

**PADERNO**  
FOODSERVICE PRODUCTS

# PENTOLAME

**Cookware, pots and pans**

**Kochgeschirr**

**Batteries de cuisine**





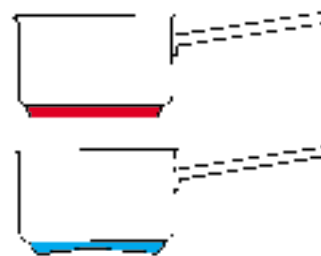
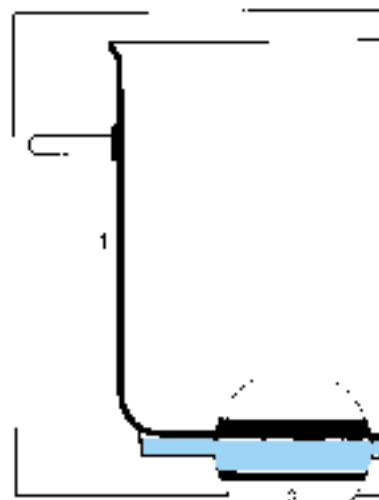
- Finitura esterna ed interna satinata.
- Bordo a versare.
- Manicatura tubolare in acciaio inox, anatomica, resistente al calore.

- 1) Parete e fondo a spessore uniforme.
- 2) Fondo termodiffusore sandwich (inox-alluminio-inox).  
Concavo a freddo e piano a caldo (sfruttamento del calore al 100%).

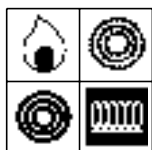
- Outside and inside satin polished.
  - Non-drip edge.
  - Hollow tubular stay cool handles in stainless steel, ergonomically shaped.
- 1) Uniform thickness in sides and bottoms.
  - 2) Sandwich thermoradiant bottom (stainless steel-aluminium-stainless steel).  
Concave bottom when cold and flat when hot (100% heat exploiting).

- Außen und innen seidenmatt poliert.
  - Schüttrand für sicheres und tropffreies Ausgießen.
  - Griffe aus Edelsstahl 18/10, handgerecht geformt und innen hohl, werden daher auch nach langer Kochzeit nur mäßig warm.
- 1) Boden- und Wandstärke gleich.
  - 2) Sandwichboden in drei Schichten aufgebaut (Edelstahl-Aluminium-Edelstahl).  
Der Boden ist im kalten Zustand ganz leicht nach innen gewölbt, im heißen Zustand aber ganz platt und nutzt die Wärme des Herdes zu 100%.

- A l'extérieur et à l'intérieur poli satin mat.
  - Bord verseur.
  - Monture "froide" en tube inox, ergonomique.
- 1) Paroi et fond à épaisseur uniforme.
  - 2) Fond thermodiffuseur sandwich (inox-alu-inox).  
Fond rapporté concave à froid et plat à chaud (absorption des calories à 100%).



PIANO DI COTTURA AD INDUZIONE ART. 49998-03 VEDI PAG. 24  
INDUCTION COOKER ITEM 49998-03 SEE PAGE 24



- Ideali per ogni tipo di cottura, gas, elettrica, vetroceramica e induzione. Tutti gli articoli fino al Ø 50 cm. sono dotati di speciale fondo termodiffusore adatto anche per piastre ad induzione.
- Perfect for use on any type of stove, whether gas, electric, glass ceramic cooking surface or induction stove. All items up to Ø 50 cm. have an induction-suited sandwichbottom.
- Für Gas-, Elektro-, Glaskeramerherde oder für Induktionsplatte geeignet. Alle Artikel bis Durchmesser 50 cm. sind mit induktionsgeeigneten Sandwichboden ausgestattet.
- Gaz, plaques électriques, vitro-céramique ou induction. Tous les articles jusqu'au diamètre 50 cm. sont équipés avec fond spécial sandwich indiqué aussi pour travailler sur plaques induction.



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
11001-16	16	16	3,2
11001-18	18	16	4,0
11001-20	20	18	5,5
11001-22	22	22	8,3
11001-24	24	24	10,5
11001-28	28	28	17,0
11001-32	32	32	25,5
11001-36	36	36	36,5
11001-40	40	40	50,0
11001-45	45	40	63,5
11001-50	50	50	98,0
**11001-60	60	59	166,5

**Pentola**  
**11001**

Stock pot  
Hoher Suppentopf  
Marmite traiteur



\*\* fondo inox-alluminio - double bottom stainless steel-aluminium - Boden Edelstahl-Aluminium - fond thermodiffuseur inox-aluminium.

**Induction  
Ready!**



**Colapasta per pentola**

**11123**

Colander for stock pot  
Seiher für Suppentopf  
Passoire pour marmite

NSF

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
11123-20	20	22,0	—
11123-24	24	26,5	—
11123-28	28	29,5	—



**Inserto a vapore, fondo forato**

**11119**

Steamer pot, perforated botton  
Dampf-Siebeinsatz  
Casserole à vapeur, perforée

NSF

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
11119-20	20	12,5	—
11119-24	24	15,0	—
11119-28	28	17,0	—
11119-32	32	19,0	—



**Casseruola alta, 2 maniglie**

**11007**

Saucepot, 2 handles  
Fleischtopf, 2 Griffe  
Braising, 2 anses

NSF

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
11007-16	16	9,5	1,9
11007-18	18	10,8	2,7
11007-20	20	12,0	3,8
11007-22	22	13,0	5,0
11007-24	24	14,5	6,5
11007-28	28	16,0	9,8
11007-32	32	19,5	15,4
11007-36	36	21,5	20,5
11007-40	40	24,0	30,1
11007-45	45	27,0	42,9
11007-50	50	30,0	58,0
**11007-60	60	39,0	110,0



**Casseruola bassa, 2 maniglie**

**11009**

Casserole pot, 2 handles  
Bratentopf, 2 Griffe  
Sautoir, 2 anses

NSF

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
11009-16	16	6,5	1,3
11009-18	18	7,0	1,8
11009-20	20	7,5	2,5
11009-24	24	8,0	3,7
11009-28	28	9,5	5,8
11009-32	32	11,0	9,2
11009-36	36	13,0	13,0
11009-40	40	14,5	18,0
11009-45	45	15,5	24,6
11009-50	50	19,0	37,0
**11009-60	60	21,0	59,3

\*\* fondo inox-alluminio - double bottom stainless steel-aluminium - Boden Edelstahl-Aluminium - fond thermodiffuseur inox-aluminium.

**Induction Ready!**



**Casseruola alta, 1 manico**  
**11006**

Saucepan, 1 handle  
Stielkasserolle, hoch  
Casserole haute, 1 manche

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
11006-12	12	7,0	0,8
11006-14	14	8,0	1,2
11006-16	16	9,5	1,9
11006-18	18	10,8	2,7
11006-20	20	12,0	3,8
11006-22	22	13,0	5,0
11006-24	24	14,5	6,5
* 11006-28	28	16,0	9,8
* 11006-32	32	19,5	15,4
* 11006-36	36	21,5	20,5

**NSF**



**Casseruola mezza alta, 1 manico**  
**11011**

Saucepan, 1 handle  
Stielkasserolle, mittelhoch  
Casserole, 1 manche

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
11011-16	16	8	1,6
11011-18	18	9	2,3
11011-20	20	10	3,1
11011-24	24	12	5,4

**NSF**



**Casseruola bassa, 1 manico**  
**11008**

Sauté pan, 1 handle  
Stielkasserolle, niedrig  
Plat à sauter, 1 manche

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
11008-16	16	6,5	1,3
11008-18	18	7,0	1,8
11008-20	20	7,5	2,5
11008-24	24	8,0	3,7
* 11008-28	28	9,5	5,8
* 11008-32	32	11,0	9,2
* 11008-36	36	13,0	13,0

**NSF**



**Casseruola conica**  
**11012**

Sauté pan, 1 handle  
Sauteuse mit Rohrstiel  
Sauteuse

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
11012-16	16	6,0	1,0
11012-18	18	6,0	1,2
11012-20	20	6,5	1,6
11012-24	24	7,5	2,7

**NSF**

\* con contromaniglia - with loope handle - mit Gegengriff - avec anse face de la queue.

**Induction Ready!**

**Casseruola "bombé"**  
**11013**

Curved sauté pan  
Sauteuse mit Schüttrand und Rohrstiel  
Sauteuse bombé



NSF

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
11013-18	18	7,0	1,7
11013-20	20	7,5	2,2
11013-24	24	8,5	3,3
11013-26	26	9,0	4,2

**Padella, 1 manico**  
**11014**

Frypan, 1 handle  
Bratpfanne mit Rohrstiel  
Poêle à frire, 1 manche



NSF

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
11014-20	20	5,0	—
11014-24	24	5,0	—
11014-28	28	5,5	—
11014-32	32	6,0	—
* 11014-36	36	6,0	—
* 11014-40	40	6,0	—
* 11114-45	45	6,5	—

**Padella con rivestimento antiaderente**  
**11117**

Frypan with non stick coating  
Bratpfanne mit Antihafbeschichtung  
Poêle avec revêtement anti-adhésif



NSF

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
11117-20	20	5,0	—
11117-24	24	5,0	—
11117-28	28	5,5	—
11117-32	32	6,0	—
11117-36	36	6,0	—
11117-40	40	6,0	—

**Tegame, 2 maniglie**  
**11115**

French omelet pan, 2 handles  
Pfanne, 2 Griffe  
Poêle à paella, 2 anses



NSF

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
11115-20	20	5,0	—
11115-24	24	5,0	—
11115-28	28	5,5	—
11115-32	32	6,0	—
11115-36	36	6,0	—
11115-40	40	6,0	—
11115-45	45	6,5	—
11115-50	50	8,0	—

**Coperchio, bordo rinforzato**  
**11061**

Cover, reinforced edge  
Deckel mit Randverstärkung  
Couvercle, bord renforcé



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
11061-12	12	—	—
11061-14	14	—	—
11061-16	16	—	—
11061-18	18	—	—
11061-20	20	—	—
11061-22	22	—	—
11061-24	24	—	—
11061-28	28	—	—
11061-32	32	—	—
11061-36	36	—	—
11061-40	40	—	—
11061-45	45	—	—
11061-50	50	—	—
11161-60	60	—	—

\* con contromaniglia - with loope handle - mit Gegengriff - avec anse face de la queue.