

PADERNO[®]

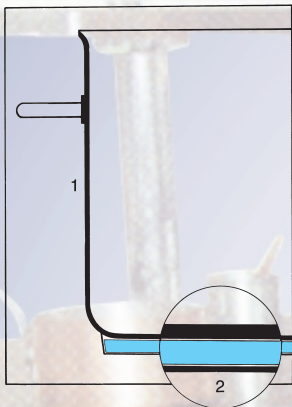
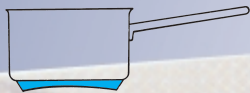
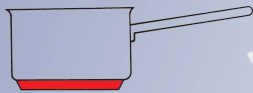
FOODSERVICE PRODUCTS

Gourmet

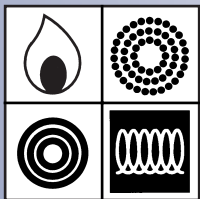


Serie 1000

**Induction
Ready!**



- **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 Edelmetall 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 flach 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%).



- **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-, Glaskeramherde 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.

Pentola

1.1001

Stock pot

Hoher Suppentopf

Marmite traiteur



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
1.1001-16	16	16	3,2
1.1001-18	18	16	4,0
1.1001-20	20	18	5,5
1.1001-22	22	22	8,3
1.1001-24	24	24	10,5
1.1001-28	28	28	17,0
1.1001-32	32	32	25,5
1.1001-36	36	36	36,5
1.1001-40	40	40	50,0
1.1001-45	45	40	63,5
1.1001-50	50	50	98,0
1.1001-60 **	60	59	166,5



Casseruola alta,
2 maniglie

1.1007

Saucepot, 2 handles

Fleischtopf, 2 Griffe

Braisière, 2 anses

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
1.1007-16	16	9,5	1,9
1.1007-18	18	10,8	2,7
1.1007-20	20	12,0	3,8
1.1007-22	22	13,0	5,0
1.1007-24	24	14,5	6,5
1.1007-28	28	16,0	9,8
1.1007-32	32	19,5	15,4
1.1007-36	36	21,5	20,5
1.1007-40	40	24,0	30,1
1.1007-45	45	27,0	42,9
1.1007-50	50	30,0	58,0
1.1007-60 **	60	39,0	110,0

** Fondo inox-alluminio
Double bottom stainless steel-aluminium
Boden Edelstahl-Aluminium
Fond thermodiffuseur inox-aluminium

Casseruola bassa,
2 maniglie

1.1009

Casserole pot, 2 handles

Bratentopf, 2 Griffe

Sautoir, 2 anses



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
1.1009-16	16	6,5	1,3
1.1009-18	18	7,0	1,8
1.1009-20	20	7,5	2,5
1.1009-24	24	8,0	3,7
1.1009-28	28	9,5	5,8
1.1009-32	32	11,0	9,2
1.1009-36	36	13,0	13,0
1.1009-40	40	14,5	18,0
1.1009-45	45	15,5	24,6
1.1009-50	50	19,0	37,0
1.1009-60 **	60	21,0	59,3



Casseruola alta,
1 manico

1.1006

Saucepan, 1 handle

Hohe Stielkasserolle

Casserole haute, 1 manche



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
1.1006-12	12	7,0	0,8
1.1006-14	14	8,0	1,2
1.1006-16	16	9,5	1,9
1.1006-18	18	10,8	2,7
1.1006-20	20	12,0	3,8
1.1006-22	22	13,0	5,0
1.1006-24	24	14,5	6,5
1.1006-28 *	28	16,0	9,8
1.1006-32 *	32	19,5	15,4
1.1006-36 *	36	21,5	20,5

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

** Fondo inox-alluminio
Double bottom stainless steel-aluminium
Boden Edelstahl-Aluminium
Fond thermodiffuseur inox-aluminium

Casseruola mezza alta,
1 manico

1.1011

Saucepan, 1 handle

Stielkasserolle, mittelhoch

Casserole, 1 manche

NSF



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
1.1011-16	16	8	1,6
1.1011-18	18	9	2,3
1.1011-20	20	10	3,1
1.1011-24	24	12	5,4



Casseruola bassa,
1 manico

1.1008

Sauté pan, 1 handle

Stielkasserolle, niedrig

Plat à sauter, 1 manche

NSF

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
1.1008-16	16	6,5	1,3
1.1008-18	18	7,0	1,8
1.1008-20	20	7,5	2,5
1.1008-24	24	8,0	3,7
1.1008-28 *	28	9,5	5,8
1.1008-32 *	32	11,0	9,2
1.1008-36 *	36	13,0	13,0

Casseruola conica

1.1112

Sauté pan, 1 handle

Sauteuse mit Rohrstiel

Sauteuse

NSF



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
1.1112-16	16	6,0	1,0
1.1112-18	18	6,0	1,2
1.1112-20	20	6,5	1,6
1.1112-24	24	7,5	2,7

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

Casseruola "bombé"

1.1113

Curved sauté pan

Sauteuse mit Schüttrand
und Rohrstiel

Sauteuse bombé



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
1.1113-18	18	7,0	1,7
1.1113-20	20	7,5	2,2
1.1113-24	24	8,5	3,3
1.1113-26	26	9,0	4,2



Padella,
1 manico

1.1014

Frypan, 1 handle

Bratpfanne mit Rohrstiel

Poêle à frire, 1 manche

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
1.1014-20	20	5,0	—
1.1014-24	24	5,0	—
1.1014-28	28	5,5	—
1.1014-32	32	6,0	—
1.1014-36 *	36	6,0	—
1.1014-40 *	40	6,0	—
1.1114-45 *	45	6,5	—

Padella con rivestimento
antiaderente

1.1117

Frypan with

non stick coating

Bratpfanne mit

Antihftbeschichtung

Poêle avec revêtement

anti-adhésif



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
1.1117-20	20	5,0	—
1.1117-24	24	5,0	—
1.1117-28	28	5,5	—
1.1117-32	32	6,0	—
1.1117-36 *	36	6,0	—
1.1117-40 *	40	6,0	—

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

Tegame, 2 maniglie

NSF

1.1115

French omelet pan,
2 handles

Pfanne, 2 Griffe

Poêle à paella, 2 anses



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
1.1115-20	20	5,0	—
1.1115-24	24	5,0	—
1.1115-28	28	5,5	—
1.1115-32	32	6,0	—
1.1115-36	36	6,0	—
1.1115-40	40	6,0	—
1.1115-45	45	6,5	—
1.1115-50	50	8,0	—

Coperchio, bordo
rinforzato

1.1161

Cover, reinforced edge

Deckel mit

Randverstärkung

Couvercle, bord renforcé

NSF



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
1.1161-12	12	—	—
1.1161-14	14	—	—
1.1161-16	16	—	—
1.1161-18	18	—	—
1.1161-20	20	—	—
1.1161-22	22	—	—
1.1161-24	24	—	—
1.1161-28	28	—	—
1.1161-32	32	—	—
1.1161-36	36	—	—
1.1161-40	40	—	—
1.1161-45	45	—	—
1.1161-50	50	—	—
1.1161-60	60	—	—



PADERNO®

FOODSERVICE PRODUCTS

Paderno S.r.l.

20037 Paderno Dugnano (Mi) - Via Roma, 128 - Italy

Vendite Italia:

Tel. 02 9100 8208/8209 - Fax 02 9100 8310

e-mail: vendite.italia@paderno.it

Export department:

Ph. +3902 9100 8206/8207 - Fax +3902 9100 8320

e-mail: export@paderno.it

<http://www.paderno.it>