

PADERNO®

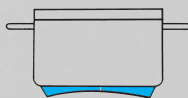
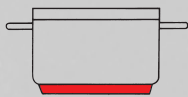
FOODSERVICE PRODUCTS

Grand Gourmet

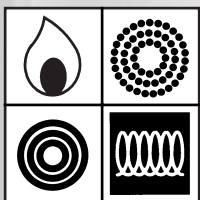


Serie 2100

Induction Ready!



- **Finitura esterna ed interna satinata, bordo lucido**
- **Manicatura in acciaio inox, anatomica, resistente al calore.**
- **Bordo rinforzato.**
- **Doppio spessore del fondo.**
- **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.
- Stainless steel stay cool handles, ergonomically shaped.
- Extra thick edges.
- Double thick bottom.
- 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 spiegelglanzpoliert.
- Griffe aus Edelsstahl 18/10, handgerecht geformt, werden auch nach langer Kochzeit nur mäßig warm.
- Randverstärkung.
- Doppelte innere Bodenstärke.
- Sandwichboden in drei Schichten aufgebaut (Edelstahl-Aluminium-Edelstahl).
Der Boden ist im kalten Zustand ganz leicht nach innen gewölbt, im heißen Zustand aber ganz platt und nutzt die Wärme des Herdes zu 100%.
- A l'extérieur et à l'intérieur poli satin mat, bord poli miroir.
- Monture "froide" en acier inox, ergonomique.
- Bord renforcé.
- Double épaisseur du fond.
- 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

1.2101

Stock pot

Hoher Suppentopf

Marmite traiteur



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
1.2101-16	16	16	3,2
1.2101-20	20	20	6,2
1.2101-24	24	24	10,0
1.2101-28	28	28	16,5
1.2101-32	32	32	24,0
1.2101-36	36	36	36,0
1.2101-40	40	40	50,0
1.2101-45	45	45	70,0
1.2101-50	50	50	100,0



Pentola bassa

1.2105

Low stock pot

Gemüsetopf

Faitout 2 anses

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
1.2105-16	16	14	2,7
1.2105-20	20	17	5,0
1.2105-24	24	21	8,5
1.2105-28	28	23	14,5
1.2105-32	32	26	22,0
1.2105-36	36	28	29,0
1.2105-40	40	32	40,0

Colapasta per pentola

art. 2105

1.2123

Colander for stock pot item 2105

Seiher für Suppentopf Art.-Nr. 2105

Passoire pour marmite réf. 2105



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
1.2123-20	20	22,0	—
1.2123-24	24	26,5	—
1.2123-28	28	29,5	—

Casseruola alta,
2 maniglie

1.2107

Saucepot, 2 handles

Fleischtopf, 2 Griffe

Braisière, 2 anses

NSF



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
1.2107-20	20	13,0	4,0
1.2107-24	24	15,0	6,5
1.2107-28	28	17,5	10,8
1.2107-32	32	19,5	15,7
1.2107-36	36	21,5	22,0
1.2107-40	40	24,5	30,8
1.2107-45	45	27,5	44,0
1.2107-50	50	32,0	63,0



NSF

Casseruola bassa, 2
maniglie

1.2109

Casserole pot, 2 handles

Bratentopf, 2 Griffe

Sautoir, 2 anses

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
1.2109-20	20	8,0	2,5
1.2109-24	24	9,5	4,3
1.2109-28	28	11,0	6,7
1.2109-32	32	12,5	10,0
1.2109-36	36	14,0	14,2
1.2109-40	40	15,5	19,5
1.2109-45	45	17,0	27,0
1.2109-50	50	19,0	37,0

Pentola con rubinetto

1.2102

Stock pot with tap

Hochtopf mit Hahn

Marmite avec robinet



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
1.2102-28	28	28	16,5
1.2102-32	32	32	24,0
1.2102-36	36	36	36,0
1.2102-40	40	40	50,0
1.2102-45	45	45	70,0
1.2102-50	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

(1.1161)
(1.2119)
(1.2105) Cuocipatate a vapore
con coperchio
1.2118
Potato steamer pot with cover
Kartoffeldämpfer mit Siebeinsatz
und Deckel
Casserole à pommes-de-terre
avec couvercle

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
1.2118-20	composta/components:		
1.2105-20	20	17,0	5
1.2119-20	20	12,5	—
1.1161-20	20	—	—
1.2118-24	composta/components:		
1.2105-24	24	21,0	8,5
1.2119-24	24	15,0	—
1.1161-24	24	—	—
1.2118-28	composta/components:		
1.2105-28	28	23,0	14,5
1.2119-28	28	17,0	—
1.1161-28	28	—	—
1.2118-32	composta/components:		
1.2105-32	32	26,0	22,0
1.2119-32	32	19,0	—
1.1161-32	32	—	—

Casseruola alta,
1 manico

1.1106

Saucepan, 1 handle
Hohe Stielkasserolle

Casserole haute, 1 manche

NSF



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



NSF

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	1,0
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

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

1.1114

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

Antihaftbeschichtung

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

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	—

Coperchio, bordo
rinforzato

1.1161



NSF

Cover, reinforced edge
Deckel mit Randverstärkung
Couvercle, bord renforcé

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
1.1161-12	14	—	—
1.1161-14	14	—	—
1.1161-16	16	—	—
1.1161-18	14	—	—
1.1161-20	20	—	—
1.1161-22	14	—	—
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