

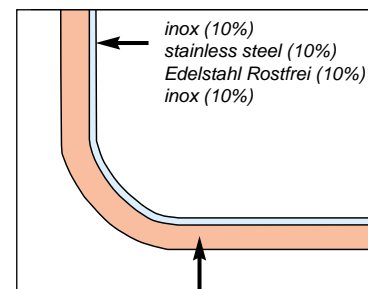


**Interno inox 18/10, esterno rame massiccio finitura lucida.  
Manicatura in bronzo con rivetti inox.  
Spessore medio mm. 1,5.**

Inside stainless steel, outside solid copper mirror polished.  
Bronze handles with stainless steel rivets.  
Average thickness mm. 1,5.

Innen aus rostfreiem Edelstahl. Aussen Massivkupfer, hochglanzpolierte Ausführung.  
Genietet Bronzegriffe und Stiele.  
Durchschnittliche Wandstärke ca. 1,5 mm.

Intérieur inox, extérieur en cuivre massif poli miroir.  
Monture bronze avec rivets inox.  
Épaisseur moyenne mm. 1,5.



rame (90%)  
copper (90%)  
Kupfer (90%)  
cuivre (90%)

**Casseruola alta, 2 maniglie  
con coperchio**

**45207**

Saucepot, 2 handles with cover  
Fleischtopf mit Deckel, 2 Griffe  
Braising, 2 anses avec couvercle



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
45207-12	12	7	0,8
45207-16	16	9	1,8
45207-20	20	11	3,5
45207-24	24	13	6,0

**Casseruola ovale  
con coperchio**

**45238**

Oval saucepan with cover  
Ovaler Bratentopf mit Deckel  
Casserole ovale avec couvercle



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
45238-16	16	8,0	1,1
45238-20	20	9,0	2,0
45238-24	24	10,0	3,5
45238-26	26	11,0	4,0
45238-30	30	12,5	6,6

**Legumiera tonda con coperchio****45236**

Vegetable dish with cover  
Gemüseschüssel mit Deckel  
Légumier avec couvercle



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
45236-20	20	—	—
45236-24	24	—	—

**Casseruola alta, 1 manico****45206**

Saucepan, 1 handle  
Hohe Stielkasserolle  
Casserole haute, 1 manche



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
45206-09	09	4,5	0,3
45206-12	12	7,0	0,8
45206-14	14	8,0	1,2
45206-16	16	9,0	1,8
45206-18	18	10,0	2,5
45206-20	20	11,0	3,5

**Casseruola bassa, 1 manico****45208**

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



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
45208-16	16	5	1,0
45208-20	20	6	1,8
45208-24	24	7	3,0

**Padella, 1 manico****45214**

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



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
45214-20	20	3,0	—
45214-22	22	3,5	—
45214-26	26	4,0	—
45214-30	30	5,0	—

**Padella, 1 manico con rivestimento antiaderente****45217**

Frypan, 1 handle  
with non-stick coating  
Pfanne mit Antihftbeschichtung  
Poêle à frire avec revêtement anti-adhésif



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
45217-22	22	3,5	—
45217-26	26	4,0	—
45217-30	30	5,0	—

**Padella ovale, 1 manico****45234**

Oval frypan, 1 handle  
Ovale Stielpfanne  
Poêle ovale, 1 manche



art.	dim. cm.	h. cm.	lt.
45234-30	30x20	4,0	—
45234-35	35x23	4,5	—

**Tegame ovale, 2 maniglie****45235**

Oval pan, 2 handles  
Ovale Bratpfanne, 2 Griffe  
Plat ovale à poignées



art.	dim. cm.	h. cm.	lt.
45235-30	30x20	4,0	—
45235-35	35x23	4,5	—
45235-45	45x34	6,0	—

**Coperchio****45261**

Cover  
Deckel  
Couvercle



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
45261-09	9	—	—
45261-12	12	—	—
45261-14	14	—	—
45261-16	16	—	—
45261-18	18	—	—
45261-20	20	—	—
45261-24	24	—	—
45261-28	28	—	—

**Bagnomaria con tazza porcellana****45403**

Bain-marie with china insert  
Wasserbadkasserolle  
mit Porzellan-Schale  
Bain-marie avec porcelaine



* art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
45403-12	12	18	0,8
45403-14	14	20	1,5

\* interno stagnato - tinned interior - innen verzinkt - intérieur étamé

**Casseroola per legumi a vapore****45405**

Potatoes steamer  
Dampfkasserolle  
Marmite pommes vapeur



* art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
45405-16	16	21	—

\* interno stagnato - tinned interior - innen verzinkt - intérieur étamé

**Scaldaburro****45430**

Butter warmer  
Butter-Rechaud  
Réchaud à beurre



* art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
45430-11	11	11,5	—

\* interno stagnato - tinned interior - innen verzinkt - intérieur étamé

**Secchiello champagne ovale****45472**

Oval champagne bucket  
Champagnerkühler  
Seau à champagne ovale



art.	dim. cm.	h. cm.	lt.
45472-26	26x17,5	20	—

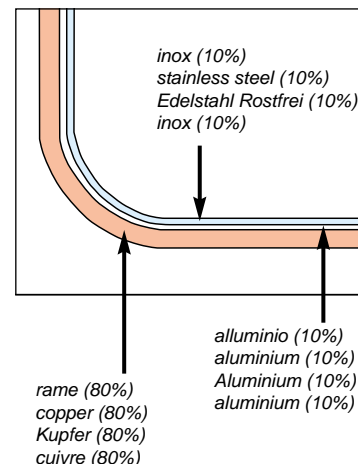


**Interno inox, alluminio, esterno rame massiccio finitura lucida.  
Manicatura in bronzo (articoli a 2 maniglie) e in ferro fuso verniciato (articoli a 1 manico) con rivetti inox.  
Spessore medio da mm. 2,5 a mm. 3,5.**

Interior stainless steel, aluminium, outside solid copper mirror polished.  
Varnished cast-iron handles or bronze handles fixed by sturdy stainless steel rivets.  
Average thickness from mm. 2,5 to mm. 3,5.

Innen aus rostfreiem Edelstahl und Aluminium. Aussen Massivkupfer, hochglanzpolierte Ausführung.  
Genietete Bronzegriffe und Gußeisenstiele.  
Durchschnittliche Wandstärke: 2,5 - 3,5 mm.

Intérieur inox, aluminium, extérieur en cuivre massif poli miroir.  
Queue fonte vernie, poignée bronze. Fixation par rivets inox de forte section.  
Épaisseur moyenne de mm. 2,5 à mm. 3,5.



**Casseruola alta, 2 maniglie con coperchio**

**45307**

Saucepot, 2 handles with cover  
Fleischtopf mit Deckel, 2 Griffe  
Braisière, 2 anses avec couvercle



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
45307-24	24	14	6
45307-28	28	16	9

**Casseruola bassa, 2 maniglie con coperchio**

**45309**

Casserole pot, 2 handles with cover  
Bratentopf mit Deckel, 2 Griffe  
Sautoir, 2 anses avec couvercle



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
45309-24	24	8	3,6
45309-28	28	10	7,5

**Casseruola alta, 1 manico**

**45306**

Saucepan, 1 handle  
Hohe Stielkasserolle  
Casserole haute, 1 manche



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
45306-12	12	7	0,8
45306-14	14	8	1,2
45306-16	16	9	1,8
45306-18	18	10	2,5
45306-20	20	11	3,5

**Casseruola bassa, 1 manico**

**45308**

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



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
45308-20	20	6,0	1,8
45308-24	24	7,0	3,0
45308-28	28	7,5	4,6

**Casseruola conica****45312**

Sauté pan  
 Sautreuse mit Gußeisenstiel  
 Sautreuse



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
45312-16	16	7	1,3
45312-20	20	8	1,7
45312-24	24	9	2,9

**Padella, 1 manico****45314**

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



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
45314-22	22	3,5	—
45314-26	26	4,0	—
45314-30	30	5,0	—

**Padella, 1 manico con rivestimento antiaderente****45317**

Frypan, 1 handle  
 with non-stick coating  
 Pfanne mit Antihafbeschichtung  
 Poêle à frire avec revêtement anti-adhésif



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
45317-22	22	3,5	—
45317-26	26	4,0	—
45317-30	30	5,0	—

**Tegame rettangolare****45343**

Bake roasting pan  
 Rechteckige Pfanne  
 Plat à four



art.	dim. cm.	h. cm.	lt.
45343-35	35x25	7	—
45343-40	40x30	8	—

**Pesciera con griglia e coperchio****45139**

Fish kettle with grate and cover  
 Fischkochkessel mit Siebeinsatz  
 und Deckel  
 Poissonnière avec grille et  
 couvercle

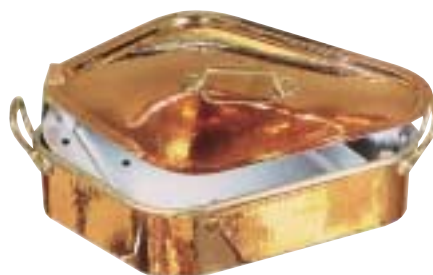


* art.	dim. cm.	h. cm.	lt.
45139-50	50x13	11	—
45139-60	60x15	13	—

\* interno stagnato - tinned interior - innen verzinkt - intérieur étamé

**Pesciera per rombo****45491**

Turbot kettle  
 Turbotkochkessel  
 Turboitière



* art.	dim. cm.	h. cm.	lt.
45491-50	50x40	12	—

\* interno stagnato - tinned interior - innen verzinkt - intérieur étamé



**Set mestolame, 6 pezzi**

**45470**

Suspension bar, 6 items  
6-tlg.-Satz  
Penderie cuivre, 6 pièces

art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
45470-06	—	—	—

**Casseruola per zucchero**

**45406**

Sugar saucepan  
Zuckerpfännchen  
Poelon à sucre



* art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
45406-14	14	8	1,2
45406-16	16	9	1,8
45406-18	18	10	2,5

\* interno rame - copper interior - innen Kupfer - intérieur cuivre

**Casseruola per zabaglione**

**45407**

Zabaglione bowl  
Zabaglione-kasserolle  
Poelon à zabaglione



* art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
45407-16	16	12	1,8
45407-20	20	14,5	3,5

\* interno rame - copper interior - innen Kupfer - intérieur cuivre

**Bastardella 2 maniglie**

**45408**

Egg white bowl with handles  
Schneeschlackessel  
Bassine à blanc d'oeufs à poignées



* art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
45408-26	26	13	4,6
45408-30	30	15	7,0
45408-35	35	18	12,0
45408-40	40	20	16,7

\* interno rame - copper interior - innen Kupfer - intérieur cuivre



**Pasta per pulire  
"Copperbrill"**

**45499**

Copper cleaner "Copperbrill"  
Pflegepaste "Copperbrill"  
Pâte d'entretien du cuivre "Copperbrill"



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
45499-15	8	5	0,15

CONFEZIONE: 6 pezzi - UNIT PACK: 6 pieces.