



La serie 2100 ha le stesse caratteristiche della serie 1100. Differisce solo per una diversa manicatura sugli articoli a 2 maniglie.

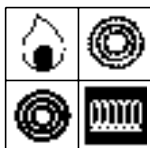
The serie 2100 has the same characteristics of the serie 1100. It varies only for the shape of the handles of 2 handles items.

Die Serie 2100 besitzt die selben Eigenschaften der Serie 1100. Sie unterscheidet sich lediglich in den Griffen.

La serie 2100 a les mêmes caractéristiques que la serie 1100. 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 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

12101

Stock pot
Hoher Suppentopf
Marmite traiteur

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
12101-16	16	16	3,2
12101-20	20	20	6,2
12101-24	24	24	10,0
12101-28	28	28	16,5
12101-32	32	32	24,0
12101-36	36	36	36,0
12101-40	40	40	50,0
12101-45	45	45	70,0
12101-50	50	50	100,0



Pentola bassa

12105

Low stock pot
Gemüsetopf
Faitout 2 anses

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
12105-16	16	14	2,7
12105-20	20	17	5,0
12105-24	24	21	8,5
12105-28	28	23	14,5
12105-32	32	26	22,0
12105-36	36	28	29,0
12105-40	40	32	40,0



Induction Ready!



Colapasta per pentola art. 2105

12123

Colander for stock pot item 2105
Seiher für Suppentopf Art.-Nr. 2105
Passoire pour marmite réf. 2105

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

NSF

Casseruola alta, 2 maniglie

12107

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



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
12107-20	20	13,0	4,0
12107-24	24	15,0	6,5
12107-28	28	17,5	10,8
12107-32	32	19,5	15,7
12107-36	36	21,5	22,0
12107-40	40	24,5	30,8
12107-45	45	27,5	44,0
12107-50	50	32,0	63,0

NSF

Casseruola bassa, 2 maniglie

12109

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



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
12109-20	20	8,0	2,5
12109-24	24	9,5	4,3
12109-28	28	11,0	6,7
12109-32	32	12,5	10,0
12109-36	36	14,0	14,2
12109-40	40	15,5	19,5
12109-45	45	17,0	27,0
12109-50	50	19,0	37,0

NSF

Induction Ready!



Pentola con rubinetto

12102

Stock pot with tap
Hochtopf mit Hahn
Marmite avec robinet

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
12102-28	28	28	16,5
12102-32	32	32	24,0
12102-36	36	36	36,0
12102-40	40	40	50,0
12102-45	45	45	70,0
12102-50	50	50	100,0

Griglia

11103

Grid
Siebeinsatz
Grille



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
11103-28	27,5	5	—
11103-32	31,5	5	—
11103-36	35,5	5	—
11103-40	39,5	5	—
11103-45	44,5	5	—
11103-50	49,5	5	—

Cuocipatate a vapore con coperchio

12118

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



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
12118-20	composta/components:		
12105-20	20	17,0	5,0
12119-20	20	12,5	—
11161-20	20	—	—
12118-24	composta/components:		
12105-24	24	21,0	8,5
12119-24	24	15,0	—
11161-24	24	—	—
12118-28	composta/components:		
12105-28	28	23,0	14,5
12119-28	28	17,0	—
11161-28	28	—	—
12118-32	composta/components:		
12105-32	32	26,0	22,0
12119-32	32	19,0	—
11161-32	32	—	—

Induction Ready!

Casseruola alta, 1 manico

11106

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



NSF

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
11106-14	14	8,0	1,2
11106-16	16	11,0	2,1
11106-20	20	13,0	4,0
11106-24	24	15,0	6,5
* 11106-28	28	17,5	10,8
* 11106-32	32	19,5	15,7
* 11106-36	36	21,5	22,0

Casseruola bassa, 1 manico

11108

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



NSF

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
11108-16	16	6,5	1,0
11108-20	20	8,0	2,5
11108-24	24	9,5	4,3
* 11108-28	28	11,0	6,7
* 11108-32	32	12,5	10,0
* 11108-36	36	14,0	14,2

Casseruola conica

11112

Sauté pan, 1 handle
Sauteuse mit Rohrstiel
Sauteuse



NSF

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
11112-16	16	6,0	1,0
11112-18	18	6,0	1,2
11112-20	20	6,5	1,6
11112-24	24	7,5	2,7

Casseruola "bombé"

11113

Curved sauté pan
Sauteuse mit Schüttrand und Rohrstiel
Sauteuse bombé



NSF

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
11113-18	18	7,0	1,7
11113-20	20	7,5	2,2
11113-24	24	8,5	3,3
11113-26	26	9,0	4,2

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

Induction Ready!

**Padella,
1 manico**
11114

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



NSF

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
11114-20	20	5,0	—
11114-24	24	5,0	—
11114-28	28	5,5	—
11114-32	32	6,0	—
* 11114-36	36	6,0	—
* 11114-40	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
11161

Cover, reinforced edge
Deckel mit Randverstärkung
Couvercle, bord renforcé



NSF

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

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


Induction

Piastra ad induzione
49998

Induction cooker

Induktionsplatte

Plaque à induction

art.	dim. cm.	h.	kg.
49998-03	45x45	7,5	13,4

Una piastra professionale, compatta e performante. In cucina ideale per cuocere, riscaldare, far bollire dolcemente e preparare salse delicate a bassa temperatura, o mantenere in caldo cibi senza scuocerli. In sala permette di cucinare a vista senza pericoli. La piastra rapida da installare può essere spostata facilmente. In pasticceria, facilita la preparazione di creme e zabaglioni, è ideale per sciogliere e mantenere in caldo sciroppi e per la preparazione di fondenti, cioccolato, ecc. Potenza induttore 3 kw, 230 V monofase 50/60 Hz. Adatto per recipienti di diametro da 16 a 32 cm. Corpo in acciaio inox montato su 4 piedi in caoutchouc. Piano in vetroceramica, spessore 5 mm. Comandi digitali a 20 livelli di potenza. Dotato di protezione termica dell'induttore che riduce automaticamente la potenza in caso di surriscaldamento.

Professional induction cooker, compact and high performance. In the kitchen ideal for cooking, heating, softly boiling and preparing delicate sauces or to keep food warm without overcooking. In dining rooms you can cook into sight without any danger. The cooker can be easily installed or removed. It makes easy to confectioners preparing creams and egg-flips, ideal for melting and keep warm syrups and preparing fondants, chocolate, etc. Induction cooker 3 kw, 230 volts - 50/60 Hz. Suitable for pots and pans diameter from 16 to 32 cm. Stainless steel body mounted on 4 caoutchouc feet. Glass ceramic surface thickness 5 mm. Digital control, 20 power levels. Equipped with inductor thermic protection which automatically reduces the power in case of overheating.