



La serie 2000 ha le stesse caratteristiche della serie 1000.
Differisce solo per una diversa manicatura.

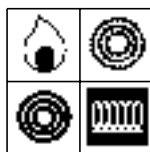
The serie 2000 has the same characteristics of the serie 1000.
It varies only for the shape of the handles.

Die Serie 2000 besitzt die selben Eigenschaften der Serie 1000.
Sie unterscheidet sich lediglich in den Griffen.

La serie 2000 a les mêmes caractéristiques de la serie 1000.
Elle se distingue pour les anses qui sont différentes.



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 a 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

12001

Stock pot
Hoher Suppentopf
Marmite traiteur



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
12001-16	16	16	3,2
12001-18	18	16	4,0
12001-20	20	18	5,5
12001-22	22	22	8,3
12001-24	24	24	10,5
12001-28	28	28	17,0
12001-32	32	32	25,5
12001-36	36	36	36,5
12001-40	40	40	50,0
12001-45	45	40	63,5
12001-50	50	50	98,0
**12001-60	60	59	166,5

Inserto a vapore, fondo forato

11219

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



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
12119-20	20	12,5	—
12119-24	24	15,0	—
12119-28	28	17,0	—
12119-32	32	19,0	—

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

Induction Ready!



Colapasta per pentola

12123

Colander for stock pot

Seiher für Suppentopf

Passoire pour marmite

NSF

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
12123-20	20	22,0	—
12123-24	24	26,5	—
12123-28	28	29,5	—



Casseruola alta, 2 maniglie

12007

Saucepot, 2 handles

Fleischtopf, 2 Griffe

Braisière, 2 anses

NSF

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
12007-16	16	9,5	1,9
12007-18	18	10,8	2,7
12007-20	20	12,0	3,8
12007-22	22	13,0	5,0
12007-24	24	14,5	6,5
12007-28	28	16,0	9,8
12007-32	32	19,5	15,4
12007-36	36	21,5	20,5
12007-40	40	24,0	30,1
12007-45	45	27,0	42,9
12007-50	50	30,0	58,0
**12007-60	60	39,0	110,0



Casseruola bassa, 2 maniglie

12009

Casserole pot, 2 handles

Bratentopf, 2 Griffe

Sautoir, 2 anses

NSF

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
12009-16	16	6,5	1,3
12009-18	18	7,0	1,8
12009-20	20	7,5	2,5
12009-24	24	8,0	3,7
12009-28	28	9,5	5,8
12009-32	32	11,0	9,2
12009-36	36	13,0	13,0
12009-40	40	14,5	18,0
12009-45	45	15,5	24,6
12009-50	50	19,0	37,0
**12009-60	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

Casseruola "bombé"
11013

 Curved sauté pan
 Sauteuse mit Schüttrand und Rohrstiel
 Sauteuse bombé


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

NSF

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

Induction Ready!

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 Antihftbeschichtung
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 Gegenriff - avec anse face de la queue.