

**PADERNO<sup>®</sup>**

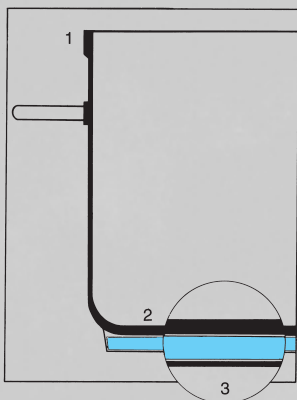
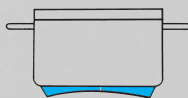
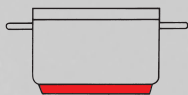
**FOODSERVICE PRODUCTS**

*Grand Gourmet*

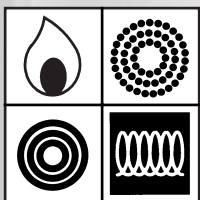


*Serie 1100*

# Induction Ready!



- Finitura esterna ed interna satinata, bordo lucido
  - Manicatura tubolare in acciaio inox, anatomica, resistente al calore.
  - 1) Bordo rinforzato.
  - 2) Doppio spessore del fondo.
  - 3) Fondo termodiffusore sandwich (inox-alluminio-inox).  
Concavo a freddo e piano a caldo (sfruttamento del calore al 100%).
- Outside and inside satin polished. Top edges mirror polished.
  - Hollow tubular stay cool handles in stainless steel, ergonomically shaped.
  - 1) Extra thick edges.
  - 2) Double thick bottom.
  - 3) Sandwich thermoradiant bottom (stainless steel-aluminium-stainless steel).  
Concave bottom when cold and flat when hot (100% heat exploiting).
- Außen und innen seidenmatt poliert. Rand spiegellanzpoliert.
  - Griffe aus Edelsstahl 18/10, handgerecht geformt und innen hohl, werden daher auch nach langer Kochzeit nur mäßig warm.
  - 1) Randverstärkung.
  - 2) Doppelte innere Bodenstärke.
  - 3) Sandwichboden in drei Schichten aufgebaut (Edelstahl-Aluminium-Edelstahl).  
Der Boden ist im kalten Zustand ganz leicht nach innen gewölbt, im heißen Zustand aber ganz flatt und nutzt die Wärme des Herdes zu 100%.
- A l'extérieur et à l'intérieur poli satin mat, bord poli miroir.
  - Monture "froide" en tube inox, ergonomique.
  - 1) Bord renforcé.
  - 2) Double épaisseur du fond.
  - 3) Fond thermodiffuseur sandwich (inox-alu-inox).  
Fond rapporté concave à froid et plat à chaud (absortion 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

1.1101

Stock pot

Hoher Suppentopf

Marmite traiteur



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
1.1101-16	16	16	3,2
1.1101-20	20	20	6,2
1.1101-24	24	24	10,0
1.1101-28	28	28	16,5
1.1101-32	32	32	24,0
1.1101-36	36	36	36,0
1.1101-40	40	40	50,0
1.1101-45	45	45	70,0
1.1101-50	50	50	100,0



Pentola bassa

1.1105

Low stock pot

Gemüsetopf

Faitout 2 anses

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
1.1105-16	16	14	2,7
1.1105-20	20	17	5,0
1.1105-24	24	21	8,5
1.1105-28	28	23	14,5
1.1105-32	32	26	22,0
1.1105-36	36	28	29,0
1.1105-40	40	32	40,0

Casseruola alta,

2 maniglie

1.1107

Saucepot, 2 handles

Fleischtopf, 2 Griffe

Braisière, 2 anses



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
1.1107-16	16	11,0	2,1
1.1107-20	20	13,0	4,0
1.1107-24	24	15,0	6,5
1.1107-28	28	17,5	10,8
1.1107-32	32	19,5	15,7
1.1107-36	36	21,5	22,0
1.1107-40	40	24,5	30,8
1.1107-45	45	27,5	44,0
1.1107-50	50	32,0	63,0

Colapasta per pentola  
art. 1105

1.1123

Colander for stock pot  
item 1105

Seiher für Suppentopf Art.-Nr. 1105

Passoire pour marmite réf. 1105



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
1.1123-20	20	22,0	—
1.1123-24	24	26,5	—
1.1123-28	28	29,5	—



Casseruola bassa,  
2 maniglie

1.1109

Casserole pot, 2 handles

Bratentopf, 2 Griffe

Sautoir, 2 anses



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
1.1109-16	16	7,5	1,3
1.1109-20	20	8,0	2,5
1.1109-24	24	9,5	4,3
1.1109-28	28	11,0	6,7
1.1109-32	32	12,5	10,0
1.1109-36	36	14,0	14,2
1.1109-40	40	15,5	19,5
1.1109-45	45	17,0	27,0
1.1109-50	50	19,0	37,0

Pentola con rubinetto

1.1102

Stock pot with tap

Hochtopf mit Hahn

Marmite avec robinet



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
1.1102-28	28	28	16,5
1.1102-32	32	32	24,0
1.1102-36	36	36	36,0
1.1102-40	40	40	50,0
1.1102-45	45	45	70,0
1.1102-50	50	50	100,0

Griglia  
1.1103

Grid  
Siebeinsatz  
Grille

NSF



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
1.1103-28	27,5	5	—
1.1103-32	31,5	5	—
1.1103-36	35,5	5	—
1.1103-40	39,5	5	—
1.1103-45	44,5	5	—
1.1103-50	49,5	5	—



NSF

Cuocipatate a vapore  
con coperchio

1.1118

Potato steamer pot with cover  
Kartoffeldämpfer mit  
Siebeinsatz und Deckel  
Casserole à pommes-de-terre  
avec couvercle

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
1.1118-20	composta/components:		
1.1105-20	20	17,0	5
1.1119-20	20	12,5	—
1.1161-20	20	—	—
1.1118-24	composta/components:		
1.1105-24	24	21,0	8,5
1.1119-24	24	15,0	—
1.1161-24	24	—	—
1.1118-28	composta/components:		
1.1105-28	28	23,0	14,5
1.1119-28	28	17,0	—
1.1161-28	28	—	—
1.1118-32	composta/components:		
1.1105-32	32	26,0	22,0
1.1119-32	32	19,0	—
1.1161-32	32	—	—

Casseruola alta,  
1 manico

1.1106

Saucepan, 1 handle

Hohe Stielkasserolle

Casserole haute, 1 manche



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
1.1106-14	14	8,0	1,2
1.1106-16	16	11,0	2,1
1.1106-20	20	13,0	4,0
1.1106-24	24	15,0	6,5
1.1106-28 *	28	17,5	10,8
1.1106-32 *	32	19,5	15,7
1.1106-36 *	36	21,5	22,0



Casseruola bassa,  
1 manico

1.1108

Sauté pan, 1 handle

Stielkasserolle, niedrig

Plat à sauter, 1 manche



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
1.1108-16	16	6,5	1,3
1.1108-20	20	8,0	2,5
1.1108-24	24	9,5	4,3
1.1108-28 *	28	11,0	6,7
1.1108-32 *	32	12,5	10,0
1.1108-36 *	36	14,0	14,2

Casseruola conica

1.1112

Sauté pan, 1 handle

Sauteuse mit Rohrstiel

Sauteuse



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

1.1114

Frypan

Bratpfanne mit Rohrstiel

Poêle à frire, 1 manche



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

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

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
1.1161-14	14	—	—
1.1161-16	16	—	—
1.1161-20	20	—	—
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**<sup>®</sup>



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](mailto:vendite.italia@paderno.it)

**Export department:**

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

e-mail: [export@paderno.it](mailto:export@paderno.it)

[www.paderno.it](http://www.paderno.it)