

Baterías

-40%



CHEF-LUXE

Batería

Inox
18/10



Sandwich



Vitro



Electric



Gas



Induction



Oven



Dishwasher



ES

- Toda la pieza (cuerpo, asas y mangos) fabricada en acero inoxidable 18/10.
- Fondo termodifusor (inox 18/10 - aluminio - inox).
- Espesor 1,5 - 2 mm.
- Tapas diseñadas para el ahorro energético.
- Máxima garantía en cuanto a resistencia, durabilidad e higiene.
- Apta para todos los tipos de cocina (incluida inducción y horno).

FR

- Toute la pièce (corps, poignées et manches) est fabriquée en acier inoxydable 18/10.
- Fond thermo-diffuseur (Inox 18/10 - Aluminium - Inox).
- Épaisseur 1,5 - 2 mm.
- Couverts conçus pour une économie d'énergie.
- Garantie maximale en termes de résistance, de durabilité et d'hygiène.
- Compatible avec tous les types de cuisinières (y compris induction et four).

EN

- The whole product (body, handles and grips) is made in 18/10 stainless steel.
- Heat diffuser bottom (18/10 stainless steel - Aluminium - Stainless).
- Thickness 1.5 - 2 mm.
- Covers designed for saving energy.
- Maximum guarantee in terms of resistance, durability and hygiene.
- Suitable for all types of cooking surfaces (including induction and the oven).



Cacerola con tapa

Faitout avec couvercle · Bratentopf mit Deckel
Casserole with lid · Caçarola com tampa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
54020	83,50	20	10,0	1,5	2,90	1
54024	100,00	24	11,0	1,5	4,25	1
54028	116,00	28	11,0	1,5	6,70	1
54032	144,30	32	12,5	1,5	10,00	1
54036	175,30	36	14,0	1,5	14,20	1
54040	226,60	40	15,5	2,0	19,40	1
54045	269,40	45	17,0	2,0	27,00	1
* 54050	337,80	50	20,0	2,0	38,20	1

* NO inducción · NON induction · NOT induction



Cacerola sin tapa

Faitout sans couvercle · Bratentopf ohne Deckel
Casserole without lid · Caçarola sem tampa

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
54020S	65,90	20	1
54024S	79,80	24	1
54028S	93,00	28	1
54032S	116,30	32	1
54036S	141,10	36	1
54040S	188,60	40	1
54045S	225,80	45	1
* 54050S	286,10	50	1

* NO inducción · NON induction · NOT induction

Cacerola alta con tapa

Braisiere avec couvercle · Fleischtopf mit Deckel
Deep casserole with lid · Caçarola alta com tampa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
54021	87,30	20	13,0	1,5	4,00	1
54025	108,50	24	14,0	1,5	6,70	1
54029	132,00	28	17,5	1,5	10,70	1
54033	154,40	32	18,0	1,5	14,60	1
54037	197,00	36	21,5	1,5	21,80	1
54041	255,90	40	24,5	2,0	30,00	1
54046	303,60	45	27,5	2,0	43,70	1
* 54051	400,60	50	30,0	2,0	58,80	1

* NO inducción · NON induction · NOT induction

Cacerola alta sin tapa

Braisiere sans couvercle · Fleischtopf ohne Deckel
Deep casserole without lid · Caçarola alta sem tampa

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
54021S	69,60	20	1
54025S	88,40	24	1
54029S	109,20	28	1
54033S	126,30	32	1
54037S	162,90	36	1
54041S	217,90	40	1
54046S	260,00	45	1
* 54051S	348,80	50	1

* NO inducción · NOT induction



Olla recta con tapa

Marmite traiteur avec couvercle · Suppentopf mit Deckel
Casserole with lid · Caçarola scòm tampa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
54120	96,70	20	20,0	1,5	6,20	1
54124	117,70	24	24,0	1,5	10,50	1
54128	142,40	28	28,0	1,5	17,20	1
54132	193,10	32	32,0	1,5	25,70	1
54136	238,50	36	36,0	1,5	36,50	1
54140	297,20	40	40,0	2,0	50,00	1
54145	380,30	45	45,0	2,0	71,50	1
* 54150	537,30	50	50,0	2,0	98,00	1

* NO inducción · NON induction · NOT induction

Olla recta sin tapa

Marmite traiteur s/couvercle Suppentopf ohne Deckel
Stock Pot without lid · Panela sem tampa

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
54120S	79,00	20	1
54124S	97,70	24	1
54128S	119,40	28	1
54132S	165,00	32	1
54136S	204,90	36	1
54140S	259,30	40	1
54145S	336,80	45	1
* 54150S	485,40	50	1

* NO inducción · NOT induction



Olla baja con tapa

Marmite basse avec couvercle · Gemüsetopf mit Deckel
Low casserole with lid · Caçarola baixa com tampa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
54119	90,20	20	15,0	1,5	4,70	1
54123	110,80	24	20,0	1,5	9,00	1
54127	138,60	28	22,0	1,5	13,50	1
54131	181,50	32	26,0	1,5	20,00	1
54135	204,10	36	29,0	1,5	29,50	1
54139	278,30	40	32,0	2,0	40,00	1

Olla baja sin tapa

Marmite basse s/couvercle · Gemüsetopf ohne Deckel
Low stock pot without lid · Panela baixa sem tampa

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
54119S	73,40	20	1
54123S	90,60	24	1
54127S	115,50	28	1
54131S	153,30	32	1
54135S	170,10	36	1
54139S	240,20	40	1



Tartera con tapa

Plat rond avec couvercle · Pfanne mit Deckel
Round dish with lid · Paelheira com tampa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
54636	169,50	36	7,0	1,5	7,00	1
54640	206,30	40	8,0	1,5	10,00	1
54645	238,90	45	8,5	2,0	12,00	1
* 54650	301,50	50	9,0	2,0	17,00	1

* NO inducción · NON induction · NOT induction

Tartera sin tapa

Plat rond s/couvercle · Pfanne ohne Deckel
Round dish without lid · Paelheira sem tampa

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
54636S	134,10	36	1
54640S	166,30	40	1
54645S	193,00	45	1
* 54650S	246,80	50	1





Cazo recto

Casserole · Stielkasserolle, flach
Saucepan · Caçarola direite

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
54212	43,00	12	7,0	1,2	0,75	1
54214	45,50	14	7,5	1,2	1,10	1
54216	48,10	16	8,0	1,5	1,60	1
54218	52,70	18	9,0	1,5	2,25	1
54220	59,10	20	10,0	1,5	2,90	1
* 54224	77,80	24	10,0	1,5	4,25	1
* 54228	89,90	28	11,0	1,5	6,70	1

* **Con asa** · Avec poignée · With handle



Cazo recto alto

Casserole haute · Stielkasserolle
Deep saucepan · Caçarola alta direite

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
54217	50,60	16	11,0	1,5	2,20	1
54219	59,20	18	12,0	1,5	3,00	1
54221	62,40	20	13,0	1,5	4,00	1
* 54225	89,10	24	14,0	1,5	6,70	1
* 54229	104,90	28	17,5	1,5	10,70	1

* **Con asa** · Avec poignée · With handle



Cazo Francés

Casserole Française · Stielkasserolle, französisch
French saucepan · Francés caçarola direite

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
54225N	76,30	24	12,0	1,5	5,40	1
54229N	97,90	28	14,0	1,5	8,60	1



Cazo cónico

Sautase conique · Sauteuse, Konisch
Conical saute pan · Caçarola cónica

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
55216	48,10	16	6,0	1,5	1,00	1
55220	53,10	20	6,5	1,5	1,60	1
55224	62,10	24	7,5	1,5	2,70	1



Sautex

Sauteuse · Sauteuse
Sauteuse · Frigideira

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
* 54621	57,40	20	6,5	1,5	1,80	1
54625	69,60	24	6,5	1,5	2,70	1
54629	85,60	28	7,0	1,5	4,00	1
54633	107,20	32	8,5	1,5	4,70	1
54637	129,20	36	10,0	1,5	7,00	1

* **Sin asa** · Sans poignée · Without handle



Tapa

Couvercle · Deckel
Lid · Tampa

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
54916	16,10	16	1
54920	17,40	20	1
54924	20,00	24	1
54928	22,70	28	1
54932	27,80	32	1
54936	33,70	36	1
54940	38,00	40	1
54945	43,60	45	1
54950	51,80	50	1

CHEF-CLASSIC

Batería

Inox
18/10



Sandwich



Vitro



Electric



Gas



Induction



Oven



Dishwasher



ES

- Toda la pieza (cuerpo, asas y mangos) fabricada en acero inoxidable 18/10.
- Fondo termodifusor (inox 18/10 - aluminio - inox).
- Espesor 0,7 - 1,2 mm.
- Tapas diseñadas para el ahorro energético.
- Apta para todos los tipos de cocina (incluida inducción y horno). * Excepto Ø60 cm.
- Acabado mate interior y exterior.
- Máxima garantía en cuanto a resistencia, durabilidad e higiene.

FR

- Toute la pièce (corps, poignées et manches) est fabriquée en acier inoxydable 18/10.
- Fond thermo-diffuseur (Inox 18/10 - Aluminium - Inox).
- Épaisseur 0,7 - 1,2 mm.
- Couvercles conçus pour une économie d'énergie.
- Compatible avec tous les types de cuisinières (y compris induction et four). * Excepté Ø60 cm.
- Finition mate intérieur et extérieur.
- Garantie maximale en termes de résistance, de durabilité et d'hygiène.

EN

- The whole product (body, handles and grips) is made in 18/10 stainless steel.
- Heat diffuser bottom (18/10 stainless steel - Aluminium - Stainless).
- Thickness 0.7 - 1.2 mm.
- Covers designed for saving energy.
- Suitable for all types of cooking surfaces (including induction and the oven). * Except Ø60 cm.
- Interior and exterior matte finish.
- Maximum guarantee in terms of resistance, durability and hygiene.



Cacerola con tapa

Faitout avec couvercle · Bratentopf mit Deckel
Casserole with lid · Caçarola com tampa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
50016	49,70	16	8,0	0,7	1,60	1
50020	59,10	20	9,0	0,7	2,80	1
50024	67,10	24	9,5	0,8	4,25	1
50028	92,70	28	11,0	0,8	6,75	1
50032	116,20	32	12,5	0,8	10,00	1
50036	155,40	36	14,0	1,0	14,20	1
50040	180,20	40	15,5	1,0	19,40	1
50045	212,30	45	17,0	1,0	27,00	1
50050	294,50	50	20,0	1,0	38,20	1
* 50060	419,60	60	25,0	1,2	70,00	1

* NO inducción · NON induction · NOT induction



Cacerola sin tapa

Faitout sans couvercle · Bratentopf ohne Deckel
Casserole without lid · Caçarola sem tampa

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
50016S	39,30	16	1
50020S	45,60	20	1
50024S	52,30	24	1
50028S	75,90	28	1
50032S	93,80	32	1
50036S	128,60	36	1
50040S	149,80	40	1
50045S	176,00	45	1
50050S	250,00	50	1
* 50060S	361,40	60	1

* NO inducción · NOT induction

Cacerola alta con tapa

Braisiere avec couvercle · Fleischtopf mit Deckel
Deep casserole with lid · Caçarola alta com tampa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
50017	51,40	16	11,0	0,7	2,20	1
50021	63,50	20	13,0	0,7	4,00	1
50025	73,40	24	14,0	0,8	6,75	1
50029	96,30	28	17,5	0,8	10,00	1
50033	120,70	32	18,0	0,8	14,40	1
50037	169,40	36	21,5	1,0	21,80	1
50041	199,70	40	24,5	1,0	30,70	1
50046	236,60	45	27,5	1,0	43,70	1
50051	331,00	50	30,0	1,2	58,80	1
* 50061	477,30	60	35,0	1,2	98,00	1

* NO inducción · NOT induction

Cacerola alta sin tapa

Braisiere sans couvercle · Fleischtopf ohne Deckel
Deep casserole without lid · Caçarola alta sem tampa

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
50017S	41,10	16	1
50021S	50,00	20	1
50025S	59,90	24	1
50029S	79,50	28	1
50033S	103,90	32	1
50037S	142,60	36	1
50041S	172,90	40	1
50046S	200,30	45	1
50051S	294,70	50	1
* 50061S	419,10	60	1

* NO inducción · NOT induction



Olla recta con tapa

Marmite traiteur avec couvercle · Suppentopf mit Deckel
Stock pot with lid · Panela com tampa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
50116	55,10	16	16,0	0,8	3,20	1
50120	70,40	20	20,2	0,8	6,20	1
50124	88,60	24	24,0	0,8	10,50	1
50128	121,00	28	28,0	1,0	17,20	1
50132	171,50	32	32,0	1,0	25,70	1
50136	208,00	36	36,0	1,0	36,60	1
50140	248,90	40	40,0	1,2	50,00	1
50145	319,60	45	45,0	1,2	68,30	1
50150	500,70	50	50,0	1,2	98,00	1
* 50160	703,20	60	50,0	1,2	141,00	1

* NO inducción · NOT induction

Olla recta sin tapa

Marmite traiteur s/couvercle · Suppentopf ohne Deckel
Stock Pot without lid · Panela sem tampa

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
50116S	44,80	16	1
50120S	57,00	20	1
50124S	73,80	24	1
50128S	104,10	28	1
50132S	149,10	32	1
50136S	181,20	36	1
50140S	218,40	40	1
50145S	283,30	45	1
50150S	456,10	50	1
* 50160S	644,90	60	1

* NO inducción · NOT induction



Olla baja con tapa

Marmite basse a/couvercle · Gemüsetopf mit Deckel
Low stock pot with lid · Panela baixa com tampa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
50119	63,00	20	15,0	0,8	4,70	1
50123	84,20	24	20,0	0,8	9,00	1
50127	109,90	28	22,0	0,8	13,50	1
50131	160,10	32	26,0	1,0	20,80	1
50135	185,90	36	29,0	1,0	29,50	1
50139	234,60	40	32,0	1,2	40,00	1

* NO inducción · NOT induction

Olla baja sin tapa

Marmite basse s/couvercle · Gemüsetopf ohne Deckel
Low stock pot without lid · Panela baixa sem tampa

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
50119S	49,60	20	1
50123S	69,40	24	1
50127S	93,00	28	1
50131S	137,70	32	1
50135S	159,10	36	1
50139S	204,20	40	1

* NO inducción · NOT induction



Paellera con tapa

Plat rond a/couvercle · Pfanne mit Deckel
Round with lid · Paelheira com tampa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
50624	63,00	24	6,0	0,8	2,70	1
50628	85,20	28	6,0	0,8	3,60	1
50632	110,20	32	6,0	0,8	5,00	1
50636	139,30	36	7,0	1,0	7,10	1
50640	160,60	40	8,0	1,0	10,00	1
50645	188,60	45	8,5	1,0	13,50	1
50650	244,60	50	9,0	1,0	17,60	1
* 50660	353,80	60	9,0	1,0	25,40	1

* NO inducción · NOT induction

Paellera sin tapa

Plat rond s/couvercle · Pfanne ohne Deckel
Round dish without lid · Paelheira sem tampa

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
50624S	48,30	24	1
50628S	68,40	28	1
50632S	87,80	32	1
50636S	112,50	36	1
50640S	130,20	40	1
50645S	152,30	45	1
50650S	200,10	50	1
* 50660S	295,50	60	1

* NO inducción · NOT induction





Cazo recto

Casserole - Stielkasserolle, flach
Saucepan - Caçarola direite

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
50212	27,40	12	7,0	0,7	0,75	1
50214	29,50	14	7,5	0,7	1,10	1
50216	32,40	16	8,0	0,8	1,60	1
50218	35,00	18	9,0	0,8	2,20	1
50220	38,70	20	9,0	0,8	2,80	1
50224	47,70	24	9,5	0,8	4,25	1
50228	66,90	28	11,0	0,8	6,75	1



Cazo recto alto

Casserole haute - Stielkasserolle, hoch
Deep saucepan - Caçarola alta direite

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
50217	34,60	16	11,0	0,8	2,10	1
50219	40,10	18	12,0	0,8	3,00	1
50221	45,20	20	13,0	0,8	4,00	1
50225	55,10	24	14,0	0,8	6,30	1
50229	74,90	28	17,5	0,8	10,20	1



Cazo Francés

Casserole Française - Stielkasserolle, französisch
French saucepan - Francês caçarola direite

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
50225N	52,90	24	12,0	0,8	5,50	1
50229N	68,50	28	14,0	0,8	8,50	1



Baño maría con fondo

Bahut avec fond - Bain Marie Topf
Double boiler with bottom - Banho-Maria com fundo

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
50717	39,80	16	16,0	0,8	3,20	1
50721	51,70	20	20,0	0,8	6,20	1



Cazo cónico

Sautase conique - Sauteuse, Konisch
Conical saute pan - Caçarola cónica

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
51216	39,30	16	6,0	1,0	1,00	1
51218	41,40	18	6,0	1,0	1,20	1
51220	43,20	20	6,5	1,0	1,60	1
51222	47,20	22	7,0	1,0	2,10	1
51224	51,70	24	7,5	1,0	2,70	1



Sautex

Sauteuse - Sauteuse
Sauteuse - Frigideira

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
50625	46,20	24	6,5	0,8	2,70	1
50629	63,80	28	7,0	0,8	4,00	1
50633	72,20	32	8,5	0,8	4,70	1
50637	104,10	36	10,0	1,0	7,00	1



Rustidera

Plat à roir - Bratpfanne
Roaster - Assadeira

Ref	€	cm	h (cm)	e (mm)	U.Venta
50540	115,20	40x30	8,0	1,0	1
50550	152,60	50x40	8,0	1,0	1
50560	192,20	60x45	8,0	1,0	1
50570	219,60	70x45	9,5	1,0	1



Cacerola vapor

Panier vapeur - Dampfkoch-Aussatz o/Untertopf
Steam casserole - Caçarola a vapor

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	U.Venta
50428	58,90	28	11,0	0,8	1
50432	65,00	32	12,5	0,8	1



Tapa

Couvercle - Deckel
Lid - Tampa

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
50916	10,30	16	1
50918	11,50	18	1
50920	13,50	20	1
50924	14,80	24	1
50928	16,90	28	1
50932	22,40	32	1
50936	26,80	36	1
50940	30,40	40	1
50945	36,30	45	1
50950	44,60	50	1
50960	58,20	60	1

ECO-CHEF

Batería

Inox
18/10



Sandwich

Vitro

Electric

Gas

Induction

Oven

Dishwasher

Máxima garantía en resistencia y durabilidad
Maximun guarantee in resistance and durability



ES

- Toda la pieza (cuerpo, asas y mangos) fabricada en acero inoxidable.
- Fondo termodifusor (inox 18/10 - aluminio - inox). Espesor 0,6 - 1 mm.
- Tapas diseñadas para el ahorro energético.
- Apta para todos los tipos de cocina (incluida inducción y horno).
- Acabado interior mate y exterior brillo-mate.
- Máxima garantía en cuanto a resistencia, durabilidad e higiene.

FR

- Toute la pièce (corps, poignées et manches) est fabriquée en acier inoxydable.
- Fond thermo-diffuseur (Inox 18/10 - Aluminium - Inox). Épaisseur 0,6 - 1 mm.
- Couvercles conçus pour une économie d'énergie.
- Compatible avec tous les types de cuisinières (y compris induction et four).
- Finition mate intérieur et brillant-mate extérieur.
- Garantie maximale en termes de résistance, de durabilité et d'hygiène.

EN

- The whole product (body, handles and grips) is made in stainless steel.
- Heat diffuser bottom (18/10 stainless steel - Aluminium - Stainless). Thickness 0.6 - 1 mm.
- Covers designed for saving energy.
- Suitable for all types of cooking surfaces (including induction and the oven).
- Interior matte finish and exterior brightness-matte finish.
- Maximum guarantee in terms of resistance, durability and hygiene.



Cacerola sin tapa

Faitout sans couvercle · Bratentopf ohne Deckel
Casserole without lid · Çaçarola sem tampa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
57016	28,50	16	8,0	0,6	1,60	1
57020	35,00	20	9,0	0,6	2,80	1
57024	38,30	24	9,5	0,7	4,25	1
57028	60,80	28	11,0	0,7	6,75	1
57032	72,50	32	12,5	0,7	10,00	1
57036	111,80	36	14,5	0,7	14,20	1
57040	127,30	40	15,5	0,9	19,40	1



Cacerola alta sin tapa

Braisiere sans couvercle · Fleischtopf ohne Deckel
Deep casserole without lid · Çaçarola alta sem tampa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
57017	30,40	16	11,0	0,6	2,20	1
57021	36,90	20	13,0	0,6	4,00	1
57025	45,20	24	15,0	0,7	7,00	1
57029	66,50	28	17,5	0,7	10,00	1
57033	80,40	32	18,0	0,7	14,40	1
57037	122,60	36	21,5	0,9	21,80	1
57041	150,40	40	24,5	0,9	30,70	1



Olla recta sin tapa

Marmite traiteur sans couvercle · Suppentopf ohne Deckel
Stock pot without lid · Panela sem tampa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
57116	34,70	16	16,0	0,7	3,20	1
57120	40,60	20	20,0	0,7	6,20	1
57124	57,10	24	24,0	0,7	10,50	1
57128	84,20	28	25,5	0,9	16,50	1
57132	126,20	32	32,0	0,9	25,70	1
57136	158,50	36	36,0	0,9	36,60	1
57140	195,10	40	40,0	1,0	50,00	1



Paellera sin tapa

Plat rond sans couvercle · Pfanne ohne Deckel
Round without lid · Paelheira sem tampa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
57624	37,70	24	6,5	0,7	3,00	1
57628	52,20	28	6,5	0,7	4,00	1
57632	66,70	32	7,0	0,7	5,00	1
57636	91,80	36	7,0	0,9	7,10	1
57640	105,80	40	8,0	0,9	10,00	1



Tapa

Couvercle · Deckel
Lid · Tampa

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
57916	11,00	16	1
57920	13,90	20	1
57924	15,10	24	1
57928	17,40	28	1
57932	22,50	32	1
57936	27,70	36	1
57940	31,30	40	1



Cazo recto

Casserole · Stielkasserolle, flach
Saucepan · Caçarola direita

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
57212	21,60	12	7,0	0,6	0,75	1
57214	23,10	14	7,5	0,6	1,10	1
57216	24,50	16	8,0	0,6	1,60	1
57218	27,00	18	8,5	0,6	2,00	1
57220	30,20	20	9,0	0,6	2,80	1
57224	38,90	24	9,5	0,7	4,25	1



Cazo recto alto

Casserole haute · Stielkasserolle, hoch
Deep saucepan · Caçarola alta direita

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
57217	27,00	16	11,0	0,6	2,10	1
57219	31,40	18	12,0	0,6	3,00	1
57221	35,60	20	13,0	0,6	4,00	1
57225	49,00	24	15,0	0,7	6,50	1



Baño maría con fondo

Bahut avec fond · Bain marie Topf
Double boiler with bottom · Banho-Maria com fundo

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
57717	31,70	16	16,0	0,7	3,20	1
57721	42,50	20	20,0	0,7	6,20	1



Sautex

Sauteuse · Sauteuse
Sauteuse · Frigideira

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
57625	35,60	24	6,5	0,7	2,70	1
57629	53,90	28	6,5	0,7	4,00	1

CHEF-ALUMINIO

Batería



Aluminio puro (99,5%)

Made in pure aluminium (99,5%)



ES

- Cuerpo fabricado en aluminio puro (99,5%).
- Asas y mangos atérmicos en tubo de acero inoxidable 18/10.
- Espesor 2,5 - 5 mm.
- Tapas diseñadas para el ahorro energético.
- Apta para todos los tipos de cocina (excepto inducción).
- Acabado mate interior y exterior mate lijado.
- Máxima garantía en cuanto a resistencia, durabilidad e higiene.

FR

- Corps fabriqué en aluminium pur (99,5%).
- Poignées et manches athermiques en tube d'acier inoxydable 18/10.
- Épaisseur 2,5 - 5 mm.
- Couvercles conçus pour une économie d'énergie.
- Compatible avec tous les types de cuisinières (excepté l'induction).
- Finition intérieur mate et extérieur mate polie.
- Garantie maximale en termes de résistance, de durabilité et d'hygiène.

EN

- Body made in pure (99.5%) aluminium.
- Heatproof handles and grips in a 18/10 stainless steel tube.
- Thickness 2.5 - 5 mm.
- Covers designed for saving energy.
- Suitable for all types of cooking surfaces (except induction).
- Interior matte finish and exterior sanded matte finish.
- Maximum guarantee in terms of resistance, durability and hygiene.



Cacerola con tapa

Braisiere a/couvercle · Bratentopf mit Deckel
Casserole with lid · Caçarola com tampa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
20020	48,70	20	8,0	2,5	2,50	1
20024	54,30	24	9,5	2,5	4,30	1
20028	65,40	28	11,0	2,5	6,75	1
20030	70,30	30	11,5	2,5	8,15	1
20032	75,20	32	12,0	2,5	9,65	1
20034	81,70	34	13,0	3,0	11,80	1
20036	86,70	36	14,0	3,0	14,25	1
20038	97,20	38	15,0	3,0	17,00	1
20040	102,50	40	16,0	3,0	21,10	1
20045	122,40	45	18,0	3,5	28,00	1
20050	146,40	50	21,0	3,5	41,00	1
20060	208,50	60	25,0	4,5	70,00	1



Cacerola alta con tapa

Braisiere avec couvercle · Fleischtopf mit Deckel
Deep casserole with lid · Caçarola alta com tampa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
20021	53,00	20	13,0	2,5	4,10	1
20025	60,80	24	15,0	2,5	6,80	1
20029	70,20	28	17,0	2,5	10,45	1
20031	76,60	30	18,0	2,5	12,70	1
20033	88,80	32	19,0	3,0	15,25	1
20035	95,70	34	21,0	3,0	18,05	1
20037	98,00	36	22,0	3,0	22,40	1
20039	106,30	38	23,0	3,0	26,10	1
20041	122,40	40	25,0	3,5	31,40	1
20046	139,90	45	28,0	4,5	45,00	1
20051	185,60	50	31,0	4,5	60,00	1
20061	246,20	60	37,0	4,5	104,00	1



Olla recta con tapa

Marmite traiteur a/couvercle · Suppentopf mit Deckel
Stock pot with lid · Panela com tampa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
20120	60,30	20	20,0	2,5	6,30	1
20124	70,30	24	24,0	2,5	10,85	1
20128	88,40	28	28,0	3,0	17,25	1
20130	96,80	30	30,0	3,0	21,20	1
20132	106,50	32	32,0	3,0	25,75	1
20134	117,80	34	34,0	3,5	30,90	1
20136	126,70	36	36,0	3,5	36,65	1
20138	135,50	38	38,0	3,5	43,10	1
20140	151,90	40	40,0	4,0	50,30	1
20145	187,40	45	45,0	4,5	72,00	1
20150	211,10	50	50,0	4,5	100,00	1
20160	307,90	60	55,0	5,0	155,50	1



Paellera

Plat rond · Pfanne
Round · Paelheira

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
20628	41,80	28	7,0	2,5	4,30	1
20630	44,40	30	6,5	2,5	4,75	1
20632	47,50	32	7,0	2,5	5,50	1
20634	50,20	34	7,0	2,5	6,35	1
20636	53,10	36	7,5	2,5	7,45	1
20638	53,90	38	7,5	3,0	8,60	1
20640	63,40	40	8,0	3,0	10,05	1
20645	69,30	45	8,0	3,0	12,50	1
20650	80,80	50	8,0	3,0	15,50	1
20660	115,50	60	10,0	3,5	28,00	1



Cazo recto

Casserole · Stielkasserolle, flach
Saucepan · Caçarola direite

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
20216	27,20	16	7,0	2,5	1,40	1
20220	32,50	20	8,0	2,5	2,50	1
20224	37,00	24	9,5	2,5	4,30	1
20228	43,90	28	11,0	2,5	6,80	1



Cazo recto alto

Casserole haute · Stielkasserolle, hoch
Deep saucepan · Caçarola alta direite

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
20217	32,10	16	11,0	2,5	2,20	1
20221	37,30	20	13,0	2,5	4,10	1
20225	43,40	24	15,0	2,5	6,80	1
20229	50,20	28	17,0	2,5	10,50	1



Cazo bombado

Casserole bombée · Kasserolle, Bauchig
Rounded saucepan · Caçarola bojuda

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
21216	27,40	16	8,0	2,5	1,50	1
21220	32,80	20	10,0	2,5	2,50	1
21224	38,80	24	12,0	2,5	4,00	1
21228	45,90	28	14,0	2,5	6,50	1



Pote cilíndrico

Pot-cilindrique · Milchtopf
Cylindrical pot · Caneca cilíndrica

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
20716	34,50	16	16,0	2,5	3,20	1
20720	40,50	20	20,0	2,5	6,30	1



Ollas a presión
Pressure Cookers

CHEF-LUXE

Olla a presión

Inox
18/10



Sistema de apertura y cierre con una sola mano
Opening and closing system with one hand



ES

- Sistema de apertura y cierre con una sola mano.
- Selección de posiciones (3 posiciones: 0 - I - II).
- Se puede utilizar como una cacerola normal.

FR

- Ouverture et de fermeture d'une seule main.
- Sélection positions (3 positions: 0 - I - II).
- Peut être utilisé comme une casserole normale.

EN

- Opening and closing system with one hand.
- Selecting positions (3 position: 0 - I - II).
- Can be used as a normal casserole.



Olla a presión

Cocotte à pression · Schnellkochtopf
Pressure cooker · Panela de pressão

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
50815	590,80	32	18,0	15,0	1
50818	608,00	32	23,0	20,0	1
50823	638,70	32	32,0	23,0	1



Cuerpo olla a presión

Corps cocotte à pression · Schnellkochtopf-Körper
Pressure cooker stockpot · Corpo panela de pressão

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
50816	203,90	32	18,0	15,0	1
50819	221,10	32	23,0	20,0	1
50824	251,80	32	32,0	23,0	1



Tapa

Couvercle · Deckel
Lid · Tampa

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
A 50934	386,90	32	1
B 54932	27,80	32	1

ROBUST

Olla a presión



ES

- Diseñada para uso profesional.
- Fabricada en aluminio de máxima calidad (grado de pureza 99,55%).
- Especialmente indicada para cocinas de gas, eléctricas y vitrocerámicas.
- Excelente conductor térmico. Rápida y eficiente. Posee un elevado rendimiento energético (70%).
- Triple sistema de seguridad.
- Puente más robusto y resistente.
- Asas de baquelita antiquemaduras.

FR

- Conçue pour un usage professionnel.
- Il est conçu en aluminium haute qualité (degré de pureté de 99,5 %).
- Adaptée aux gaz, cuisinières électriques et plaques de cuisson.
- Excellent conducteur thermique. Rapide et efficace. Confère un rendement énergétique élevé (70%).
- Triple système de sécurité.
- Pont plus robuste et résistant.
- Poignées en bakélite anti-brûlures.

EN

- For Professional use.
- Made of high quality aluminium (with a 99.5% degree of purity).
- Suitable for gas, electric, cookers and cooktops.
- Excellent thermal conductivity. Fast and efficient. High energy performance (70%).
- Triple safety system.
- Stronger and more robust bridge.
- Anti-scald bakelite handles.



Triple sistema de seguridad
Triple safety system

1
2
3



Asas de baquelita antiquemaduras

Anti-scald bakelite handles



Olla a presión

Cocotte à pression · Schnellkochtopf
Pressure cooker · Panela de pressão

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
20830	1.357,80	42	31	30	1
20840	1.447,90	42	39	40	1
20850	1.538,30	42	46	50	1

PRO-CLASSIC

Olla a presión



ES

- Diseñada para uso profesional.
- Fabricada en aluminio.
- Especialmente indicada para cocinas de gas, eléctricas y vitrocerámicas.
- Excelente conductor térmico. Rápida y eficiente. Posee un elevado rendimiento energético (70%).
- Válvula de presión/contrapeso: permite que se libere el vapor regulando la presión interior de la olla.
- Válvula de seguridad/despresurización: actúa en caso en el que falle la válvula de presión.
- Puente más robusto y resistente.
- Asas de baquelita antiquemaduras.

FR

- Conçue pour un usage professionnel.
- Fabriquée en aluminium.
- Adaptée aux gaz, cuisinières électriques et plaques de cuisson.
- Excellent conducteur thermique. Rapide et efficace. Confère un rendement énergétique élevé (70%).
- Soupape à pression/contrepois : permet de libérer la vapeur en régulant la pression intérieure de l'autocuiseur.
- Soupape de sécurité/dépressurisation : agit dans le cas d'un dysfonctionnement de la soupape à pression.
- Pont plus robuste et résistant.
- Poignées en bakélite anti-brûlures.

EN

- For Professional use.
- Made of aluminium.
- Suitable for gas, electric, cookers and cooktops.
- Excellent thermal conductivity. Fast and efficient. High energy performance (70%).
- The pressure/counterweight valve lets steam escape and regulates pressure inside the pot.
- Safety/depressurisation valve: acts in case of failure of the pressure valve.
- Stronger and more robust bridge.
- Anti-scald bakelite handles.



	Válvula de seguridad Safety valve	Válvula de cocción Cooking valve
A	1	1
B	1	2
C	2	2



Olla a presión

Cocotte à pression · Schnellkochtopf
Pressure cooker · Panela de pressão

	Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
	20511	111,50	28	19,0	11,0	1
	20515	128,20	30	25,0	15,0	1
A	20518	159,50	32	23,0	18,0	1
	20522	177,30	34	23,0	22,0	1
	20533	211,90	36	32,0	33,0	1
B	20540	229,80	40	32,5	40,0	1
C	20550	274,50	44	34,0	50,0	1

New
New



CLASSIC

Olla a presión

Inox
18/10



Sandwich



Vitro



Electric



Gas



Induction



Oven



Dishwasher
Cuerpo/Body

ES

- Fabricada en acero inoxidable 18/10 de máxima calidad.
- Marcaje interior, grabado con la capacidad del uso de la olla.
- Asas de baquelita antiquemaduras. Válvula de seguridad.
- Apta para todo tipo de cocinas. Triple fondo FULL INDUCTION para una distribución rápida y homogénea del calor.
- * Las referencias 71872-71875 contienen un cestillo.

FR

- Fabrication en acier inoxydable 18/10 de qualité maximale.
- Marquage intérieur, marquage gravé de la capacité d'utilisation de l'autocuiseur.
- Poignées en bakélite anti-brûlures. Soupape de sécurité.
- Apte pour tout type de feux. Triple fond FULL INDUCTION pour une distribution rapide et homogène de la chaleur.
- * Les références 71872-71875 contiennent un panier.

EN

- Manufactured in high-quality 18/10 stainless steel.
- Inner marking, engraved with the cooker's capacity.
- Burn-resistant Bakelite handles Safety valve.
- Suitable for any type of hob. Tri-ply FULL INDUCTION base for quick, even heat distribution.
- * The 71872-71875 references contain a basket.



Marcajes de capacidad en litros

Capacity markings inside in litres



Asas de baquelita antiquemaduras

Anti-scald bakelite handles



Olla a presión

Cocotte à pression · Schnellkochtopf
Pressure cooker · Panela de pressão

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
71874	86,60	22	11,5	4,0	1
71876	95,00	22	17,0	6,0	1
71878	103,90	24	19,0	8,0	1
71871	113,20	24	23,0	10,0	1
71872	178,60	26	23,0	12,0	1 *
71875	192,30	26	29,0	15,0	1 *

GENIUS

Olla a presión

Inox
18/10



Sandwich



Vitro



Electric



Gas



Induction



Oven



Dishwasher
Cuerpo/Body



ES

- Fabricada: acero inoxidable 18/10 de máxima calidad. Acabado pulido espejo exterior.
- Marcaje interior: Grabado con la capacidad del uso de la olla.
- Cierre fácil y seguro: Gracias a su asa ergonómica, es fácil y cómodo de abrir.
- Triple fondo difusor: Garantiza una óptima difusión del calor, favoreciendo un importante ahorro de energía (70%) y una cocción uniforme resaltando el aroma y sabor de los alimentos.
- Sistema de seguridad: Válvula de seguridad, actúa en caso de aumento excesivo de presión, despresurizando rápidamente la olla.
- Apta para todo tipo de cocinas y el lavavajillas.

FR

- Fabrication : En acier inoxydable 18/10 de qualité maximale. Finition polissage miroir extérieur.
- Marquage intérieur : Marquage gravé de la capacité d'utilisation de l'autocuiseur.
- Fermeture facile et sûre : Grâce à son manche ergonomique, permet une ouverture simple et pratique.
- Triple fonds diffuseur : Garantit une diffusion optimale de la chaleur, favorisant ainsi d'importantes économies d'énergie (70%) et une cuisson uniforme accentuant l'odeur et le goût des aliments.
- Système de sécurité : Soupape de sécurité, agit en cas d'augmentation excessive de la pression, dépressurisant rapidement
- Apte pour tout type de cuisinières et le lave-vaisselle.

EN

- Manufactured: High-quality 18/10 stainless steel. Exterior mirror-polished finish.
- Inner marking: Engraved with the cooker's capacity.
- Easy, safe closing: Thanks to its ergonomic handle, it's easy and convenient to open.
- Triple diffuser base: Ensures optimum heat diffusion, enabling a significant energy saving (70%) and even cooking that enhances the aroma and flavour of the food.
- Safety system: The safety valve operates in the case of an excessive increase in pressure, quickly releasing pressure from the cooker.
- Suitable for all types of cookers and dishwashers.

Olla a presión

Cocotte à pression · Schnellkochtopf
Pressure cooker · Panela de pressão

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
71904	59,60	22	11,5	4,0	1
71906	65,70	22	17,0	6,0	1
71908	74,10	24	19,0	8,0	1
71901	82,10	24	23,0	10,0	1



SICURO

Olla a presión

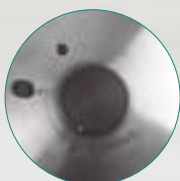
Inox
18/10



Sistema de apertura y cierre con una sola mano
One-handed opening and closing mechanism

Nivel de cocción: 0 y 100kpa
Cooking level

Fondo termodifusor
Thermo-diffuser bottom



ES

- Fabricada en acero inoxidable 18/10 de máxima calidad con acabado satinado.
- Fondo termodifusor sándwich; distribución rápida y uniforme del calor.
- Marcaje interior en litros.
- Asas termorresistentes que aseguran un manejo cómodo y seguro.
- Ahorra un 70% de energía conservando el aroma y sabor de los alimentos.
- Nivel de cocción totalmente ajustable: gira el pomo y elige la presión entre 0 y 100kpa.
- Cierre fácil y 100% seguro: sistema de apertura y cierre con una sola mano.
- Triple sistema de seguridad:
 - * Válvula de seguridad, actúa en caso de aumento excesivo de presión, despresurizando rápidamente la olla.
 - * Sistema de bloqueo de seguridad, imposibilidad de apertura de la tapa mientras cocinamos.
 - * Ventana lateral de seguridad.
- Compatible con todas las fuentes de calor, incluida la inducción. Cuerpo apto para el lavavajillas.

FR

- Fabriqué en acier inoxydable 18/10 de la plus grande qualité avec finition satinée.
- Fond thermo-diffuseur sandwich : distribution rapide et uniforme de la chaleur.
- Marquage intérieur en litres.
- Poignées thermorésistantes qui garantissent une prise en main pratique et sûre.
- Économise 70% d'énergie en conservant l'arôme et le goût des aliments.
- Niveau de cuisson entièrement réglable : tourner le pommeau et choisir la pression de 0 à 10 0kpa.
- Fermeture facile et 100% sûre : système d'ouverture et fermeture avec une seule main.
- Triple système de sécurité :
 - * Soupape de sécurité qui agit en cas d'augmentation excessive de la pression en dépressurisant rapidement l'autocuiseur.
 - * Système de blocage de sécurité, impossibilité d'ouvrir le couvercle pendant la cuisson.
 - * Fenêtre latérale de sécurité.
- Compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction. Corps apte pour le lave-vaisselle.

EN

- Made of top quality 18/10 stainless steel with satin finish.
- Sandwich thermo-diffuser bottom for fast, even heat distribution.
- Graduated litre marks inside.
- Heat-resistant handles for comfortable, safe grip.
- Saves 70% energy whilst still retaining the aroma and flavour of the food.
- Fully adjustable cooking level: turn the knob to select the pressure setting from 0 to 100 kPa.
- Simple, 100% safe one-handed opening and closing mechanism.
- Triple safety system:
 - * Safety valve, which opens in the event of excessive pressure and quickly depressurises the cooker.
 - * Safety locking system, preventing the lid from being opened while cooking is in progress.
 - * Safety pressure relief opening on the side.
- Compatible with all heat sources, including induction. Dishwasher safe body.

Olla a presión

Cocotte à pression · Schnellkochtopf
Pressure cooker · Panela de pressão

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
71784	199,20	22	11,0	4,0	1
71786	205,10	22	16,0	6,0	1
71788	215,60	22	21,1	8,0	1



MASTER

Olla a presión

Inox
18/10



Sandwich



Vitro



Electric



Gas



Induction



Oven



Dishwasher
Cuerpo/Body



Niveles de cocción
Cooking levels



Marcaje interior
Inner marking



ES

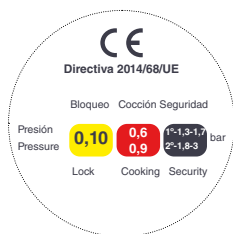
- Fabricada en acero inoxidable 18/10 de máxima calidad.
- Marcaje interior, grabado con la capacidad del uso de la olla.
- Visualizador de los niveles de cocción mediante anillos de colores.
- 2 niveles de cocción:
 - * Rápida (verduras, hortalizas y pescados).
 - * Superrápida (carnes y estofados).
- Válv. de seguridad · Sist. de bloqueo de seguridad · Ventanas laterales de seguridad.
- Apta para todo tipo de cocinas.
- Fondo FULL INDUCTION.

FR

- Fabrication en acier inoxydable 18/10 de qualité maximale.
- Marquage intérieur, marquage gravé de la capacité d'utilisation de l'autocuiseur.
- Visualisateur des niveaux de cuisson via anneaux de couleur.
- 2 niveaux de cuisson :
 - * Rapide (légumes et les poissons).
 - * Super rapide (viandes et les ragoûts).
- Soupape de sécurité · Syst. de blocage de sécurité · Fenêtres latérales de sécurité.
- Apte pour tout type de feux.
- Fond FULL INDUCTION.

EN

- Manufactured in high-quality 18/10 stainless steel.
- Inner marking, engraved with the cooker's capacity.
- Cooking level indicator-display using coloured rings.
- 2 cooking levels:
 - * Fast (vegetables and fish).
 - * Super-fast (meats and stews).
- Safety valve · Safety locking system · Side safety windows.
- Suitable for any type of hob.
- FULL INDUCTION base.



Olla a presión

Cocotte à pression · Schnellkochtopf
Pressure cooker · Panela de pressão

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
71884	79,30	22	15,5	4,0	1
71886	86,10	22	22,0	6,0	1
71887	103,80	24	23,5	8,0	1



TEMPO

Olla a presión

Inox
18/10



Sandwich

Vitro

Electric

Gas

Induction

Oven

Dishwasher
Cuerpo/Body

ES

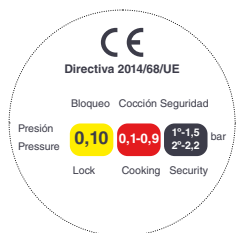
- Fabricada en acero inoxidable 18/10 de máxima calidad.
- Marcaje interior, grabado con la capacidad del uso de la olla.
- Válvula de control para seleccionar el nivel de presión.
- Niveles de cocción: cocción lenta y cocción rápida.
- Válvula de seguridad · Sistema de bloqueo de seguridad · Ventanas laterales de seguridad.
- Apta para todo tipo de cocinas.
- Triple fondo FULL INDUCTION para una distribución rápida y homogénea del calor.

FR

- Fabrication en acier inoxydable 18/10 de qualité maximale.
- Marquage intérieur, marquage gravé de la capacité d'utilisation de l'autocuiseur.
- Valve de contrôle pour sélectionner le niveau de pression
- Niveaux de cuisson : cuisson lente et cuisson rapide.
- Soupape de sécurité · Syst. de blocage de sécurité · Fenêtres latérales de sécurité.
- Apte pour tout type de feux.
- INDUCTION TOTALE triple fond pour une distribution rapide et homogène de la chaleur

EN

- Manufactured in high-quality 18/10 stainless steel.
- Inner marking, engraved with the cooker's capacity.
- Control valve for selecting the power level.
- Cooking levels: slow cooking and fast cooking.
- Safety valve · Safety locking system · Side safety windows.
- Suitable for any type of hob.
- Tri-ply FULL INDUCTION base for quick, even heat distribution.



Niveles de cocción
Cooking levels



Marcaje interior
Inner marking



Olla a presión

Cocotte à pression · Schnellkochtopf
Pressure cooker · Panela de pressão

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
71864	87,20	22	15,0	4,0	1
71866	89,70	22	23,0	6,0	1
71868	96,30	22	27,0	8,0	1

Set de ollas a presión

Ensamble de cocottes à pression · Schnellkochtopf-Satz
Set of pressure cooker · Conj. de panelas de pressão

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
71862	136,80	22	16,0	6,0	1
		22	22,0	4,0	

