

2.1 PUJADAS 1921 92

2.2 BLACK SERIES 94

2.3 MULTIMETAL 98

2.4 COOL • LINE 100

2.5 IDEA 102

2.6 HOBBY CHEF 104

2.7 APARTAMENTO 106

2.8 UTENSILIOS DE COCINA / KITCHEN UTENSILS / USTENSILES DE CUISINE / KÜCHENUTENSILIEN 107

FOODIES

TÉRMINO INGLÉS QUE IDENTIFICA A LOS AMATEUR, AMANTES DE LA BUENA MESA, A LOS QUE LES ENCANTA LA COMIDA, SU ESTUDIO, SU PREPARACIÓN Y TODAS LAS NOTICIAS RELACIONADAS CON EL MUNDO DE LA GASTRONOMÍA. QUIEREN APRENDER TODO LO POSIBLE ACERCA DE LA COMIDA, TANTO LO MEJOR COMO LO COMÚN, Y DE LA CIENCIA, INDUSTRIA Y PERSONAJES QUE RODEAN AL MUNDO GASTRONÓMICO Y EN PUJADAS SE LO PONEMOS FÁCIL CON ESTE NUEVO CAPÍTULO /

ENGLISH TERM USED TO DESCRIBE AMATEURS, LOVERS OF GOOD FOOD, ITS STUDY, ITS PREPARATION AND ALL THE NEWS RELATED TO THE WORLD OF GASTRONOMY. PEOPLE WHO WANT TO LEARN EVERYTHING ABOUT FOOD, BOTH THE BEST AS WELL AS THE MORE EVERY DAY, THE SCIENCE, INDUSTRY AND THE FIGURES INVOLVED IN THE GASTRONOMIC WORLD. PUJADAS MAKE IT EASIER WITH THIS NEW SECTION /

TERME ANGLAIS DÉSIGNANT LES AMATEURS ET PASSIONNÉS DE LA BONNE TABLE, LES ADEPTES DE LA BONNE CUISINE, CEUX QUI RAFFOIENT DE SON ÉTUDE, SA PRÉPARATION ET TOUTES LES NOUVELLES CONCERNANT LE MONDE DE LA GASTRONOMIE. CEUX QUI SOUHAITENT AUSSI CONNAÎTRE TOUT LES SECRETS CULINAIRES, DES PLUS SOPHISTIQUÉS AUX PLUS COMMUNS, AINSI QUE DE LA SCIENCE, DE L'INDUSTRIE ET DES PERSONNALITÉS QUI GRAVITENT DANS L'UNIVERS GASTRONOMIQUE. PUJADAS VOUS FACILITE LA TÂCHE AVEC CETTE NOUVELLE SECTION /

ENGLISCHER BEGRIFF UM AMATEURE ZU BESCHREIBEN, LIEBHABER VON GUTEM ESSEN, WELCHE SEINEM STUDIUM, SEINER VORBEREITUNG UND ALLER MIT DER WELT DER GASTRONOMIE VEBUNDENEN NACHRICHTEN GENIESSSEN. LEUTE, DIE ALLES MÖGLICHE ÜBER DAS ESSEN LERNEN WOLLEN, SOWOHL DAS BESTE ALS AUCH DAS GEWÖHNLICHE, DIE WISSENSCHAFT, DIE INDUSTRIE UND PERSONEN, DIE SICH IN DER WELT DER GASTRONOMIE BEWEGEN. PUJADES MACHT ES IHNEN EINFACH MIT DIESEM NEUEN KAPITEL EINFACH.



FOODIES							
	PUJADAS 1921	BLACK SERIES	MULTIMETAL	COOL • LINE	IDEA	HOBBY CHEF	APARTAMENTO
REF / ITEM / CODE / ART.NR.							
INDUCCIÓN / INDUCTION / INDUKTION	✓✓✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
PRECIO / PRICE / PRIX / PREIS	€€	€€	€€€€€	€€€	€€€	€€€	€
GARANTÍA AÑOS / WARRANTY YEARS / GARANTIE ANNÉE / GARANTIE JAHRE	2	2	5	4	4	4	2
UTILIZACIÓN / USE / UTILISATION / GEBRAUCH	RÁPIDA Y POCO ACEITE / QUICK AND LITTLE OIL / RAPIDE ET PEU D'HUILE / SCHNELL UND WENIG ÖL	COCCIÓN LENTA / SLOW COOKING / CUISSON LENTE / LANGSAMES KOCHEN	ALTA COCINA / HIGH CUISINE / HAUTE CUISINE / HOHE KÜCHE	TODO USO / ALL-PURPOSES / TOUT TYPE DE CUISSON / GEEIGNET FÜR ALLE KÜCHENTYPEN	 ALL OVER TECH	TODO USO / ALL-PURPOSES / TOUT TYPE DE CUISSON / GEEIGNET FÜR ALLE KÜCHENTYPEN	USO DOMÉSTICO / HOME USE / USAGE DOMESTIQUE / HEIMGEBRAUCH
ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING / ANTI-ADHÉSIF / ANTIHAFTBE- SCHICHTUNG	CERÁMICO RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS / CERAMIC COATING RESISTANT TO HIGH TEMPERATURES / REVÊTEMENT CÉRAMIQUE RÉSISTANT À HAUTES TEMPÉRATURES / KERAMIKBESCHICHTUNG RESISTENT GEGEN HOHE TEMPERATUREN		SARTENES Y WOKS / FRY PANS & WOKS / POÊLES ET WOKS / BRATPFANNEN & WOK		SARTENES / FRY PANS / POÊLES / BRATPFANNEN	SARTENES / FRY PANS / POÊLES / BRATPFANNEN	SARTENES / FRY PANS / POÊLES / BRATPFANNEN
TAPA / LID / COUVERCLE / DECKEL	CRISTAL INCLUIDA / GLASS LID INCLUDED / COUVERCLE EN VERRE INCLUS / INKL. GLASDECKEL	CRISTAL INCLUIDA / GLASS LID INCLUDED / COUVERCLE EN VERRE INCLUS / INKL. GLASDECKEL	INOX OPCIONAL / ST/STEEL LID OPTIONAL / COUVERCLE INOX EN OPTION / EDELSTAHLDECKEL OPTIONAL	TAPA INOX INCLUIDA / ST/STEEL LID INCLUDED / COUVERCLE INOX INCLUS / EDELSTA HLDECKEL INKL	TAPA INOX INCLUIDA / ST/STEEL LID INCLUDED / COUVERCLE INOX INCLUS / EDELSTA HLDECKEL INKL	TAPA INOX INCLUIDA / ST/STEEL LID INCLUDED / COUVERCLE INOX INCLUS / EDELSTA HLDECKEL INKL	TAPA INOX INCLUIDA / ST/STEEL LID INCLUDED / COUVERCLE INOX INCLUS / EDELSTA HLDECKEL INKL
MANGO / HANDLE / QUEUE / STIL	INOX RESISTENTE AL CALOR / ST/STEEL HEAT RESISTANT / INOX RÉSISTANT À LA CHALEUR / EDELSTAHL HITZEBESTÄNDIG	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / EDELSTAHL	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / EDELSTAHL	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / EDELSTAHL	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / EDELSTAHL	VARILLA INOX / INOX ST/STEEL WIRE / FIL INOX / EDELSTAHLDRAHT	BAQUELITA / BAKELITE / BAKÉLITE / BAKELIT
ASAS / HANDLES / ANSES / GRIFFE		MONOBLOC / ONE PIECE / MONOBLOC / MONOBLOCK		FUNDICIÓN / CAST / FONTE / GUSSEISEN			

PUJADAS 1921

PARA UNA COCINA RÁPIDA Y SANA, PERMITE COCINAR CARNES, PESCADOS Y VERDURAS A FUEGO ALTO, USANDO MUY POCO ACEITE /

FOR A QUICK AND HEALTHY COOKING, IT ENABLES YOU TO COOK MEATS, FISH, VEGETABLES USING HIGH HEAT AND VERY LITTLE OIL /

POUR UNE CUISINE RAPIDE ET SAINTE, PERMETTANT DE CUISINER LES VIANDES, POISSONS ET LÉGUMES À FEU VIF, EN UTILISANT TRÈS PEU D'HUILE /

FÜR EINE SCHNELLE UND GESUNDE KÜCHE, ERLAUBT FLEISCH, FISCH UND GEMÜSE AUF HOHER FLAMME MIT WENIG ÖL ZU BRATEN.

VERDURAS CRUJIENTES Y CARNES TIERNAS, EN CUALQUIER TIPO DE COCINAS, ESPECIALMENTE INDUCCIÓN /

CRUNCHY VEGETABLES, TENDER MEATS, SUITABLE FOR ALL TYPES OF CUISINES, ESPECIALLY INDUCTION /

LÉGUMES CROQUANTS, VIANDES TENDRES, TOUT TYPE DE CUISINIÈRES, NOTAMMENT L'INDUCTION /

KNUSPRIGES GEMÜSE UND ZARTES FLEISCH, IN ALLEN KÜCHENTYPEN, SPEZIELL INDUKTION.



BATERÍA DE ACERO DE FUNDICIÓN LIGERO DE FÁCIL MANEJO /
LIGHT CAST STEEL COOKWARE EASY TO USE /
BATTERIE EN FONTE D'ACIER LÉGER, FACILE À MANIPULER /
GESCHIRR AUS LEICHTEM GUSSEISEN FÜR EINE EINFACHE HANDHABUNG

40% MENOS DE PESO QUE LAS SARTENES DE HIERRO TRADICIONAL /
40% LESS WEIGHT THAN TRADITIONAL IRON PANS /
40% DE POIDS EN MOINS PAR RAPPORT AUX POÊLES
EN FER TRADITIONNELLES /
40% WENIGER GEWICHT ALS DIE TRADITIONELLEN EISENBRATPFANNEN

TAPA DE CRISTAL INCLUIDA /
GLASS LID INCLUDED /
COUVERCLE EN VERRE INCLUS /
GLASDECKEL INKLUSIVE



MANGO ERGONÓMICO, RESISTENTE AL CALOR /
HEATPROOF ERGONOMIC HANDLE /
MANCHE ERGONOMIQUE, RÉISTANT À LA CHALEUR /
HITZBESTÄNDIGER ERGONOMISCHER GRIFF

EXTRAORDINARIAS PROPIEDADES CALÓRICAS.
EXCELENTE Y HOMOGÉNEA DISTRIBUCIÓN DEL CALOR /

EXTRAORDINARY CALORIC PROPERTIES. EXCELLENT
AND UNIFORM HEAT DISTRIBUTION /

PROPRIÉTÉS CALORIQUES EXTRAORDINAIRES.
EXCELLENT ET HOMOGÈNE DISTRIBUTION DE LA CHALEUR /

AUSSERGEWÖHNLICHE KALORISCHE EIGENSCHAFTEN
EXZELLENT UND GLEICHMÄSSIGE HITZEVERTEILUNG

TRES CAPAS DE ANTIADHERENTE DE ÚLTIMA GENERACIÓN, LIBRE DE PFOA /
LAST GENERATION THREE LAYERS NON-STICK COATING. PFOA FREE /
TROIS COUCHE ANTI-ADHÉSIVE DE DERNIÈRE GÉNÉRATION. LIVRE DE PFOA /
DREIFACHE ANTIHAFTBESCHICHTUNG DER NEUESTEN GENERATIONEN. PFOA FREI

169 Sartén / Fry pan / Poêle / Bratpfanne

REF	Ø cm	H cm	U
169.020	20	4,5	1
169.024	24	4,5	1
169.028	28	5,5	1
169.030	30	5,5	1

165 Paellera sin tapa / Paella pan without lid / Plat à paella sans couvercle / Paellapfanne ohne Deckel

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
165.024	24	3,0	1,20	1
165.030	30	3,0	1,90	1
165.034	34	3,0	2,30	1

166 Wok con tapa / Wok with lid / Wok avec couvercle / Wok mit Deckel

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
166.032	32	8,0	4,40	1

167 Cazuela alta con tapa / Deep casserole with lid / Braisière avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
167.026	26	10,0	3,40	1
167.028	28	11,0	3,75	1
167.030	30	12,0	4,20	1
167.032	32	13,0	6,00	1

168 Cazuela baja con tapa / Shallow casserole with lid / Faitout avec couvercle / Flache Kasserolle mit Deckel

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
168.024	24	6,0	2,00	1
168.028	28	7,0	3,00	1
168.030	30	8,0	3,80	1



ALUMINIO DE FUNDICIÓN. FONDO INDESTRUCTIBLE / CAST ALUMINIUM. INDESTRUCTIBLE BASE /
FONTE D'ALUMINIUM. FOND INDESTRUCTIBLE / ALUMINIUMGUSS. UNTERBODEN UNZERSTÖRBAR



1491 Sartén mango inox / Fry pan st/steel handle / Poêle manche inox / Bratpfanne Edelstahlgriff



REF	Ø cm	H cm	U
149.120	20	5,0	4
149.124	24	5,0	4
149.128	28	5,0	4
149.130	30	5,0	4

1492 Sartén honda mango inox / Deep fry pan st/steel handle / Poêle haute manche inox / Hohe Bratpfanne Edelstahlgriff



REF	Ø cm	H cm	U
149.228	28	7,5	4

1493 Wok mango inox / Wok st/steel handle / Wok manche inox / Wok Edelstahlgriff



REF	Ø cm	H cm	U
149.330	30	9,5	4

1501 Sartén crêpes mango inox / Crêpe fry pan st/steel handle / Poêle à crêpes manche inox / Crêpepfanne Edelstahlgriff



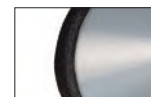
REF	Ø cm	H cm	U
150.128	28	1,5	4

1421 Asador grill mango inox / Grill st/steel handle / Grill manche inox / Grillpfanne Edelstahlgriff



REF	Ø cm	H cm	U
142.100	28 x 28	4,0	4

BLACK SERIES



Fondo torneado
Ground base
Fond dressé
Gedrehter Unterboden

ESPAÑOL

GAMA DE ALUMINIO DE FUNDICIÓN TOTALMENTE INDEFORMABLE.

ENGLISH

RANGE OF CAST ALUMINIUM INDEFORMABLE.

FRANÇAIS

GAMME EN FONTE D'ALUMINIUM INDÉFORMABLE.

DEUTSCH

PRODUKTSERIE AUS ALUMINIUMGUSS ABSOLUT UNVERFORMBAR.

155 Rustidera ovalada con tapa vidrio / Oval dish with glass lid / Cocotte avec couvercle / Co-cotte mit Deckel



REF	cm	H cm	U
155.032	32 x 23	10,5	1

Tapa Pyrex transformable en bandeja de servicio.
Pyrex cover that converts into serving tray.
Couvercle Pyrex transformable en plateau de service.
Pyrex-Deckel, auch als Schale verwendbar.

141 Cazuela baja sin tapa / Shallow casserole without lid / Cocotte sans couvercle / Flache Kasserolle ohne Deckel



REF	Ø cm	H cm	U
141.020 *	20	5,5	1
141.024	24	5,8	1
141.028	28	7,5	1
141.032	32	8,0	1
141.036	36	8,5	1
141.040	40	10,0	1

*MINI-SIZE



IDEA!

Ideal para presentación. Ver en pág. 332
Ideal for food presentation. See page 332
Idéal pour présentation. Voir page 332
Ideal für die Präsentation. Siehe Seite 332

151 Cazuela alta sin tapa / Deep casserole without lid / Braisière sans couvercle / Hohe Kasserolle ohne Deckel



REF	Ø cm	H cm	U
151.016 *	16	8,0	1
151.020	20	9,0	1
151.024	24	10,0	1
151.028	28	12,0	1
151.032	32	14,0	1

*MINI-SIZE



IDEA!

Ideal para presentación. Ver en pág. 332
Ideal for food presentation. See page 332
Idéal pour présentation. Voir page 332
Ideal für die Präsentation. Siehe Seite 332

152 Rustidera / Roast pan / Plaque à rôtir / Bräter



REF	cm	H cm	U
152.025 *	25 x 20	6,5	1
152.030	30 x 22	7,0	1
152.035	35 x 25	7,5	1

IDEA!

***MINI-SIZE**

Ideal para presentación
Ideal for food presentation
Idéal pour présentation
Ideal für die Präsentation



153 Parrilla plana con asas / Hot-plate with handles / Grill plat avec poignées / Flache Bratplatte mit Griffen



REF. 153.025

REF	cm	H cm	U
N 153.025	25 x 25	2,0	1
153.034	34 x 26	2,5	1
153.050	50 x 30	2,5	1



REF. 153.050



REF. 153.034

150 Sartén crêpes mango baquelita / Crêpe fry pan bakelite handle / Poêle à crêpes manche bakélite / Crêpepfanne mit Bakelitstiel



REF	Ø cm	H cm	U
150.028	28	2,0	12



142 Asador grill mango madera / Grill wooden handle / Grill queue en bois / Grillpfanne mit Holzstiel



REF	cm	H cm	U
142.000	29 x 29	4,3	5



MULTIMETAL / MULTI-PLY / MULTI-METAL / MULTIMETALL

MULTIMETAL

APORTA TODAS LAS VENTAJAS DEL ALUMINIO Y DEL ACERO INOXIDABLE EN UNA SOLA PIEZA /

IT GETS ALL ADVANTAGES OF THE ALUMINIUM AND THE ST/STEEL JUST IN ONE /

APPORTE TOUS LES AVANTAGES DE L'ALUMINIUM ET DE L'ACIER INOXYDABLE EN UNE SEULE PIÈCE /

BIETET ALLE VORTEILE VON ALUMINIUM UND EDELSTAHL IN EINEM EINZIGEN STÜCK



INDUCTION



INDUC



GAS



VITRO



ELECTR



MANGOS TOTALMENTE ABIERTOS Y AISLANTES DEL CALOR /
HEAT INSULATED OPEN LONG HANDLES /
QUEUES TOTALEMENT OUVERTES ET ISOLANTES /
STIELE TOTAL OFFEN UND HITZEISOLIERT



TRANSMISIÓN TÉRMICA

El MULTIMETAL (5 capas) asegura una perfecta y homogénea distribución de la temperatura por toda la pieza.

Muy apta para PREPARADOS de cocción delicada: Elaboración de salsas, cremas, chocolate, etc. Extremadamente eficiente (20% menos tiempo y energía). Máximo rendimiento en todo tipo de cocinas ya sean GAS, VITROCERÁMICAS, ELÉCTRICAS o INDUCCIÓN.

HEAT TRANSMISSION

The homogenous heat transmission on the entire body makes the MULTIMETAL cookware 5 PLY highly recommended for the elaboration of sauces, chocolate, creams, etc.

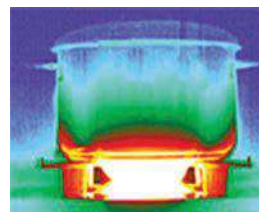
Extremely efficient (20% less time and energy). Highest performance on all kind of stoves, Either GAS, VITROCERAMIC, ELECTRIC and above all INDUCTION.

REPARTITION DE LA CHALEUR

LE MULTI-METAL (5-COUCHES) Assure une parfaite et homogène repartition de la chaleur dans tout le récipient. Idéal pour les cuissons délicates, élaboration de sauces, crèmes, chocolats, etc. Très efficient (20% moins de temps et D'énergie). Haute performance sur tout type de cuisinières: GAZ, VITROCÉRAMIQUE, ÉLECTRIQUE et surtout INDUCTION.

HITZE- VERTEILUNG

Das Multimetall (5 Schichten) gewährleistet eine perfekte und homogene Hitzeverteilung im ganzen Körper. Sehr geeignet für die Zubereitung von delikaten Speisen: Sossen, Cremen, Schokolade etc. Aussergewöhnliche Effizienz (20% weniger Zeit und Energie). Höchste Leistung in allen Küchentypen GAS, KOCHFELDER, ELEKTRISCH ODER INDUKTION.

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL

MULTIMETAL

238 Rustidera / Roast pan / Plaque à rôtir / Bräter

REF	cm	H cm	Lts	U
238.120	35,3 x 25	6,0	3,25	1

GN 1/2

233/ 2331 Sautex / Sauté pan / Sauteuse / Sauteuse

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
233.024	24	6,0	2,50	1
233.028	28	6,0	3,50	1
233.032	32	6,0	4,50	1
233.124*	24	6,0	2,50	1
233.128*	28	6,0	3,50	1
233.132*	32	6,0	4,50	1

*ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING /
ANTI-ADHÉSIF / ANTIHAFTBESCHICHTUNG**234** Cazo bombeado / Rounded saucepan / Casserole bombée / Kugelige Stielkasserolle mit Schüttrand

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
234.016	16	6,5	1,20	1
234.018	18	7,0	1,70	1
234.020	20	7,5	1,80	1
234.024	24	8,5	3,00	1
234.028	28	10,0	5,50	1

251 Sartén antiadherente excalibur / Non-stick frypan excalibur /
Poêle anti-adhésive excalibur / Excalibur Antihaft Bratpfanne

REF	Ø cm	H cm	U
251.020	20	4,0	1
251.024	24	4,5	1
251.028	28	5,0	1
251.032	32	5,5	1

ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING /
ANTI-ADHÉSIF / ANTIHAFTBESCHICHTUNG**2390/ 2394** Wok fondo redondo / Round base wok / Wok à fond rond / Wok runder Boden

REF. 239.036



REF. 239.436*

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
239.036	36	10,0	6,00	1
239.436*	36	10,0	6,00	1

*ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING /
ANTI-ADHÉSIF / ANTIHAFTBESCHICHTUNG**2391/ 2395** Wok fondo plano / Flat base wok / Wok à fond plain / Wok ebener Boden

REF. 239.136



REF. 239.536*

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
239.136	36	9,0	5,50	1
239.536*	36	9,0	5,50	1

*ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING /
ANTI-ADHÉSIF / ANTIHAFTBESCHICHTUNG

COOL • LINE

COOL • LINE



CUERPO EN ACERO INOXIDABLE 18/10 /
COOKWARE BODY MADE OF 18/10 STAINLESS STEEL /
CORPS EN ACIER INOXYDABLE 18/10 /
KOCHEBEDARF AUS EDELSTAHL 18/10

ASAS ERGONÓMICAS FABRICADAS EN ACERO INOXIDABLE DE FUNDICIÓN /
ERGONOMIC HANDLES MADE OF CAST ST/STEEL
ANSES EN FONTE D'ACIER INOXYDABLE, ERGONOMIQUES /
GRIFFE AUS GUSSEDELSTAHL HERGESTELLT. ABSOLUT ERGONOMISCH



PULIDO BRILLANTE /
MIRROR POLISHING /
POLISSAGE BRILLANT /
GLÄNZEND POLIERT

TAPA CON DISEÑO ESPECIAL PARA APOYO EN ASA LATERAL /
SPECIAL LID DESIGNED TO HOLD ON THE SIDE HANDLE /
COUVERCLE SPÉCIAL, CONÇU POUR REPOSER SUR LA POIGNÉE /
SPEZIELLES DECKELDESIGN ZUM HALTEN IM SEITENGRIF



FONDO TERMO DIFUSOR ENCAPSULADO /
ENCAPSULATED SANDWICH BASE /
FOND THERMO-DIFFUSEUR ENCAPSULÉ /
KAPSELFÖRMIGER THERMODIFFUSIONSUNTERBODEN



4908

Olla con tapa / Stock pot with lid / Marmite traiteur avec couvercle / Kochtopf mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
490.824	24	20,0	8,70	1
490.828	28	28,0	13,60	1

4906 Cacerola alta con tapa / Sauce pot with lid / Braisière avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
490.616	16	11,0	2,00	1
490.620	20	13,0	3,70	1
490.624	24	14,0	5,80	1
490.628	28	16,0	9,50	1
490.632	32	19,0	14,00	1

4907 Cacerola baja con tapa / Casserole with lid / Faitout avec couvercle / Flache Kasserolle mit Deckel

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
490.716	16	7,5	1,50	1
490.720	20	8,0	2,50	1
490.724	24	9,5	3,90	1
490.728	28	11,0	5,80	1
490.732	32	12,5	8,90	1

4900 Cazo recto / Saucepan / Casserole / Gerade Stielkasserolle

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
490.012	12	7,0	0,70	1
490.014	14	7,0	1,00	1
490.016	16	7,5	1,40	1
490.018	18	9,0	2,10	1
490.020	20	10,0	3,00	1

2371 Parte superior vaporera / Top for steam pot / Dessus cuit-vapeur / Oberteil Dampfgerar

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
237.120	20	13,0	4,00	1
237.124	24	14,0	6,30	1

4902 Conjunto vaporera / Steam pot set / Cuit-vapeur / Dampfgerarset

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
490.220	A20	13,0	4,00	1
	B20	13,0	4,00	
490.224	A24	14,0	6,30	1
	B24	14,0	6,30	

IDEA COOKWARE

MUCHAS VECES LO MÁS IMPORTANTE ES LA IDEA /
SO OFTEN, THE MOST IMPORTANT POINT IS THE IDEA /
TRÈS SOUVENT, LE PLUS IMPORTANT C'EST L'IDÉE /
OFTMALS IST DIE IDEE DAS WICHTIGSTE



INDUCTION



ESPAÑOL

BATERÍA ELEGANTE Y DE ATRACTIVO DISEÑO EN ACERO INOXIDABLE, CON FONDO DIFUSOR COMPACTO, APTO PARA INDUCCIÓN. FABRICADO A TRAVÉS DE UNA SOFISTICADA TECNOLOGÍA, ALL-OVER TECHNOLOGY, QUE PERMITE RELLENAR TODO EL INTERIOR DEL FONDO CON UNA ESPESA CAPA DE ALUMINIO, SIN DEJAR CAVIDADES VACÍAS Y PERMITIENDO UNA DIFUSIÓN DEL CALOR, MÁS RÁPIDA Y UNIFORME HASTA LOS BORDES DEL RECIPIENTE /

ENGLISH

ELEGANT AND ATTRACTIVELY DESIGNED COOKWARE IN STAINLESS STEEL, WITH COMPACT SANDWICH-BOTTOM, SUITABLE FOR INDUCTION. MANUFACTURED USING SOPHISTICATED ALL-OVER TECHNOLOGY, WHICH ENABLES THE ENTIRE INSIDE OF THE BASE TO BE FILLED WITH A THICK LAYER OF ALUMINIUM, WITHOUT LEAVING EMPTY CAVITIES. THIS MEANS HEAT DIFFUSION IS FASTER AND EVEN TO THE EDGES OF THE RECIPIENT /

FRANÇAIS

BATTERIE ÉLÉGANTE AU DESIGN ATTRACTIF EN ACIER INOXYDABLE, AVEC FOND DIFFUSEUR COMPACT, ADAPTÉE À L'INDUCTION. FABRIQUÉE GRÂCE À UNE TECHNOLOGIE SOPHISTIQUEE - ALL-OVER TECHNOLOGY - PERMETTANT DE RECOUVRIR TOUT LE FOND INTÉRIEUR D'UNE ÉPAISSE COUCHE D'ALUMINIUM, SANS LAISSER DE CAVITÉS VIDES, POUR OFFRIR UNE DIFFUSION DE LA CHALEUR PLUS RAPIDE ET UNIFORME JUSQU'AUX BORDS DU RÉCIPIENT /

DEUTSCH

ELEGANTER KOCHBEDARF IM ATTRAKTIVEN DESIGN AUS EDELSTAHL, MIT KOMPAKTEM DIFFUSIONSUNTERBODEN, GEEIGNET FÜR INDUKTION. HERGESTELLT MIT EINER HOCHENTWICKELTEN TECHNOLOGIE, ALL-OVER TECHNOLOGY, DIE ES ERLAUBT DIE GANZE INNENSEITE DES UNTERBODENS MIT EINER DICKEN ALUMINIUMSCHICHT AUSZUFÜLLEN, OHNE BLASENENTSTEHUNG, WELCHE EINE SCHNELLE BIS HIN ZU DEN RÄNDERN EINHEITLICHE WÄRMEVERTEILUNG ERLAUBT.



INOX / ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL
ALUMINIO / ALUMINIUM
INOX MAGNÉTICO /
MAGNETIC ST/STEEL /
INOX MAGNÉTIQUE /
MAGNETISCHER
EDELSTAHL

ALL-OVER TECHNOLOGY PROLONGA LA VIDA ÚTIL DE PRODUCTO, EVITANDO QUE SE ACUMULEN DENTRO DEL FONDO DIFUSOR RESTOS DE COMIDA, AGUA O DETERGENTES QUE LO ACABAN DAÑANDO /

ALL-OVER TECHNOLOGY IT PROLONGS THE USEFUL LIFE OF THE PRODUCT, PREVENTING REMAINS OF FOOD, WATER OR DETERGENTS ACCUMULATING IN THE SANDWICH BOTTOM AND EVENTUALLY DAMAGING IT /

ALL-OVER TECHNOLOGY PROLONGE LA DURÉE DE VIE UTILE DU PRODUIT EN ÉVITANT QUE NE S'ACCUMULENT DANS LE FOND DIFFUSEUR DES RESTES DE NOURRITURE, D'EAU OU DE DÉTERGENTS QUI FINISSENT PAR L'ENDOMMAGER /

ALL-OVER TECHNOLOGIE VERLÄNGERT DIE GEBRAUCHSDAUER DES PRODUKTS, SCHLIESST DAS ANLAGERN VON ESSENS-, WASSER- UND REINIGUNGSMITTELRESTEN AM BODEN AUS, WELCHE ES BESCHÄDIGEN.



458 Olla con tapa / Stock pot with lid / Marmite traiteur avec couvercle / Kochtopf mit Deckel

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
458.024	24	20,0	9,00	1
458.028	28	24,0	14,50	1

456 Cacerola alta con tapa / Sauce pot with lid / Braisière avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
456.016	16	11,0	2,00	1
456.020	20	13,0	4,00	1
456.024	24	14,0	8,50	1
456.028	28	16,0	12,50	1
456.032	32	19,0	15,20	1

457 Cacerola baja con tapa / Casserole with lid / Faitout avec couvercle / Flache Kasserolle mit Deckel

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
457.016	16	7,5	1,50	1
457.020	20	8,0	2,50	1
457.024	24	9,5	4,30	1
457.028	28	11,0	6,70	1
457.032	32	12,5	10,00	1

454 Cazo recto / Saucepan / Casserole / Gerade Stielkasserolle

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
454.012	12	7,0	0,70	1
454.014	14	7,0	1,00	1
454.016	16	7,5	1,50	1
454.018	18	9,0	2,30	1
454.020	20	10,0	3,10	1

459 Sartén / Fry pan / Poêle / Bratpfanne

REF	Ø cm	H cm	U
459.018	18	4,0	1
459.020	20	4,5	1
459.024	24	5,0	1
459.028	28	5,5	1



HOBBY CHEF



ESPAÑOL

ESPECIALMENTE DISEÑADA PARA EL CHEF EN CASA O PARA PEQUEÑAS COCINAS PROFESIONALES DONDE EL ESPACIO ES CRUCIAL. ESTÁ FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE 18/10, PULIDA SATINADA EN SU INTERIOR Y BRILLANTE EN EL EXTERIOR.

ENGLISH

SPECIALLY DESIGNED FOR AN INTENSIVE & PROFESSIONAL USE IN SMALL RESTAURANTS OR EVEN AT HOME. MADE OF 18/10 ST/STEEL STEEL INSIDE SATIN AND OUTSIDE MIRROR FINISH.

FRANÇAIS

SPÉCIALEMENT CONÇUE POUR UNE UTILISATION PROFESSIONNELLE INTENSIVE DANS DES PETITS RESTAURANTS OU AU NIVEAU PARTICULIER. FABRIQUÉE EN ACIER INOXYDABLE 18/10, POLISSAGE SATINÉ À L'INTÉRIEUR ET BRILLANT À L'EXTÉRIEUR.

DEUTSCH

SPEZIELL DESIGNT FÜR DEN CHEFF IM HAUS ODER KLEINE PROFESSIONELLE KÜCHEN, WO DER PLATZ ENTSCHEIDEND IST. HERGESTELLT AUS EDELSTAHL 18/10, INNEN SATINIERT UND AUSSEN GLÄNZEND POLIERT.

411 Olla recta con tapa / Stock pot with lid / Marmite traiteur avec couvercle / Gerader Kochtopf mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
411.524	24	20,0	8,70	1
411.528	28	24,0	13,60	1

407 Cacerola baja con tapa / Casserole with lid / Faitout avec couvercle / Flache Kasserolle mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
407.516	16	7,5	1,50	1
407.520	20	8,0	2,50	1
407.524	24	9,5	3,90	1
407.528	28	11,0	5,80	1
407.532	32	12,5	8,90	1

408 Cacerola alta con tapa / Sauce pot with lid / Braising avec couvercle / Hohe Kasserolle mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
408.516	16	11,0	2,10	1
408.520	20	13,0	4,00	1
408.524	24	14,0	5,50	1
408.528	28	16,0	9,00	1
408.532	32	19,0	13,30	1

406 Paellera con tapa / Paella pan with lid / Plat à paella avec couvercle / Paellapfanne mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
406.524	24	6,0	2,70	1
406.528	28	6,0	3,70	1

412 Parte superior vaporera / Top for steam pot / Dessus cuit-vapeur / Oberteil Dampfgerar

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
412.020	20	13,0	4,00	1
412.024	24	14,0	5,50	1

Adaptable a olla y cacerola alta
Adjustable to stock pot and sauce pot
Adaptable à la marmite traiteur et à la braisière
Aufsetzbar auf Kochtopf oder hohe Kasserolle

404 Cazo recto / Saucepan / Casserole / Gerade Stielasserolle

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
404.512	12	7,0	0,70	1
404.514	14	7,0	1,00	1
404.516	16	7,5	1,40	1
404.518	18	9,0	2,10	1
404.520	20	10,0	3,00	1

409 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel

REF	Ø cm	U
409.516	16	1
409.520	20	1
409.524	24	1
409.528	28	1
409.532	32	1

410 Sautex / Sauté pan / Sauteuse / Sauteuse

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
410.524	24	6,0	2,50	1

305 Colador semiesférico / Round colander / Passoire demi-sphérique / Halbkugelförmiges Sieb

REF	Ø cm	U
305.020	20	1
305.022	22	1

470 Batería de cocina 8 piezas / 8 pieces kitchenware set / Batterie de cuisine de 8 pièces / 8 teiliges Kochset

REF	U
470.005	1

Cacerola alta / Saucepot / Braisière / Hohe Kasserolle: 16, 20 cm
Cacerola baja / Casserole / Faitout / Flache Kasserolle: 16, 20, 24 cm
Cazos / Saucepans / Casseroles / Kasserolle: 14, 16 cm
Sautex / Sauté pan / sauteuse / Sauteuse: 24 cm

APARTAMENTO



273 Olla recta con tapa /
Stock pot with lid /
Marmite traiteur avec couvercle /
Gerader Kochtopf mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
273.024	24	20,0	9,00	1
273.028	28	24,0	14,50	1

271 Cacerola baja con tapa /
Casserole with lid /
Faitout avec couvercle /
Flache Kasserolle mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
271.016	16	7,5	1,50	1
271.020	20	8,5	2,50	1
271.024	24	9,5	4,20	1
271.028	28	11,0	6,50	1

 INDUCTION

ESPAÑOL

BATERÍA ESPECIALMENTE IDEADA PARA EL EQUIPAMIENTO DE APARTAMENTOS, APART-HOTELES Y BUNGALOWS.

ENGLISH

COOKWARE SET ESPECIALLY DESIGNED FOR THE APARTMENTS, APART-HOTELS AND CABIN EQUIPMENT.

FRANÇAIS

BATTERIE DE CUISINE SPÉCIALEMENT CONÇUE POUR ÉQUIPER DES STUDIOS, APPART-HÔTELS ET BUNGALOWS.

DEUTSCH

KOCHBEDARF SPEZIELL DESIGN VON FÜR DIE AUSSTATTUNG VON APARTEMENTS, APART-HOTELES UND BUNGALOWS.

270 Cacerola alta con tapa /
Sauce pot with lid /
Braisinge avec couvercle /
Hohe Kasserolle mit Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
270.016	16	11,0	2,10	1
270.020	20	14,5	4,50	1
270.024	24	15,0	6,70	1
270.028	28	16,0	9,50	1

272 Cazo / Saucepan /
Casserole / Stielkasserolle



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
272.014	14	7,5	1,10	1
272.016	16	8,0	1,50	1
272.018	18	8,5	2,10	1
272.020	20	8,5	2,50	1

460 Sartén aluminio antiadherente. Mango baquelita / Aluminium non-stick fry pan. Bakelite handle /
Poêle aluminium anti-adhésive. Queue en bakélite / Aluminiumbratpfanne Antihaft. Bakelitestiel



REF	Ø cm	H cm	U
460.018	18	4,0	1
460.020	20	4,0	1
460.022	22	4,0	1
460.024	24	4,0	1
460.026	26	4,5	1
460.028	28	4,5	1
460.030	30	4,5	1
460.032	32	5,0	1

UTENSILIOS DE COCINA / KITCHEN UTENSILS / USTENSILES DE CUISINE / KÜCHENUTENSILIEN

34001 Cacillo /
Ladle /
Louche /
Schöpflöffel

Nylon



REF	L cm	Lts	U
340.010	28,5	0,08	12

34002 Espumadera /
Skimmer /
Écumoire /
Schaumlöffel

Nylon



REF	L cm	Ø cm	U
340.020	27	10,7	12

34003 Cuchara de servicio /
serving spoon /
Cuillère de service /
Servierlöffel

Nylon



REF	L cm	U
340.030	27,5	12

34004 Espátula /
Turner /
Spatule /
Pfannenwender

Nylon



REF	L cm	U
340.040	28,5	12

34005 Espátula wok /
wok spatula /
Spatule wok /
Wokspachtel

Nylon



REF	L cm	U
340.050	27,5	12

34006 Espátula pastelera /
baker spatula /
Palette /
Kuchenheber

Nylon



REF	L cm	U
340.060	29	12

34007 Cuchara espagueti /
spaghetti server /
Cuillère à spaghetti /
Spaghettilöffel

Nylon



REF	L cm	U
340.070	29	12

34008 Tenedor /
Meat fork /
Fourchette /
Fleischgabel

Nylon



REF	L cm	U
340.080	29,5	12

34009 Pinza /
Tong /
Pince /
Zange

Nylon



REF	L cm	U
340.090	30,5	12

UTENSILIOS DE COCINA / KITCHEN UTENSILS / USTENSILES DE CUISINE / KÜCHENUTENSILIEN

33601 Cacillo / ladle / Louche / Schöpflöffel

-40°C +210°C

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon

REF	L cm	Lts	U
33601	32	0,08	12

33602 Espumadera / skimmer / Écumeiro / Schaumlöffel

-40°C +210°C

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon

REF	L cm	Ø cm	U
33602	35	11,5	12

33603 Cuchara de servicio / serving spoon / Cuillère de service / Servierlöffel

-40°C +210°C

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon

REF	L cm	U
33603	34,5	12

33604 Espátula / turner / Spatule / Pfannenwender

-40°C +210°C

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon

REF	L cm	U
33604	35,5	12

33605 Batidor / whisk / Fouet / Rührbesen

-40°C +210°C

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon

REF	L cm	U
33605	32	12

33606 Pala pasteles / cake server / Pelle à gateau / Tortenheber

-40°C +210°C

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon

REF	L cm	U
33606	38	12

33607 Cuchara espagueti / spaghetti server / Cuillère à spaghetti / Spaghettilöffel

-40°C +210°C

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon

REF	L cm	U
33607	34,5	12

33608 Espátula pastelera / baker spatula / Palette / Kuchenheber

-40°C +210°C

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon

REF	L cm	U
33608	32,5	12

UTENSILIOS DE COCINA / KITCHEN UTENSILS / USTENSILES DE CUISINE / KÜCHENUTENSILIEN

33609 Cacillo salsas / Sauce ladle /
Cuillère à sauces / Sossenlöffel

-40°C +210°C

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon

REF	L cm	Lts	U
33609	29	0,02	12

33610 Espátula wok / Wok spatula /
Spatule wok / Wokschaufel

-40°C +210°C

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon

REF	L cm	U
33610	35	12

33611 Tenedor / Meat fork /
Fourchette / Fleischgabel

-40°C +210°C

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon

REF	L cm	U
33611	33,5	12

33612 Pincel de silicona / Silicone brush /
Pinceau silicone / Silikonpinsel

-40°C +210°C

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon

REF	L cm	U
33612	29,5	12

33613 Espátula pescado / Fish turner /
Pelle à poisson / Fischwender

-40°C +210°C

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon

REF	L cm	U
33613	35,5	12

33614 Pinza / Tong / Pince / Zange

-40°C +210°C

Inox + Nylon
St/Steel + Nylon
Rostfreier Stahl + Nylon

REF	L cm	U
33614	34,5	12

33620 Recipiente utensilios / Utensil holder / Porte ustensiles / Behälter für Küchenhelfer

REF	Ø cm	H cm	U
33620	13,5	19,0	12

Utensilios no incluidos
Utensils not included
Ustensiles non inclus
Küchenhelfer nicht inklusive

UTENSILIOS DE COCINA / KITCHEN UTENSILS / USTENSILES DE CUISINE / KÜCHENUTENSILIEN

32902 Abridor de botellas y latas / Bottle and can opener / Ouvre bouteilles et boîtes / Flaschen- und Dosenöffner

REF	L cm	U
32902	17	12

32903 Racionador helado / Ice cream scoop / Cuillère à glace / Eisportionierer

REF	L cm	U
32903	19	12

32904 Cuchillo para untar / Butter spreader / Couteau à beurre / Aufstrichlöffel

REF	L cm	U
32904	21	12

32905 Descorazonador manzanas / Apple corer / Vide-pommes / Apfelentkerner

REF	L cm	U
32905	20	12

32906 Pala para quesos / Cheese slicer / Couteau à fromage / Käsehobel

REF	L cm	U
32906	21,5	12

32907 Pala pasteles / Cake spatula / Pelle à gateau / Keksschaufel

REF	L cm	U
32907	27,5	12

32908 Pelador patatas / Potato peeler / Eplucheur / Sparschäler

REF	L cm	U
32908	19,5	12

32909 Pelador universal / Universal peller / Eplucheur universel / Universalschäler

REF	L cm	U
32909	17	12

32910 Plantilla cortarodajas y pinchacarnes / Onion fork /
Fourchette à oignons / Zwiebelschneider und Fleischstecher

REF	L cm	U
32910	21	12

32911 Prensa ajos / Garlic press / Press-ail / Knoblauchpresse

REF	L cm	U
32911	18,5	12

32912 Rallador / Grater / Râpe / Reibe

REF	L cm	U
32912	25	12

32913 Cortador bolas / Fruit baller / Cuillère à pommes / Kugelschneider

REF	L cm	U
32913	16	12

32920 Soporte para 12 gadgets / Rack for 12 gadgets / Support pour 12 gadgets / Ständer für 12 Küchenhelfer

REF	cm	H cm	U
32920	23,5 x 15	34,5	12

Utensilios de cocina no incluidos.
Kitchen utensils non included.
Ustensils pas compris.
Küchenhelfer nicht inklusive

ACCESORIOS SILICONA / SILICONE ACCESSORIES / ACCESSOIRES SILICONE / SILIKONACCESSORIES

37318

Colador extensible silicona /
Silicone colander collapsible /
Passoire silicone pliant /
Faltbarer Silikonseihier



REF	Ø cm	H cm	U
37318	18	11,0	1

2355

Co-cotte silicona /
Co-cotte silicone /
Co-cotte silicone /
Co-cotte Silikon



Microondas /
Micro-wave /
Microondes /
Mikrowelle

Cocina al vapor /
Steammer /
Cuit-vapeur /
Dampfgarer

REF	mm	H mm	U
23550	230 x 100	53,0	1
23551	265 x 115	85,0	1
23552	335 x 145	100,0	1

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN





P. 77



P. 82



P. 83



P. 87



P. 198



P. 210



P. 233



P. 269



P. 271



P. 299



P. 319



P. 324



P. 328



P. 335



P. 340



P. 342



P. 366



P. 379



P. 389



P. 399