2,5	€ 76,10
ALSC2107SSPIC24	<b>24</b>	18	9	4,1	€ 91,03
ALSC2107SSPIC28	<b>28</b>	22	9,5	6,4	€ 114,10

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

Al-Black 1/8"-3/16" Non-Stick Coating Aluminium for Induction



Tegame con due maniglie inox

**Spessore 5 mm**

Omelette pan, 2 s/s handles  
 Plat rond, 2 anses en acier inox  
 Pfanne 2 Edelstahlgriffe  
 Paellera 2 asas inox

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	IVA esc.
ALSA2110SSPI20	<b>20</b>	14,5	4,5	€ 68,31
ALSA2110SSPI24	<b>24</b>	18	4,5	€ 83,59
ALSA2110SSPI28	<b>28</b>	22	7	€ 100,96
ALSA2110SSPI32	<b>32</b>	24,5	7	€ 120,15



Padella dritta con un manico tubolare inox "cool"

**Spessore 5 mm**

Straight frying pan, induction bottom, "Cool" handle  
 Poêle à frire, fond induction, manche "Cool"  
 Bratpfanne, Induktionsboden, "Cool" Stiel  
 Sartén recta, alta conductividad, fondo inducción, mango "Cool"

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	IVA esc.
ALSC2111SSPIC20	<b>20</b>	14,5	4,5	€ 68,21
ALSC2111SSPIC24	<b>24</b>	18	4,5	€ 82,68
ALSC2111SSPIC28	<b>28</b>	22	5	€ 99,44
ALSC2111SSPIC32	<b>32</b>	24,5	6	€ 119,66

Padella svasata alta a saltare  
con un manico tubolare inox "cool"**Spessore 3 mm**

Straight frying pan, induction bottom, "Cool" handle  
 Poêle à frire, fond induction, manche "Cool"  
 Bratpfanne, Induktionsboden, "Cool" Stiel  
 Sartén recta, alta conductividad, fondo inducción, mango "Cool"

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



Coperchio con ponticello inox

Lid  
 Couvercle  
 Deckel  
 Tapa

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

# Shark Skin - Powered Greblon Technology Induzione

Non-Stick Coating Aluminium for Induction



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



PER COTTURA A INDUZIONE  
*Induction*



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

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

RIVESTIMENTO

Shark Skin - Powered Greblon  
Technology non-stick coating



MANICURA NIKEL FREE  
*Handle Stainless steel*



SPESORE  
*Material thickness*

100

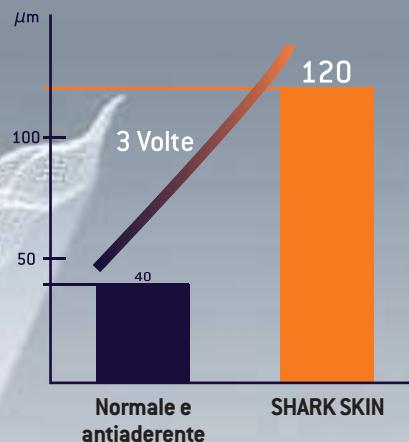


## Shark Skin - Powered Greblon Technology

Non-Stick Coating Aluminium

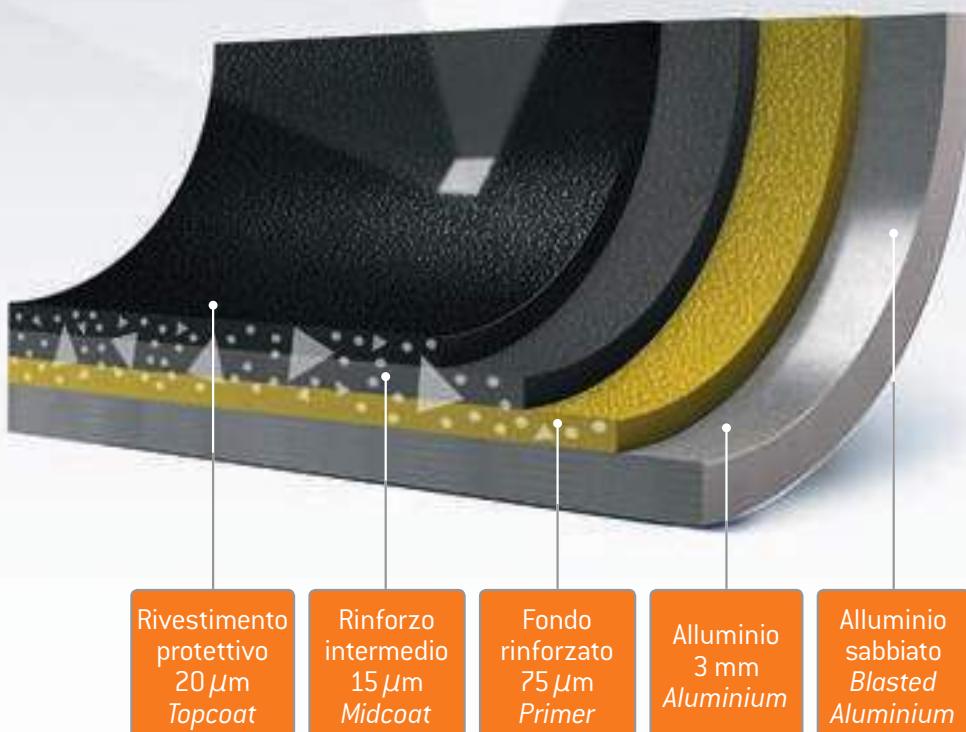


PENTOLE AGNELLI  
PROFESSIONAL COOKWARE  
MADE IN ITALY



L'ANTIADERENTE PIÙ RESISTENTE  
OGGI SUL MERCATO

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



Agnelli reinterpreta lo strumento di cottura:

**"Shark Skin - Powered Greblon Technology"**  
estremamente resistente all'abrasione.

La superficie ruvida è in grado di esaltare le cotture più tecniche. "L'alta rugosità" forma micro crateri in grado di fornire prestazioni di durata e di distribuzione di calore mai raggiunte.

Una vera mutazione genetica, nel mondo delle cotture antiaderenti professionali.

- Estrema durata
- Altissima qualità
- Privo di PFOA

*Agnelli reinterprets the cooking tool:*

**"Shark Skin - Powered Greblon Technology"** extremely  
resistant to abrasion. The rough surface is able to  
enhance the most technical cooking.

*"The high roughness forms micro craters that can  
provide durability performance and heat distribution  
never achieved."*

*A real genetic mutation in the world of professional  
nonstick cooking.*

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

**NEW**

Casseruola alta con due maniglie inox



Saucepot, 2 s/s handles  
 Faitout, 2 anses en acier inox  
 Kochtopf 2 Edelstahlgriffe  
 Cacerola alta 2 asas inox espesor

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

**NEW**

Casseruola bassa con due maniglie inox



Casserole pot, 2 s/s handles  
 Sautoir, 2 anses en acier inox  
 Brattopf 2 Edelstahlgriffe  
 Cacerola baja 2 asas inox

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

**NEW**

Casseruola alta con un manico tubolare inox "cool"



Saucepans, "Cool" s/s tubular handle  
 Casserole haute, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox  
 Kasserolle, Edelstahlröhrenstiel "Cool"  
 Cacerola alta 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	It	IVA esc.
ALSC105GPIC16	<b>16</b>	13	8	1,7	€ 77,19
ALSC105GPIC20	<b>20</b>	14,5	11	3,3	€ 87,41
ALSC105GPIC24	<b>24</b>	18	13	5,6	€ 101,44
ALSC105GPIC28	<b>28</b>	22	15,5	9	€ 126,09

**NEW**

Casseruola bassa con un manico tubolare inox "cool"



Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle  
 Casserole, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox  
 Niedrige Kasserolle Edelstahlstiel "Cool"  
 Cacerola baja 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	It	IVA esc.
ALSC107GPIC20	<b>20</b>	14,5	9	4,1	€ 79,53
ALSC107GPIC24	<b>24</b>	18	9,5	6,4	€ 90,65
ALSC107GPIC28	<b>28</b>	22	10,5	8,4	€ 107,72

# Shark Skin - Powered Greblon Technology Induzione

Non-Stick Coating Aluminium for Induction

 PENTOLE AGNELLI  
PROFESSIONAL COOKWARE  
MADE IN ITALY



Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles  
Plat rond, 2 anses en acier inox  
Pfanne 2 Edelstahlgriffe  
Paellera 2 asas inox



Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	IVA esc.
ALSA110GPI20	<b>20</b>	14,5	4,5	€ 75,68
ALSA110GPI24	<b>24</b>	18	5,5	€ 84,19
ALSA110GPI28	<b>28</b>	22	6	€ 96,84
ALSA110GPI32	<b>32</b>	24,5	6,5	€ 109,63



Padella svasata alta con un manico tubolare inox "cool"

Frypan, 1 tubular handle  
Poêle à frire, 1 manche tubulaire  
Pfanne 1 Röhrstiel  
Sartén mango tubular



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



# Shark Skin - Powered Greblon Technology

Non-Stick Coating Aluminium



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



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



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



MANICATURA NIKEL FREE  
*Handle Stainless steel*



SPESSEZZO  
*Material thickness*



## Shark Skin - Powered Greblon Technology

Non-Stick Coating Aluminium



**NEW**

Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles  
Faitout, 2 anses en acier inox  
Kochtopf 2 Edelstahlgriffe  
Cacerola alta 2 asas inox espesor

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



**NEW**

Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles  
Sautoir, 2 anses en acier inox  
Brattopf 2 Edelstahlgriffe  
Cacerola baja 2 asas inox

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





Casseruola alta con un manico tubolare inox "cool"

Sauceran, "Cool" s/s tubular handle  
 Casserole haute, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox  
 Kasserolle, Edelstahlrührstiel "Cool"  
 Cacerola alta 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALSC105GC16	<b>16</b>	8	1,7	€ 43,37
ALSC105GC20	<b>20</b>	11	3,3	€ 50,75
ALSC105GC24	<b>24</b>	13	5,6	€ 68,56
ALSC105GC28	<b>28</b>	15,5	9	€ 106,17



Casseruola bassa con un manico tubolare inox "cool"

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle  
 Casserole, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox  
 Niedrige Kasserolle Edelstahlstiel "Cool"  
 Cacerola baja 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALSC107GC24	<b>24</b>	9	4,1	€ 62,78
ALSC107GC28	<b>28</b>	9,5	6,4	€ 91,34
ALSC107GC32	<b>32</b>	10,5	8,4	€ 116,02



Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles  
 Plat rond, 2 anses en acier inox  
 Pfanne 2 Edelstahlgriffe  
 Paellera 2 asas inox

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

## Shark Skin - Powered Greblon Technology

Non-Stick Coating Aluminium

PENTOLE AGNELLI  
PROFESSIONAL COOKWARE  
MADE IN ITALY

Pentole  
Agnelli



NEW



Padella svasata bassa con un manico tubolare inox "cool"

Frypan, 1 tubular handle  
Poêle à frire, 1 manche tubulaire  
Pfanne 1 Röhrstiel  
Sartén mango tubular

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

NEW

Padella svasata alta con un manico tubolare inox "cool"

Frypan, 1 tubular handle  
Poêle à frire, 1 manche tubulaire  
Pfanne 1 Röhrstiel  
Sartén mango tubular

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

# Alluminio Antiaderente 3 mm

1/8" Non-Stick Coating Aluminium



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*



Reg. CE 1935/2004 Regolamento [UE] N.

10/01/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di

materia plastica destinati a venire a contatto con

i prodotti alimentari [e S.M.I.]; D.M. 21/03/1973 e

S.M.I. DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I.

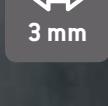
[ DLgs 25/01/1992, n.108]



RIVESTIMENTO  
*Non-stick coating*



MANICATURA NIKEL FREE  
*Handle Stainless steel*



SPESSEZZO  
*Material thickness*



## Alluminio Antiaderente 3 mm

1/8" Non-Stick Coating Aluminium



Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles  
Faitout, 2 anses en acier inox  
Kochtopf 2 Edelstahlgriffe  
Cacerola alta 2 asas inox espesor

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



Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles  
Sautoir, 2 anses en acier inox  
Brattpof 2 Edelstahlgriffe  
Cacerola baja 2 asas inox

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



Casseruola alta con un manico tubolare inox

Saucepan, "Cool" s/tubular handle  
Casserole haute, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox  
Kasserolle, Edelstahlröhrestiel "Cool"  
Cacerola alta 1 mango inox tubular "Cool"

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



Casseruola bassa con un manico tubolare inox

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle

Casserole, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox

Niedrige Kasserolle Edelstahlstiel "Cool"

Cacerola baja 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALSA107S24	<b>24</b>	9	4,1	€ 57,07
ALSA107S28	<b>28</b>	9,5	6,4	€ 83,05
ALSA107S32	<b>32</b>	10,5	8,4	€ 105,48



Casseruola ovale con due maniglie inox e coperchio

Oval saucepot, 2 s/s handles and lid

Casserole ovale, 2 anses en acier inox et couvercle

Ovalkasserolle mit Deckel und 2 Edelstahlgriffen

Cacerola oval 2 asas inox y tapa

Code	cm	H cm	It	IVA esc.
ALSA126S32	<b>32x22</b>	14	7,74	€ 101,62
ALSA126S36	<b>36x25</b>	15,5	10,96	€ 125,28



Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

Plat rond, 2 anses en acier inox

Pfanne 2 Edelstahlgriffe

Paellera 2 asas inox

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

**Alluminio Antiaderente 3 mm**

1/8" Non-Stick Coating Aluminium

**Tegame ovale per pesce con due maniglie inox**

Oval fish pan, 2 s/s handles  
Plat ovale à poisson, 2 anses en acier inox  
Ovale Fischpfanne 2 Edelstahlgriffe  
Paellera oval para pescado 2 asas inox

<b>Code</b>	<b>Ø cm</b>	<b>H cm</b>	<b>IVA esc.</b>
ALSA120S30	<b>30x19</b>	6	€ 54,40
ALSA120S34	<b>34x23</b>	6,5	€ 59,17

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

Curved sauté pan with s/s tubular handle  
Sautéuse, 1 manche tubulaire en acier inox  
Hohe Sautéuse Edelstahlröhrstiel  
Cacerola ensanchada alta para mantecas 1 mango inox

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

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

Curved sauté pan, 3 mm (1/8") thick, "Cool" handle  
Sautéuse, 3 mm, manche "Cool"  
Hohe Sautéuse, Dicke 3 mm, "Cool" stiel  
Sartén para mantecas, espesor 3 mm, mango "Cool"

<b>Code</b>	<b>Ø cm</b>	<b>H cm</b>	<b>IVA esc.</b>
ALSC111BMSC20	<b>20</b>	9	€ 43,00
ALSC111BMSC24	<b>24</b>	9,5	€ 52,89
ALSC111BMSC28	<b>28</b>	10	€ 62,84
ALSC111BMSC32	<b>32</b>	10,5	€ 76,36
ALSC111BMSC36	<b>36</b>	11	€ 88,50



Padella diritta "friggere" con un manico tubolare inox

Straight frying pan, 1 s/s tubular handle  
 Poêle à frire, 1 manche tubulaire en acier inox  
 Bratpfanne, Edelstahlröhrlstiel  
 Sartén recta freidora 1 Mango inox tubular

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



Padella svasata alta "saltare" con un manico tubolare inox

Sauté pan, 1 s/s tubular handle  
 Sautéuse à servir, 1 manche tubulaire en acier inox  
 Hohe Sauteuse Edelstahlröhrlstiel  
 Sartén ensanchada alta para saltar 1 mango inox tubular

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



Padella svasata bassa con un manico tubolare inox

Low sauté pan, 1 s/s tubular handle  
 Plat à sauter, 1 manche tubulaire en acier inox  
 Sauteuse Edelstahlröhrlstiel  
 Sartén ensanchada baja 1 mango inox tubular

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

**Alluminio Antiaderente 3 mm**

1/8" Non-Stick Coating Aluminium

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

Straight frying pan, 3 mm (1/8") thick, "Cool" handle  
 Poêle à frire, 3 mm, manche "Cool"  
 Bratpfanne, Dicke 3 mm, "Cool" stiel  
 Sartén recta, freir espesor 3 mm, mango "Cool"

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

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

Sautè pan, 3 mm (1/8") thick, "Cool" handle  
 Sauteuse, 3 mm, manche "Cool"  
 Ausgestellte hohe Sauteuse, Dicke 3 mm, "Cool" stiel  
 Sartén curva alta "saltar", espesor 3 mm, mango "Cool"

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

**Padella svasata bassa con un manico tubolare inox "cool"**

Low sautè pan, 3 mm (1/8") thick, "Cool" handle  
 Plat à sauter, 3 mm, manche "Cool"  
 Niedrige ausgestellte Sauteuse, Dicke 3 mm, "Cool" stiel  
 Sartén curva baja "saltar", espesor 3 mm, mango "Cool"

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



Padella ovale dritta per pesce con un manico tubolare inox

Oval fish pan, 1 s/s tubular handle  
 Plat ovale à poisson, 1 manche tubulaire en acier inox  
 Ovalfischpfanne 1 Edelstahlröhrlstiel  
 Sartén oval para pescado 1 mango inox tubular

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA121S30	<b>30x19</b>	6	€ 54,40
ALSA121S34	<b>34x23</b>	6,5	€ 59,17



Padella ovale svasata per pesce con un manico tubolare inox

Oval frypan, 1 s/s tubular handle  
 Plat ovale, 1 manche tubulaire en acier inox  
 Ovalpfanne 1 Edelstahlröhrlstiel  
 Sartén oval 1 mango inox tubular

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA121BS40	<b>40x28</b>	4,5	€ 115,97
ALSA121BS45	<b>45x32</b>	4,5	€ 125,15



Padella crespelle (per crêpes) con un manico tubolare inox

Pancake pan (for crêpes)  
 Poêle à crêpes  
 Crespelle-Pfanne (für Crêpes)  
 Sartén crepês

Code	Ø cm	IVA esc.
ALSA111CR24	<b>24</b>	€ 37,57

# Alluminio Antiaderente 3 mm

1/8" Non-Stick Coating Aluminium

 PENTOLE AGNELLI  
PROFESSIONAL COOKWARE  
MADE IN ITALY

Pentole  
Agnelli



Paiolo con un manico tubolare e una maniglia inox

Polenta pot, s/s handle and hand grip  
Chaudron à polenta, manche et anse en acier inox  
Polentetopf, Stiel und Griff aus Edelstahl  
Caldero 1 mango y asa inox

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



Rostiera rettangolare con due maniglie snodate

Rectangular roasting plate, 2 folding handles  
Plat à rôtir, 2 anses tombantes  
Rechteckige Bratform 2 Fallgriffe  
Rostidera rectangular 2 asas móviles

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

# Alluminio radiante Antiaderente 5 mm

3/16" Non-Stick Coating Aluminium



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*

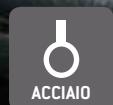


CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

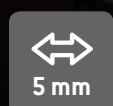
Reg. CE 1935/2004 Regolamento [UE] N.  
10/01/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di  
materia plastica destinati a venire a contatto con  
i prodotti alimentari (e S.M.I.); D.M. 21/03/1973 e  
S.M.I. DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I.  
(DLgs 25/01/1992, n.108)



RIVESTIMENTO  
*Non-stick coating*



MANICATURA NIKEL FREE  
*Handle Stainless steel*



SPESSEZZO  
*Material thickness*



**Alluminio radiante Antiaderente 5 mm**

3/16" Non-Stick Coating Aluminium



Casseruola alta radiante con due maniglie inox

Saucerpot, 2 s/s handles  
Faitout, 2 anses en acier inox  
Kochtopf 2 Edelstahlgriffe  
Cacerola alta 2 asas inox espesor

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



Casseruola bassa radiante con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles  
Sautoir, 2 anses en acier inox  
Brattpotf 2 Edelstahlgriffe  
Cacerola baja 2 asas inox

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



Casseruola alta radiante con un manico tubolare inox

Saucerpan, "Cool" s/s tubular handle  
Casserole haute, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox  
Kasserolle, Edelstahlührstiel "Cool"  
Cacerola alta 1 mango inox tubular "Cool"

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



Casseruola bassa radiante con un manico tubolare inox

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle  
 Casserole, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox  
 Niedrige Kasserolle Edelstahlstiel "Cool"  
 Cacerola baja 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALSA2107S20	<b>20</b>	7	2,5	€ 54,20
ALSA2107S24	<b>24</b>	8	3,7	€ 70,83
ALSA2107S28	<b>28</b>	9	5,6	€ 96,22
ALSA2107S32	<b>32</b>	10	8	€ 118,46



Tegame radiante con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles, rectified bottom  
 Plat rond, 2 anses en acier inox, fond rectifié  
 Pfanne 2 Edelstahlgriffe Schliifboden  
 Paellera 2 asas inox fondo rectificado

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



**Alluminio radiante Antiaderente 5 mm**

3/16" Non-Stick Coating Aluminium



Padella radiante con un manico tubolare inox

Straight frying pan, s/s tubular handle, rectified bottom  
 Poêle à frire, 1 manche tubulaire en acier inox, fond rectifié  
 Bratpfanne, Edelstahlröhrlsiel, Schliffboden  
 Sartén recta 1 mango inox tubular fondo rectificado

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



Padella radiante con un manico tubolare inox "cool"

Straight frying pan, 5 mm (3/16") thick, rectified bottom, "Cool" handle  
 Poêle à frire, 5 mm, fond rectifié, manche "Cool"  
 Bratpfanne, Dicke 5 mm, Schliffboden, "Cool" Stiel  
 Sartén recta, alta conductividad, espesor 5 mm, fondo rectificado, mango "Cool"

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



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

Sauté pan, 1 s/s tubular handle  
 Sauteuse à servir, 1 manche tubulaire en acier inox  
 Hohe Sauteuse Edelstahlröhrlsiel  
 Sartén ensanchada alta para saltar 1 mango inox tubular

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



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

Sauté pan, 5 mm (3/16") thick, "Cool" handle  
 Sauteuse, 5 mm, manche "Cool"  
 Ausgestellte hohe Sauteuse, Dicke 5 mm, "Cool" Stiel  
 Sartén curva alta conductividad, espesor 5 mm, mango "Cool"

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



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

Curved sauté pan with s/s tubular handle  
Sautéuse, 1 manche tubulaire en acier inox  
Hohe Sautuese Edelstahlröhristiel  
Cacerola ensanchada alta para mantecas 1 mango inox

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



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

Curved sauté pan, 5 mm [3/16"] thick, "Cool" handle  
Sautéuse, 5 mm, manche "Cool"  
Hohe Sautuese, Dicke 5 mm, "Cool" stiel  
Sartén alta conductividad para mantecas, 5 mm, mango "Cool"

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC2111BMSC20	<b>20</b>	9	€ 53,55
ALSC2111BMSC24	<b>24</b>	9,5	€ 72,94
ALSC2111BMSC28	<b>28</b>	10	€ 85,57
ALSC2111BMSC32	<b>32</b>	10,5	€ 105,86
ALSC2111BMSC36	<b>36</b>	11	€ 127,97



Wok radiante fondo piano con un manico tubolare inox

Wok with flat bottom  
Wok, fond plat  
Wok mit ebenem Boden  
Wok fondo piano

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA2111WPS28	<b>28</b>	9,5	€ 82,58
ALSA2111WPS32	<b>32</b>	10	€ 104,65



Wok radiante fondo svasato con un manico tubolare inox

Wok with shaped bottom  
Wok à fond évasé  
Wok mit ausgesenktem Boden  
Wok fondo ensanchado

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA2111WS28	<b>28</b>	9,10	€ 98,25
ALSA2111WS32	<b>32</b>	10	€ 118,61

# Cookware System 3 - 5 mm

Cookware System line in 1/8" - 3/16" Non-Stick Coating Aluminium



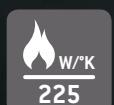
PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*

225



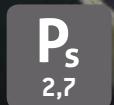
DURATA  
*Durability*

\*\*\*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*

100%



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*

2,7



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

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



RIVESTIMENTO  
*Non-stick coating*



MANICATURA NIKEL FREE  
*Handle Stainless steel*

ACCIAIO



SPESSORE  
*Material thickness*

3-5 mm





Padella svasata bassa con un manico tubolare inox "cool" azzurro pesce

**Spessore 3 mm**

Low sauté pan, 3mm thick, "Cool" handle - Blue fish  
 Plat à sauter, 3mm, manche "Cool" - Bleu cobalt  
 Niedrige ausgestellte Sauteuse, Dicke 3mm, "Cool" stiel - Blau Fisch  
 Sartén curva baja "saltear", espesor 3mm, mango "Cool" - Azul pez

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC111BBSCA20	<b>20</b>	4,5	€ 32,29
ALSC111BBSCA24	<b>24</b>	5	€ 40,47
ALSC111BBSCA28	<b>28</b>	5	€ 50,41
ALSC111BBSCA32	<b>32</b>	5	€ 59,79
ALSC111BBSCA36	<b>36</b>	5,5	€ 74,96
ALSC111BBSCA40	<b>40</b>	6	€ 85,78



Padella svasata bassa con un manico tubolare inox "cool" verde verdure

**Spessore 3 mm**

Low sauté pan, 3mm thick, "Cool" handle Green vegetables  
 Plat à sauter, 3mm, manche "Cool" - Vert feuille  
 Niedrige ausgestellte Sauteuse, Dicke 3mm, "Cool" stiel - Grün Gemüse  
 Sartén curva baja "saltear", espesor 3mm, mango "Cool" - Verde vegetal

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC111BBSCV20	<b>20</b>	4,5	€ 32,29
ALSC111BBSCV24	<b>24</b>	5	€ 40,47
ALSC111BBSCV28	<b>28</b>	5	€ 50,41
ALSC111BBSCV32	<b>32</b>	5	€ 59,79
ALSC111BBSCV36	<b>36</b>	5,5	€ 74,96
ALSC111BBSCV40	<b>40</b>	6	€ 85,78



Padella svasata bassa con un manico tubolare inox "cool" rosso carni fresche

**Spessore 3 mm**

Low sauté pan, 3mm thick, "Cool" handle Red fresh meat  
 Plat à sauter, 3mm, manche "Cool" - Rouge incarnat  
 Niedrige ausgestellte Sauteuse, Dicke 3mm, "Cool" stiel Rot frisches Fleisch  
 Sartén curva baja "saltear", espesor 3mm, mango "Cool" - Rojo carne fresca

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC111BBSCR20	<b>20</b>	4,5	€ 32,29
ALSC111BBSCR24	<b>24</b>	5	€ 40,47
ALSC111BBSCR28	<b>28</b>	5	€ 50,41
ALSC111BBSCR32	<b>32</b>	5	€ 59,79
ALSC111BBSCR36	<b>36</b>	5,5	€ 74,96
ALSC111BBSCR40	<b>40</b>	6	€ 85,78



Padella svasata bassa con un manico tubolare inox "cool" giallo pollame

**Spessore 3 mm**

Low sauté pan, 3mm thick, "Cool" handle Yellow poultry  
 Plat à sauter, 3mm, manche "Cool" - Jaune serin  
 Niedrige ausgestellte Sauteuse, Dicke 3mm, "Cool" stiel Gelb Geflügel  
 Sartén curva baja "saltear", espesor 3mm, mango "Cool" Amarillo ave de corral

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC111BBSCG20	<b>20</b>	4,5	€ 32,29
ALSC111BBSCG24	<b>24</b>	5	€ 40,47
ALSC111BBSCG28	<b>28</b>	5	€ 50,41
ALSC111BBSCG32	<b>32</b>	5	€ 59,79
ALSC111BBSCG36	<b>36</b>	5,5	€ 74,96
ALSC111BBSCG40	<b>40</b>	6	€ 85,78

## Cookware System 5 mm

Cookware System line in 3/16" Non-Stick Coating Aluminium



Padella radiante svasata alta con un manico tubolare inox "cool" azzurro pesce

### Spessore 5 mm

Sautè pan, 5mm thick, "Cool" handle - Blue fish

Sauteuse, 5mm, manche "Cool" - Bleu cobalt

Ausgestellte hohe Sauteuse, Dicke 5mm, "Cool" Stiel - Blau Fisch

Sartén curva alta conductividad, espesor 5mm, mango "Cool" - Azul pez

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC2111BSCA20	<b>20</b>	5,5	€ 46,89
ALSC2111BSCA24	<b>24</b>	6,5	€ 54,88
ALSC2111BSCA28	<b>28</b>	7	€ 66,70
ALSC2111BSCA32	<b>32</b>	7,5	€ 81,98
ALSC2111BSCA36	<b>36</b>	8	€ 100,12
ALSC2111BSCA40	<b>40</b>	8,5	€ 113,28



Padella radiante svasata alta con un manico tubolare inox "cool" verde verdure

### Spessore 5 mm

Sautè pan, 5mm thick, "Cool" handle - Green vegetables

Sauteuse, 5mm, manche "Cool" - Vert feuille

Ausgestellte hohe Sauteuse, Dicke 5mm, "Cool" Stiel - Grün Gemüse

Sartén curva alta conductividad, espesor 5mm, mango "Cool" - Verde vegetal

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC2111BSCV20	<b>20</b>	5,5	€ 46,89
ALSC2111BSCV24	<b>24</b>	6,5	€ 54,88
ALSC2111BSCV28	<b>28</b>	7	€ 66,70
ALSC2111BSCV32	<b>32</b>	7,5	€ 81,98
ALSC2111BSCV36	<b>36</b>	8	€ 100,12
ALSC2111BSCV40	<b>40</b>	8,5	€ 113,28



Padella radiante svasata alta con un manico tubolare inox "cool" rosso carni fresche

### Spessore 5 mm

Sautè pan, 5mm thick, "Cool" handle - Red fresh meat

Sauteuse, 5mm, manche "Cool" - Rouge incarnat

Ausgestellte hohe Sauteuse, Dicke 5mm, "Cool" Stiel Rot frisches Fleisch

Sartén curva alta conductividad, espesor 5mm, mango "Cool" - Rojo carne fresca

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC2111BSCR20	<b>20</b>	5,5	€ 46,89
ALSC2111BSCR24	<b>24</b>	6,5	€ 54,88
ALSC2111BSCR28	<b>28</b>	7	€ 66,70
ALSC2111BSCR32	<b>32</b>	7,5	€ 81,98
ALSC2111BSCR36	<b>36</b>	8	€ 100,12
ALSC2111BSCR40	<b>40</b>	8,5	€ 113,28



Padella radiante svasata alta con un manico tubolare inox "cool" giallo pollame

### Spessore 5 mm

Sautè pan, 5mm thick, "Cool" handle - Yellow poultry

Sauteuse, 5mm, manche "Cool" - Jaune serin

Ausgestellte hohe Sauteuse, Dicke 5mm, "Cool" Stiel - Gelb Geflügel

Sartén curva alta conductividad, espesor 5mm, mango "Cool" - Amarillo ave de corral

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC2111BSCG20	<b>20</b>	5,5	€ 46,89
ALSC2111BSCG24	<b>24</b>	6,5	€ 54,88
ALSC2111BSCG28	<b>28</b>	7	€ 66,70
ALSC2111BSCG32	<b>32</b>	7,5	€ 81,98
ALSC2111BSCG36	<b>36</b>	8	€ 100,12
ALSC2111BSCG40	<b>40</b>	8,5	€ 113,28

# Alluminio Antiaderente 3 mm effetto pietra

1/8" Non-Stick Coating Aluminium stone effect



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



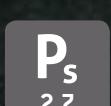
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

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



RIVESTIMENTO  
*Non-stick coating*



MANICATURA NIKEL FREE  
*Handle Stainless steel*



SPESORE  
*Material thickness*



## Alluminio Antiaderente 3 mm effetto pietra

1/8" Non-Stick Coating Aluminium stone effect

 PENTOLE AGNELLI  
PROFESSIONAL COOKWARE  
MADE IN ITALY



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

Sautè pan, "Cool" handle  
Sautéuse, Manche "Cool"  
Ausgestellte hohe Sautéuse. "Cool" Stiel  
Sartén curva alta conductividad, Mango "Cool"

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

Padella svasata bassa  
con un manico tubolare inox "cool"

Low sautè pan, 3 mm thick. "Cool" handle  
Plat à sauter, 3 mm, manche "Cool"  
Niedrige ausgestellte Sautéuse. Dicke 3 mm. "Cool" stiel  
Sartén curva baja, espesor 3 mm. Mango "Cool"

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

# Al-Black 3 mm

Al-Black 1/8" Non-Stick Coating Aluminium



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



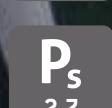
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

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

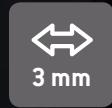


ANTIADERENTE  
DENTRO E FUORI  
*Non-stick coating inside and outside*



RIVESTIMENTO  
*Non-stick coating inside and outside*

MANICATURA NIKEL FREE  
*Handle Stainless steel*



SPESORE  
*Material thickness*

3 mm



**Al-Black 3 mm**

Al-Black 1/8" Non-Stick Coating Aluminium

**Set Al-Black 4**

4 pentole + un coperchio in alluminio con rivestimento antiaderente ad altissima durata

Misure per famiglia da 4 persone

Measures for family of 4 persons

Mesures pour les familles de 4 personnes

Maßnahmen zur Familie von 4 Personen

Medidas para la familia de 4 personas

CONTENUTO DEL SET

- Casseruola alta 2 maniglie inox Ø 24cm
- Coperchio Ø 24cm
- Padella svasata alta "a saltare" con manico tubolare "cool" Ø 28cm
- Casseruola alta con manico tubolare "cool" Ø 16cm
- Tegame con 2 maniglie inox Ø 32cm

**Code**

ALSASETALBLACK4

**IVA esc.**

€ 253,39

**Set Al-Black 2**

4 pentole + un coperchio in alluminio con rivestimento antiaderente ad altissima durata

Misure per famiglia da 2 persone

Measures for family of 2 persons

Mesures pour les familles de 2 personnes

Maßnahmen zur Familie von 2 Personen

Medidas para la familia de 2 personas

CONTENUTO DEL SET

- Casseruola alta 2 maniglie inox Ø 20cm
- Coperchio Ø 20cm
- Padella svasata alta "a saltare" con manico tubolare "cool" Ø 24cm
- Casseruola alta con manico tubolare "cool" Ø 16cm
- Tegame con 2 maniglie inox Ø 28cm

**Code**

ALSASETALBLACK2

**IVA esc.**

€ 217,28



Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles  
 Faitout, 2 anses en acier inox  
 Kochtopf 2 Edelstahlgriffe  
 Cacerola alta 2 asas inox espesor

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



Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles  
 Sautoir, 2 anses en acier inox  
 Brattopf 2 Edelstahlgriffe  
 Cacerola baja 2 asas inox

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



Casseruola alta con un manico inox "cool"

Saucepans, "Cool" s/s tubular handle  
 Casserole haute, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox  
 Kasserolle, Edelstahlrührstiel "Cool"  
 Cacerola alta 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALSC105SSC16	<b>16</b>	8	1,7	€ 41,39
ALSC105SSC20	<b>20</b>	11	3,3	€ 47,91
ALSC105SSC24	<b>24</b>	13	5,6	€ 64,14



Casseruola bassa con un manico inox "cool"

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle  
 Casserole, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox  
 Niedrige Kasserolle Edelstahlstiel "Cool"  
 Cacerola baja 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALSC107SSC20	<b>20</b>	7	2,5	€ 48,21
ALSC107SSC24	<b>24</b>	9	4,1	€ 59,93
ALSC107SSC28	<b>28</b>	9,5	6,4	€ 87,19
ALSC107SSC32	<b>32</b>	10,5	8,4	€ 110,73

## Al-Black 3 mm

Al-Black 1/8" Non-Stick Coating Aluminium



Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles  
Plat rond, 2 anses en acier inox  
Pfanne 2 Edelstahlgriffe  
Paellera 2 asas inox

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



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

Sauté pan. "Cool" handle  
Sautèuse. Manche "Cool"  
Ausgestellte hohe Sautéuse. "Cool" stiel  
Sartén curva alta "saltear". Mango "Cool"

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



Padella svasata bassa con un manico tubolare inox "cool"

Low sauté pan. "Cool" handle  
Plat à sauter. Manche "Cool"  
Niedrige ausgestellte Sautéuse. "Cool" stiel  
Sartén curva baja "saltear". Mango "Cool"

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



Coperchio con ponticello inox

Lid  
Couvercle  
Deckel  
Tapa

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

# Al-Black 5 mm radiante

Al Black 3/16" Non-Stick Coating Aluminium



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



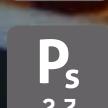
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*

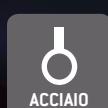


CONFORMITÀ ALLE LEGGI!  
*Legal conformity*

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



RIVESTIMENTO  
*Non-stick coating inside and outside*



MANICATURA NIKEL FREE  
*Handle Stainless steel*



SPESORE  
*Material thickness*

## Al-Black 5 mm radiante

Al Black 3/16" Non-Stick Coating Aluminium



MORENO CEDRONI - Ristorante Madonnina del Pescatore - Senigallia (AN)



Casseruola alta radiante con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles  
Faitout, 2 anses en acier inox  
Kochtopf 2 Edelstahlgriffe  
Cacerola alta 2 asas inox espesor

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



Casseruola bassa radiante con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles  
Sautoir, 2 anses en acier inox  
Brattopf 2 Edelstahlgriffe  
Cacerola baja 2 asas inox

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

Al Black 3/16" Non-Stick Coating Aluminium



Casseruola alta radiante con un manico tubolare inox "cool"

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle  
 Casserole haute, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox  
 Kasserolle, Edelstahlrührstiel "Cool"  
 Cacerola alta 1 mango inox tubular "Cool"

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



Casseruola bassa radiante con un manico tubolare inox "cool"

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle  
 Casserole, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox  
 Niedrige Kasserolle Edelstahlstiel "Cool"  
 Cacerola baja 1 mango inox tubular "Cool"

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

**Al-Black 5 mm radiante**

Al Black 3/16" Non-Stick Coating Aluminium



Tegame radiante con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles  
 Plat rond, 2 anses en acier inox  
 Pfanne 2 Edelstahlgriiffe  
 Paellera 2 asas inox

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



Padella radiante con un manico tubolare inox "cool"

Straight frying pan, rectified bottom. "Cool" handle  
 Poêle à frire, fond rectifié. Manche "Cool"  
 Bratpfanne, Schliffboden. "Cool" Stiel  
 Sartén recta, alta conductividad, fondo rectificado. Mango "Cool"

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



Padella radiante con un manico in stile francese

French pan with flat iron handle  
 Poêle française, queue feuillard en fer  
 Französisch pfanne, Eisenstiel  
 Sartén francesa, mango plano de acero

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



Coperchio con ponticello inox

Lid  
 Couvercle  
 Deckel  
 Tapa

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

# Rame stagnato

Tinned Copper



136

Rame stagnato  
con fondo induzione  
2mm

Tinned Copper for induction



140

Rame liscio stagnato  
a mano 2 mm

Tinned Copper



148

Rame martellato  
stagnato a mano 2 mm

Hammered Tinned Copper



154

Rame liscio manicato  
ottone fuso 2 mm  
in stile francese

Flat copper with brass handle

RAME STAGNATO:

Reg. CE 1935/2004

D.M. 21/03/1973 e S.M.I.

DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108)



# Rame stagnato con fondo induzione 2mm

Tinned Copper for induction



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



PER COTTURA A INDUZIONE  
*Induction*



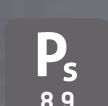
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*  
Reg. CE 1935/2004; D.M. 21/03/1973 e S.M.I.  
D.P.R. n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I.  
(DLgs 25/01/1992, n.108)



RIVESTIMENTO  
*Tinned coating*



MANICATURA NIKEL FREE  
*Handle Stainless steel*



SPESSORE  
*Material thickness*



## Rame stagnato con fondo induzione 2mm

Tinned Copper for induction

 PENTOLE AGNELLI  
PROFESSIONAL COOKWARE  
MADE IN ITALY



Casseroiola alta con due maniglie inox



Saucerop, 2 handles, induction bottom  
Faitout, 2 anses, fond induction  
Kochtopf, 2 Griffe, Induktionsboden  
Cacerola alta, 2 asas, fondo inducción

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	It	IVA esc.
ALCU104PI20	<b>20</b>	14,5	11	3,3	€ 202,62
ALCU104PI24	<b>24</b>	18	14	5,6	€ 252,48
ALCU104PI28	<b>28</b>	22	16	9	€ 311,08



Casseroiola bassa con due maniglie inox



Casserole pot, 2 handles, induction bottom  
Sautoir, 2 anses, fond induction  
Brattopf, 2 Griffe, Induktionsboden  
Cacerola baja, 2 asas, fondo inducción

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	It	IVA esc.
ALCU106PI20	<b>20</b>	14,5	?	2,5	€ 185,90
ALCU106PI24	<b>24</b>	18	8	4,1	€ 220,11
ALCU106PI28	<b>28</b>	22	9	6	€ 297,29



Casseruola alta con un manico inox



Saucepans, 1 handle, induction bottom  
 Casserole haute, 1 manche, fond induction  
 Stielkasserolle, Induktionsboden  
 Cacerola alta, 1 mango, fondo inducción

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	It	IVA esc.
ALCU105PI20	<b>20</b>	14,5	11	3,3	€ 201,58
ALCU105PI24	<b>24</b>	18	14	5,6	€ 250,16
ALCU105PI28	<b>28</b>	22	16	9	€ 309,28



Casseruola bassa con un manico inox



Casserole pan, 1 handle, induction bottom  
 Casserole, 1 manche, fond induction  
 Niedrige kasserolle, Induktionsboden  
 Cacerola baja, 1 mango, fondo inducción

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	It	IVA esc.
ALCU107PI20	<b>20</b>	14,5	7	2,5	€ 184,84
ALCU107PI24	<b>24</b>	18	8	4,1	€ 217,79
ALCU107PI28	<b>28</b>	22	9	6	€ 292,08

## Rame stagnato con fondo induzione 2mm

Tinned Copper for induction



Tegame con due maniglie inox



Omelette pan, 2 handles  
Plat rond, 2 anses  
Pfanne 2 Griffen  
Paellera 2 asas

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



Padella con un manico inox



Frypan, 1 handle, induction bottom  
Poêle à frire, 1 manche, fond induction  
Bratpfanne 1 Stiel, Induktionsboden  
Sartén 1 mango, fondo inducción

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



NEW

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



Copper polenta pot, "without tinning"  
Chaudron à polenta en cuivre pas "étamé"  
Kupferpolenttopf "nicht verzinkt"  
Caldero cobre para polenta "sin estañadura"

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



Coperchio rame stagnato ponticello inox

Flat lid  
Couvercle plat  
Ebener Deckel  
Tapa Plana

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

# Rame liscio stagnato a mano 2 mm

Tinned Copper



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004; D.M. 21/03/1973 e S.M.I.  
D.P.R. n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I.  
(DLgs 25/01/1992, n.108)



RIVESTIMENTO  
*Tinned coating*



MANICATURA OTTONE TUBOLARE  
CON RIVETTI IN ACCIAIO NIKEL FREE  
*Handle Tubular fused brass with  
stainless steel rivets*



SPESSORE  
*Material thickness*



## Rame liscio stagnato a mano 2 mm

Tinned Copper



Casseruola alta con due maniglie ottone

Saucepot, 2 handles  
Faitout, 2 anses  
Kochtopf 2 Griffen  
Cacerola alta 2 asas

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



Casseruola bassa con due maniglie ottone

Casserole pot, 2 handles  
Sautoir, 2 anses  
Brattopf 2 Griffen  
Cacerola baja 2 asas

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



Casseruola bassa con un manico tubolare ottone

Casserole pan, 1 handle  
Casserole, 1 manche  
Niedrige Kasserolle 1 Stiel  
Cacerola baja 1 mango

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALCU10720	<b>20</b>	7	2,5	€ 130,98
ALCU10724	<b>24</b>	8	4,1	€ 169,42
ALCU10728	<b>28</b>	9	6	€ 250,04



Casseruola bassa con un manico in ottone fuso

Casserole pan, 1 cast iron handle  
Casserole, 1 manche en fonte  
Niedrige Kasserolle 1 Stiel aus Guss  
Cacerola baja 1 mango fundicion

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALCU107G20	<b>20</b>	7	2,5	€ 277,49
ALCU107G24	<b>24</b>	8	4,1	€ 308,74
ALCU107G28	<b>28</b>	9	6	€ 381,40
ALCU107G32	<b>32</b>	10	8	€ 430,86



Casseruola alta con un manico tubolare ottone

Saucepans, 1 handle  
 Casserole haute, 1 manche  
 Stielkasserolle  
 Cacerola alta 1 mango

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALCU10516	<b>16</b>	8	1,7	€ 107,71
ALCU10518	<b>18</b>	10	2,6	€ 134,33
ALCU10520	<b>20</b>	11	3,3	€ 148,15
ALCU10522	<b>22</b>	11,2	4,5	€ 180,26
ALCU10524	<b>24</b>	14	5,6	€ 194,33
ALCU10528	<b>28</b>	16	9	€ 271,73



Casseruola alta con un manico in ottone fuso

Saucepans, 1 cast iron handle  
 Casserole haute, 1 manche en fonte  
 Kasserolle 1Stiel aus Guss  
 Cacerola alta 1 mango en fundición

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALCU105G18	<b>18</b>	10	2,6	€ 250,18
ALCU105G20	<b>20</b>	11	3,3	€ 284,69
ALCU105G24	<b>24</b>	14	5,6	€ 339,53
ALCU105G28	<b>28</b>	16	9	€ 396,02



Tegame con due maniglie ottone

Omelette pan, 2 handles  
 Plat rond, 2 anses  
 Pfanne 2 Griffen  
 Paellera 2 asas

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



Padella con un manico tubolare ottone

Frypan, 1 handle  
 Poêle à frire, 1 manche  
 Bratpfanne 1 Stiel  
 Sartén 1 mango

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

## Rame liscio stagnato a mano 2 mm

Tinned Copper



Padella svasata alta "saltare" con un manico tubolare ottone

Sauté pan, 1 handle  
Sautēuse, 1 manche  
Sautēuse 1 Stiel  
Sartén saltar 1 mango

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



Casseruola ovale alta con due maniglie ottone e coperchio

Oval saucepot with lid  
Casseroles ovale avec couvercle  
Ovalkasserolle mit Deckel  
Cacerola oval alta con tapa

Code	cm	H cm	It	IVA esc.
ALCU12630	30x22	12	6,22	€ 361,87



Casseruola bassa bombata  
con due maniglie ottone e coperchio

Curved saucepot 2 handles with cover  
Faitout bombée 2 anses ausc couvercle  
Gewölbte Kochtopf 2 Griffe mit Deckel  
Cacerola encorvada 2 asas con tapa

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



Rostiera con coperchio e due maniglie snodate ottone

Rectangular pan with cover  
 Plaque à rotir avec couvercle  
 Rechteckige pfanne mit deckel  
 Rustiera con tapa

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



Pesciera con coperchio, griglia e due maniglie ottone

Fish-kettle with grid and lid  
 Poissonnière avec couvercle et grille  
 Fischkochtopf mit Gitter und Deckel  
 Hervidor pescado con tapa y rejilla

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



Coperchio piano 1,2 mm con ponticello in ottone

Flat lid  
 Couvercle plat  
 Ebener Deckel  
 Tapa plana

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



**Rame liscio stagnato a mano 2 mm**

Tinned Copper



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

Copper polenta pot, "without tinning"  
 Chaudron à polenta en cuivre pas "étamé"  
 Kupferpolentetopf "nicht verzinn"  
 Caldero cobre para polenta "sin estañadura"

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



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

Polenta and risotto mixer with large pot  
 Mélangeur pour polenta et risotto avec chaudron  
 Mischer für Polente und Risotto mit Polentetopf  
 Mezclador para polenta y arroz con caldero

Code	Ø cm	H con base cm	It	IVA esc.
COCU3165K4,5	26	14,8	4,5	€ 206,73



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

Polenta and risotto mixer with large pot  
 Mélangeur pour polenta et risotto avec chaudron  
 Mischer für Polente und Risotto mit Polentetopf  
 Mezclador para polenta y arroz con caldero

Code	Ø cm	H con base cm	It	IVA esc.
COCU3165K9	34	22,2	12	€ 422,92



Motore per art. K9 30W

Motor K9  
 Moteur K9  
 Motor K9  
 Motor K9

Code	IVA esc.
COMOTORE3165M	€ 254,32



Flambeau rame da sala  
(senza padella)

Copper serving flambeau (without pan)

Flambeau en cuivre à servir (sans poêle)

Servierkupferflambeau (ohne Pfanne)

Flambeau cobre

Code	IVA esc.
COCUFLAMALCOOL	€ 324,73
COCUFLAMGAS	€ 375,88

**Bombola camping a 2 gas R904 da 1,8 kg o R901 da 0,4 kg**

**NON INCLUSE**

Camping gas R904 or R901 NOT INCLUDED



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

Tinned copper light frypan for flambeau, wooden handle

Poêle légère en cuivre étamé pour flambeau avec manche en bois

Leichte Flambeau-Pfanne kupferverzinkt mit Holzstiel

Sartén ligera cobre estanado para flambeau 1 mango madera

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COUPADFLAM26	26	4,5	€ 117,39
COUPADFLAM28	28	4,5	€ 136,24



Oliera rame con coperchio con orlo salva goccia

Oil pourer with lid and drip saver edge

Huiler en cuivre avec couvercle et bord sauve goutte

Ölflasche mit Deckel

Aceitera cobra con tapa especial

Code	lt	IVA esc.
COCU36020,5	0,5	€ 89,51
COCU36021	1	€ 102,30

## Rame liscio stagnato a mano 2 mm

Tinned Copper



DAVIDE OLDANI  
Ristorante D'O - Cornaredo (MI)



Vassoio per frutti di mare

Flat tray for oysters  
Plateau à huîtres  
Ausster-Ebentablett  
Bandeja para ostras plana

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COCU15824	24	4,5	€ 76,86
COCU15836	36	5,5	€ 121,80



Polsonetto rame stagnato per bagnomaria,  
non stagnato per pasticceria

Copper polsonetto, tinned for bain-marie, not tinned for pastry  
Polsonetto en cuivre étamé pour bain-marie, non-étamé pour pâtisserie  
Polsonetto aus Kupfer, verzinkt zum Wasserbad, nicht verzinkt zur Gebäck  
Cazo cobre estañado para baño maría, no estañado para pastelería

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



Supporto acciaio cromato

Chromed steel holder  
Support en acier chromé  
Verchromterstahlhalter  
Soporte agero cromado

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

# Rame martellato stagnato a mano 2 mm

Hammered Tinned Copper



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



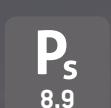
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004; D.M. 21/03/1973 e S.M.I.  
D.P.R. n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I.  
(DLgs 25/01/1992, n.108)



RIVESTIMENTO  
*Tinned coating*



MANICATURA OTTONE TUBOLARE  
CON RIVETI IN ACCIAIO NIKEL FREE  
*Handle Tubular fused brass with  
stainless steel rivets*



SPESSEZZO  
*Material thickness*

2 mm



## Rame martellato stagnato a mano 2 mm

Hammered Tinned Copper



Pentola alta con due maniglie ottone

Stockpot, 2 handles  
Marmite traiteur, 2 anses  
Hoher Suppentopf 2 Griffe  
Olla alta 2 asas

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALCM103M20	20	20	6	€ 231,75
ALCM103M22	22	21,5	8,4	€ 242,18
ALCM103M24	24	22	10	€ 255,38



Casseruola alta con due maniglie ottone

Saucepot, 2 handles  
Faitout, 2 anses  
Kochtopf 2 Griffe  
Cacerola alta 2 asas

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALCM104M18	18	10	2,6	€ 175,00
ALCM104M20	20	11	3,3	€ 183,57
ALCM104M22	22	11,2	4,5	€ 204,78
ALCM104M24	24	12	4,5	€ 219,41
ALCM104M28	28	16	9	€ 311,05



Casseruola bassa con due maniglie ottone

Casserole pot, 2 handles  
Sautoir, 2 anses  
Brattopf 2 Griffe  
Cacerola baja 2 asas

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALCM106M18	18	?	1,8	€ 155,39
ALCM106M20	20	?	2,5	€ 168,22
ALCM106M24	24	8	4,1	€ 203,96
ALCM106M28	28	9	6,4	€ 260,60
ALCM106M32	32	10	8	€ 321,72
ALCM106M36	36	11,5	12	€ 406,51
ALCM106M40	40	14	16	€ 514,67



## Rame martellato stagnato a mano 2 mm

Hammered Tinned Copper



Casseruola alta con un manico ottone

Saucepan, 1 handle  
Casserole haute, 1 manche  
Stielkasserolle  
Cacerola alta 1 mango

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALCM105M16	<b>16</b>	8	1,7	€ 159,69
ALCM105M18	<b>18</b>	10	2,6	€ 175,00
ALCM105M20	<b>20</b>	11	3,3	€ 183,57
ALCM105M22	<b>22</b>	11,2	3,5	€ 204,78
ALCM105M24	<b>24</b>	12	4,5	€ 219,41



Casseruola bassa con un manico ottone

Casserole pan, 1 handle  
Casserole, 1 manche  
Niedrige Kasserolle 1 Stiel  
Cacerola baja 1 mango

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALCM107M18	<b>18</b>	?	1,8	€ 153,87
ALCM107M20	<b>20</b>	?	2,5	€ 168,22
ALCM107M24	<b>24</b>	8	4,1	€ 201,96
ALCM107M28	<b>28</b>	9	6,4	€ 258,02



Tegame con due maniglie ottone

Omelette pan, 2 handles  
Plat rond, 2 anses  
Pfanne 2 Griffen  
Paellera 2 asas

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCM110M14	<b>14</b>	3,5	€ 104,41
ALCM110M20	<b>20</b>	5	€ 147,65
ALCM110M24	<b>24</b>	5,5	€ 165,39
ALCM110M28	<b>28</b>	6	€ 184,39
ALCM110M32	<b>32</b>	6,5	€ 230,21
ALCM110M36	<b>36</b>	7	€ 284,49
ALCM110M40	<b>40</b>	7,5	€ 336,85

## Rame martellato stagnato a mano 2 mm

Hammered Tinned Copper



Casseruola ovale con due maniglie ottone e coperchio

Oval saucepot with lid  
Casserole ovale avec couvercle  
Ovalkasserolle mit Deckel  
Cacerola oval alta con tapa

Code	cm	H cm	It	IVA esc.
ALCM126M30	30x22	12	6,22	€ 396,95



Casseruola bassa bombata  
con due maniglie ottone e coperchio

Curved saucepot 2 handles with cover  
Faitout bombée 2 anses avec couvercle  
Gewölbte Kochtopf 2 Griffe mit Deckel  
Cacerola encorvada 2 asas con tapa

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



Casseruola arco per risotti con coperchio

Bowed saucepan for risotto  
Casserole arquée pour risotto  
Bogenformige Kasserolle für Risotto  
Cacerola mango arco para arroz con tapa

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
COCU106RM26	26	7,5	3,83	€ 270,84
COCU106RM29	29	8	5,1	€ 305,07
COCU106RM32	32	8,5	6,62	€ 332,80



Pesciera con coperchio, griglia e due maniglie ottone

Fish-kettle with grid and lid  
Poissonnière avec couvercle et grille  
Fischkochtopf mit Gitter und Deckel  
Hervidor pescado con tapa y rejilla

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


**Padella con un manico ottone**

Frypan, 1 handle  
 Poêle à frire, 1 manche  
 Bratpfanne 1 Stiel  
 Sartén 1 mango

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCM111M14	<b>14</b>	3,5	€ 104,41
ALCM111M20	<b>20</b>	5	€ 146,57
ALCM111M24	<b>24</b>	5,5	€ 164,44
ALCM111M28	<b>28</b>	6	€ 182,07
ALCM111M32	<b>32</b>	6,5	€ 227,47
ALCM111M36	<b>36</b>	7	€ 280,96
ALCM111M40	<b>40</b>	7,5	€ 340,19


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

Sauté pan, 1 handle  
 Sautoise, 1 manche  
 Sauteuse 1 Stiel  
 Sartén saltar 1 mango

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


**Tegame ovale con due maniglie ottone e coperchio**

Oval omelette pan with lid  
 Plat ovale avec couvercle  
 Ovalpfanne mit Deckel  
 Paellera oval con tapa

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALCM120M30	<b>30x22</b>	6,5	€ 268,52


**Rostiera con due maniglie snodate ottone e coperchio**

Roasting pan with lid  
 Plat à rôtir avec couvercle  
 Rechteckiger Bratform mit Deckel  
 Rustidra con tapa

Code	est. cm	int. cm	H cm	IVA esc.
ALCM150M32	<b>35x23,2</b>	32x23	6	€ 413,97
ALCM150M36	<b>39,5x26,5</b>	36x26	6	€ 464,39

## Rame martellato stagnato a mano 2 mm

Hammered Tinned Copper



Coperchio rettangolare con ponticello in ottone

Rectangular lid  
Couvercle rectangulaire  
Rechteckiger Deckel  
Tapa rectangular

Code	cm	IVA esc.
ALCM183BM32	<b>32x22</b>	€ 160,92
ALCM183BM36	<b>36x25</b>	€ 180,78



Coperchio 1,2 mm con ponticello in ottone

Lid  
Couvercle  
Deckel  
Tapa

Code	Ø cm	IVA esc.
ALCM129M16	<b>16</b>	€ 71,61
ALCM129M18	<b>18</b>	€ 73,49
ALCM129M20	<b>20</b>	€ 75,36
ALCM129M22	<b>22</b>	€ 81,82
ALCM129M24	<b>24</b>	€ 90,51
ALCM129M28	<b>28</b>	€ 126,73
ALCM129M32	<b>32</b>	€ 160,92
ALCM129M36	<b>36</b>	€ 199,02
ALCM129M40	<b>40</b>	€ 236,02



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

Copper polenta pot, "without tinning"  
Chaudron à polenta en cuivre pas "étamé"  
Kupferpolentetopf "nicht verzinn"  
Caldero cobre para polenta "sin estañadura"

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALCM165M18	<b>18</b>	12	2	€ 133,09
ALCM165M20	<b>20</b>	13	3	€ 135,02
ALCM165M22	<b>22</b>	14	3,5	€ 145,68
ALCM165M24	<b>24</b>	15	4,5	€ 153,48
ALCM165M26	<b>26</b>	17	6	€ 169,61



Tortiera per farinata martellata con orlo temperatura massima 250°

Mould for farinata, hammered, with rim  
Tourtière pour farinata martelé avec bord  
Gehämmerte Kuchenform für farinata, mit Rand  
Tartera para tortilla martillada con borde

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COCU43/330	<b>30</b>	1	€ 62,85
COCU43/332	<b>32</b>	1	€ 73,66
COCU43/334	<b>34</b>	1	€ 84,05
COCU43/336	<b>36</b>	1	€ 93,04
COCU43/338	<b>38</b>	1	€ 101,37
COCU43/340	<b>40</b>	1,2	€ 120,55
COCU43/342	<b>42</b>	1,2	€ 128,07
COCU43/345	<b>45</b>	1,2	€ 139,38
COCU43/350	<b>50</b>	1,5	€ 192,20
COCU43/360	<b>60</b>	1,5	€ 359,02
COCU43/370	<b>70</b>	2	€ 683,24

# Rame liscio manicato ottone fuso 2 mm in stile francese

Flat copper with brass handle



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



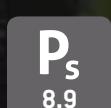
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004; D.M. 21/03/1973 e S.M.I.  
D.P.R. n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I.  
[D.Lgs 25/01/1992, n.108]



RIVESTIMENTO  
*Tinned coating*



MANICATURA OTTONE TUBOLARE  
CON RIVETI IN ACCIAIO NIKEL FREE  
*Handle Tubular fused brass with  
stainless steel rivets*



SPESORE  
*Material thickness*

2 mm



## Rame liscio manicato ottone fuso 2 mm in stile francese

Flat copper with brass handle

 PENTOLE AGNELLI  
PROFESSIONAL COOKWARE  
MADE IN ITALY



Casseruola alta con un manico ottone fuso

Saucepan with brass handle

Casserole haute avec manche en laiton fondu

Hohe Kasserolle mit Stiel aus Gussmessing

Cacerola alta con mango de latón fundido

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALCU105F10	<b>10</b>	6,5	0,51	€ 103,85
ALCU105F12	<b>12</b>	7,5	0,85	€ 111,08
ALCU105F14	<b>14</b>	8,5	1,31	€ 120,76
ALCU105F16	<b>16</b>	8	1,61	€ 120,92
ALCU105F18	<b>18</b>	10	2,54	€ 127,86
ALCU105F20	<b>20</b>	11	3,46	€ 144,83
ALCU105F22	<b>22</b>	11,2	4,26	€ 167,56
ALCU105F24	<b>24</b>	14	6,33	€ 187,15

Casseruola bassa con un manico ottone fuso

Casserole pan with brass handle

Casserole basse avec manche en laiton fondu

Niedrige Kasserolle mit Stiel aus Gussmessing

Cacerola baja con mango de latón fundido

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALCU107F10	<b>10</b>	4	0,31	€ 96,06
ALCU107F12	<b>12</b>	4,5	0,51	€ 103,84
ALCU107F14	<b>14</b>	5,5	0,85	€ 113,52
ALCU107F16	<b>16</b>	6,8	1,37	€ 115,14
ALCU107F18	<b>18</b>	7	1,78	€ 120,30
ALCU107F20	<b>20</b>	8	2,51	€ 131,20
ALCU107F22	<b>22</b>	9	3,42	€ 150,26
ALCU107F24	<b>24</b>	10	4,52	€ 167,48




**Casseruolino servire con un manico in ottone fuso**

Serving casserole  
 Casserolette à servir  
 Servierkasserolle  
 Cazo recto servir

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
COCU104M07	7	3,5	0,13	€ 59,95


**Tegamino servire con due maniglie in ottone fuso**

Serving Omellette Pan  
 Plat rond à servir  
 Servier pfanne  
 Paeller servir

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


**Padellino servire con un manico in ottone fuso**

Serving pan  
 Petite poêle à servir  
 Servierkasserolle  
 Sartén servir

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


**Padellino servire con un manico in ottone fuso**

Serving pan  
 Petite poêle à servir  
 Servierkasserolle  
 Sartén servir

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



# Acciaio Inox

Stainless Steel 18/10



**ACCIAIO INOX:**

Reg. CE 1935/2004

DM 21/03/1973 e S.M.I. (DM n° 140 /2013, DM n° 195/2015, DM n° 72/2019

legislazione specifica acciai inox);

DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108)



# Acciaio Inox

## Stainless Steel 18/10



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



PER COTTURA A INDUZIONE  
*Induction*



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*

16



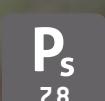
DURATA  
*Durability*

\*\*\*\*\*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*

100%



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*

7,8



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

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



RIVESTIMENTO  
*Coating no one*



MANICATURA NIKEL FREE  
*Handle Stainless steel*



SPESSEZZO  
*Material thickness  
(1/16")*

0,8 - 1 mm



## Acciaio Inox

Stainless Steel 18/10



Pentola alta con due maniglie inox



Stockpot, 2 handles  
 Marmite traiteur, 2 anses  
 Hoher Suppentopf 2 Griffe  
 Olla alta 2 asas

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	It	IVA esc.
COIX3103E20	<b>20</b>	18	19	5,8	€ 67,31
COIX3103E24	<b>24</b>	21,5	24	10,5	€ 98,58
COIX3103E28	<b>28</b>	24,7	28	17	€ 132,53
COIX3103E32	<b>32</b>	26,5	32	25	€ 200,07
COIX3103E36	<b>36</b>	30,5	36	36	€ 256,95
COIX3103E40	<b>40</b>	34	40	50	€ 328,29
COIX3103E45	<b>45</b>	37,5	45	71	€ 409,59
COIX3103E50	<b>50</b>	41	50	98	€ 559,74
COIX3103E60	<b>60</b>	44,5	55	155	€ 835,26



Cassaruola alta con due maniglie inox



Saucerpot, 2 s/s handles  
 Faitout, 2 anses en acier inox  
 Kochtopf 2 Edelstahlgriffe  
 Cacerola alta 2 asas inox espesor

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	It	IVA esc.
COIX3104E16	<b>16</b>	14,5	11	2,2	€ 43,75
COIX3104E18	<b>18</b>	16	12	3,3	€ 48,28
COIX3104E20	<b>20</b>	18	13	4	€ 55,72
COIX3104E24	<b>24</b>	21,8	15	6,7	€ 70,95
COIX3104E28	<b>28</b>	25	17	10,3	€ 91,45
COIX3104E32	<b>32</b>	27	19	15	€ 118,07
COIX3104E36	<b>36</b>	30,5	22	21	€ 186,74
COIX3104E40	<b>40</b>	33,9	25	31,4	€ 227,54
COIX3104E45	<b>45</b>	37,5	28	44,5	€ 310,47
COIX3104E50	<b>50</b>	41,2	30	58	€ 452,56
COIX3104E60	<b>60</b>	44,5	35	98	€ 647,75



Cassaruola bassa con due maniglie inox



Casserole pot, 2 s/s handles  
 Sauteoir, 2 anses en acier inox  
 Bratopf 2 Edelstahlgriffe  
 Cacerola baja 2 asas inox

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	It	IVA esc.
COIX3106E16	<b>16</b>	14	8	1,5	€ 39,10
COIX3106E20	<b>20</b>	18	9	2,8	€ 49,29
COIX3106E24	<b>24</b>	21,5	10	4,5	€ 62,19
COIX3106E28	<b>28</b>	25	12	7,3	€ 76,76
COIX3106E32	<b>32</b>	27	15	12	€ 111,06
COIX3106E36	<b>36</b>	30,5	17	16,8	€ 162,01
COIX3106E40	<b>40</b>	34	19	23,6	€ 207,24
COIX3106E45	<b>45</b>	37	21	34,9	€ 282,02
COIX3106E50	<b>50</b>	41	23	38,8	€ 382,11
COIX3106E60	<b>60</b>	44	25	70,6	€ 582,84



Casseruola alta con un manico tubolare inox



Saucepans, "Cool" s/s tubular handle  
 Casserole haute, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox  
 Kasserolle, Edelstahlrührstiel "Cool"  
 Cacerola alta 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	It	IVA esc.
COIX3105E12*	<b>12</b>	10,3	7	0,8	€ 33,60
COIX3105E14*	<b>14</b>	12,2	8	1,2	€ 36,54
COIX3105E16	<b>16</b>	14	11	2,2	€ 43,48
COIX3105E18	<b>18</b>	16	12	3,5	€ 48,86
COIX3105E20	<b>20</b>	18	13	4	€ 55,72
COIX3105E24	<b>24</b>	21,5	15	6,7	€ 71,88
COIX3105E28	<b>28</b>	25	17	10,3	€ 91,18

\* con 2 beccucci - with 2 spouts - avec 2 becs - mit 2 Tüllen - con 2 picos



Casseruola bassa con un manico tubolare inox



Casseroles pan, 1 s/s handle  
 Casserole, 1 manche en acier inox  
 Niedrige Kasserolle 1 Edelstahlstiel  
 Cacerola baja mango inox

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	It	IVA esc.
COIX3107E16	<b>16</b>	14	7,5	1,5	€ 40,22
COIX3107E20	<b>20</b>	18	9	2,8	€ 51,11
COIX3107E24	<b>24</b>	21,5	10	4,5	€ 64,67
COIX3107E28	<b>28</b>	25	12	7,3	€ 79,90

Tegame con due maniglie inox



Omelette pan, 2 s/s handles  
 Plat rond, 2 anses en acier inox  
 Pfanne 2 Edelstahlgriffe  
 Paellera 2 asas inox

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	IVA esc.
COIX3110E20	<b>20</b>	14,7	4	€ 40,88
COIX3110E24	<b>24</b>	18,5	4,5	€ 49,29
COIX3110E28	<b>28</b>	22	5,2	€ 61,65
COIX3110E32	<b>32</b>	25	5,5	€ 75,33
COIX3110E36	<b>36</b>	29	6	€ 110,75
COIX3110E40	<b>40</b>	31,3	6	€ 146,28

**Acciaio Inox**

Stainless Steel 18/10



Casseruola con 4 scomparti colapasta  
a spicchio con due maniglie inox



Saucipot with 4 segment colanders  
Sautoir avec passoire à 4 paniers  
Kochtopf mit 4 Segmentseihers  
Cacerola con escurridera 4 sectores

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



Casseruola conica con un manico tubolare inox



Conical casserole pan, 1 handle  
Casserole conique, 1 manche  
Konische Stielkasserolle  
Cacerola conica 1 mango

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	IVA esc.
COIX3109E16	16	11	6	€ 42,12
COIX3109E18	18	13,3	6	€ 48,55
COIX3109E20	20	14,5	6,5	€ 52,74
COIX3109E22	22	17	7	€ 63,55
COIX3109E24	24	18,2	7,5	€ 70,60



Colapasta a spicchio con un manico inox

Segment colander  
Passoire à quartier  
Segmentsseihers  
Colador 1 sector

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COIX3153BE36	36	23	€ 54,17
COIX3153BE40	40	26	€ 64,67



Padella con un manico tubolare inox



Frypan, 1 tubular handle  
 Poêle à frire, 1 manche tubulaire  
 Pfanne 1 Röhrtiel  
 Sartén mango tubular

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	IVA esc.
COIX3111E20	20	15	4	€ 42,86
COIX3111E24	24	18,5	4,5	€ 50,84
COIX3111E28	28	22	5,2	€ 61,19
COIX3111E32	32	25,2	5,5	€ 76,88
COIX3111E36	36	29	6	€ 107,22
COIX3111E40	40	32	6	€ 141,28

Padella con un manico tubolare inox  
rivestimento interno platinum

Frying pan  
 Poêle à frire  
 Bratpfanne  
 Sartén

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	IVA esc.
COIX3111SP24	24	15	5	€ 70,68
COIX3111SP28	28	18,5	5	€ 88,97
COIX3111SP32	32	22	5,5	€ 105,87
COIX3111SP36	36	25,2	6	€ 152,33
COIX3111SP40	40	29	6,5	€ 188,13



Tegame con due maniglie inox rivestimento interno platinum



Omelette pan  
 Poêle à omelette  
 Omelettpfanne  
 Pan tortilla

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	IVA esc.
COIX3110SP24	24	15	5	€ 67,93
COIX3110SP28	28	18,5	5	€ 81,41
COIX3110SP32	32	22	5,5	€ 104,04
COIX3110SP36	36	25,2	6	€ 157,13
COIX3110SP40	40	29	6,5	€ 192,67



Coperchio con ponticello inox

Lid  
 Couvercle  
 Deckel  
 Tapa

Code	Ø cm	IVA esc.
COIX3129E16	16	€ 12,32
COIX3129E18	18	€ 13,91
COIX3129E20	20	€ 15,46
COIX3129E24	24	€ 19,49
COIX3129E28	28	€ 24,03
COIX3129E32	32	€ 34,49
COIX3129E36	36	€ 42,74
COIX3129E40	40	€ 60,61
COIX3129E45	45	€ 72,27
COIX3129E50	50	€ 84,40
COIX3129E60	60	€ 123,85

**Acciaio Inox**

Stainless Steel 18/10

**Imbuto**

Funnel  
Entonnoir  
Trichter  
Embudo

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

**Scaldapasta cilindrico con un manico inox**

Pasta heater, 1 handle  
Cuit-pâtes cylindrique, 1 manche  
Kugelförmiger Nudelwärmer 1 Stiel  
Colador cilíndrico 1 mango

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

**Colapasta sferico con due maniglie inox**

Spherical colander  
Passoire sphérique  
Kugelförmiger Seiher  
Escurridora esférica

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COIX311532	<b>32</b>	18	€ 170,15
COIX311536	<b>36</b>	19	€ 206,58
COIX311540	<b>40</b>	21	€ 246,80

**Chinoise inox con un manico inox**

Professional Chinese colander  
Passoire chinoise professionnelle  
Professioneller Spitzsieb  
Colador chino profesional

Code	cm	lungh. totale	IVA esc.
COIX3232E18	<b>18</b>	37,8	€ 18,29
COIX3232E20	<b>20</b>	39,5	€ 25,19
COIX3232E24	<b>24</b>	42,5	€ 32,36

Bastardella semisferica con maniglie inox **no induzione**

Hemispheric mixing bowl, 2 handles  
 Bassine hémisphérique, 2 anses  
 Halbkugeliger Schneeschlagkessel 2 Griffe  
 Caldero semi-esférico 2 asas

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



Base per bastardella

Mixing bowl base  
 Base pour bassine  
 Basis zum Schneeschlagkessel  
 Base para caldero

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COIX3202B16	<b>16</b>	22 26	€ 33,09
COIX3202B22	<b>22</b>	32 36 40	€ 41,85

Rostiera angoli tondi con due maniglie snodate o a richiesta con due maniglie fisse **no induzione**

Round angles roasting plate - normal with folding handles (fixed upon request)  
 Plat à rôtir à angles ronds - normal avec anses tombantes ou fixes sur demande  
 Rechteckige Bratform, rundwinkelige, - normal mit Fall oder Festgriffen auf Wunsch  
 Rustidera angulos redondeados normal con asas móviles o fijas

Code	est. cm	int. cm	H cm	IVA esc.
COIX3149B35	<b>39,5x27</b>	35x25	9	€ 121,52
COIX3149B40	<b>44,5x28,5</b>	40x26	9	€ 173,33
COIX3149B45	<b>49,5x32,5</b>	45x30	9	€ 189,53
COIX3149B50	<b>55x32,3</b>	50x30	9	€ 230,76
COIX3149B60	<b>65x37,5</b>	60x35	9	€ 288,65



Coperchio per rostiera con ponticello inox

Lid for roasting plate  
 Couvercle pour plat à rôtir  
 Deckel für Bratform  
 Tapa para rustidera

Code	cm	IVA esc.
COIX3183B40	<b>40x26</b>	€ 78,28
COIX3183B45	<b>45x30</b>	€ 96,57
COIX3183B50	<b>50x30</b>	€ 116,99
COIX3183B60	<b>60x35</b>	€ 139,35

**Acciaio Inox**

Stainless Steel 18/10

**Bagnomaria con un manico pesante inox no induzione**

Bain-marie, 1 heavy handle  
 Bain-marie, 1 manche lourde  
 Wasserbadkasserolle Schwerstiel  
 Bano maria 1 mango pesado

<b>Code</b>	<b>Ø cm</b>	<b>H cm</b>	<b>It</b>	<b>IVA esc.</b>
COIX329314	<b>14</b>	16	2,5	€ 70,29
COIX329316	<b>16</b>	18	3,6	€ 79,63
COIX329318	<b>18</b>	20	5	€ 87,96
COIX329320	<b>20</b>	22	?	€ 101,99

**Passatutto professionale inox con 3 filtri - scatolato**

Professional steel strainer with 3 filter  
 Crêpine acier professionnel avec 3 filtre  
 Flotte Lotte, edelstahl, mit 3 Lochscheiben  
 Filtro de acero profesional con 3 filtros

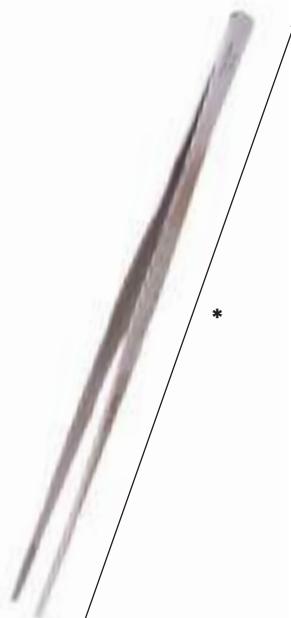
<b>Code</b>	<b>Ø cm</b>	<b>H cm</b>	<b>IVA esc.</b>
COIX318533	<b>33</b>	16	€ 138,53



Mestolo inox

One-piece ladle  
 Louche, monobloc  
 Schöpfloeffel, fugenlos  
 Cacillo 1 pieza

Code	Ø cm	lungh. totale cm*	It	IVA esc.
COIX3205E06	6	36	0,07	€ 10,11
COIX3205E08	8	41	0,12	€ 11,90
COIX3205E10	10	47	0,25	€ 17,48
COIX3205E12	12	51	0,5	€ 21,54
COIX3205E14	14	53	0,75	€ 25,50
COIX3205E16	16	57	1	€ 31,98



Pinze chef inox

Chef's pincers  
 Pinces pour chefs  
 Zange für Kochchef  
 Pinzas chef

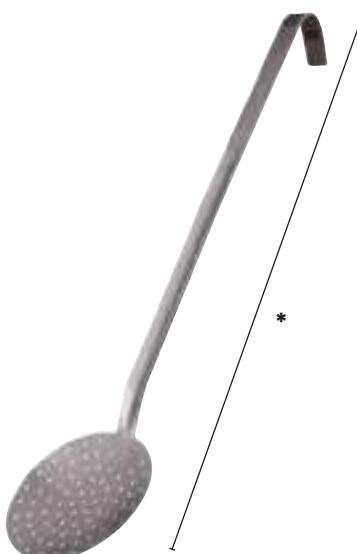
Code	lungh. totale cm*	IVA esc.
COIX360330	30	€ 12,43
COIX360335	35	€ 18,67
COIX360340	40	€ 26,94



Pinze spinapesce

Fish bones removers for chefs  
 Pinces à arêtes de poisson pour chefs  
 Fischgrätenzange für Kochchef  
 Pinzas limpiapescado

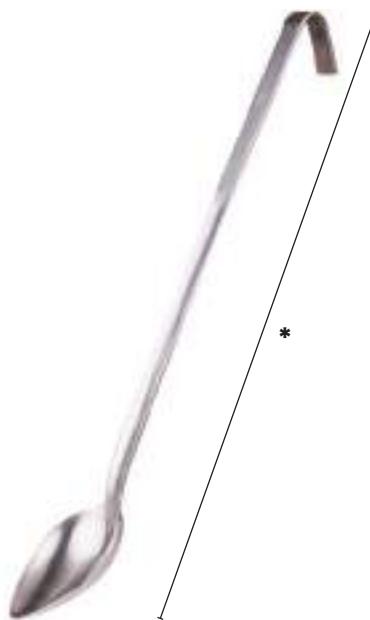
Code	lungh. totale cm*	IVA esc.
COIX360415	13,5	€ 18,79



Schiumarola inox

One-piece skimmer  
 Ecumoire monobloc  
 Schaumlöffel, fugenlos  
 Espumadera 1 pieza

Code	Ø cm	lungh. totale cm*	IVA esc.
COIX3207E10	10	<b>42,5</b>	€ 11,43
COIX3207E12	12	<b>48</b>	€ 15,63
COIX3207E14	14	<b>52,8</b>	€ 19,01
COIX3207E16	16	<b>58</b>	€ 21,54
COIX3207E18	18	<b>63</b>	€ 27,40
COIX3207E20	20	<b>66,8</b>	€ 32,19



Schiumarola a filo stagnato inox

Flush skimmer  
 écumoire à fleur  
 Satter Schaumlöffel  
 Espumadera a hilo

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

Cucchiaione inox

One-piece sauce spoon  
 Cuillère à sauce, monobloc  
 Saucenkelle, fugenlos  
 Cuchara sugo 1 pieza

Code	cm	lungh. totale cm*	IVA esc.
COIX3217E46	6	<b>46</b>	€ 15,11

**Paletta forata inox**

One-piece perforated spatula  
 Palette perforée, monobloc  
 Gelochte Schaufel, fugenlos  
 Espatula perforada 1 pieza

<b>Code</b>	<b>cm</b>	<b>lungh. totale cm*</b>	<b>IVA esc.</b>
COIX3208EP54	<b>14</b>	53	€ 17,28

**Paletta liscia Inox**

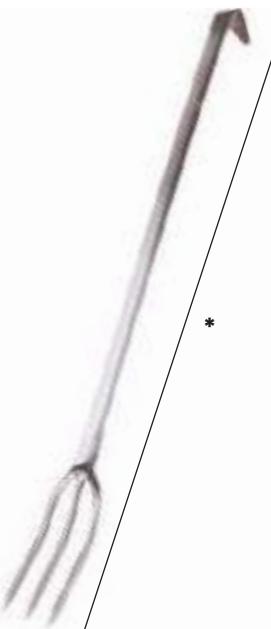
One-piece spatula  
 Palette lisse, monobloc  
 Schaufel, fugenlos  
 Espatula lisa 1 pieza

<b>Code</b>	<b>cm</b>	<b>lungh. totale cm*</b>	<b>IVA esc.</b>
COIX3208EL54	14	<b>53</b>	€ 17,28

**Forchettone a 2 denti Inox**

One-piece fork, 2 prongs  
 Fourchette, 2 dents, monobloc  
 Tranchiergabel 2 Zacken, fugenlos  
 Tenedor 2 dientes 1 pieza

<b>Code</b>	<b>cm</b>	<b>lungh. totale cm*</b>	<b>IVA esc.</b>
COIX3369E-250	10	<b>48</b>	€ 13,83

**Forchettone a 3 denti inox**

One-piece fork, 3 prongs  
 Fourchette, 3 dents, monobloc  
 Tranchiergabel 3 Zacken, fugenlos  
 Tenedor 3 dientes 1 pieza

<b>Code</b>	<b>cm</b>	<b>lungh. totale cm*</b>	<b>IVA esc.</b>
COIX3369E-350	10,5	<b>53,2</b>	€ 14,84

**Acciaio Inox**

Stainless Steel 18/10



Frusta inox

Egg whisk  
Fouet  
Schneebesen  
Batidor

Code	lungh. totale cm*	IVA esc.
COIX3601E25	25	€ 11,47
COIX3601E30	30	€ 12,13
COIX3601E35	35	€ 12,75
COIX3601E40	40	€ 14,71
COIX3601E45	45	€ 14,11
COIX3601E50	50	€ 14,73
COIX3601E55	55	€ 15,46
COIX3601E60	60	€ 16,00

AD ESAURIMENTO



Schiumarola a servire inox

Serving skimmer  
Ecumoire à servir  
Servierschaumlöffel  
Espumadera

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

AD ESAURIMENTO



Paletta per dolci inox

Pastry spatula  
Palette à gâteaux  
Tortenheber  
Espatula para postres

Code	lungh. totale cm*	largh. cm	IVA esc.
COIX5208D20	25	6	€ 16,63

AD ESAURIMENTO



Paletta a servire

Serving spatula  
Palette à servir  
Servierschaufel  
Espatula

Code	lungh. totale cm*	largh. cm	IVA esc.
COIX5208S33	33,5	8	€ 19,35

AD ESAURIMENTO



# Alu-Inox Trilaminato

3-ply / Alu-Inox

3PLY, Aluinox e Aluinox Agnelli 1907 :  
Reg. CE 1935/2004  
DM 21/03/1973 e S.M.I. (DM n° 140 /2013, DM n° 195/2015, DM n° 72/2019 legislazione specifica acciai inox);  
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108)





# Alu-Inox Trilaminato

3-ply / Alu-Inox



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



PER COTTURA A INDUZIONE  
*Induction*



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*

190



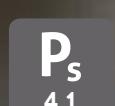
DURATA  
*Durability*

\*\*\*\*\*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*

80%



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*

4,1



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*



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



RIVESTIMENTO  
*Coating no one*



MANICURA NIKELE FREE  
*Handle Stainless steel*



SPESORE  
*Material thickness*  
(1/16")

## Alu-Inox Trilaminato

3-ply / Alu-Inox



Casseruola alta con due maniglie inox

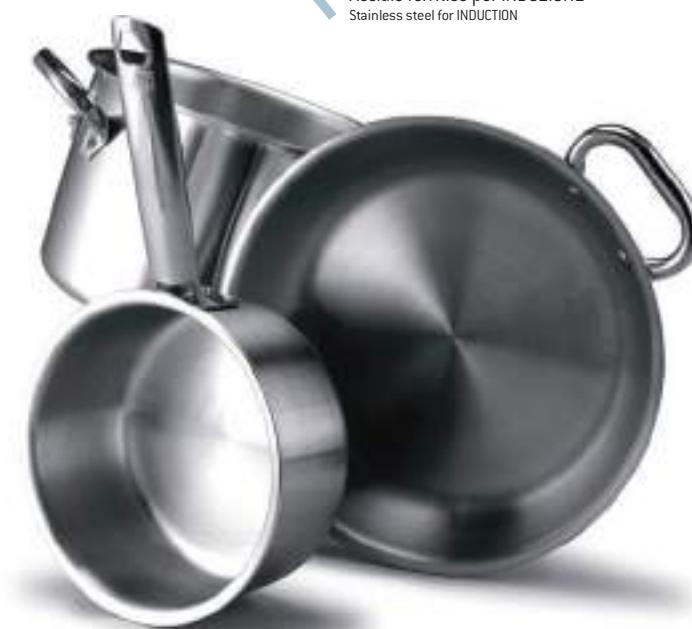
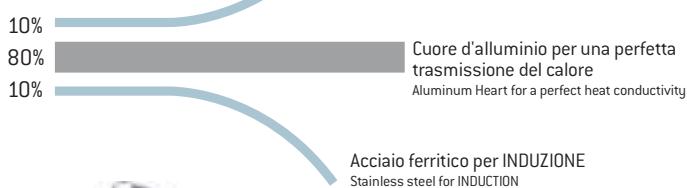


Saucerop, 2 s/s handles  
Faitout, 2 anses en acier inox  
Kochtopf 2 Edelstahlgriffe  
Cacerola alta 2 asas inox espesor

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALIX104ALIN16	<b>16</b>	12	2,4	€ 58,21
ALIX104ALIN20	<b>20</b>	14	4,4	€ 74,83
ALIX104ALIN24	<b>24</b>	16	7,2	€ 93,22
ALIX104ALIN28	<b>28</b>	18	11,1	€ 110,28
ALIX104ALIN32	<b>32</b>	20	14,5	€ 135,71
ALIX104ALIN40	<b>40</b>	21	26	€ 248,17
ALIX104ALIN45	<b>45</b>	24	35	€ 305,93



Composizione:  
Composition



Casseruola bassa con due maniglie inox



Casserole pot, 2 s/s handles  
Sautoir, 2 anses en acier inox  
Brattopf 2 Edelstahlgriffe  
Cacerola baja 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALIX106ALIN16	<b>16</b>	7	1,4	€ 48,53
ALIX106ALIN18	<b>18</b>	8	2	€ 55,04
ALIX106ALIN20	<b>20</b>	8	2,5	€ 60,54
ALIX106ALIN24	<b>24</b>	9,5	4	€ 77,31
ALIX106ALIN28	<b>28</b>	11	10,3	€ 93,28
ALIX106ALIN32	<b>32</b>	12	12	€ 126,36
ALIX106ALIN36	<b>36</b>	13	16,8	€ 148,08
ALIX106ALIN40	<b>40</b>	14	17	€ 200,31
ALIX106ALIN45	<b>45</b>	16	26	€ 231,97



Casseruola alta con un manico tubolare inox



Saucepan, "Cool" s/s tubular handle  
 Casserole haute, 1 manche tubulaire "Cool" en acier inox  
 Kasserolle, Edelstahlröhrrstiel "Cool"  
 Cacerola alta 1 mango inox tubular "Cool"

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALIX105ALIN16	<b>16</b>	12	2,2	€ 55,33
ALIX105ALIN18	<b>18</b>	13	3,5	€ 63,08
ALIX105ALIN20	<b>20</b>	14	4	€ 69,00
ALIX105ALIN24	<b>24</b>	16	6,7	€ 85,72
ALIX105ALIN28	<b>28</b>	18	10,3	€ 103,31



Casseruola bassa con un manico tubolare inox



Casserole pan, 1 s/s handle  
 Casserole, 1 manche en acier inox  
 Niedrige Kasserolle 1 Edelstahlstiel  
 Cacerola baja mango inox

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALIX107ALIN16	<b>16</b>	7	1,5	€ 48,56
ALIX107ALIN18	<b>18</b>	8	2,8	€ 53,88
ALIX107ALIN20	<b>20</b>	8	4,5	€ 57,94
ALIX107ALIN24	<b>24</b>	9,5	7,3	€ 71,48
ALIX107ALIN28	<b>28</b>	11	10,3	€ 86,29

## Alu-Inox Trilaminato

3-ply / Alu-Inox



Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles  
Plat rond, 2 anses en acier inox  
Pfanne 2 Edelstahlgriffe  
Paellera 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALIX110ALIN20	<b>20</b>	4	€ 48,00
ALIX110ALIN24	<b>24</b>	4,5	€ 56,64
ALIX110ALIN28	<b>28</b>	5	€ 70,84
ALIX110ALIN32	<b>32</b>	5,5	€ 82,14
ALIX110ALIN36	<b>36</b>	6	€ 96,45



Coperchio con ponticello inox

Lid / Couvercle / Deckel / Tapa

Code	Ø cm	IVA esc.
COIX3129E16	<b>16</b>	€ 9,86
COIX3129E18	<b>18</b>	€ 11,12
COIX3129E20	<b>20</b>	€ 12,53
COIX3129E24	<b>24</b>	€ 15,94
COIX3129E28	<b>28</b>	€ 18,46
COIX3129E32	<b>32</b>	€ 25,62
COIX3129E36	<b>36</b>	€ 35,30
COIX3129E40	<b>40</b>	€ 49,82
COIX3129E45	<b>45</b>	€ 59,44
COIX3129E50	<b>50</b>	€ 69,54
COIX3129E60	<b>60</b>	€ 101,99



Padella svasata alta con un manico tubolare inox

Frypan, 1 tubular handle  
Poêle à frire, 1 manche tubulaire  
Pfanne 1 Röhrlsiel  
Sartén mango tubular

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALIX111BALIN20	<b>20</b>	5,5	€ 51,56
ALIX111BALIN24	<b>24</b>	6,5	€ 55,25
ALIX111BALIN28	<b>28</b>	7	€ 63,84
ALIX111BALIN32	<b>32</b>	7,5	€ 73,25



Padella con un manico tubolare inox

Frypan, 1 tubular handle  
Poêle à frire, 1 manche tubulaire  
Pfanne 1 Röhrlsiel  
Sartén mango tubular

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALIX111ALIN20	<b>20</b>	4	€ 45,34
ALIX111ALIN24	<b>24</b>	4,5	€ 53,24
ALIX111ALIN28	<b>28</b>	5	€ 65,31
ALIX111ALIN32	<b>32</b>	5,5	€ 75,75
ALIX111ALIN36	<b>36</b>	6	€ 87,92

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

**GHISA (smaltata)**  
Reg. CE 1935/2004  
D.M. 21/03/1973 e S.M.I.  
D.M. 01/02/2007 Recepimento della direttiva n. 2005/31/CE;  
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108)

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





# Slowcook Ghisia smaltata

180 Enamelled cast iron



# Ferro Iron Line

186



# Slowcook Ghisa smaltata

Enamelled cast iron



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



PER COTTURA A INDUZIONE  
*Induction*



PER COTTURA IN FORNO  
*Oven*



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*

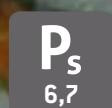


DURATA  
*Durability*

\*\*\*\*\*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

GHISA [non smaltata] Reg. CE 1935/2004; D.M. 21/03/1973 e S.M.I.;  
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (D.Lgs 25/01/1992, n.108)  
GHISA [smaltata] Reg. CE 1935/2004; D.M. 21/03/1973 e S.M.I.;  
D.M. 01/02/2007 Recupero della direttiva n. 2005/31/CE;  
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (D.Lgs 25/01/1992, n.108)



RIVESTIMENTO  
SMALTO VETRIFICATO  
*Coating Vitrified Enamel*



MANICATURA GHISA  
*Handle cast iron*



SPESSEZZO  
*Material thickness*  
(1/16" - 3/16")



## Slowcook Ghisa smaltata

Enamelled cast iron

**PENTOLE AGNELLI**  
PROFESSIONAL COOKWARE

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



Casseruola con due maniglie in ghisa con coperchio

Round pot  
Cocotte

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



Casseruola bassa con due maniglie in ghisa con coperchio

Round low pot  
Sautoir

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



Casseruola ovale con due maniglie in ghisa con coperchio

Oval pot  
Cocotte ovale

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



## Slowcook Ghisa smaltata

Enamelled cast iron



Mini casseruola con due maniglie in ghisa con coperchio

Round mini pot  
Mini cocotte

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
COGHSRP10410B	<b>10</b>	6	0,36	€ 51,76
COGHSRP10410G	<b>10</b>	6	0,36	€ 51,76
COGHSRP10410M	<b>10</b>	6	0,36	€ 51,76
COGHSRP104100	<b>10</b>	6	0,36	€ 51,76
COGHSRP10410R	<b>10</b>	6	0,36	€ 51,76
COGHSRP10410S	<b>10</b>	6	0,36	€ 51,76
COGHSRP10410Y	<b>10</b>	6	0,36	€ 51,76
COGHSRP10414B	<b>14</b>	6	0,8	€ 80,50
COGHSRP10414G	<b>14</b>	6	0,8	€ 80,50
COGHSRP10414M	<b>14</b>	6	0,8	€ 80,50
COGHSRP104140	<b>14</b>	6	0,8	€ 80,50
COGHSRP10414R	<b>14</b>	6	0,8	€ 80,50
COGHSRP10414S	<b>14</b>	6	0,8	€ 80,50
COGHSRP10414Y	<b>14</b>	6	0,8	€ 80,50



Coperchio ovale ghisa

Oval lid [Additional]  
Couvercle ovale [Supplémentaire]

Code	Ø cm	IVA esc.
COGHSOL12912B	<b>12x9</b>	€ 23,16
COGHSOL12912G	<b>12x9</b>	€ 23,16
COGHSOL12912M	<b>12x9</b>	€ 23,16
COGHSOL129120	<b>12x9</b>	€ 23,16
COGHSOL12912R	<b>12x9</b>	€ 23,16
COGHSOL12912S	<b>12x9</b>	€ 23,16
COGHSOL12912Y	<b>12x9</b>	€ 23,16



Mini casseruola ovale con due maniglie in ghisa con coperchio

Oval mini pot  
Mini cocotte ovale

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
COGHSOP12612B	<b>12x9</b>	6	0,4	€ 51,76
COGHSOP12612G	<b>12x9</b>	6	0,4	€ 51,76
COGHSOP12612M	<b>12x9</b>	6	0,4	€ 51,76
COGHSOP126120	<b>12x9</b>	6	0,4	€ 51,76
COGHSOP12612R	<b>12x9</b>	6	0,4	€ 51,76
COGHSOP12612S	<b>12x9</b>	6	0,4	€ 51,76
COGHSOP12612Y	<b>12x9</b>	6	0,4	€ 51,76

## Slowcook Ghisa smaltata

Enamelled cast iron



Coperchio ghisa

Round lid (Additional)  
Couvercle (Supplémentaire)

Code	Ø cm	IVA esc.
COGHSRL12910B	10	€ 23,16
COGHSRL12910G	10	€ 23,16
COGHSRL12910M	10	€ 23,16
COGHSRL129100	10	€ 23,16
COGHSRL12910R	10	€ 23,16
COGHSRL12910S	10	€ 23,16
COGHSRL12910Y	10	€ 23,16



Padella con un manico e maniglia in ghisa

Frying pan - Cast iron handle  
Poêle - Manche en fonte

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COGHSFP11116M	16	4,6	€ 76,03
COGHSFP111160	16	4,6	€ 76,03
COGHSFP11120M	20	5,1	€ 87,27
COGHSFP111200	20	5,1	€ 87,27



Griglia bicolore con un manico e maniglia in ghisa

Cast iron bi-colour grill pan cast iron handle  
Grill bi couleur manche en fonte

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



Padella con un manico in legno e maniglia in ghisa

Frying pan - Wooden handle  
Poêle - Manche en bois

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COGHSFP11124M	24	10,5	€ 116,83
COGHSFP111240	24	10,5	€ 116,83
COGHSFP11128M	28	11,5	€ 127,66
COGHSFP111280	28	11,5	€ 127,63



Griglia bicolore con due maniglie in ghisa

Cast iron bi-colour grill tray cast iron handle  
Grill bi couleur poignées en fonte

Code	cm	H cm	IVA esc.
COGHSGT22300M	22x30	5,5	€ 116,02
COGHSGT223000	22x30	5,5	€ 116,02
COGHSGT26400M	26x40	6,3	€ 143,62
COGHSGT264000	26x40	6,3	€ 143,62

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



Griglia tonda con due maniglie in ghisa



Cast iron grill tray round cast iron short handle  
Grill cast iron short handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COGHSET30000M	30	4,1	€ 81,00



Mini griglia tonda con un manico in ghisa



Cast iron mini grill pan round cast iron handle  
Mini poêle en fonte

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COGHSMG16000M	16	4,4	€ 54,33



Mini piatto con due maniglie in ghisa



Cast iron mini pan round  
Petite assiette en fonte

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COGHSMMP12000M	12	3	€ 39,23
COGHSMMP16000M	16	3	€ 48,31
COGHSMPP20000M	20	3	€ 57,34



Mini griglia con un manico in ghisa



Cast iron mini grill pan cast iron corner handle  
Mini poêle carrée en fonte

Code	cm	H cm	IVA esc.
COGHSMG16X16M	16X16	4,2	€ 48,31

## Slowcook Ghisa smaltata

Enamelled cast iron



Griglia con due maniglie in ghisa

Cast iron grill tray cast iron short handle  
Grill poignées en fonte

Code	cm	H cm	IVA esc.
COGHSET26260M	26x26	4	€ 81,43
COGHSET26320M	26x32	4	€ 85,57

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



Vassoio in legno per mini casseruola ovale

Wooden tray for oval pot  
Plateau bois pour cocotte ovale

Code	cm	IVA esc.
COGHSWT12090	12x9	€ 20,13



Supporto in legno per mini casseruola tonda

Wooden stand for round pot  
Support bois pour cocotte ronde

Code	cm	IVA esc.
COGHSWS10000	10	€ 56,95



Vassoio in legno per mini casseruola tonda

Wooden tray for round pot  
Plateau bois pour cocotte ronde

Code	cm	IVA esc.
COGHSWT10000	10	€ 20,13

# Ferro

Iron Line



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



PER COTTURA A INDUZIONE  
*Induction*



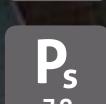
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



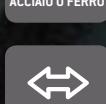
CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*  
Reg. CE 1935/2004; D.M. 21/03/1973 e S.M.I.  
D.P.R. n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I.  
[DLgs 25/01/1992, n.108]



RIVESTIMENTO  
*Coating no one*



MANICATURA  
*Handle stainless steel or iron*



SPESSORE  
*Material thickness*  
(1/16")





Tegame ferro per paella con due maniglie inox



Paela frypan, iron  
 Poêle à paella en fer  
 Paella-Eisenpfanne Eisenstiel  
 Paellera hierro

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COFE3010T34	34	5	€ 47,00
COFE3010T36	36	5,5	€ 55,36
COFE3010T42	42	6	€ 64,76
COFE3010T48	48	6,5	€ 78,28



Padella lionesa FE T. 30 pesante con un manico in ferro rivettato



**Spessore circa 2 mm**  
 Black steel frypan, iron handle  
 Lyonnese, FE t.30, manche en fer  
 Schwere Eisenpfanne Eisenstiel  
 Sartén lionesa FE t. 30 pesante mango hierro

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COFE3006PT20	20	3,8	€ 37,64
COFE3006PT22	22	4	€ 41,88
COFE3006PT24	24	4,5	€ 43,56
COFE3006PT26	26	4,5	€ 54,52
COFE3006PT28	28	4,5	€ 57,56
COFE3006PT32	32	5	€ 70,48
COFE3006PT36	36	5,5	€ 87,92
COFE3006PT40	40	5,5	€ 109,24
COFE3006PT45	45	5,5	€ 110,78
COFE3006PT50	50	6	€ 171,96

Padella lionesa FE T. 30 leggera con un manico in ferro saldato



**Spessore circa 1 mm**  
 Black steel frypan, iron handle  
 Lyonnese, FE t.30, manche en fer  
 Schwere Eisenpfanne Eisenstiel  
 Sartén lionesa FE t. 30 ligera mango hierro

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COFE3006T26	26	5,5	€ 26,44
COFE3006T28	28	5,5	€ 33,32
COFE3006T32	32	6	€ 38,48
COFE3006T36	36	6,5	€ 50,48
COFE3006T40	40	7	€ 61,40
COFE3006T45	45	8	€ 74,00

# Collezione 1932

1932 Collection



190

Collezione 1932  
per servizio in tavola  
Alu-inox mirror  
finished

1932 Alu-inox mirror finished  
collection



194

Collezione 1932  
per servizio in tavola  
Alluminio

1932 Aluminium collection



200

Collezione  
Agnelli 1907  
per servizio in tavola  
Alluminio

Agnelli 1907  
Aluminium Collection



204

Collezione 1932  
per servizio in tavola  
Rame stagnato

1932 Tinned copper Collection



208

Collezione 1932  
per servizio in tavola  
Inserti in porcellana

1932 Porcelain inserts  
Collection



# Collezione 1932 per servizio in tavola - Alu-inox mirror finished

## 1932 Alu-inox mirror finished collection



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



PER COTTURA A INDUZIONE  
*Induction*



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI!  
*Legal conformity*

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



RIVESTIMENTO  
*Coating no one*



MANICATURA  
*Handle Stainless steel*



SPESSEZZO  
*Material thickness  
(1/16")*



## Collezione 1932 per servizio in tavola - Alu-inox mirror finished

1932 Alu-inox mirror finished collection

 PENTOLE AGNELLI  
PROFESSIONAL COOKWARE



Casseruolino alto con due maniglie inox



Two-handle high little saucepot

Petit faitout haut deux poignées

Kleine hohe Kasserolle mit zwei Griffen

Cacerola alta con dos asas

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALIX104ALIN10	10	?	0,55	€ 49,17



Casseruolino basso con due maniglie inox



Two-handle low little casserole pot

Petit faitout bas deux poignées

Kleine niedrige Kasserolle mit zwei Griffen

Cacerola baja con dos manijas

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALIX106ALIN10	10	4,5	0,35	€ 35,34




**Casseruolino alto con un manico inox**


One-handle high little saucepan  
 Petite casserole haute un manche  
 Kleine hohe Kasserolle mit einem Griff  
 Cacerola alta con una manija

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALIX105ALIN10	10	?	0,55	€ 43,52


**Casseruolino basso con un manico inox**


One-handle low little casserole pan  
 Petite casserole basse un manche  
 Kleine niedrige Kasserolle mit einem Griff  
 Cacerola baja con una manija

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALIX107ALIN10	10	4,5	0,35	€ 38,75


**Casseruolino conico con un manico inox**


One-handle conical little saucepan  
 Petite casserole conique un manche  
 Kleine konische Kasserolle mit einem Griff  
 Cacerola cónica con una manija

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALIX109ALIN08	8	6	0,3	€ 35,50

## Collezione 1932 per servizio in tavola - Alu-inox mirror finished

1932 Alu-inox mirror finished collection

 PENTOLE AGNELLI  
PROFESSIONAL COOKWARE  
MADE IN ITALY



Padellino con un manico inox



Little pan  
Petite poêle  
Kleine Pfanne  
Sartén

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALIX111ALIN10	<b>10</b>	3	€ 29,49
ALIX111ALIN12	<b>12</b>	3,5	€ 33,56
ALIX111ALIN14	<b>14</b>	4	€ 39,25
ALIX111ALIN16	<b>16</b>	4,5	€ 54,64



Tegamino con due maniglie inox



Two-handle little omelette pan  
Petit plat à frire deux poignées  
Kleine Pfanne mit zwei Griffen  
Sartén con dos manijas

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALIX110ALIN10	<b>10</b>	3	€ 33,79
ALIX110ALIN12	<b>12</b>	3,5	€ 47,31
ALIX110ALIN14	<b>14</b>	4	€ 53,09
ALIX110ALIN16	<b>16</b>	4,5	€ 58,75
ALIX110ALIN20S	<b>20</b>	5	€ 68,54



# Collezione 1932 per servizio in tavola - Alluminio

## 1932 Aluminium collection



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



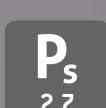
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

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



RIVESTIMENTO  
*Coating no one*



OTTONE FUSO CON RIVETI IN  
ACCIAIO  
*Handle - Fused brass with  
stainless steel rivets*



SPESSORE  
*Material thickness*



## Collezione 1932 per servizio in tavola - Alluminio

1932 Aluminium collection

 PENTOLE AGNELLI  
PROFESSIONAL COOKWARE  
MADE IN ITALY



Casseruolino alto con due maniglie in ottone

Due-handle high little saucepot  
Petit faitout haut deux poignées  
Kleine hohe Kasserolle mit zwei Griffen  
Cacerola alta con dos manijas

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALMA10410	10	?	0,55	€ 26,93



Casseruolino basso con due maniglie in ottone

Two-handle low little casserole pot  
Petit faitout bas deux poignées  
Kleine niedrige Kasserolle mit zwei Griffen  
Cacerola baja con dos manijas

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALMA10610	10	4,5	0,35	€ 26,93



Casseruolino alto con un manico in ottone

One-handle high little saucepan  
 Petite casserole haute un manche  
 Kleine hohe Kasserolle mit einem Griff  
 Cacerola alta con una manija

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



Casseruolino basso con un manico in ottone

One-handle low little casserole pan  
 Petite casserole basse un manche  
 Kleine niedrige Kasserolle mit einem Griff  
 Cacerola baja con una manija

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA10710	10	4,5	0,35	€ 20,55



Casseruolino conico con un manico in ottone

One-handle conical little saucepan  
 Petite casserole conique un manche  
 Kleine konische Kasserolle mit einem Griff  
 Cacerola cónica con una manija

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA10908	8	6	0,3	€ 22,46



Padellino con un manico in ottone

Little pan  
 Petite poêle  
 Kleine Pfanne  
 Sartén

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA11110	10	3	€ 19,62
ALMA11112	12	3,5	€ 20,43
ALMA11114	14	4	€ 25,88
ALMA11116	16	4	€ 28,64

## Collezione 1932 per servizio in tavola - Alluminio

1932 Aluminium collection



Tegamino con due maniglie in ottone

Two-handle little omelette pan  
Petit plat à frire deux poignées  
Kleine Pfanne mit zwei Griffen  
Sartén con dos manijas

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA11010	10	3	€ 26,93
ALMA11012	12	3,5	€ 27,30
ALMA11014	14	4	€ 29,66
ALMA11016	16	4	€ 30,66
ALMA11020S	20	4,5	€ 37,97



SERGIO MEI  
Hotel Four Seasons - Milano



Portapane 3 piedi semisferico con due maniglie in acciaio

Tripodal colander - hemispheric  
Passoire avec trépied - hémisphérique  
Dreifußseiner - halbkugelig  
Escurridora 3 pies semi-esférica

Code	cm	IVA esc.
PCMXX01520	20	€ 26,50



Coperchio 1932 con ponticello in ottone

1932 collection lid with brass handle  
Couvercle pour la collection 1932 avec poignée en laiton  
Deckel für 1932 mit Messinggriff  
Tapa de la colección 1932 con asa de latón

Code	cm	IVA esc.
FAM02910	10	€ 9,94
FAM02912	12	€ 10,69
FAM02914	14	€ 10,56
FAM02916	16	€ 11,13

NEW



## Collezione 1932 per servizio in tavola - Alluminio

1932 Aluminium collection

 PENTOLE AGNELLI  
PROFESSIONAL COOKWARE  
MADE IN ITALY

Pentole  
Agnelli



Tegamino Beige con due maniglie in alluminio fuso

Two-handle little omelette pan - beige  
Petit plat à frire deux poignées - beige  
Kleine Pfanne mit zwei Griffen - beige  
Sartén con dos manijas - beige

**NEW**

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCX110KK14FS-BEI	<b>14</b>	4	€ 64,65
ALCX110KK16FS-BEI	<b>16</b>	4	€ 75,12

Tegamino Blue con due maniglie in alluminio fuso

Two-handle little omelette pan - blue  
Petit plat à frire deux poignées - bleu  
Kleine Pfanne mit zwei Griffen - blau  
Sartén con dos manijas - azul

**NEW**

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCX110KK14FS-BLU	<b>14</b>	4	€ 64,65
ALCX110KK16FS-BLU	<b>16</b>	4	€ 75,12



Tegamino Yellow con due maniglie in alluminio fuso

Two-handle little omelette pan - yellow  
Petit plat à frire deux poignées - jaune  
Kleine Pfanne mit zwei Griffen - gelb  
Sartén con dos manijas - amarillo

**NEW**

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCX110KK14FS-YEL	<b>14</b>	4	€ 64,65
ALCX110KK16FS-YEL	<b>16</b>	4	€ 75,12



Tegamino Green con due maniglie in alluminio fuso

Two-handle little omelette pan - green  
Petit plat à frire deux poignées - vert  
Kleine Pfanne mit zwei Griffen - grün  
Sartén con dos manijas - verde

**NEW**

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCX110KK14FS-GRN	<b>14</b>	4	€ 64,65
ALCX110KK16FS-GRN	<b>16</b>	4	€ 75,12

# Collezione Agnelli 1907 per servizio in tavola - Alluminio

Agnelli 1907 Aluminium Collection



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



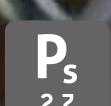
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

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



RIVESTIMENTO  
*Coating no one*



MANICATURA  
*Handle Stainless steel*



SPESSORE  
*Material thickness*





Casseruolino alto con due maniglie inox

Due-handle high little saucepot  
Petit faitout haut deux poignées  
Kleine hohe Kasserolle mit zwei Griffen  
Cacerola alta con dos manijas

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

Casseruolino basso con due maniglie inox

Two-handle low little casserole pot  
Petit faitout bas deux poignées  
Kleine niedrige Kasserolle mit zwei Griffen  
Cacerola baja con dos manijas

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


**Casseruolino alto con un manico inox**

One-handle high little saucepan  
 Petite casserole haute un manche  
 Kleine hohe Kasserolle mit einem Griff  
 Cacerola alta con una manija

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALCX10512S	<b>12</b>	?	0,79	€ 29,41
ALCX10514S	<b>14</b>	7,5	1,15	€ 31,30


**Casseruolino basso con un manico inox**

One-handle low little casserole pan  
 Petite casserole basse un manche  
 Kleine niedrige Kasserolle mit einem Griff  
 Cacerola baja con una manija

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALCX10712S	<b>12</b>	4,5	0,51	€ 28,31
ALCX10714S	<b>14</b>	5,5	0,85	€ 29,41



Padellino con un manico inox

Little pan  
Petite poêle  
Kleine Pfanne  
Sartén

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCX11112S	<b>12</b>	3,5	€ 28,31
ALCX11114S	<b>14</b>	4	€ 29,04



Tegamino con due maniglie inox

Two-handle little omelette pan  
Petit plat à frire deux poignées  
Kleine Pfanne mit zwei Griffen  
Sartén con dos manijas

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCX11012S	<b>12</b>	3,5	€ 36,88
ALCX11014S	<b>14</b>	4	€ 37,61

# Collezione 1932 per servizio in tavola - Rame stagnato

## 1932 Tinned copper Collection



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



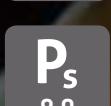
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

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



RIVESTIMENTO  
*Tinned coating*



MANICATURA OTTONE FUSO  
CON RIVETTI IN ACCIAIO NIKEL FREE  
*Handle Tubular fused brass with  
stainless steel rivets*



SPESSEZZO  
*Material thickness*



2 mm



## Collezione 1932 per servizio in tavola - Rame stagnato

1932 Tinned copper Collection



Casseruolino alto con un manico in ottone

Copper one-handle high little saucepan

Petite casserole haute un manche en cuivre

Kleine hohe Kasserolle mit einem Griff aus Kupfer

Cacerola alta con una manija cobre

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALCU105F10	<b>10</b>	6,5	0,51	€ 103,85
ALCU105F12	<b>12</b>	7,5	0,85	€ 118,38
ALCU105F14	<b>14</b>	8,5	1,31	€ 128,69



Casseruolino basso con un manico in ottone

Copper one-handle low little casserole pan

Petite casserole basse en cuivre une poignée

Kleine niedrige Kasserolle aus Kupfer mit einem Griff

Cacerola baja con una manija cobre

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
COCU104M07	<b>7</b>	3,5	0,13	€ 59,95



Casseruolino basso con un manico in ottone

Copper one-handle low little casserole pan

Petite casserole basse en cuivre une poignée

Kleine niedrige Kasserolle aus Kupfer mit einem Griff

Cacerola baja con una manija cobre

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALCU107F10	<b>10</b>	4	0,31	€ 96,06
ALCU107F12	<b>12</b>	4,5	0,51	€ 110,67
ALCU107F14	<b>14</b>	5,5	0,85	€ 120,98



Tegamino con due maniglie in ottone

Copper two-handle little omelette pan

Petit plat à frire en cuivre deux poignées

Kleine Pfanne aus Kupfer mit zwei Griffen aus Kupfer

Sartén con dos manijas cobre

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCM110M14	<b>14</b>	4	€ 104,41



Casseruolino basso con un manico in ottone fuso

Copper one-handle low little casserole pan  
 Petite casserole basse en cuivre une poignée  
 Kleine niedrige Kasserolle aus Kupfer mit einem Griff  
 Cacerola baja con un asa cobre

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALCU107F04	4	2,5	0,03	€ 58,82



Padellino svasato con un manico in ottone

Copper little pan  
 Petite poêle en cuivre  
 Kleine Pfanne aus Kupfer  
 Sartén cobre

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



Padellino con un manico in ottone

Copper little pan  
 Petite poêle en cuivre  
 Kleine Pfanne aus Kupfer  
 Sartén cobre

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

## Collezione 1932 per servizio in tavola - Rame stagnato

1932 Tinned copper Collection

 PENTOLE AGNELLI  
PROFESSIONAL COOKWARE  
MADE IN ITALY



### Tegamino in oro con due maniglie inox

Gold two-handle little omelette pan  
Petit plat à frire d'or deux poignées  
Kleine Pfanne aus Gold mit zwei Griffen  
Cazuela oro

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
ALAU110IES15	15	4	0,683	a preventivo

Collezione 1932 per servizio in tavola - Inserti in porcellana  
1932 Porcelain inserts Collection





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

Porcelain insert for codes 104 and 105  
Insert en porcelaine pour les codes 104 et 105  
Porzellaneinsatz für Codes 104 und 105  
Inserción de la porcelana por los códigos 104 y 105

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
COCE10410	8,5	6,5	0,35	€ 13,64

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

Porcelain insert for codes 106 and 107  
Insert en porcelaine pour les codes 106 et 107  
Porzellaneinsatz für Codes 106 und 107  
Inserción de la porcelana por los códigos 106 y 107

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
COCE10610	8,5	4,5	0,245	€ 13,64




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

Porcelain insert for codes 110 and 111 - Ø cm 12 (4 3/4")  
 Insert en porcelaine pour les codes 110 et 111 - Ø cm 12  
 Porzellaneinsatz für Codes 110 und 111 - Ø cm 12  
 Inserción de la porcelana por los códigos 110 y 111 - Ø cm 12

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
COCE11012	<b>10,5</b>	3	0,26	€ 13,64

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

Porcelain insert for codes 110 and 111 - Ø cm 14 (5 1/2")  
 Insert en porcelaine pour les codes 110 et 111 - Ø cm 14  
 Porzellaneinsatz für Codes 110 und 111 - Ø cm 14  
 Inserción de la porcelana por los códigos 110 y 111 - Ø cm 14

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
COCE11014	<b>12,5</b>	3,5	0,395	€ 14,62


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

Porcelain insert for codes 110 and 111 - Ø cm 16 (6 5/16")  
 Insert en porcelaine pour les codes 110 et 111 - Ø cm 16  
 Porzellaneinsatz für Codes 110 und 111 - Ø cm 16  
 Inserción de la porcelana por los códigos 110 y 111 - Ø cm 16

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
COCE11016	<b>14,5</b>	3,5	0,47	€ 14,62

**Inserto in porcellana per art. 110 da cm 20**

Porcelain insert for codes 110 - Ø cm 20 (7 7/8")  
 Insert en porcelaine pour les codes 110 - Ø cm 20  
 Porzellaneinsatz für Codes 110 - Ø cm 20  
 Inserción de la porcelana por los códigos 110 - Ø cm 20

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
COCE11020	<b>18</b>	4,5	1,02	€ 18,90

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

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

## Collezione 1932 per servizio in tavola - Inserti in porcellana

1932 Porcelain inserts Collection

PENTOLE AGNELLI  
PROFESSIONAL COOKWARE  
MADE IN ITALY

Pentole  
Agnelli



NEW



## Collezione 1932 per servizio in tavola - Inserti in porcellana

1932 Porcelain inserts Collection

 PENTOLE AGNELLI  
PROFESSIONAL COOKWARE  
MADE IN ITALY

Pentole  
Agnelli





Inserto in porcellana per art. 110 e 111 da cm 14 grigio

Porcelain insert for codes 110 and 111 - 0 cm 14 [5 1/2"] - grey  
 Insert en porcelaine pour les codes 110 et 111 - 0 cm 14 - gris  
 Porzellaninsatz für Codes 110 und 111 - 0 cm 14 - grau  
 Inserción de la porcelana por los códigos 110 y 111 - 0 cm 14 - gris

**NEW**

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
COCE11014GRY	<b>12,5</b>	3,5	0,395	€ 17,15



Inserto in porcellana per art. 110 e 111 da cm 14 nero

Porcelain insert for codes 110 and 111 - 0 cm 14 [5 1/2"] - black  
 Insert en porcelaine pour les codes 110 et 111 - 0 cm 14 - noir  
 Porzellaninsatz für Codes 110 und 111 - 0 cm 14 - schwarz  
 Inserción de la porcelana por los códigos 110 y 111 - 0 cm 14 - negro

**NEW**

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
COCE11014BLA	<b>12,5</b>	3,5	0,395	€ 17,15

Inserto in porcellana per art. 110 e 111 da cm 16 grigio

Porcelain insert for codes 110 and 111 - 0 cm 16 [6 5/16"] - grey  
 Insert en porcelaine pour les codes 110 et 111 - 0 cm 16 - gris  
 Porzellaninsatz für Codes 110 und 111 - 0 cm 16 - grau  
 Inserción de la porcelana por los códigos 110 y 111 - 0 cm 16 - gris

**NEW**

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
COCE11016GRY	<b>14,5</b>	3,5	0,47	€ 17,70

Inserto in porcellana per art. 110 e 111 da cm 16 nero

Porcelain insert for codes 110 and 111 - 0 cm 16 [6 5/16"] - black  
 Insert en porcelaine pour les codes 110 et 111 - 0 cm 16 - noir  
 Porzellaninsatz für Codes 110 und 111 - 0 cm 16 - schwarz  
 Inserción de la porcelana por los códigos 110 y 111 - 0 cm 16 - negro

**NEW**

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
COCE11016BLA	<b>14,5</b>	3,5	0,47	€ 17,70

Inserto in porcellana per art. 110 cm 20 grigio

Porcelain insert for codes 110 and 111 - 0 cm 20 [7 7/8"] - grey  
 Insert en porcelaine pour les codes 110 et 111 - 0 cm 20 - gris  
 Porzellaninsatz für Codes 110 und 111 - 0 cm 20 - grau  
 Inserción de la porcelana por los códigos 110 y 111 - 0 cm 20 - gris

**NEW**

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
COCE11020GRY	<b>18</b>	4,5	1,02	€ 20,00



Inserto in porcellana per art. 110 e 111 da cm 14 verde

Porcelain insert for codes 110 and 111 - 0 cm 14 [5 1/2"] - green  
 Insert en porcelaine pour les codes 110 et 111 - 0 cm 14 - vert  
 Porzellaninsatz für Codes 110 und 111 - 0 cm 14 - grün  
 Inserción de la porcelana por los códigos 110 y 111 - 0 cm 14 - verde

**NEW**

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
COCE11014GRN	<b>12,5</b>	3,5	0,395	€ 17,15

Inserto in porcellana per art. 110 e 111 da cm 16 verde

Porcelain insert for codes 110 and 111 - 0 cm 16 [6 5/16"] - green  
 Insert en porcelaine pour les codes 110 et 111 - 0 cm 16 - vert  
 Porzellaninsatz für Codes 110 und 111 - 0 cm 16 - grün  
 Inserción de la porcelana por los códigos 110 y 111 - 0 cm 16 - verde

**NEW**

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
COCE11016GRN	<b>14,5</b>	3,5	0,47	€ 17,70



Inserto in porcellana per art. 110 e 111 da cm 14 blu

Porcelain insert for codes 110 and 111 - Ø cm 14 [5 1/2"] - blue  
Insert en porcelaine pour les codes 110 et 111 - Ø cm 14 - bleu  
Porzellaneinsatz für Codes 110 und 111 - Ø cm 14 - blau  
Inserción de la porcelana por los códigos 110 y 111 - Ø cm 14 - azul

**NEW**

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
COCE11014BLU	<b>12,5</b>	3,5	0,395	€ 17,15

Inserto in porcellana per art. 110 e 111 da cm 16 blu

Porcelain insert for codes 110 and 111 - Ø cm 16 [6 5/16"] - blue  
Insert en porcelaine pour les codes 110 et 111 - Ø cm 16 - bleu  
Porzellaneinsatz für Codes 110 und 111 - Ø cm 16 - blau  
Inserción de la porcelana por los códigos 110 y 111 - Ø cm 16 - azul

**NEW**

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
COCE11016BLU	<b>14,5</b>	3,5	0,47	€ 17,70



Inserto in porcellana per art. 110 e 111 da cm 14 rosso

Porcelain insert for codes 110 and 111 - Ø cm 14 [5 1/2"] - red  
Insert en porcelaine pour les codes 110 et 111 - Ø cm 14 - rouge  
Porzellaneinsatz für Codes 110 und 111 - Ø cm 14 - rot  
Inserción de la porcelana por los códigos 110 y 111 - Ø cm 14 - rojo

**NEW**

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
COCE11014RED	<b>12,5</b>	3,5	0,395	€ 17,15

Inserto in porcellana per art. 110 e 111 da cm 16 rosso

Porcelain insert for codes 110 and 111 - Ø cm 16 [6 5/16"] - red  
Insert en porcelaine pour les codes 110 et 111 - Ø cm 16 - rouge  
Porzellaneinsatz für Codes 110 und 111 - Ø cm 16 - rot  
Inserción de la porcelana por los códigos 110 y 111 - Ø cm 16 - rojo

**NEW**

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
COCE11016RED	<b>14,5</b>	3,5	0,47	€ 17,70



218 Pietra ollare  
Ollar Stone



220 Pietra  
Stone line

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



# Pietra ollare

Ollar Stone



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*

6,4



DURATA  
*Durability*

\*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*

27,95



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

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



RIVESTIMENTO  
*Coating no one*

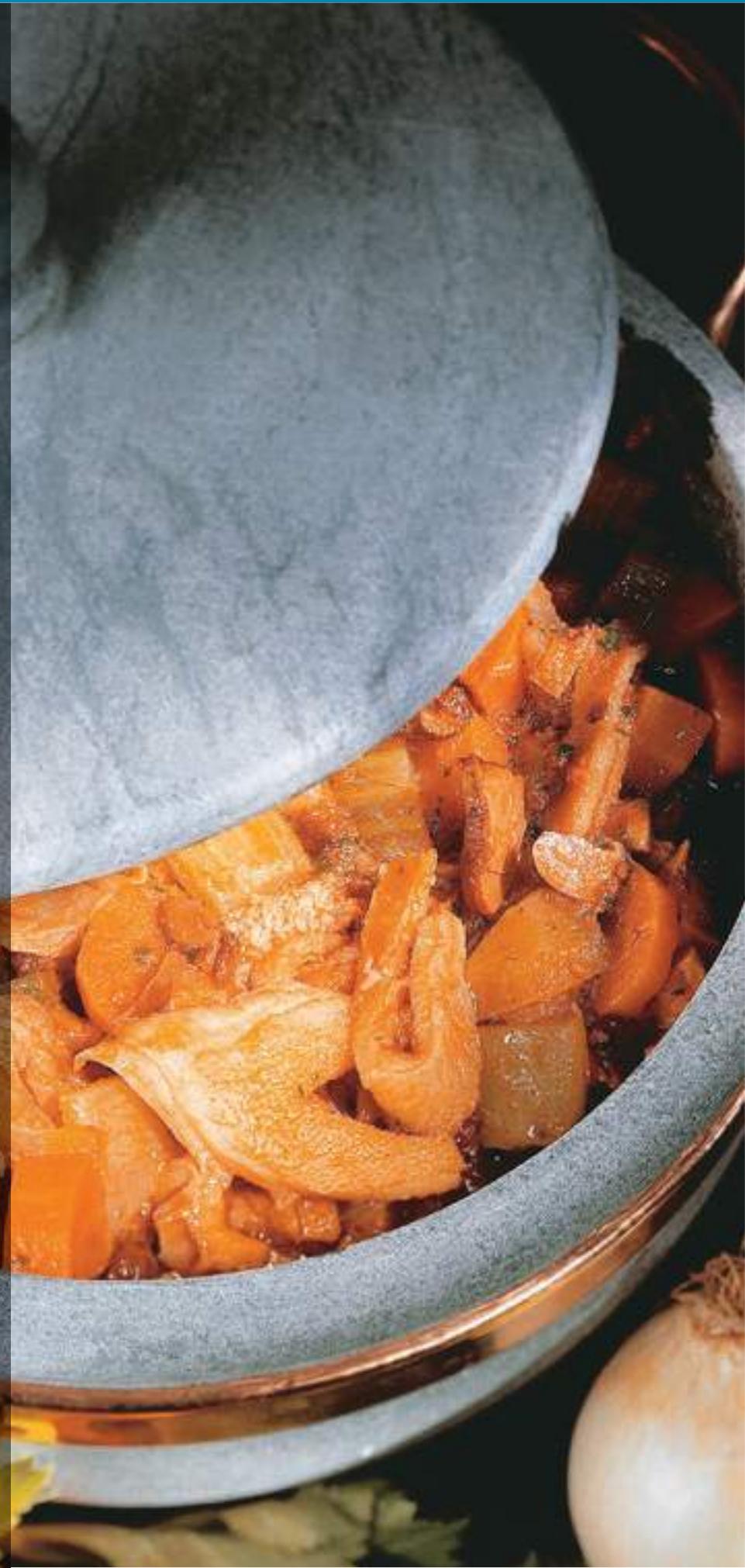


MANICATURA  
*Handle copper*



SPESSEZZO  
*Material thickness  
(3/8")*

10 mm




**Casseruola alta con due maniglie in rame e coperchio**

Saucerop, 2 handles  
 Faitout, 2 anses  
 Kochtopf 2 Griffe  
 Cacerola alta 2 asas

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
COOL104C20	20	10	2,3	€ 190,19
COOL104C22	22	10	2,8	€ 210,88
COOL104C24	24	12	3,4	€ 227,42
COOL104C26	26	12,2	4	€ 253,62
COOL104C28	28	12	5,8	€ 334,66
COOL104C30	30	12	6,7	€ 380,31

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

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



# Pietra

Stone Line



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*

6,4



DURATA  
*Durability*

\*



ECOLOGICO  
RICICLABILE  
*Ecological*  
*100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*

27,95



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*



Reg. CE 1935/2004  
DM 21/03/1973; DPR n. 777 del 23/05/1982 e  
S.M.I. [DLgs 25/01/1992, n.108]



RIVESTIMENTO  
*Coating no one*



NESSUNO



MANICATURA  
*Handle Stainless steel*



ACCIAIO



SPESSEZZO  
*Material thickness*  
*(3/8")*



10 mm



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

Square stone plate with stainless steel 18/10 holder and wood base  
 Plaque de pierre carrée avec en acier inoxydable 18/10 support et base en bois  
 Platz Steinplatte mit Edelstahl 18/10 Halter und Holzbasis  
 Placa de piedra cuadrada con acero inoxidable 18/10 soporte y base de madera

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



Pietra quadrata con supporto in acciaio inox 18/10

Square stone plate with stainless steel 18/10 holder  
 Plaque de pierre carrée en acier inoxydable 18/10 titulaire  
 Platz Steinplatte mit Edelstahl 18/10 Halter  
 Placa de piedra cuadrada con acero inoxidable 18/10 titular

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



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

Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder and wood base  
 Plaque de pierre rectangulaire en acier inoxydable 18/10 avec support et base en bois  
 Rechteckige Steinplatte mit Edelstahl 18/10 Halter und Holzbasis  
 Placa de piedra rectangular de acero inoxidable 18/10 soporte y base de madera

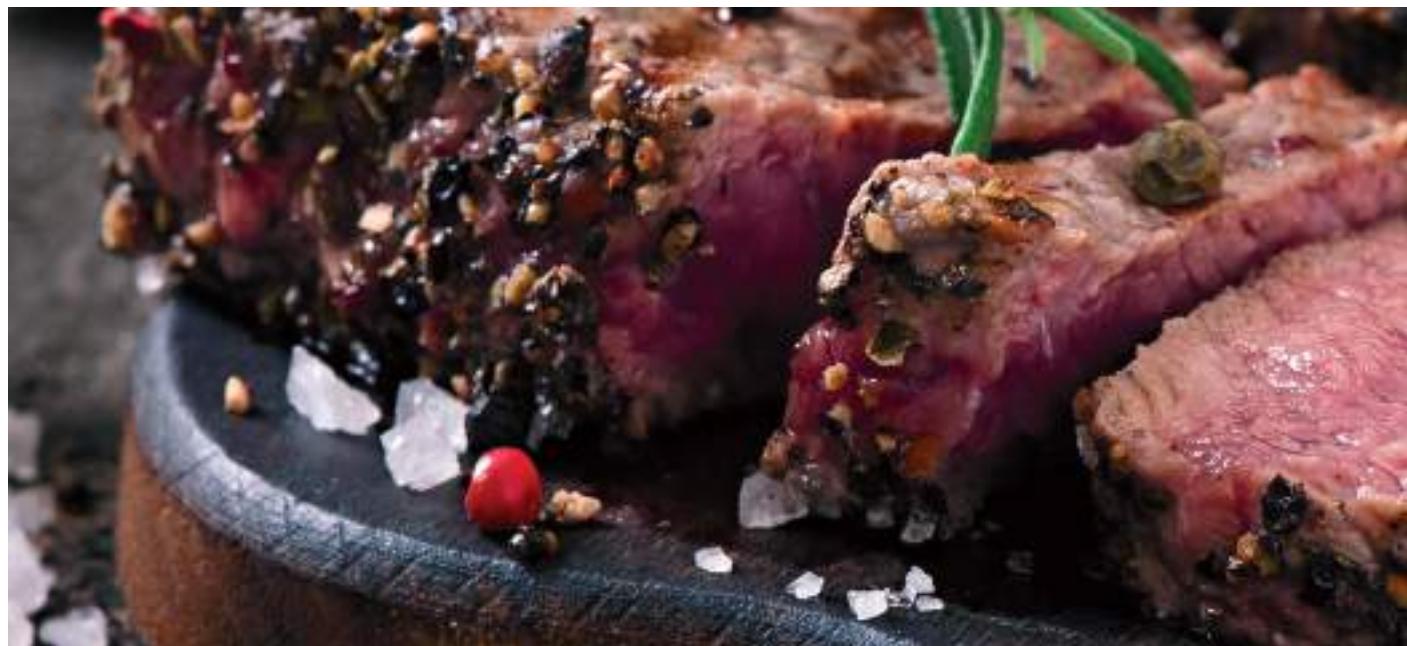
Code	cm	H cm	IVA esc.
COLA200/LM	25x30	4,5	€ 180,00



Pietra rettangolare con supporto in acciaio inox 18/10

Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder  
 Plaque de pierre rectangulaire en acier inoxydable 18/10 titulaire  
 Rechteckige Steinplatte mit Edelstahl 18/10 Halter  
 Placa de piedra rectangular de acero inoxidable 18/10 titular

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



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

Rectangular stone rounded corners plate with stainless steel 18/10 holder and wood base  
 Rectangulaire pierre arrondie plaque coins en acier inoxydable 18/10 support et base en bois  
 Rechteckige Steinplatte mit abgerundeten Ecken Edelstahl 18/10 Halter und Holzbasis  
 Piedra rectangular placa esquinas redondeadas en acero inoxidable 18/10 soporte y base de madera

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



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

Rectangular stone rounded corners plate with stainless steel 18/10 holder  
 Rectangulaire pierre arrondie plaque coins en acier inoxydable 18/10 titulaire  
 Rechteckige Steinplatte mit abgerundeten Ecken Edelstahl 18/10 Halter  
 Piedra rectangular placa esquinas redondeadas en acero inoxidable 18/10 titular

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



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

Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder and wood base  
 Plaque de pierre rectangulaire en acier inoxydable 18/10 avec support et base en bois  
 Rechteckige Steinplatte mit Edelstahl 18/10 Halter und Holzbasis  
 Placa de piedra rectangular de acero inoxidable 18/10 soporte y base de madera

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



Pietra rettangolare con supporto in acciaio inox 18/10

Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder  
 Plaque de pierre rectangulaire en acier inoxydable 18/10 titulaire  
 Rechteckige Steinplatte mit Edelstahl 18/10 Halter  
 Placa de piedra rectangular de acero inoxidable 18/10 titular

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

**IN ESAURIMENTO**

Pietra rettangolare con supporto in acciaio inox 18/10 e fornello portacombustibile

Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder and fuel can bracket  
 Plaque de pierre rectangulaire avec en acier inoxydable 18/10 titulaire et de carburant peut encadrer  
 Rechteckige Steinplatte mit Edelstahl 18/10 Halter und Kraftstoffhalterung kann  
 Placa de piedra rectangular con acero inoxidable 18/10 titular y combustible puede poner entre paréntesis

Code	cm	H cm	IVA esc.
COLA200/FM	25x30	13,5	€ 140,63



Pietra rettangolare con supporto in acciaio inox 18/10 e fornello portacombustibile

Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder and fuel can bracket  
 Plaque de pierre rectangulaire avec en acier inoxydable 18/10 titulaire et de carburant peut encadrer  
 Rechteckige Steinplatte mit Edelstahl 18/10 Halter und Kraftstoffhalterung kann  
 Placa de piedra rectangular con acero inoxidable 18/10 titular y combustible puede poner entre paréntesis

Code	cm	H cm	IVA esc.
COLA300/FL		ESAUROITO	

**IN ESAURIMENTO**

Pietra quadrata con supporto in acciaio inox 18/10 e fornello portacombustibile

Square stone plate with stainless steel 18/10 holder and fuel can bracket  
 Plaque de pierre carrée avec en acier inoxydable 18/10 titulaire et de carburant peut encadrer  
 Platz Steinplatte mit Edelstahl 18/10 Halter und Kraftstoffhalterung kann  
 Placa de piedra cuadrada con acero inoxidable 18/10 titular y combustible puede poner entre paréntesis

Code	cm	H cm	IVA esc.
COLA100/FS	25x25	13,5	€ 155,63



Buffet





PENTOLE AGNELLI  
PROFESSIONAL COOKWARE



Piastra elettrica 300 Watts 220v

Electric plate 300 watts 220V  
 Plaque électrique 300 watts 220V  
 Elektrokochplatte, 300 watts 220V  
 Plancha electrica 300 watts 220V

Code	pz	IVA esc.
COIX3177PE	1	€ 125,67



Chafing dish con coperchio mobile

Lift Top Chafing Dish  
 Chafing Dish - empilable  
 Chafing Dish - stapelbar mit Lift Top  
 Chafing Dish - apilable

Code	cm	H cm	IVA esc.
COIX3131	56x35,5	31	€ 141,05

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



Chafing dish con mezzo coperchio rotante

Roll Half Top Chafing Dish  
 Rolltop standard avec 2 réchauds  
 Rolltop, standard mit 2 Köcher  
 Chafing-dish rolltop standard 2 calentadores

Code	cm	H cm	IVA esc.
COIX3177RS35	64x35	40	€ 339,25

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



Chafing dish Elegance con coperchio a scomparsa

Roll Top Chafing Dish gel fire  
 Chafing Dish rectangulaire avec couvercle roll top (couvercle rentrant)  
 Chafing Dish Speisenwärmer, rechteckig mit Rolltophaube  
 Chafing Dish rectangular con tapa roll

Code	cm	H cm	IVA esc.
COIX3100RE64	<b>64,2x47</b>	42	€ 562,19

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

Chafing dish rotondo roll top con coperchio a scomparsa (no piastra elettrica)

Round Roll Top Chafing Dish  
 Chafing Dish rond avec couvercle roll top (couvercle rentrant)  
 Chafing Dish Speisenwärmer, rund mit Rolltophaube  
 Chafing Dish redondo con tapa roll

Code	cm	H cm	IVA esc.
COIX3100R036	<b>36,5</b>	45	€ 572,02

Misure bacinella interna: cm **Ø 34,8**, H cm 6,5

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

Fuel for Chafing Dishes  
 Combustible pour Chafing Dish.  
 Heizöl für Chafing Dish  
 Combustible para Chafing Dish

Code	Ø cm	H cm	* IVA esc.
EZ 425-AGN	<b>8,6</b>	4,4	da 1 a 9 scatole € 112,38
EZ 425-AGN	<b>8,6</b>	4,4	da 10 a 59 scatole € 106,76
EZ 425-AGN	<b>8,6</b>	4,4	pedana completa € 101,42

\* prezzo a confezione



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

Fuel for Chafing Dishes  
 Combustible pour Chafing Dish.  
 Heizöl für Chafing Dish  
 Combustible para Chafing Dish

Code	Ø cm	H cm	* IVA esc.
4HR	<b>8,6</b>	4,4	€ 60,06

\* prezzo a confezione



Flambeau rame da sala (Senza padella)

Copper serving flambeau (without pan)  
 Flambeau en cuivre à servir (sans poêle)  
 Servierkupferflambeau (ohne Pfanne)  
 Flambeau cuore

Code	IVA esc.
COCUFLAMALCOOL	€ 324,73



Flambeau rame da sala (senza padella)

Copper serving flambeau (without pan)  
 Flambeau en cuivre à servir (sans poêle)  
 Servierkupferflambeau (ohne Pfanne)  
 Flambeau cuore

Code	IVA esc.
COCUFLAMGAS	€ 375,88

**Bombola camping a 2 gas R904 da 1,8 kg o R901 da 0,4 kg NON INCLUSE**  
 Camping gas R904 or R901 NOT INCLUDED



Vassoio per frutti di mare

Flat tray for oysters  
 Plateau à huîtres  
 Ausster-Ebentablett  
 Bandeja para ostras plana

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COCU15824	24	4,5	€ 76,86
COCU15836	36	5,5	€ 121,80



Vassoio frutti di mare

Seafood tray, aluminum  
 Plateau à fruits de mer, aluminium  
 Meeresfrüchte-Alutablett  
 Bandeja mariscos aluminio

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA15824	24	4,5	€ 12,06
ALMA15836	36	5,5	€ 20,82
ALMA15850	50	7,5	€ 41,97



Supporto acciaio cromato

Chromed steel holder  
 Support en acier chromé  
 Verchromterstahlhalter  
 Soporte acero cromado

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



Sottopiatto hi-tech oro ox

Underplate hi-tech in gold colour  
 Dessous de plat hi-tech doré  
 Unterteller hi-tech gold  
 Bajoplato hi-tech color oro

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA111HTGOLD	36	€ 28,38



Sottopiatto hi-tech alluminio ox

Hi-tech underplate  
 Sous assiette hi-tech  
 Hi-tech Unterteller  
 Bajo plato hi-tech

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA111HT	36	€ 23,13



Secchiello champagne pesante liscio anodizzato

Champagne bucket, heavy alu anodized, smooth  
 Seau à champagne, alu lourd, anodisé lisse  
 Sektküller, schwer Elokaluminium, glatt  
 Cubo champagne pesado liso anodizado

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA800R*	20	18	€ 48,40
FAMA80AR**	20	18	€ 45,84

\* **oro** - gold

\*\* **argento** - silver



Secchiello champagne Alluminio naturale martellato

Champagne bucket, alu natural, hammered  
 Seau à champagne, alu naturel martelé  
 Sektküller, natürlich Alu, gehämmert  
 Cubo champagne natural martillado

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



# Teglie e Bacinelle **Gastronorm**

Gastronorm baking sheets and pans



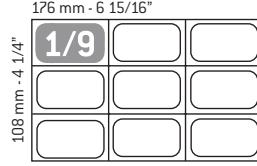
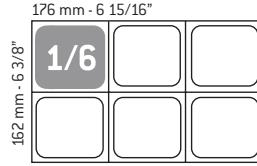
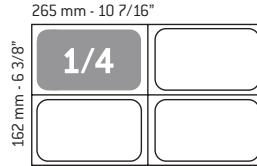
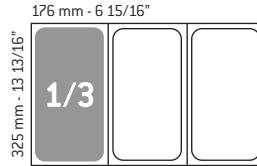
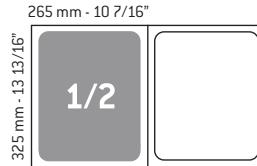
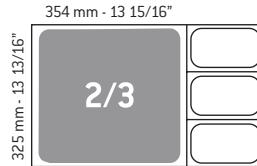
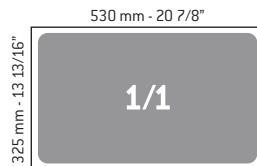
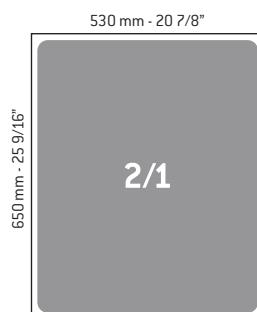
PENTOLE AGNELLI  
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY



# Teglie e Bacinelle Gastronorm

Gastronorm baking sheets and pans



## Per quanto riguarda i prodotti in alluminio:

Alluminio puro 99% garantito per alimenti. Decreto D.M. 18 aprile 2007 n° 76

Pure aluminum 99% guaranteed for foods - CEE regulation n° 1935/2004 and EN 601-602

Aluminium pur 99% garanti pour les aliments - Règlements CEE n° 1935/2004 et EN 601-602

Rein-Aluminium 99% garantiert für Lebensmittel EG-Richtlinie n° 1935/2004 und EN 601-602

Aluminio puro 99% garantizado para alimentos - Reglamento CEE n° 1935/2004 y EN 601-602



# Teglie e Bacinelle Gastronorm

Gastronorm baking sheets and pans



Griglia gastronorm 2/1 per grigliare  
in lega 6082 rivestita con antiaderente

Gastronorm grill [for grilling], alloy 6082, non-stick coating  
Gastronorm grille [pour griller], alliage 6082, revêtement anti-adhésif  
Gastronorm grill [zu grillen], Legierung 6082, Antihaftbeschichtung  
Parrilla [para grillar], aleación 6082 recubierta con antiadherente

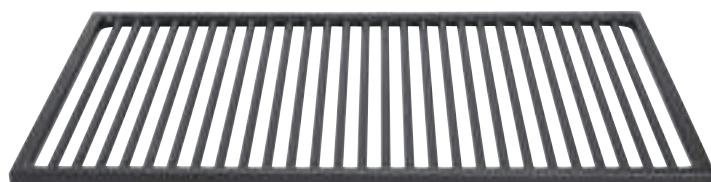
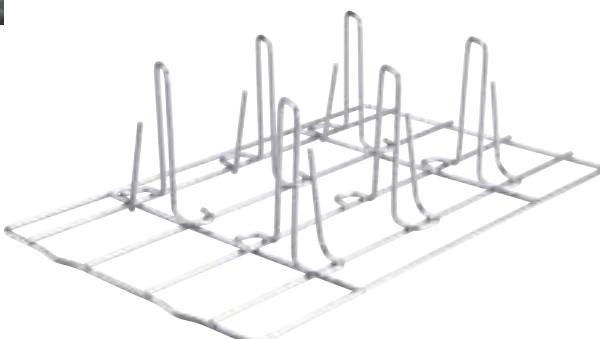
Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL182G-2/1	65x53	2	€ 259,55



Griglia gastronorm 2/3 per grigliare  
in lega 6082 rivestita con antiaderente

Gastronorm grill [for grilling], alloy 6082, non-stick coating  
Gastronorm grille [pour griller], alliage 6082, revêtement anti-adhésif  
Gastronorm grill [zu grillen], Legierung 6082, Antihaftbeschichtung  
Parrilla [para grillar], aleación 6082 recubierta con antiadherente

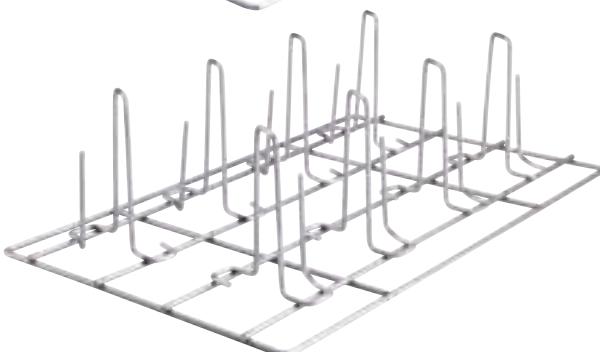
Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL182G-2/3	35,4x32,5	2	€ 194,67



Griglia gastronorm 1/1 per grigliare  
in fusione rivestita con antiaderente

Gastronorm grill [for grilling], fusion 3003, non-stick coating  
Gastronorm grille [pour griller], fusion revêté anti-adhésif  
Gastronorm grill [zu grillen], Antihaftbeschichtung Fusion  
Parrilla [para grillar] con fusión recubierta antiadherente

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL182G-1/1	53x32,5	2	€ 148,79



Griglia gastronorm 1/1 per cottura verticale del pollo

Gastronorm rack to grill chicken in vertical  
Panier Gastronorm pour rotir le poulet en vertical  
Gastronorm Grill für Hähnchen vertikal zum grillen  
Bandeja Gastronorm para asar pollo en vertical

COIX182C-1/1 8 POSTI	COIX182C6-1/1 6 POSTI
-------------------------	--------------------------

Code	cm	H cm	IVA esc.
COIX182C-1/1	53x32,5	16	€ 75,41
COIX182C6-1/1	53x32,5	16	€ 70,06



Teglia gastronorm 1/1 in lega 3003

Gastronorm container  
Bac Gastronorm  
Gastronorm behälter  
Fuente Gastronorm aleación 3003

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA18220	53x32,5	2	€ 22,15
ALMA18240	53x32,5	4	€ 24,50
ALMA18265	53x32,5	6,5	€ 41,77



Teglia gastronorm 1/1 in lega 3003 rivestita internamente con antiaderente

Gastronorm baking sheet, alloy 3003, non-stick coating  
Plaques Gastronorm, alliage 3003, revêtement anti-adhésif  
Gastronormbehälter, Legierung 3003, Antihafbeschichtung  
Bandeja Gastronorm aleación 3003 recubierta con antiadherente

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA182S20	53x32,5	2	€ 54,41
ALSA182S40	53x32,5	4	€ 64,19
ALSA182S65	53x32,5	6,5	€ 63,28



Teglia gastronorm 1/2  
rivestita interno/esterno con antiaderente

Gastronorm baking sheet, non-stick coating inside and outside  
Plaque Gastronorm avec revêtement anti-adhésif à l'intérieur et l'extérieur  
Gastronorm Backblech, Antihaft-Beschichtete Innenseite und Außenseiten  
Bandeja Gastronorm recubierta con antiadherente en interior y exterior

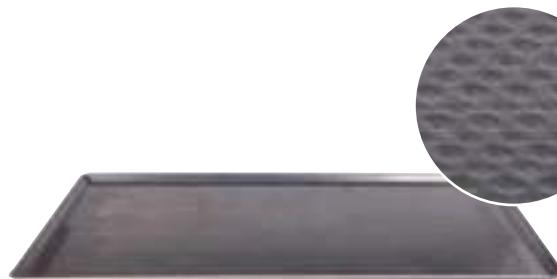
Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA182SS20	53x32,5	2	€ 83,41
ALSA182SS40	53x32,5	4	€ 93,06
ALSA182SS60	53x32,5	6	€ 101,37



Teglia gastronorm 1/2  
rivestita interno/esterno con antiaderente

Gastronorm baking sheet, non-stick coating inside and outside  
Plaque Gastronorm avec revêtement anti-adhésif à l'intérieur et l'extérieur  
Gastronorm Backblech, Antihaft-Beschichtete Innenseite und Außenseiten  
Bandeja Gastronorm recubierta con antiadherente en interior y exterior

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA282SS20	26,5x32,5	2	€ 61,58
ALSA282SS40	26,5x32,5	4	€ 78,34
ALSA282SS60	26,5x32,5	6	€ 80,97



Teglia gastronorm 1/1 in lega 3003  
microforata (Ø foro 2 mm)

Gastronorm baking sheet, microperforated, alloy 3003  
Plaque Gastronorm microperforée alliage 3003  
Gastronorm mikroperforierte, Legierung 3003  
Bandeja Gastronorm microperforada, aleación 3003

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL182MF-1/1	53x32,5	2	€ 41,79



Teglia gastronorm 1/1 in lega 3003 microforata (Ø foro 2 mm) con binario lato corto

Gastronorm baking sheet, microperforated, alloy 3003, with guide grooves on the short sides  
Plaque Gastronorm microperforée alliage 3003, avec rainures sur les côtés courts  
Gastronorm mikroperforierte, Legierung 3003, mit Führung kurze Seite  
Bandeja Gastronorm microperforada, aleación 3003, con guía lado corto

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL182MFB-1/1	53x32,5	2	€ 44,82

## Teglie e Bacinelle Gastronorm

Gastronorm baking sheets and pans



Teglia gastronorm 1/1 microforata (Ø foro 2 mm) in lega 3003 rivestita con antiaderente

Perforated G/N baking sheets, alloy 3003, non-stick coating  
G/N plat à four perforée, alliage 3003, revêtement anti-adhésif  
Gelochte G/N Behälter aus Aluminiumlegierung 3003, Antihafbeschichtung  
Bandja Gastronorm microporada aleación 3003 recubierta con antiadherente

Code	cm	H cm	IVA esc.
COSA182MFS-1/1	53x32,5	2	€ 67,67



Teglia gastronorm 1/1 microforata (Ø foro 2 mm) in lega 3003 rivestita con antiaderente con binario lato corto

Pans  
Bacs  
Behälter  
Cubetas

Code	cm	H cm	IVA esc.
COSA182MFBS-1/1	53x32,5	2	€ 72,79



Teglia per frittura 1/1 acciaio inox

Pan for fried products in Stainless Steel  
Plateau pour four acier inox  
Form inox-stahl für fritture  
Bandja para fritos en acero inoxidable

Code	cm	H cm	IVA esc.
COIX182P-1/1	53,5x32,5	4	€ 90,33



Teglia microforata 1/1 per baguettes in alluminio

Baking sheet with moulds for french loaves, microperforated, aluminum  
Plaque à pain parisien avec moules, microperforée, aluminium  
Mikroperforiertes Pariserbrotblech, Aluminium  
Bandja con moldes Baguette, microporada, luminio

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL49B53	53x32,5	6	€ 70,27



Teglia gastronorm 1/1 in lega 3003 forata

Perforated Gastronorm baking sheet, alloy 3003  
Plaque Gastronorm perforée, alliage 3003  
Gastronorm Behälter, perforiert, Legierung 3003  
Bandja Gastronorm perforada, aleación 3003

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA182F20	53x32,5	2	€ 41,55



Teglia gastronorm 1/1 con 6 stampi Ø 12,5

Gastronorm mat with moulds Ø 12,5  
Plaque Gastronorm avec moules Ø 12,5  
Gastronorm Behälter mit Formchen Ø 12,5  
Bandejas Gastronorm con moldes Ø 12,5

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL18306	<b>53x32,5</b>	1,8	€ 54,74



Teglia gastronorm 2/1 con 12 stampi Ø 12,5

Gastronorm mat with moulds Ø 12,5  
Plaque Gastronorm avec moules Ø 12,5  
Gastronorm Behälter mit Formchen Ø 12,5  
Bandejas Gastronorm con moldes Ø 12,5

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL18312	<b>53x65</b>	1,8	€ 90,45



Teglia gastronorm 1/1 con 6 stampi Ø 12,5 rivestita con antiaderente

Gastronorm mat with moulds Ø 12,5  
Plaque Gastronorm avec moules Ø 12,5  
Gastronorm Behälter mit Formchen Ø 12,5  
Bandejas Gastronorm con moldes Ø 12,5

Code	cm	H cm	IVA esc.
COSA183/S06	<b>53x32,5</b>	2	€ 96,20



Teglia gastronorm 2/1 con 12 stampi Ø 12,5 rivestita con antiaderente

Gastronorm mat with moulds Ø 12,5 with non-stick coating  
Plaque Gastronorm avec moules Ø 12,5 avec revêtement anti-adhésif  
Gastronorm Behälter mit Formchen Ø 12,5 mit Antihafbeschichtung  
Bandejas Gastronorm con moldes Ø 12,5 recubierta con anti-adherente

Code	cm	H cm	IVA esc.
COSA183/S12	<b>53x65</b>	2	€ 144,94



Teglia gastronorm 1/1 con 8 stampi Ø 11 rivestita con antiaderente

Gastronorm mat with moulds Ø 11 with non-stick coating  
Plaque Gastronorm avec moules Ø 11 avec revêtement anti-adhésif  
Gastronorm Behälter mit Formchen Ø 11 mit Antihafbeschichtung  
Bandejas Gastronorm con moldes Ø 11 recubierta con anti-adherente

Code	cm	H cm	IVA esc.
COSA183/SS08	<b>53x32,5</b>	2	€ 90,07



Bacinella gastronorm 1/1 alluminio

Aluminum GN 1/1 pan  
Bac GN 1/1 en aluminium  
GN 1/1 Aluminium Behälter  
Cubeta GN 1/1 en aluminio

**SU ORDINAZIONE**

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA182GHA20	<b>53x32,5</b>	2	€ 94,03
ALSA182GHA65	<b>53x32,5</b>	6,5	€ 120,54
ALSA182GHA100	<b>53x32,5</b>	10	€ 140,66

## Teglie e Bacinelle Gastronorm

Gastronorm baking sheets and pans



Bacinella gastronorm 1/1 alluminio rivestito con antiaderente nero

Aluminium GN 1/1 pan with non-stick coating  
Bac GN 1/1 en aluminium avec revêtement anti-adhésif  
GN 1/1 Aluminium Behälter mit Antihaftbeschichtung  
Cubeta GN 1/1 en aluminio recubierta con anti-adherente

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA182C/S20	53x32,5	2	€ 52,11



Bacinella gastronorm 1/1 alluminio rivestito con antiaderente nero

Aluminium GN 1/1 pan with non-stick coating  
Bac GN 1/1 en aluminium avec revêtement anti-adhésif  
GN 1/1 Aluminium Behälter mit Antihaftbeschichtung  
Cubeta GN 1/1 en aluminio recubierta con anti-adherente

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA182C/S65	53x32,5	6,5	€ 65,75



Bacinella gastronorm 1/1 alluminio rivestito con antiaderente nero

Aluminium GN 1/1 pan with non-stick coating  
Bac GN 1/1 en aluminium avec revêtement anti-adhésif  
GN 1/1 Aluminium Behälter mit Antihaftbeschichtung  
Cubeta GN 1/1 en aluminio recubierta con anti-adherente

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA182C/S100	53x32,5	10	€ 83,92



Bacinella gastronorm 1/1 alluminio

Aluminium GN 1/1 pan  
Bac GN 1/1 en aluminium  
GN 1/1 Aluminium Behälter  
Cubeta GN 1/1 en aluminio

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA182C20	53x32,5	2	€ 32,53



Bacinella gastronorm 1/1 alluminio

Aluminium GN 1/1 pan  
Bac GN 1/1 en aluminium  
GN 1/1 Aluminium Behälter  
Cubeta GN 1/1 en aluminio

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA182C65	53x32,5	6,5	€ 38,02



Bacinella gastronorm 1/1 alluminio

Aluminium GN 1/1 pan  
Bac GN 1/1 en aluminium  
GN 1/1 Aluminium Behälter  
Cubeta GN 1/1 en aluminio

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA182C100	53x32,5	10	€ 41,71



Pasticceria &  
Pizza  
Pastry-Pizza Line



PENTOLE AGNELLI  
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY



# Pasticceria & Pizza

Pastry-Pizza Line



225/60

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
225 W/"K alluminio, 60 W/"K  
lamiera alluminata e lamiera blu  
*Heat conductivity*



\*\*\*

DURATA

*Durability*



100%

ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



P  
S  
2,7

PESO SPECIFICO  
2,7 alluminio, 7,8 lamiera  
alluminata e lamiera blu  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

DM 21/3/23 GU n°104 e successivi aggiornamenti  
DM 18/4/2007 GU n°76  
Reg CE 1935/2004 GU CE L338



ANTIADERENTE

RIVESTIMENTO  
*Non-stick coating*



1,5 mm

SPESSEZZO  
Material thickness  
(1/16")



Teglia rettangolare in lega alluminio 3003 con orlo

Rectangular baking sheet, alu alloy 3003, with rim  
Plaque rectangulaire bordée en alliage d'aluminium 3003  
Rechteckiges Blech, Alu-Legierung 3003, mit Rand  
Bandeja rectangular en aleación aluminio 3003 con borde

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL49/330	<b>30x23</b>	3	€ 16,39
COAL49/335	<b>35x28</b>	3	€ 16,82
COAL49/340	<b>40x30</b>	3	€ 17,99
COAL49/345	<b>45x35</b>	3	€ 20,48
COAL49/350	<b>50x35</b>	3	€ 21,34
COAL49/355	<b>55x38</b>	3	€ 27,92
COAL49/360	<b>60x40</b>	3	€ 29,02
COAL49/365	<b>65x45</b>	3	€ 37,57



Teglia rettangolare in lega alluminio 3003 con rivestimento antiaderente

Rectangular baking sheet, alu alloy 3003, non-stick coating  
Plaque à four rectangulaire, revêtement anti-adhésif alliage d'aluminium 3003  
Rechteckiges Blech, Alu-Legierung 3003, mit Antihafbeschichtung  
Bandeja rectangular aleación aluminio 3003 con recubrimiento antiadherente

Code	cm	H cm	IVA esc.
COSA49/3S35	<b>35x28</b>	3	€ 41,83
COSA49/3S40	<b>40x30</b>	3	€ 51,25
COSA49/3S45	<b>45x35</b>	3	€ 60,26
COSA49/3S50	<b>50x35</b>	3	€ 64,47
COSA49/3S60	<b>60x40</b>	3	€ 79,01



Teglia rettangolare in lega alluminio 3003 spessore mm 1,5 con bordi dritti

Rectangular pan 3003 alloy, 1,5 mm. thick, straight edges  
Plateau rectangulaire en alliage d'aluminium 3003 de 1,5 d'épaisseur à bords droits  
Rechteckige Form aus Alu - Legierung 3003 - 1,5 mm dick mit geraden Rändern  
Bandeja rectangular en aleación de aluminio 3003, 1,5 mm. espesor y bordes rectos

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL49/2D60	<b>60x40</b>	2	€ 30,78



Teglia rettangolare in lega alluminio 3003 forata (Ø foro 6 mm)

Rectangular baking sheet, perforated alu alloy 3003  
Plaque à four rectangulaire perforée alliage d'aluminium 3003  
Rechteckige perforiertes Blech, Alu-Legierung 3003  
Bandeja rectangular - aleación aluminio 3003 perforada

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL49/3F35	<b>35x28</b>	3	€ 21,57
COAL49/3F40	<b>40x30</b>	3	€ 23,87
COAL49/3F45	<b>45x35</b>	3	€ 28,56
COAL49/3F50	<b>50x35</b>	3	€ 29,30
COAL49/3F60	<b>60x40</b>	3	€ 41,97



Teglia rettangolare in lega alluminio 3003  
spessore mm 1,2 con bordi dritti

Rectangular pan 3003 alloy, 1.2 mm. thick, straight edges  
 Plateau rectangulaire en alliage d'aluminium 3003 de 1,2 d'épaisseur à bords droits  
 Rechteckige form aus Alu-Legierung 3003 1,2 mm dick - mit geraden Rändern  
 Bandeja rectangular en aleación de aluminio 3003, 1,2 mm. de espesor y bordes rectos

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL49/2DL60	60x40	2	€ 27,66



Teglia rettangolare in lega alluminio 3003 con bordi dritti

Rectangular pan 3003 alloy, straight edges  
 Plateau rectangulaire en alliage d'aluminium 3003 à bords droits  
 Rechteckige form aus Alu-Legierung 3003 mit geraden Rändern  
 Bandeja rectangular en aleación de aluminio 3003 con bordes rectos

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL49/4D60	60x40	4	€ 40,75



Teglia rettangolare in lamiera alluminata

Rectangular baking sheet, alusteel  
 Plaque à four tôle aluminée  
 Rechteckiges Blech, Aluminat  
 Bandeja rectangular lamina aluminada

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL149AL40	40x30	3	€ 15,47
COAL149AL50	50x35	3	€ 17,82
COAL149AL60	60x40	3	€ 20,77



Teglia rettangolare in lamiera alluminata con bordi dritti

Rectangular pan, alusteel, straight edges  
 Plateau rectangulaire en tole alluminée à bords droits  
 Rechteckige form aus Alu-Blech mit geraden Rändern  
 Bandeja rectangular en lámina aluminada con bordes rectos

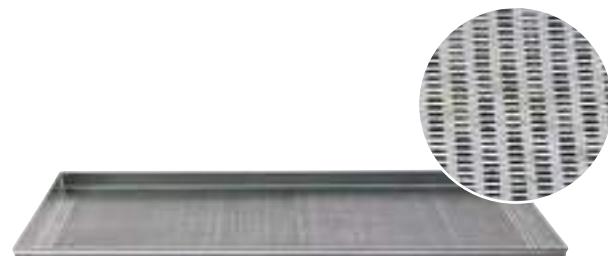
Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL149AL260	60x40	2	€ 16,60
COAL149AL280	80x60	2	€ 28,69



Teglia microforata per baguettes in alluminio

Baking sheet with moulds for french loaves, microperforated, aluminum  
 Plaque à pain parisien avec moules, microperforée, aluminium  
 Mikroperforiertes Pariserbrotblech, Aluminium  
 Bandeja con moldes Baguette, microperforada, aluminio

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL49B60	60x40	3,5	€ 72,00



Teglia rettangolare in lega alluminio 3003 microforata  
(Ø foro 2 mm)

Rectangular baking sheet, microperforated - alu alloy 3003  
 Plaque à four rectangulaire, microperforée - alliage d'aluminium 3003  
 Rechteckiges Blech, Mikroperforierte - Alu - Legierung 3003  
 Bandeja rectangular, microperforada - aleación aluminio 3003

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL49/2MF60	60x40	2	€ 44,80
COAL49/2MF80	80x60	2	€ 70,33



**NEW**

### Teglia rettangolare diamantata\* in lega alluminio 3003 con bordi dritti

Rectangular pan 3003 alloy, straight edges

Plaque à four rectangulaire en alliage d'aluminium 3003 à bords droits

Rechteckige Form aus Alu - Legierung 3003 - mit geraden Rändern

Bandeja rectangular en aleación de aluminio 3003 y bordes rectos

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL49/2XD55	<b>55x38</b>	2	€ 29,53
COAL49/2XD60	<b>60x40</b>	2	€ 34,45
COAL49/2XD65	<b>65x45</b>	2	€ 40,30



**NEW**

### Teglia rettangolare diamantata\* in lamiera blu per dolci e pizze con bordi dritti

Blue steel rectangular baking sheets for cakes and pizzas (loose)

Plaques à four rectangulaires en tôle bleue pour gâteaux et pizza (en vrac)

Rechteckige Blaubleche zur Kuchen und Pizza (offen)

Bandejas rectangulares hierro azul para postres y pizzas

Code	cm	H cm	IVA esc.
COFE149BXD60	<b>60x40</b>	2	€ 24,56

\* Alta resistenza alla deformazione durante la cottura



### Teglia rettangolare in lega alluminio microforata (0 foro 2 mm) con rivestimento antiaderente

Rectangular baking sheet, microperforated - alu alloy 3003 (no-stick coating)

Plaque à four rectangulaire, microperforée - alliage d'aluminium 3003 (revêtement anti-adhésif)

Rechteckiges Blech. Mikroperforierte - Alu Legierung 3003 (mit Antihaftebeschichtung)

Bandeja rectangular, microporforada - aleación aluminio 3003 (con recubrimiento antiadherente)

Code	cm	H cm	IVA esc.
COSA49/2MFS60	<b>60x40</b>	2	€ 85,58



### Teglia rettangolare in lamiera blu per dolci e pizze

Blue steel rectangular baking sheets for cakes and pizzas (loose)

Plaques à four rectangulaires en tôle bleue pour gâteaux et pizza (en vrac)

Rechteckige Blaubleche zur Kuchen und Pizza (offen)

Bandejas rectangulares hierro azul para postres y pizzas

Code	cm	H cm	IVA esc.
COFE149B30	<b>30x23</b>	3	€ 12,84
COFE149B35	<b>35x28</b>	3	€ 14,76
COFE149B40	<b>40x30</b>	3	€ 16,16
COFE149B45	<b>45x35</b>	3	€ 18,68
COFE149B50	<b>50x35</b>	3	€ 19,68
COFE149B55	<b>55x38</b>	3	€ 22,68
COFE149B60	<b>60x40</b>	3	€ 23,76
COFE149B65	<b>65x45</b>	3	€ 27,96



Teglia rettangolare in lamiera alluminata antiaderente (rivestimento per panificatori) con bordi dritti

Rectangular pan, non-stick alusteel [coated for bakeries], straight edges  
Plateau rectangulaire toile alluminée antiadhérente (revêtement spécial boulangerie), à bords droits  
Rechteckige Form aus Alu-Blech mit Antihaft-Beschichtung (Beschichtung für Bäckereibetriebe) mit geraden Rändern  
Bandeja rectangular en lámina aluminada antiadherente (revestimiento para panadería) con bordes rectos

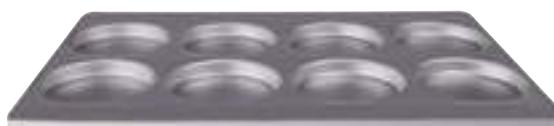
Code	cm	H cm	IVA esc.
COSA149AL2V60	<b>60x40</b>	2	€ 59,68
COSA149AL2V80	<b>80x60</b>	2	€ 116,75



Teglia rettangolare in lega alluminio microforata (Ø foro 2 mm) antiaderente (rivestimento per panificatori) con bordi dritti

Rectangular pan, microperforated, non-stick [coated for bakeries], straight edges  
Plateau rectangulaire toile alluminée micro perforé antiadhérente (revêtement spécial boulangerie) à bords droits  
Rechteckige Form aus klein gelochtem Alu-Blech mit Antihaft-Beschichtung (Beschichtung für Bäckereibetriebe) mit geraden Rändern  
Bandeja rectangular en aleación de aluminio microperforada y antiadherente (revestimiento para panadería) con bordes rectos

Code	cm	H cm	IVA esc.
COSA49/2MFV60	<b>60x40</b>	2	€ 81,71
COSA49/2MFV80	<b>80x60</b>	2	€ 152,28



Teglia alluminata per focaccine (8 Stampi Ø 14)

Baking sheet for muffin pan (8 moulds Ø 14), alusteel  
Plaque à pain rond (8 moules Ø 14), tôle aluminisée  
Förmchenblech für brot (8 förmchen Ø 14), Aluminiumüberzug  
Bandeja pan redondo (8 moldes Ø 14), lámina aluminada

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL49/860	<b>60x40</b>	2,5	€ 66,06



Teglia alluminata per focaccine (12 stampi Ø 12)

Baking sheet for muffin pan (12 moulds Ø 12), alusteel  
Plaque à pain rond (12 moules Ø 12), tôle aluminisée  
Förmchenblech für brot (12 förmchen Ø 12), Aluminiumüberzug  
Bandeja pan redondo (12 moldes Ø 12), lámina aluminada

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL49/1260	<b>60x40</b>	2,5	€ 73,71



Vassoio ox

Tray  
Plateau  
Tablett  
Bandeja

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL1820X22,5	<b>22,5x22,5</b>	1,5	€ 17,92
COAL1820X23	<b>23x14,5</b>	1,5	€ 13,86
COAL1820X30	<b>30x18</b>	1,5	€ 18,78
COAL1820X30,5	<b>30,5x22,5</b>	1,5	€ 20,63
COAL1820X37,5	<b>37,5x24,5</b>	1,5	€ 27,44
COAL1820X48	<b>48x31</b>	1,5	€ 40,22
COAL1820X60	<b>60x40</b>	1,5	€ 70,37



Vassoio ox oro

Gold tray  
Plateau or  
Tablett, gold  
Bandeja oro

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL1820R22,5	<b>22,5x22,5</b>	1,5	€ 19,92
COAL1820R23	<b>23x14,5</b>	1,5	€ 15,89
COAL1820R30	<b>30x18</b>	1,5	€ 21,17
COAL1820R30,5	<b>30,5x22,5</b>	1,5	€ 23,79
COAL1820R37,5	<b>37,5x24,5</b>	1,5	€ 31,42
COAL1820R48	<b>48x31</b>	1,5	€ 46,76
COAL1820R60	<b>60x40</b>	1,5	€ 80,61



Raschia tonda in lamiera blu

Round dough scraper, blue steel  
Raclette ronde, tôle bleue  
Runde Teigschaber, Blaublech  
Rasqueta redonda hierro azul

Code	cm	IVA esc.
COFE41TB12	<b>12</b>	€ 6,89



Raschia rettangolare in lamiera blu

Rectangular dough scraper, blue steel  
Raclette rectangulaire, tôle bleue  
Rechteckige Teigschaber, Blaublech  
Rasqueta rectangular hierro azul

Code	cm	IVA esc.
COFE41RB13	<b>13x13</b>	€ 6,56
COFE41RB16	<b>16x13</b>	€ 7,03
COFE41RB18	<b>18x13</b>	€ 7,50



Raschia rettangolare inox

Rectangular dough scraper, s/s  
Raclette rectangulaire, acier inox  
Rechteckige Teigschaber, Edelstahl  
Rasqueta rectangular inox

Code	cm	IVA esc.
COIX41RX13	<b>13x13</b>	€ 9,38
COIX41RX16	<b>16x13</b>	€ 9,85
COIX41RX18	<b>18x13</b>	€ 10,55



Anello pan di spagna alluminio 5 mm misura Ø esterno

Sponge cake ring - alu 5 mm Ø outside  
Anneau pain de Gênes, aluminium, 5 mm Ø extérieur  
Alu-Biskuitring 5 mm Ø aussen  
Aro redondo aluminio Ø exterior 5 mm

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA43A15X4	<b>15</b>	4	€ 28,88
ALMA43A15X5	<b>15</b>	5	€ 32,85
ALMA43A20X4	<b>20</b>	4	€ 36,99
ALMA43A20X5	<b>20</b>	5	€ 41,11
ALMA43A25X4	<b>25</b>	4	€ 49,21
ALMA43A25X5	<b>25</b>	5	€ 53,34



Anello pan di spagna antiaderente 5 mm misura Ø esterno

Sponge cake ring - Teflon® 5 mm Ø outside  
Anneau pain de Gênes, Teflon®, 5 mm Ø extérieur  
Biskuitring - Teflon® 5 mm Ø aussen  
Aro redondo - Teflon® Ø ext 5 mm

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA43AS15X4	<b>15</b>	4	€ 50,96
ALSA43AS15X5	<b>15</b>	5	€ 55,10
ALSA43AS20X4	<b>20</b>	4	€ 59,21
ALSA43AS20X5	<b>20</b>	5	€ 64,09
ALSA43AS25X4	<b>25</b>	4	€ 75,12
ALSA43AS25X5	<b>25</b>	5	€ 79,10



Tortiera conica in lega 3003 forata

Perforated round cake-pan - alloy 3003  
Tourtière ronde perforé, alliage 3003  
Runde perforierte Kuchenform, Legierung 3003  
Tartera redonda - aleacion 3003 - perforata

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA43/3F26	<b>26</b>	3	€ 15,46
FAMA43/3F28	<b>28</b>	3	€ 17,35
FAMA43/3F30	<b>30</b>	3	€ 20,15
FAMA43/3F32	<b>32</b>	3	€ 22,30
FAMA43/3F36	<b>36</b>	3	€ 24,30
FAMA43/3F40	<b>40</b>	3	€ 25,05
FAMA43/3F50	<b>50</b>	3	€ 38,41



Tortiera conica in alluminio con orlo (h cm 3)

Alu conical cake-pan with rim  
 Tortière conique bordée en aluminium  
 Konische Alu-Kuchenform mit Rand  
 Tartera conica aluminio con borde

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA43/314	<b>14</b>	3	€ 7,40
FAMA43/316	<b>16</b>	3	€ 7,85
FAMA43/318	<b>18</b>	3	€ 8,12
FAMA43/320	<b>20</b>	3	€ 8,34
FAMA43/322	<b>22</b>	3	€ 8,97
FAMA43/324	<b>24</b>	3	€ 9,24
FAMA43/326	<b>26</b>	3	€ 9,64
FAMA43/328	<b>28</b>	3	€ 10,26
FAMA43/330	<b>30</b>	3	€ 11,90
FAMA43/332	<b>32</b>	3	€ 14,37
FAMA43/334	<b>34</b>	3	€ 15,69
FAMA43/336	<b>36</b>	3	€ 16,14
FAMA43/338	<b>38</b>	3	€ 16,72
FAMA43/340	<b>40</b>	3	€ 16,87
FAMA43/345	<b>45</b>	3	€ 22,30
FAMA43/350	<b>50</b>	3	€ 28,72



Tortiera conica in alluminio con orlo (h cm 6)

Alu conical cake-pan with rim  
 Tortière conique bordée en aluminium  
 Konische Alu-Kuchenform mit Rand  
 Tartera conica aluminio con borde

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA43/616	<b>16</b>	6	€ 8,12
FAMA43/618	<b>18</b>	6	€ 8,64
FAMA43/620	<b>20</b>	6	€ 9,05
FAMA43/622	<b>22</b>	6	€ 9,57
FAMA43/624	<b>24</b>	6	€ 10,27
FAMA43/626	<b>26</b>	6	€ 10,99
FAMA43/628	<b>28</b>	6	€ 11,58
FAMA43/630	<b>30</b>	6	€ 12,75
FAMA43/632	<b>32</b>	6	€ 14,96
FAMA43/634	<b>34</b>	6	€ 16,39
FAMA43/636	<b>36</b>	6	€ 16,87
FAMA43/638	<b>38</b>	6	€ 17,29
FAMA43/640	<b>40</b>	6	€ 18,07
FAMA43/650	<b>50</b>	6	€ 30,57



Tortiera conica in alluminio con orlo (h cm 8)

Alu conical cake-pan with rim  
 Tortière conique bordée en aluminium  
 Konische Alu-Kuchenform mit Rand  
 Tartera conica aluminio con borde

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA43/816	<b>16</b>	8	€ 9,90
FAMA43/818	<b>18</b>	8	€ 10,33
FAMA43/820	<b>20</b>	8	€ 10,48
FAMA43/822	<b>22</b>	8	€ 11,18
FAMA43/824	<b>24</b>	8	€ 11,77
FAMA43/826	<b>26</b>	8	€ 12,49
FAMA43/828	<b>28</b>	8	€ 13,49
FAMA43/830	<b>30</b>	8	€ 15,10
FAMA43/832	<b>32</b>	8	€ 17,08
FAMA43/834	<b>34</b>	8	€ 17,64
FAMA43/836	<b>36</b>	8	€ 19,14
FAMA43/838	<b>38</b>	8	€ 21,87
FAMA43/840	<b>40</b>	8	€ 23,28



Tortiera in lamiera blu per pizze

Blue steel round pizzasheet (pack 10 pcs)  
 Raclette ronde, tôle bleue (conf. 10 pièces)  
 Rundes Pizzablech, Blaublech (Pack. 10 St.)  
 Tartera redonda hierro azul para pizzas (Conf. 10 Pz.)

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COFE43B14	<b>14</b>	2,2	€ 4,56
COFE43B16	<b>16</b>	2,3	€ 4,88
COFE43B18	<b>18</b>	2,5	€ 5,12
COFE43B20	<b>20</b>	2,5	€ 5,20
COFE43B22	<b>22</b>	2,5	€ 5,84
COFE43B24	<b>24</b>	2,5	€ 6,04
COFE43B26	<b>26</b>	2,5	€ 6,48
COFE43B28	<b>28</b>	2,5	€ 7,44
COFE43B30	<b>30</b>	2,5	€ 8,20
COFE43B32	<b>32</b>	2,5	€ 8,68
COFE43B36	<b>36</b>	2,5	€ 11,76
COFE43B40	<b>40</b>	2,5	€ 15,08



Tortiera alta in lamiera blu per pizze

Blue steel round pizzasheet (pack 10 pcs)  
Tourtière ronde à pizza, toile bleue (conf. 10 pièces)  
Rundes Pizzablech, Blaublech (Pack. 10 St.)  
Tartera redonda hierro azul para pizzas (Conf. 10 Pz.)

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COFE43BB18	<b>18</b>	4	€ 6,28
COFE43BB20	<b>20</b>	4	€ 6,76
COFE43BB22	<b>22</b>	4	€ 7,00
COFE43BB24	<b>24</b>	4	€ 7,36
COFE43BB26	<b>26</b>	4	€ 8,40
COFE43BB28	<b>28</b>	4	€ 9,08
COFE43BB30	<b>30</b>	4	€ 9,52
COFE43BB32	<b>32</b>	4	€ 11,24
COFE43BB36	<b>36</b>	4	€ 13,36
COFE43BB40	<b>40</b>	4	€ 16,44
COFE43BB45	<b>45</b>	3,5	€ 25,76
COFE43BB50	<b>50</b>	3,5	€ 27,96
COFE43BB60	<b>60</b>	3,5	€ 37,84



Tortiera in lamiera blu con rivestimento antiaderente (h cm 2,5)

Blue steel cake-pan, non-stick coating  
Tourtière en tôle bleue anti-adhésive  
Blaublech Kuchenform mit Antihaftbeschichtung  
Tartera hierro azul con recubrimiento antiadherente

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COFE43BS20	<b>20</b>	2,5	€ 13,91
COFE43BS24	<b>24</b>	2,5	€ 17,09
COFE43BS26	<b>26</b>	2,5	€ 18,91
COFE43BS28	<b>28</b>	2,5	€ 21,62
COFE43BS32	<b>32</b>	2,5	€ 24,96



Tortiera in lega 3003 con rivestimento antiaderente (h cm 3)

Round cake-pan, alloy 3003, non-stick coating  
Tourtière ronde anti-adhésive - alliage 3003  
Runde Kuchenform - Legierung 3003, Antihaltbeschichtung  
Tartera redonda - aleación 3003 con recubrimiento antiadherente

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA43/3S26	<b>26</b>	3	€ 29,06
ALSA43/3S28	<b>28</b>	3	€ 36,81
ALSA43/3S30	<b>30</b>	3	€ 38,75
ALSA43/3S32	<b>32</b>	3	€ 50,38



Tortiera pesante per pizza al trancio con orlo (h cm 4,5)

Heavy round pizzasheet, with rim  
Plaque ronde à pizza avec bord  
Runde, schweres Pizzablech mit Rand  
Tartera tonda pesada para pizza con borde

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COAL143P50	<b>50 [est.]</b>	4,5	€ 43,04



Stampo americano con tubo in alluminio

Cake mould "Gugelhopf" with tube  
 Moule à "gugelhopf" avec tube  
 Gugelhopfform mit Loch  
 Molde americano con tubo

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COAL3516	<b>16</b>	9	€ 10,24
COAL3518	<b>18</b>	10	€ 11,96
COAL3520	<b>20</b>	11	€ 14,39
COAL3522	<b>22</b>	11	€ 14,76



Stampo americano senza tubo in alluminio

Cake mould "Gugelhopf" without tube  
 Moule à "gugelhopf" sans tube  
 Gugelhopfform ohne Loch  
 Molde americano

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COAL3018	<b>18</b>	10	€ 8,41



Stampo margherita in alluminio

Sponge cake mould  
 Moule à tarte marguerite  
 Sandkuchenform  
 Molde margarita

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COAL3320	<b>20</b>	6,5	€ 8,14



Stampo conico per panettone in alluminio

Conical mould for panettone  
 Moule conique à paneton  
 Konische Panettone-Form  
 Molde conico

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COAL3118	<b>18</b>	11	€ 10,08
COAL3120	<b>20</b>	12	€ 12,09
COAL3122	<b>22</b>	13	€ 14,91
COAL3124	<b>24</b>	19	€ 17,71



Ciambella con tubo in alluminio

Savarin mould with tube  
Savarin avec tube  
Kranzkuchen mit Loch  
Nolde savarin alto

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COAL3720	20	6	€ 10,10
COAL3722	22	6,5	€ 11,24
COAL3724	24	7,5	€ 12,67
COAL3726	26	8,5	€ 13,86
COAL3730	30	8,5	€ 20,38



Forma per creme-caramel alto in alluminio

Crème caramel mould, alu, deep  
Moule en aluminium à crème caramel fond  
Hoher Crème Caramehl, Aluminium  
Flanero aluminio alto

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA2195	5	6	€ 4,31
ALMA2196	6	7	€ 4,62
ALMA2196,5	6,5	7	€ 4,82
ALMA2197	7	8	€ 4,99
ALMA2198	8	9	€ 5,12



Forma per creme-caramel in alluminio con rivestimento antiaderente

Crème caramel mould, alu, non-stick  
Moule en aluminium anti-adhésive à crème caramel  
Crème Caramehl, Aluminium, Antihaft  
Flanero aluminio antiadherente

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA219T6	6	6	€ 6,40
ALMA219T6,5	6,5	6,5	€ 6,53
ALMA219T7	7	7	€ 6,77
ALMB219T6,5	6,5	5	€ 6,40



Forma plumcake in alluminio

Plumcake  
Plum-cake  
Plumcake  
Molde cake

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL3818	18x7,7	6	€ 7,05
COAL3822	22x9	6,5	€ 7,07
COAL3826	26x9,6	7,5	€ 8,82
COAL3830	30x10,5	7,5	€ 10,81



Forma per creme-caramel inox 18/10

Crème caramel mould 18/10, s/s  
Moule en acier inox 18/10 à crème caramel  
Crème Caramehl, Edelstahl 18/10  
Flanero inox 18/10

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COIX32196	6	6	€ 4,85
COIX32197	7	7	€ 5,41



Forma pan carré con coperchio in lamiera blu

Blue steel bread with lid  
 Moule pain de mie tole bleu avec couvercle  
 Brot form blaublech mit deckel  
 Molde para Pan de Molde en hierro azul con tapa

Code	cm	H cm	IVA esc.
COFE38BC20	<b>20x10</b>	10	€ 32,40
COFE38BC30	<b>30x10</b>	10	€ 33,89
COFE38BC40	<b>40x10</b>	10	€ 36,15



Pala per pizza rettangolare forata in lega di alluminio con manico cm 150

Rectangular pizza peel, perforated, aluminum alloy  
 Pelle à pizza rectangulaire à douille en toile d'alluminium  
 Schaufel für rechteckige Pizza aus gelochter Alu-Legierung  
 Pala para pizza rectangular perforada en aleación de aluminio

Code	cm	H cm	kg	IVA esc.
COP1209REA32	<b>32x32</b>	182	0,750	€ 169,11
COP1209REA37	<b>37x37</b>	187	0,806	€ 194,99
COP1209REA41	<b>41x41</b>	191	1,100	€ 203,67
COP1209REA45	<b>45x45</b>	195	1,220	€ 226,11
COP1209REA50	<b>50x50</b>	200	1,464	€ 255,44



Pala per pizza tonda forata in lega di alluminio con manico cm 150

Round pizza peel, perforated, aluminum alloy  
 Pelle à pizza ronde à douillé en toile d'alluminium  
 Schaufel für runde Pizza aus gelochter Alu-Legierung  
 Pala para pizza circular perforada en aleación de aluminio

Code	Ø cm	H cm	kg	IVA esc.
COP1209RA32	<b>32</b>	182	0,670	€ 169,11
COP1209RA37	<b>37</b>	187	0,789	€ 194,99
COP1209RA41	<b>41</b>	191	1,027	€ 203,67
COP1209RA45	<b>45</b>	195	1,162	€ 226,11
COP1209RA50	<b>50</b>	200	1,300	€ 255,44



Pala per pizza rettangolare, leggerissima, flessibile in lega d'alluminio con manico cm 150

Rectangular pizza peel, very light and flexible, 150 cm. handle  
 Pelle à pizza rectangulaire, très légère, flexible Manche cm. 150  
 Schaufel für rechteckige Pizza, sehr leichter und biegsamer Stiel 150 cm.  
 Pala para pizza rectangular, ligerísima y flexible, con mango de 150 cm.

Code	cm	H cm	kg	IVA esc.
COP1209RE32	<b>32x32</b>	182	0,802	€ 132,86
COP1209RE37	<b>37x37</b>	187	0,920	€ 150,12
COP1209RE41	<b>41x41</b>	191	1,264	€ 177,77
COP1209RE45	<b>45x45</b>	195	1,408	€ 194,99
COP1209RE50	<b>50x50</b>	200	1,658	€ 215,74



Pala per pizza tonda leggerissima, flessibile in lega d'alluminio con manico cm 150

Round pizza peel, very light and flexible, 150 cm. handle

Pelle à pizza ronde très légère, flexible manche 150 cm

Schaufel für runde Pizza, sehr leichter und biegsamer. Stiel 150 cm.

Pala para pizza circular ligerísima y flexible, con mango de 150 cm.

Code	Ø cm	H cm	kg	IVA esc.
COP1209R32	32	182	0,768	€ 132,86
COP1209R37	37	187	0,820	€ 150,12
COP1209R41	41	191	1,205	€ 177,77
COP1209R45	45	195	1,325	€ 194,99
COP1209R50	50	200	1,547	€ 215,74



Palettino tondo in acciaio inox con manico cm 150

Small round pizza peel, stainless steel

Pelle à pizza petit modèle en acier inox

Kleine runde Schaufel aus Inox-Stahl

Paleta circular de acero inoxidable

Code	Ø cm	H cm	kg	IVA esc.
COP1209PA17	17	167	0,732	€ 108,73
COP1209PA20	20	170	0,803	€ 113,88
COP1209PA23	23	173	0,877	€ 117,31
COP1209PA26	26	176	0,981	€ 124,26



Appendi pale per 2 pale (vuoto)

Peel wall holder (for 2 peels, 1 small peel and 1 brush)

Porte pelles (pelle à pizza/accessoire) ou présentoir capacité 2 pelles GM et 1 pelle à pizza PM et 1 brosse de rechange

Schaufelaufhängevorrichtung (kleine Schaufel/Geräte) für 2 Schaufeln, 1 kleine Schaufel und 1 Bürste

Colgador de palas sobre pared (capacidad para 2 palas, 1 paleta y 1 cepillo)

Code	IVA esc.
COP1209EB	€ 232,50



Palettino tondo forato in acciaio inox con manico cm 150

Small round and perforated pizza peel, stainless steel

Pelle à pizza petit modèle ronde à douille en acier inox

Kleine runde Schaufel aus gelochtem Inox-Stahl

Paleta circular perforada de acero inoxidable

Code	Ø cm	H cm	kg	IVA esc.
COP1209PAF17	17	167	0,702	€ 129,41
COP1209PAF20	20	170	0,776	€ 132,86
COP1209PAF23	23	173	0,833	€ 138,08
COP1209PAF26	26	176	0,905	€ 143,21



Appendi pala a muro in alluminio anodizzato, capienza 2 pale

Peel wall holder, anodized aluminum (for 2 peels)

Porte pelle mural aluminium anodisé pour fixation de 2 pelles

Schaufelaufhängevorrichtung für die Wand aus eloxiertem Aluminium für 2 Schaufeln

Colgador de palas sobre pared en aluminio anodizado (capacidad para 2 palas)

Code	cm	IVA esc.
COP1209EM	17x9x9,50	€ 43,89



Pala per pizza rettangolare in alluminio anodizzato con manico cm 150

Rectangular pizza peel, 150 cm handle, alu anodized  
 Pelle à pizza rectangulaire en aluminium anodisé avec manche 150 cm  
 Rechteckige Pizzaschaufel, alueloxiert, mit Stiel 150 cm.  
 Pala para pizza rectangular aluminio con mango cm 150 anodizzada

Code	cm	H cm	IVA esc.
COP12080X34	32x34	182	€ 82,89



Pala per pizza tonda in acciaio inox con manico cm 150

Round pizza peel, s/s, with handle  
 Pelle à pizza ronde en acier inox avec manche  
 Runde Pizzaschaufel, Edelstahl, mit Stiel  
 Pala para pizza redonda acero inox con mango

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COP1208IX19	19	169	€ 66,77
COP1208IX25	25	175	€ 72,55
COP1208IX36	36	186	€ 90,37



Spazzola orientabile con raschietto setole ottone, base legno, manico anodizzato nero

Adjustable brush with brass bristles scraper, wood base, black anodized handle  
 Brosse métallique orientable fil laiton talon bois manche anodisé noir  
 Bewegliche bürste mit Borstenschaber aus Messing, schwarz eloxierter Stiel / Cepillo orientable con raspador de cerdas de latón, base de madera y mango anodizado negro

Code	cm	H cm	IVA esc.
COP1209SP20	20x6,50	160	€ 103,51



Ricambio spazzola

Spare brush  
 Brosse de recharge  
 Ersatzbürste  
 Recambio de cepillo

Code	cm	IVA esc.
COP1209SPR	20x6,50	€ 40,82



Spazzola ottone girevole per cenere con manico cm 150

Adjustable brass brush for ash, 150 cm handle  
 Brosse orientable en laiton pour cendres, manche 150 cm  
 Drehbare Messingbürste für Asche mit Stiel 150 cm.  
 Cepillo latón móvil para ceniza con mango cm. 150

Code	cm	IVA esc.
COP1208/OT16	16x5	€ 60,99
COP1208/OT16SM *	16x5	€ 41,08

\* senza manico



Rastrello inox per recupero corpi solidi

Stainless steel brush  
 Rateau racloir inox  
 Inox-Hake zur Bergung von Festkörpern  
 Rastrillo de acero inoxidable

Code	cm	IVA esc.
COP1209RS24	24x10	€ 68,20



Raschietto inox rimuovi braci con manico tubolare cm 150

Ash remover, 150 cm handle  
Pelle ramasse-cendres en acier inox, manche 150 cm  
Edelstahlschaber für Ascheaufnahme mit Stiel 150 cm  
Rasqueta inox remuevebrasas con mango cm 150

Code	cm	IVA esc.
COP1208/BR15	35	€ 46,07



Coppia fondomanico e scorrevole in plastica

Plastic holder & slider set  
Embout de manche et poignée colissante plastique  
Paar verschiebbare Stielhüllen aus Kunststoff  
Protector de mango + mango deslizante de plástico

Code	cm	H cm	IVA esc.
COP1209PAR	2,5	25	€ 12,87



Espositore per pale pizza con manico tubolare (vuoto)

Pizza peel rack (empty), painted steel  
Présentoir pour pelles à pizza (vide) en acier verni  
Pizzaschaufelhalter (leer), lackierter Stahl  
Mostrador para artículos indicados arriba

Code	IVA esc.
COP18/ES20	€ 114,63



Scorrevole in legno per pale pizza con manico tubolare

Wooden slider for pizza peel handles  
Curseur en bois pour manches de pelles à pizza  
Holzbote für Pizzaschaufelstiel  
Mango corredizo madera para palas pizza

Code	cm	IVA esc.
COP18/SC20	16x5	€ 7,85

Manico tubolare cm 150

Handle  
Manche  
Stiel  
Mango

Code	cm	IVA esc.
COP1208MAN	150	€ 20,77

# Family Cooking



256 Family Cooking  
Alluminio  
Aluminium Cooking Line



266 Family Cooking  
Alluminio  
antiaderente  
Non-stick aluminum  
with coating



268 Alluminio Basic 2 mm  
Line Basic Aluminium 2 mm



272 Salsa pomodoro in  
Alluminio  
Line for tomato



276 Family Cooking Rame  
Copper



278 Family Cooking  
pasticceria  
Pastry



# Family Cooking Alluminio

## Aluminium Cooking Line



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.;  
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [ D.Lgs 25/01/1992,  
n.108] DM 18/04/2009, n. 76 Regolamento recante  
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di  
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a  
contatto con gli alimenti e S.M.I.



RIVESTIMENTO  
*Coating no one*



MANICATURA NIKEL FREE  
*Handle Aluminium/Inox*



SPESORE  
*Material thickness*





Pentola con due maniglie alluminio fuso

Cylindric stockpot, 2 handles  
Marmite cylindrique, 2 anses  
Zylindrischer Suppentopf 2 Griffe  
Olla cilindrica 2 asas

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

Casseruola alta con due maniglie alluminio fuso

Saucepot, 2 handles  
Faitout, 2 anses  
Kochtopf 2 Griffe  
Cacerola alta 2 asas

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



Casseruola bassa con due maniglie alluminio fuso

Casserole pot, 2 handles  
Sautoir, 2 anses  
Brattpf 2 Griffen  
Cacerola baja 2 asas

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



Casseruola ovale con due maniglie in alluminio e coperchio

Oval saucepot, opaque finish, 2 alu handles and lid  
Casserole ovale, finissage opaque, 2 anses en aluminium et couvercle  
Ovalkasserolle mit Deckel und 2 Alugriffen, mattiert  
Cacerola oval acabado opaco 2 asas aluminio y tapa

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
FAMA2626	<b>26</b>	11	5,84	€ 53,86
FAMA2628	<b>28</b>	13	8	€ 57,98
FAMA2630	<b>30</b>	13	9,19	€ 62,84
FAMA2632	<b>32</b>	14	11,26	€ 64,87
FAMA2634	<b>34</b>	14	12,7	€ 68,02
FAMA2636	<b>36</b>	14	14,25	€ 79,90



Casseruola alta con un manico alluminio fuso

Sauceran, 1 handle  
Casserole haute, 1 manche  
Stielkasserolle  
Cacerola alta 1 mango

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



Casseruola conica con un manico alluminio fuso e becco

Conical casserole pan with spout and handle  
Casserole conique avec manche et bec  
Konische Stielkasserolle mit Tülle  
Cacerola conica con mango y pico

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

# Family Cooking Alluminio

## Aluminium Cooking Line



**Padella con un manico alluminio fuso**

Frypan, 1 handle  
Poêle à frire, 1 manche  
Bratpfanne 1 Stiel  
Sartén 1 mango

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



**Tegame con due maniglie alluminio fuso**

Omelette pan, 2 handles  
Plat rond, 2 anses  
Pfanne 2 Griffe  
Paellera 2 asas

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



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

Heavy flat lid with loop handle - pack 10 pcs  
Couvercle plat lourd avec poignée - conf. 10 pièces  
Ebendeckel, schwer mit Gegengriff - Pack. 10 Stücke  
Tapa redonda pesada con puente inox - conf 10 piezas

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



**Coperchio ovale con ponticello alluminio**

Oval lid  
Couvercle ovale  
Ovaler Deckel  
Tapa oval

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



Colapasta 3 piedi con due maniglie alluminio fuso

Tripodal pasta colander, 2 handles  
 Passoire avec trépied et 2 anses  
 Dreifußseher 2 Griffe  
 Escurreadora 3 pies 2 asas

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



Colapasta con un manico e gancio alluminio fuso

Pasta colander, 1 handle and hook  
 Passoire avec manche et crochet  
 Seiher mit Stiel und Haken  
 Colador con mango y gancho

Code	cm	H cm	IVA esc.
FAMA4020	<b>20</b>	13	€ 14,53
FAMA4022	<b>22</b>	14	€ 16,86
FAMA4024	<b>24</b>	15	€ 20,11



Colariso con un manico e gancio alluminio fuso

Rice colander, opaque finish, 1 handle and hook, little holes  
 Passoire à riz, finissage opaque avec manche et crochet, petits trous  
 Reisseiher, mattiert mit Stiel, Haken und kleinen Löchern  
 Colador arroz acabado opaco 1 mango y gancho talados pequeños

Code	cm	H cm	IVA esc.
FAMA3214	<b>14</b>	6,5	€ 9,60
FAMA3216	<b>16</b>	7,5	€ 11,13
FAMA3218	<b>18</b>	8,5	€ 11,91

# Family Cooking Alluminio

## Aluminium Cooking Line



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

Fish-kettle, opaque finish, economic model, with aluminium handle rim, lid and grid  
 Poissonnière finissage opaque, économique, bordée, anses en aluminium, avec couvercle et grille  
 Mattierter Fischkochtopf, Billigtyp mit Rand Alugriff Deckel und Gitter  
 Hervidor pescado acabado opaco tipo economico con borde asas aluminio con tapa y rejilla

Code	cm	H cm	IVA esc.
FAMA1835	<b>35x14,5</b>	9,5	€ 50,92
FAMA1840	<b>40x14,5</b>	10,7	€ 56,16
FAMA1845	<b>45x15,2</b>	10,7	€ 63,84
FAMA1850	<b>50x16</b>	11	€ 73,80



Coperchio per rostiera rettangolare - art. 50

Lid for rectangular roasting plate art. 50  
 Couvercle pour plat à rôtir art. 50  
 Deckel für Bratpfanne Art. 50  
 Tapa para rustidora rectangular - art. 50

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



Rostiera rettangolare angoli tondi senza coperchio

Rectangular roasting plate, opaque finish round angles without lid  
 Plat à rôtir rectangulaire, finissage opaque angles ronds sans couvercle  
 Rechteckiger Bratpfanne, mattiert, rundwinkeliger, ohne Deckel  
 Rustidora rectangular acabado opaco angulos redondeados sin tapa

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



Rostiera rettangolare angoli tondi con coperchio

Rectangular roasting plate, opaque finish, round angles with lid  
 Plat à rôtir rectangulaire, finissage opaque angles ronds avec couvercle  
 Rechteckiger Bratpfanne, mattiert, rundwinkeliger, mit Deckel  
 Rustidora rectangular acabado opaco angulos redondeados con tapa

Code	est. cm	int. cm	H cm	IVA esc.
FAMA50BIS26	<b>26,5x20</b>	<b>26x20</b>	6	€ 21,98
FAMA50BIS32	<b>32x24</b>	<b>32x23</b>	6	€ 25,22
FAMA50BIS35	<b>37x26,8</b>	<b>35x26</b>	6,5	€ 28,30
FAMA50BIS40	<b>41,5x29,5</b>	<b>40x29</b>	7	€ 33,28
FAMA50BIS45	<b>47x31,5</b>	<b>45x30</b>	7,5	€ 68,10



Paiolo con manico arco e orlo

Polenta pot, bowed handle with rim  
 Chaudron avec manche arquée et bord  
 Polentetopf mit bogenförmigem Stiel  
 Caldero mango arco con borde

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



Paiolo con un manico e maniglia inox

Polenta pot, 1 handle and hand grip  
 Chaudron à polenta, manche et anse  
 Polentetopf, Stiel und Griff  
 Caldero con mango y asa

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



IN ESAURIMENTO

Paiolo tipo pesantissimo con un manico e maniglia in bakelite spessore 5 mm

Heavy-type polenta pot, bakelite handle, 5 mm thick  
 Chaudron à polenta très lourd, manche en bakélite, épaisseur 5 mm  
 Polentetopf, überschwer, Bakelitesstiel, Dicke 5 mm  
 Caldero tipo super pesado mango plastico espesor mm 5

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
FAMR65B18	<b>18</b>	12	2	€ 31,39
FAMR65B20	<b>20</b>	13	3	€ 36,55
FAMR65B24	<b>24</b>	14	4,5	€ 49,64
FAMR65B26	<b>26</b>	17	6	€ 56,24
FAMR65B28	<b>28</b>	17	7	€ 61,72
FAMR65B30	<b>30</b>	18	8	€ 71,60



IN ESAURIMENTO

Paiolo tipo pesante con un manico e maniglia in bakelite spessore 3 mm

Heavy polenta pot, bakelite handle, 3 mm thick  
 Chaudron à polenta lourd, manche en bakélite, épaisseur 3 mm  
 Polentetopf, schwer, Bakelitesstiel, Dicke 3 mm  
 Caldero tipo pesado mango plastico espesor mm 3

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
FAMR165B28	<b>28</b>	17	7	€ 41,86
FAMR165B30	<b>30</b>	18	8	€ 47,49

## Family Cooking Alluminio

Aluminium Cooking Line



Pentolino latte con coperchio

Milk pot, opaque finish with lid  
Pot au lait, finissage opaque avec couvercle  
Milchtopfchen, mattiert, mit Deckel  
Pote leche acabado opaco con tapa

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
FAMA21110	<b>10</b>	10	0,6	€ 13,17
FAMA21112	<b>12</b>	12	1,3	€ 13,87
FAMA21114	<b>14</b>	14	1,7	€ 17,91
FAMA21116	<b>16</b>	16	2,5	€ 20,53
FAMA21118	<b>18</b>	18	4,5	€ 23,01



Bollilatte

Milk kettle  
Bouilloire à lait  
Milchtopf  
Hervidor leche

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
FAMA5310	<b>10</b>	5	0,6	€ 11,53
FAMA5312	<b>12</b>	6	1	€ 12,35
FAMA5314	<b>14</b>	7	1,7	€ 16,48
FAMA5316	<b>16</b>	7	2,5	€ 18,98



Secchio latte

Milk bucket, opaque finish  
Seau à lait, finissage opaque  
Milcheimer, mattiert  
Cubo leche acabado opaco

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



Spaghettiera con colapasta internato, coperchio e maniglie in bakelite

Spaghetti saucepot with colander and lid  
 Marmite à spaghetti avec passoire et couvercle  
 Spaghettitopf mit Innenseiter und Deckel  
 Conjunto cuecelpastas, escurridera y tapa

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
FAMR9022	22	23	8,74	€ 51,58



Asparagera o zamponiera con cestello e coperchio

Asparagus or zucchini pot with basket and lid  
 Marmite à asperges ou zampono avec panier et couvercle  
 Spargel- oder Zamponetopf mit Korb und Deckel  
 Hervido cilíndrico para esparragos con cestillo y tapa

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
FAMA8916	16	24	4,3	€ 71,44



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

Bake-stove with eye  
Brennofen für Kuchen mit Auge  
Four à gâteaux, avec oeil  
Hornillo para postres con ojo

Code	Ø cm	Ø tortiera cm	H cm	IVA esc.
COALFORNOOCCHIO30	<b>33,5</b>	<b>27</b>	23,5	€ 89,94
COALFORNOOCCHIO35	<b>38,5</b>	<b>30,5</b>	28	€ 102,07



Fornetto per dolci completo di coperchio e piastra in ferro

Bake-stove with lid and iron grid  
Four à gâteaux, avec couvercle et plaque en fer  
Brennofen für Kuchen mit Deckel und Eisenplatte  
Hornillo para postres con tapa y plancha hierro

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMR8626	<b>26</b>	14,5	€ 30,27
FAMR8628	<b>28</b>	16	€ 32,96
COFE86	<b>fondello singolo</b>		€ 2,02



Tortiera conica con anello

Conical cake-pan with ring  
Tourtière conique avec anneau  
Konische Kuchenform mit Ring  
Tartera conica con asa móvil

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA4316	<b>16</b>	4,5	€ 7,74
FAMA4318	<b>18</b>	4,5	€ 8,23
FAMA4320	<b>20</b>	4,5	€ 10,37
FAMA4322	<b>22</b>	4,5	€ 10,71
FAMA4324	<b>24</b>	5,5	€ 12,35
FAMA4326	<b>26</b>	5,5	€ 13,00
FAMA4328	<b>28</b>	6,5	€ 14,71
FAMA4330	<b>30</b>	7	€ 16,70
FAMA4332	<b>32</b>	7	€ 18,29
FAMA4334	<b>34</b>	7,5	€ 20,17
FAMA4336	<b>36</b>	7,5	€ 21,77
FAMA4338	<b>38</b>	8	€ 26,35
FAMA4340	<b>40</b>	8	€ 29,65



Tortiera cilindrica con anello

Cylindric cake mould with ring  
Tourtière cylindrique avec anneau  
Zylindrische Kuchenform mit Ring  
Tartera cilindrica con asa

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA6616	<b>16</b>	3	€ 8,57
FAMA6618	<b>18</b>	3,5	€ 10,37
FAMA6620	<b>20</b>	4	€ 11,19
FAMA6622	<b>22</b>	5	€ 12,87
FAMA6624	<b>24</b>	6	€ 13,02
FAMA6626	<b>26</b>	6,5	€ 15,48
FAMA6628	<b>28</b>	6,5	€ 16,42
FAMA6630	<b>30</b>	7	€ 18,29
FAMA6632	<b>32</b>	7	€ 19,27
FAMA6634	<b>34</b>	7	€ 24,61
FAMA6636	<b>36</b>	7,5	€ 27,72
FAMA6638	<b>38</b>	7,5	€ 28,36
FAMA6640	<b>40</b>	8	€ 34,27

# Family Cooking Alluminio antiaderente

Non-stick Aluminium with coating



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



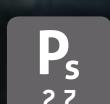
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

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



RIVESTIMENTO  
*Coating B-Cristal*



MANICATURA NIKEI FREE  
*Handle Aluminium/Inox*



SPESSORE  
*Material thickness*



# Family Cooking Alluminio antiaderente

Non-stick Aluminium with coating



Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles  
Plat rond, 2 anses en acier inox  
Pfanne 2 Edelstahlgriffe  
Paellera 2 asas inox

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

Confezione da 6 pezzi  
Packaging 6 pieces



RICCARDO AGOSTINI  
Ristorante il Piastrino - Pennabilli (RN)



Padella svasata bassa con un manico inox

Sautré pan, 1 s/s handle  
Sautéuse, 1 manche en acier inox  
Ausgestellte Sautéuse 1 Edelstahlstiel  
Sartén ensanchada baja mango inox

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA11BSEL20	<b>20</b>	4,5	€ 29,06
FAMA11BSEL24	<b>24</b>	5	€ 32,81
FAMA11BSEL28	<b>28</b>	5	€ 40,06
FAMA11BSEL32	<b>32</b>	5	€ 49,71
FAMA11BSEL36	<b>36</b>	5,5	€ 58,47
FAMA11BSEL40	<b>40</b>	6	€ 67,55

Confezione da 6 pezzi  
Packaging 6 pieces



Padella svasata alta "saltare" con un manico inox

Sautré pan, 1 s/s handle  
Sautéuse, 1 manche en acier inox  
Ausgestellte hohe Sautéuse 1 Edelstahlstiel  
Sartén ensanchada mango inox

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

Confezione da 6 pezzi  
Packaging 6 pieces

# Alluminio Basic 2 mm

Line Basic Aluminium 2 mm



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI!  
*Legal conformity*

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



RIVESTIMENTO  
*Coating no one*



MANICATURA NIKEL FREE  
*Handle Stainless steel*



SPESORE  
*Material thickness*



## Alluminio Basic 2 mm

Line Basic Aluminium 2 mm



Pentola con due maniglie inox

Stockpot, 2 handles  
Marmite traiteur, 2 anses  
Suppentopf 2 Griffe  
Olla 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
PCMXX0316	<b>16</b>	14	2,7	€ 22,72
PCMXX0318	<b>18</b>	16	4	€ 24,85
PCMXX0320	<b>20</b>	18	5,5	€ 27,12
PCMXX0322	<b>22</b>	20	7,5	€ 32,31
PCMXX0324	<b>24</b>	22	10	€ 35,81
PCMXX0326	<b>26</b>	24	12,5	€ 43,57
PCMXX0328	<b>28</b>	26	16	€ 48,09
PCMXX0330	<b>30</b>	28	20	€ 51,39
PCMXX0332	<b>32</b>	30	24	€ 56,36
PCMXX0334	<b>34</b>	32	29	€ 64,12
PCMXX0336	<b>36</b>	34	35	€ 74,43
PCMXX0338	<b>38</b>	36	40	€ 78,85
PCMXX0340	<b>40</b>	38	48	€ 86,56
PCMXX0346	<b>46</b>	44	73	€ 128,13
PCMXX0350	<b>50</b>	48	94	€ 136,29



Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 handles  
Faitout, 2 anses  
Kochtopf 2 Griffe  
Cacerola alta 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
PCMXX0416	<b>16</b>	9	1,9	€ 17,89
PCMXX0418	<b>18</b>	10	2,6	€ 19,34
PCMXX0420	<b>20</b>	10,5	3,3	€ 22,75
PCMXX0422	<b>22</b>	12	4,5	€ 25,55
PCMXX0424	<b>24</b>	13	5,5	€ 26,69
PCMXX0426	<b>26</b>	13,5	?	€ 29,14
PCMXX0428	<b>28</b>	14	8,5	€ 32,66
PCMXX0430	<b>30</b>	15	10	€ 42,70
PCMXX0432	<b>32</b>	16	12	€ 46,16
PCMXX0434	<b>34</b>	17	15	€ 48,39
PCMXX0436	<b>36</b>	18	18	€ 54,14
PCMXX0438	<b>38</b>	18	21	€ 56,91
PCMXX0440	<b>40</b>	20	25	€ 60,08

**Casseruola bassa con due maniglie inox**

Casseruole pot, 2 handles  
 Sautoir, 2 anses  
 Brattopf 2 Griffen  
 Cacerola baja 2 asas inox

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
PCM X0620	<b>20</b>	7,5	2,5	€ 19,76
PCM X0622	<b>22</b>	8,5	3,3	€ 21,96
PCM X0624	<b>24</b>	9	4	€ 25,60
PCM X0626	<b>26</b>	9,5	5	€ 30,48
PCM X0628	<b>28</b>	10	6	€ 35,37
PCM X0630	<b>30</b>	11	7,5	€ 38,57
PCM X0632	<b>32</b>	11,5	8,5	€ 43,95
PCM X0634	<b>34</b>	12	10	€ 46,78
PCM X0636	<b>36</b>	13	13	€ 50,06
PCM X0638	<b>38</b>	13,5	15	€ 55,66
PCM X0640	<b>40</b>	14	17	€ 59,21

**Casseruola alta con un manico inox**

Saucépan, 1 handle  
 Casserole haute, 1 manche  
 Stielkasserolle  
 Cacerola alta 1 mango inox

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
PCM X0514	<b>14</b>	8	1,2	€ 16,30
PCM X0516	<b>16</b>	9	1,9	€ 17,00
PCM X0518	<b>18</b>	10	2,6	€ 18,45
PCM X0520	<b>20</b>	11	3,3	€ 20,80
PCM X0522	<b>22</b>	12	4,5	€ 23,80
PCM X0524	<b>24</b>	13	5,5	€ 26,20

**Casseruola conica con un manico inox e becco**

Conical casserole pan, 1 handle  
 Casserole conique, 1 manche  
 Konische Stielkasserolle  
 Cacerola conica con mango y pico

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
PCM X0914	<b>14</b>	8,5	1,2	€ 14,98
PCM X0916	<b>16</b>	10	1,3	€ 16,02
PCM X0918	<b>18</b>	11,5	1,9	€ 17,57
PCM X0920	<b>20</b>	12,5	2,4	€ 20,03

**Alluminio Basic 2 mm**

Line Basic Aluminium 2 mm



Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 handles  
Plat rond, 2 anses  
Pfanne 2 Griffen  
Paellera 2 asas inox

<b>Code</b>	<b>Ø cm</b>	<b>H cm</b>	<b>IVA esc.</b>
PCMXX01016	<b>16</b>	4	€ 13,19
PCMXX01018	<b>18</b>	5	€ 14,12
PCMXX01020	<b>20</b>	6	€ 15,03
PCMXX01022	<b>22</b>	6	€ 15,90
PCMXX01024	<b>24</b>	6	€ 16,61
PCMXX01026	<b>26</b>	6	€ 18,72
PCMXX01028	<b>28</b>	6,5	€ 19,81
PCMXX01030	<b>30</b>	6,5	€ 21,20
PCMXX01032	<b>32</b>	6,5	€ 23,20
PCMXX01034	<b>34</b>	6,5	€ 25,26
PCMXX01036	<b>36</b>	7,5	€ 26,92
PCMXX01038	<b>38</b>	8	€ 31,97
PCMXX01040	<b>40</b>	8	€ 33,15



Padella con un manico inox

Frypan, 1 handle  
Poêle à frire, 1 manche  
Bratpfanne 1 Stiel  
Sartén mango inox

<b>Code</b>	<b>Ø cm</b>	<b>H cm</b>	<b>IVA esc.</b>
PCMXX01116	<b>16</b>	4	€ 12,43
PCMXX01118	<b>18</b>	5	€ 13,38
PCMXX01120	<b>20</b>	6	€ 15,46
PCMXX01122	<b>22</b>	6	€ 16,32
PCMXX01124	<b>24</b>	6	€ 17,22
PCMXX01126	<b>26</b>	6	€ 18,39
PCMXX01128	<b>28</b>	6,5	€ 19,47
PCMXX01130	<b>30</b>	6,5	€ 20,89
PCMXX01132	<b>32</b>	6,5	€ 22,41
PCMXX01134	<b>34</b>	6,5	€ 24,48
PCMXX01136	<b>36</b>	7,5	€ 26,40
PCMXX01138	<b>38</b>	8	€ 30,91
PCMXX01140	<b>40</b>	8	€ 32,09



Colapasta 3 piedi semisferico con due maniglie inox

Tripodal colander - hemispheric  
Passoire avec trépied - hémisphérique  
Dreifüßseher - halbkugelig  
Escurreadora 3 pies semi-esférica

<b>Code</b>	<b>Ø cm</b>	<b>H cm</b>	<b>IVA esc.</b>
PCMXX01520	<b>20</b>	13	€ 26,50
PCMXX01522	<b>22</b>	14	€ 27,89
PCMXX01524	<b>24</b>	15	€ 31,39
PCMXX01526	<b>26</b>	15	€ 33,21
PCMXX01528	<b>28</b>	16,5	€ 39,30
PCMXX01530	<b>30</b>	16,5	€ 42,36

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

Round lid, loop handle, no rim - pack 10 pcs  
Couvercle rond avec poignée non bordée - conf. 10 pièces  
Runddeckel mit Gegengriff ohne Rand - pack. 10 St.  
Tapa redonda con puente sin borde - conf. 10 Pz.

<b>Code</b>	<b>Ø cm</b>	<b>IVA esc.</b>
PCMXX02916	<b>16</b>	€ 5,80
PCMXX02918	<b>18</b>	€ 6,15
PCMXX02920	<b>20</b>	€ 7,13
PCMXX02922	<b>22</b>	€ 8,05
PCMXX02924	<b>24</b>	€ 9,01
PCMXX02926	<b>26</b>	€ 9,48
PCMXX02928	<b>28</b>	€ 10,12
PCMXX02930	<b>30</b>	€ 11,23
PCMXX02932	<b>32</b>	€ 12,33
PCMXX02934	<b>34</b>	€ 14,56
PCMXX02936	<b>36</b>	€ 17,37
PCMXX02938	<b>38</b>	€ 18,73
PCMXX02940	<b>40</b>	€ 20,30
PCMXX02946	<b>46</b>	€ 26,64
PCMXX02950	<b>50</b>	€ 28,27
PCMXX02955	<b>55</b>	€ 30,35
PCMXX02960	<b>60</b>	€ 33,83

# Salsa pomodoro in Alluminio

Line for tomato



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



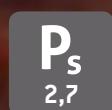
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

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



RIVESTIMENTO  
*Coating no one*



MANICATURA NIKEL FREE  
Alluminio fuso e applicazione al corpo  
con rivetti in lega AG5  
*Handle Fused aluminum/inox and body  
fixing by AG5 alloy rivets*



SPESORE  
*Material thickness  
(1/16")*



## Salsa pomodoro in Alluminio

Line for tomato



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

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

Passoire à tomate (pour marmites à tomates art. 85 bis et art. 03)

Tomatenseilier (für Tomatentöpfe Art. 85 bis und 03)

Escurretomate (para uso con ollas tomate art. 85 Bis e art. 03)

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



Tipo sud (caldaia) con due maniglie in alluminio senza coperchio pesante

South type (cauldron) alu handles, no heavy lid

Type sud (cuve) sans couvercle lourd, anses en aluminium

Südkessel ohne Schwerdeckel, Alugriffen

Tipo sud caldero sin tapa con asas aluminio

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
FAMA85S36	<b>36</b>	23	23	€ 42,37
FAMA85S40	<b>40</b>	23	29	€ 47,63
FAMA85S46	<b>46</b>	34	56	€ 59,98
FAMA85S50	<b>50</b>	34	66,7	€ 68,26
FAMA85S60	<b>60</b>	34	96	€ 85,66



Passatutto professionale inox con 3 filtri - 33 cm scatolato

Professional steel strainer with 3 filter

Crépine acier professionnel avec 3 filtre

Schmutzfänger professional stahl mit 3 filter

Filtro de acero profesional con 3 filtros

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COIX318533	<b>33</b>	16	€ 138,53



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

North type (stockpot), alu handles, no heavy lid  
 Type nord (marmite) sans couvercle lourd, anses en aluminium  
 Nordtopf ohne Schwerdeckel, Alugriffen  
 Tipo nord olla sin tapa, con asas aluminio

<b>Code</b>	<b>Ø cm</b>	<b>H cm</b>	<b>It</b>	<b>IVA esc.</b>
FAMA85BS32	<b>32</b>	32	25	€ 44,70
FAMA85BS34	<b>34</b>	34	31	€ 48,10
FAMA85BS36	<b>36</b>	36	36,5	€ 53,63
FAMA85BS38	<b>38</b>	38	43	€ 63,26
FAMA85BS40	<b>40</b>	40	50,2	€ 71,13
FAMA85BS46	<b>46</b>	46	76,5	€ 89,58
FAMA85BS50	<b>50</b>	50	98	€ 111,22



**Pentola piccole comunità con due maniglie in alluminio**

Stockpot, 2 handles  
 Marmite traiteur, 2 anses  
 Suppentopf 2 Griffe  
 Olla 2 asas

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

\* Manicatura in acciaio inox

## Salsa pomodoro in Alluminio

Line for tomato



Coperchio pesante con ponticello in acciaio inox

Heavy lid with loop handle  
Couvercle lourd, poignée en acier inoxydable  
Schwerdeckel und Stahlgriff  
Tapa pesada y puente acero

Code	Ø cm	IVA esc.
PCMA02932*	32	€ 11,64
PCMA02934*	34	€ 13,74
PCMA02936*	36	€ 16,38
PCMA02938**	38	€ 17,68
PCMA02940**	40	€ 19,14
PCMA02946**	46	€ 25,15
PCMA02950**	50	€ 26,69
PCMA02955**	55	€ 28,66
PCMA02960**	60	€ 31,92

\* finitura lucida - glossy finish - finition brillante - glänzende Oberfläche - acabado brillante

\*\* finitura opaca - matt finish - finition mate - mattes Finish - acabado mate



Pentola a gradino con due maniglie in acciaio inox

Deep rim saucepan  
Casserole à étage  
Abgestufter Topf  
Olla en escalón

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA142A28	28	29	€ 39,78
ALMA142A30	30	30	€ 45,21
ALMA142A32	32	32	€ 51,30
ALMA142A36	36	34	€ 70,98
ALMA142A40	40	37	€ 75,72



Cavagnocchi

Gnocchi strainer  
Petite passoire à gnocchi  
Schöpflöffel für Klöße  
Espumadera para "gnocchi"

IN ESAURIMENTO

Code	cm	lungh. totale cm*	IVA esc.
COAL207CA50	19x12	73,5	€ 17,44

# Family Cooking Rame

## Copper



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*

396



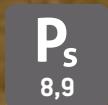
DURATA  
*Durability*

\*\*\*\*\*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*

100%



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*

8,9



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*

Reg. CE 1935/2004; D.M. 21/03/1973 e S.M.I.  
D.P.R. n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I.  
(D.Lgs 25/01/1992, n.108)



RIVESTIMENTO  
*Coating no one*

NESSUNO



SPESORE  
*Material thickness*

2 mm





Paiolo con manico arco in ferro zincato

Polenta pot, bowed handle  
Chaudron, manche arqué  
Polentetopf mit bogenförmigem Stiel  
Caldero con mango arco

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
COCM44M24	<b>24</b>	13,5	4,2	€ 98,08
COCM44M28	<b>28</b>	16	6,25	€ 138,80
COCM44M32	<b>32</b>	17	9	€ 174,30



Paiolo con un manico in legno e maniglie inox

Polenta pot, wooden handle  
Chaudron, manche en bois  
Polentetopf mit Holzstiel  
Caldero mango madera

Code	Ø cm	H cm	It	IVA esc.
COCM65M18	<b>18</b>	10	1,85	€ 84,41
COCM65M20	<b>20</b>	11,5	2,5	€ 83,35
COCM65M22	<b>22</b>	13,5	3,35	€ 93,58
COCM65M24	<b>24</b>	13,5	4,2	€ 108,38
COCM65M26	<b>26</b>	14,3	4,6	€ 136,05



# Family Cooking pasticceria

Pastry



PER COTTURA A GAS  
*Gas*



PER COTTURA ELETTRICA  
*Electric*



PER COTTURA RADIANTE  
*Radiant*



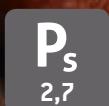
CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE  
*Heat conductivity*



DURATA  
*Durability*



ECOLOGICO RICICLABILE  
*Ecological 100% recycling*



PESO SPECIFICO  
*Specific weight*

**P<sub>s</sub>**  
2,7



CONFORMITÀ ALLE LEGGI  
*Legal conformity*



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



SPESSORE  
*Material thickness*

2 mm





Tortiera in alluminio

Cake mould  
Tourtière  
Kuchenform  
Tartera

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COAL43LE16	<b>16</b>	4	€ 5,21
COAL43LE18	<b>18</b>	4	€ 5,40
COAL43LE20	<b>20</b>	4	€ 6,13
COAL43LE22	<b>22</b>	4,5	€ 6,57
COAL43LE24	<b>24</b>	4,5	€ 7,15
COAL43LE26	<b>26</b>	4,5	€ 7,54
COAL43LE28	<b>28</b>	5	€ 8,65
COAL43LE30	<b>30</b>	5	€ 9,33



Ciambella con tubo in alluminio

Savarin mould with tube  
Savarin avec tube  
Kranzkuchen mit Loch  
Molde savarin bajo

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COAL43TU16	<b>16</b>	4	€ 6,91
COAL43TU18	<b>18</b>	4	€ 7,15
COAL43TU20	<b>20</b>	4	€ 8,02
COAL43TU22	<b>22</b>	4,5	€ 8,32
COAL43TU24	<b>24</b>	4,5	€ 9,29
COAL43TU26	<b>26</b>	4,5	€ 9,72
COAL43TU28	<b>28</b>	5	€ 11,43
COAL43TU30	<b>30</b>	5	€ 11,66



Ciambellone liscio con tubo in alluminio

Big savarin mould with tube  
Gros savarin avec tube  
Grosskranzkuchen mit Loch  
Molde savarin bajo

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COAL37LE22	<b>22</b>	7	€ 11,62
COAL37LE24	<b>24</b>	7	€ 12,98
COAL37LE26	<b>26</b>	8	€ 14,49
COAL37LE28	<b>28</b>	8,5	€ 18,19



Stampo budino con tubo in alluminio

Pudding mould with tube  
 Dariole avec tube  
 Puddingform mit Loch  
 Molde savarin

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COAL35LE07	<b>7</b>	5	€ 4,82
COAL35LE10	<b>10</b>	5	€ 5,40
COAL35LE12	<b>12</b>	6	€ 6,46
COAL35LE14	<b>14</b>	7	€ 6,96
COAL35LE16	<b>16</b>	8	€ 9,54
COAL35LE18	<b>18</b>	8,5	€ 9,97
COAL35LE20	<b>20</b>	10	€ 11,97
COAL35LE22	<b>22</b>	10	€ 12,45



Stampo budino senza tubo in alluminio

Pudding mould without tube  
 Dariole sans tube  
 Puddingform ohne Loch  
 Molde savarin sin tubo

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COAL30LE07	<b>7</b>	5	€ 3,11
COAL30LE10	<b>10</b>	5	€ 3,61
COAL30LE12	<b>12</b>	6	€ 4,51
COAL30LE14	<b>14</b>	7	€ 5,04
COAL30LE16	<b>16</b>	8	€ 6,80
COAL30LE18	<b>18</b>	8,5	€ 7,19
COAL30LE20	<b>20</b>	10	€ 8,32
COAL30LE22	<b>22</b>	10	€ 8,94



Ciambella in alluminio antiaderente

Savarin mould  
 Savarin  
 Kranzkuchen  
 Molde savarin

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COFA43722	<b>22</b>	6	€ 9,21
COFA43724	<b>24</b>	6,5	€ 11,16
COFA43726	<b>26</b>	?	€ 16,59
COFA43728	<b>28</b>	?	€ 18,89



**Padella da sala antiaderente con un manico plastico**

Non stick serving pan, 1 bakelite handle  
Poêle à servir anti-adhésive, 1 manche en bakélite  
Antihaftige Servierpfanne 1 Bakelitesstiel  
Sartén salon antiadherente mango plastico

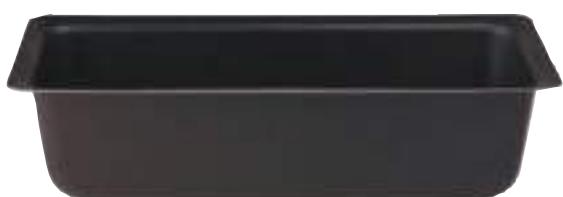
Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COFA111BP20	<b>20</b>	4,7	€ 14,61
COFA111BP22	<b>22</b>	4,7	€ 15,89
COFA111BP24	<b>24</b>	5	€ 20,15
COFA111BP26	<b>26</b>	5,1	€ 22,01
COFA111BP28	<b>28</b>	5,2	€ 23,91
COFA111BP30	<b>30</b>	5,3	€ 26,93
COFA111BP32	<b>32</b>	5,6	€ 30,54



**Fornetto doppio con due manici plastici**

Double frypan, 2 handles  
Poêle doubles, 2 manches  
Doppelpfanne, 2 Stiele  
Hornillo doble con 2 mangos

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COFA43224	<b>24</b>	9,8	€ 25,27
COFA43226	<b>26</b>	10,5	€ 27,44
COFA43228	<b>28</b>	11	€ 30,69



**Plumcake in alluminio antiaderente**

Plumcake mould  
Moule à plum-cake  
Plumcakeform  
Molde cake

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COFA43826	<b>26x10</b>	10	€ 8,87



**Lasagniera con maniglie snodate**

Lasagne roasting pan, 2 folding handles  
Bac à lasagne, 2 anses tombantes  
Lasagnenpfanne, 2 Fallgriffe  
Rustiderra 2 asas móviles

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COFA45040	<b>40x28</b>	6,2	€ 28,24



+39 342 831 9098

Inquadra questo codice per avviare una chat WhatsApp



**ALLUMINIO AGNELLI**  
FAMIGLIA DI IMPRESE

Damiano Tozzo - damiano.tozzo@mail.com



Produttori Pentole Professionali



IMPRESA STORICA D'ITALIA



FORNITORE UFFICIALE



Italian Foodservice Manufacturer Network



**PENTOLE AGNELLI**  
PROFESSIONAL COOKWARE  
MADE IN ITALY



**AGNELLI**  
COMPLEMENTS  
PARTNER IN CUCINA

BALDASSARE AGNELLI S.P.A.

Via Madonna, 20 - 24040 Lallio (BG) - Italia - Phone +39 035 204 711 - Fax +39 035 693 668  
e-mail Italy: info@agnelli.net - e-mail International: export@agnelli.net

Follow us on



[www.pentoleagnelli.it](http://www.pentoleagnelli.it)

