

PADERNO[®]

FOODSERVICE PRODUCTS

Gourmet



Serie 2000

 **Induction
Ready!**

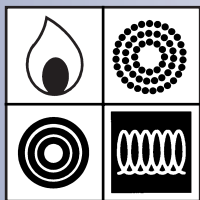


**La serie 2000 ha le stesse caratteristiche della serie 1000.
Differisce solo per una diversa manicatura.**

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.



- 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

1.2001

Stock pot

Hoher Suppentopf

Marmite traiteur

NSF



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
1.2001-16	16	16,0	3,2
1.2001-18	18	16,0	4,0
1.2001-20	20	18,0	5,5
1.2001-22	22	22,0	8,3
1.2001-24	24	24,0	10,5
1.2001-28	28	28,0	17,0
1.2001-32	32	32,0	25,5
1.2001-36	36	36,0	36,5
1.2001-40	40	40,0	50,0
1.2001-45	45	40,0	63,5
1.2001-50	50	50,0	98,0
1.2001-60 **	60	59,0	166,5



NSF

Casseruola alta,
2 maniglie

1.2007

Saucepot, 2 handles

Fleischtopf, 2 Griffe

Braisière, 2 anses

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
1.2007-16	16	9,5	1,9
1.2007-18	18	10,8	2,7
1.2007-20	20	12,0	3,8
1.2007-22	22	13,0	5,0
1.2007-24	24	14,5	6,5
1.2007-28	28	16,0	9,8
1.2007-32	32	19,5	15,4
1.2007-36	36	21,5	20,5
1.2007-40	40	24,0	30,1
1.2007-45	45	27,0	42,9
1.2007-50	50	30,0	58,0
1.2007-60 *	60	39,0	110,0

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



Casseruola bassa,
2 maniglie

1.2009

Casserole pot, 2 handles

Bratentopf, 2 Griffe

Sautoir, 2 anses



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
1.2009-16	16	6,5	1,3
1.2009-18	18	7,0	1,8
1.2009-20	20	7,5	2,5
1.2009-24	24	8,0	3,7
1.2009-28	28	9,5	5,8
1.2009-32	32	11,0	9,2
1.2009-36	36	13,0	13,0
1.2009-40	40	14,5	18,0
1.2009-45	45	15,5	24,6
1.2009-50	50	19,0	37,0
1.2009-60 **	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

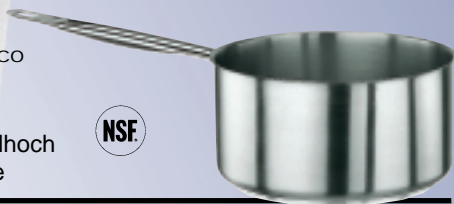
* con contromaniglia
with loope handle
mit Gegengriff
avec anse face de la queue

** 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

NSF



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

NSF



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
Antihafbeschichtung
Poêle avec revêtement
anti-adhésif

NSF



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

1.1115

French omelet pan,
2 handles

Pfanne, 2 Griffe

Poêle à paella, 2 anses

NSF



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	—



NSF

Coperchio, bordo
rinforzato

1.1161

Cover, reinforced edge

Deckel mit

Randverstärkung

Couvercle, bord renforcé

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

www.paderno.it