

Baterías Domésticas
Household Cookware

#CocinaConLacor

Black & White



Fondo termodifusor sandwich (inoxidable-aluminio-inoxidable)
 Fond thermodifuseur sandwich (inoxydable-aluminium-inoxydable)
 Boden mit sandwichartigem Thermodifusor (Edelstahl-Aluminium-Edelstahl)
 Heat-diffusing sandwich base (stainless steel-aluminium-stainless steel)
 Fundo termodifusor tipo sanduíche (aço inoxidável-alumínio-aço inoxidável)

Distribución rápida y uniforme del calor, favoreciendo el ahorro de energía
 Distribution rapide et uniforme de la chaleur, favorisant ainsi l'économie d'énergie
 Schnelle und gleichförmige, energiesparende Wärmeverteilung
 Rapid and uniform heat distribution, boosting energy saving
 Distribuição rápida e uniforme do calor, favorecendo a poupança de energia

Asas y mangos ergonómicos y tapas de cristal, podrás controlar perfectamente el interior mientras se cocinan los alimentos
 Poignées et manches ergonomiques et couvercle en verre, permettant de contrôler parfaitement l'intérieur pendant la cuisson des aliments
 Ergonomische Trage- und Handgriffe sowie Glasdeckel, Sie können den Kochvorgang der Nahrungsmittel problemlos überwachen
 Ergonomic grips and handles and glass lids, you will be able to control the interior perfectly while the food is cooking
 Asas e mangos ergonómicos e tampas de vidro, para controlar perfeitamente a cocção dos alimentos

Excelente resistencia a la corrosión y a los ácidos alimentarios y sales
 Excellente résistance à la corrosion, aux acides et aux sels alimentaires
 Exzellente Beständigkeit gegen Korrosion, Nahrungsmittelsäuren und Salze
 Excellent resistance to corrosion and to food acids and salts
 Excelente resistência à corrosão e aos ácidos e sais alimentares

Destaca por su acabado exterior en color blanco/negro, consiguiendo unas piezas elegantes
 Se distingue par sa finition extérieure de couleur noire et blanche, obtenant ainsi des pièces élégantes
 Sticht wegen seiner eleganten Form und der Farbgebung in schwarz/weiß hervor
 Stands out due to its external white/black finish, producing some elegant pieces
 Destaca pela elegância das suas peças, com um acabamento exterior em branco e negro

Batería 5 piezas

Batterie 5 pcs.
 5-Tlg-Batterie
 Battery 5 pcs.
 Bateria 5 pcs.

Ref	€	Pack
43005	242,00	1



Cacerola Ø20-24 cm
 Olla Ø20-24 cm
 Cazo Ø16 cm

Batería 5 piezas

Batterie 5 pcs.
 5-Tlg-Batterie
 Battery 5 pcs.
 Bateria 5 pcs.

Ref	€	Pack
44005	242,00	1



Cacerola Ø20-24 cm
 Olla Ø20-24 cm
 Cazo Ø16 cm

Black & White

Cacerola con tapa
Faitout av/couvercle
Bratentopf m/Deckel
Casserole with lid
Caçarola com tampa



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
43016	38,20	16	8,0	1,60	1
43020	44,90	20	9,0	2,80	1
43024	55,30	24	9,5	4,20	1
43028	70,80	28	11,0	6,70	1

Cacerola con tapa
Faitout avec couvercle
Bratentopf mit Deckel
Casserole with lid
Caçarola com tampa



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
44016	38,20	16	8,0	1,60	1
44020	44,90	20	9,0	2,80	1
44024	55,30	24	9,5	4,20	1
44028	70,80	28	11,0	6,70	1

Olla con tapa
Marmite avec couvercle
Fleischtopf mit Deckel
Stock pot with lid
Panela com tampa



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
43116	42,60	16	13,0	2,50	1
43120	49,70	20	13,5	4,20	1
43124	63,50	24	15,0	6,50	1
43128	79,90	28	17,0	10,20	1

Olla con tapa
Marmite avec couvercle
Fleischtopf mit Deckel
Stock pot with lid
Panela com tampa



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
44116	42,60	16	13,0	2,50	1
44120	49,70	20	13,5	4,20	1
44124	63,50	24	15,0	6,50	1
44128	79,90	28	17,0	10,20	1

Cazo Recto
Casserole
Stielkasserole, flach
Saucepan
Caçarola direita



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
43214	25,50	14	7,5	1,15	1
43216	28,60	16	8,0	1,50	1
43218	31,90	18	8,5	2,00	1
43220	34,90	20	8,5	3,60	1

Cazo recto
Casserole
Stielkasserole, flach
Saucepan
Caçarola direita



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
44214	25,50	14	7,5	1,15	1
44216	28,60	16	8,0	1,50	1
44218	31,90	18	8,5	2,00	1
44220	34,90	20	8,5	3,60	1

Tartera con tapa
Plat rond avec couvercle
Pfanne mit Deckel
Round dish with lid
Tarteira com tampa



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
43624	52,80	24	7,0	3,00	1
43628	64,60	28	8,0	4,70	1

Tartera con tapa
Plat rond avec couvercle
Pfanne mit Deckel
Round dish with lid
Tarteira com tampa



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
44624	52,80	24	7,0	3,00	1
44628	64,60	28	8,0	4,70	1

Pote cilíndrico
Pot-cilindrique
Milchtopf
Cylindrical pot
Canela cilíndrica



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
43714	28,60	14	12,5	1,90	1
43716	33,50	16	13,0	3,00	1

Pote cilíndrico
Pot-cilindrique
Milchtopf
Cylindrical pot
Canela cilíndrica



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
44714	28,60	14	12,5	1,90	1
44716	33,50	16	13,0	3,00	1

Professional



Cuerpo de acero inoxidable 18/10: Ofrece una excelente resistencia a la corrosión y a los ácidos alimentarios y sales
 Corps en acier inoxydable 18/10: Offre une excellente résistance à la corrosion et aux acides et sels alimentaires
 Gehäuse aus Edelstahl 18/10: Exzellente Beständigkeit gegen Korrosion, Nahrungsmittelsäuren und Salze
 18/10 stainless steel body: Offers an excellent resistance to corrosion and to food acids and salts
 Corpo de aço inoxidável 18/10, com excelente resistência à corrosão e aos ácidos e sais alimentares

Tapas, mangos y asas fabricadas en acero inoxidable por lo que podrá utilizar cualquier pieza en el horno
 Couverts, manches et poignées fabriqués en acier inoxydable, permettant ainsi d'utiliser n'importe quelle pièce au four
 Deckel, Hand- und Tragegriffe aus rostfreiem Stahl, so dass alle Teile im Ofen verwendet werden können
 Lids, handles and grips manufactured in stainless steel meaning that you will be able to use any piece in the oven
 Tampas, mangos e asas fabricadas em aço inoxidável, que lhe permitirão utilizar qualquer peça no forno

Fondo termodifusor sandwich (inoxidable-aluminio-inoxidable)
 Fond thermodifuseur sandwich (inoxydable-aluminium-inoxydable)
 Boden mit sandwichartigem Thermodifusor (Edelstahl-Aluminium-Edelstahl)
 Heat-diffusing sandwich base (stainless steel-aluminium-stainless steel)
 Fundo termodifusor tipo sanduiche (aço inoxidável-alumínio-aço inoxidável)



Bateria 8 piezas

Batterie 8 pcs.
 8-Tlg-Batterie
 Battery 8 pcs.
 Bateria 8 pcs.

Ref	€	Pack
72000	305,80	1

Cacerola Ø16-20-24 cm
 Olla Ø16-20 cm
 Cazo Ø14-16 cm
 Pote Ø14 cm

Cacerola con tapa

Faitout a/couvercle
 Bratentopf m/Deckel
 Casserole with lid
 Caçarola com tampa



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
72016	39,60	16	8,0	1,50	1
72020	46,20	20	8,5	2,50	1
72024	55,00	24	9,5	3,50	1
72028	70,10	28	11,0	6,50	1
72032	95,50	32	12,5	9,00	1

Cazo Recto

Casserole
 Stielkasserole, flach
 Saucepan
 Caçarola direita



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
72214	21,80	14	7,5	1,00	1
72216	24,50	16	8,0	1,50	1
72218	26,40	18	8,5	2,00	1
72220	29,50	20	8,5	2,50	1



Professional



Olla con tapa
Marmite a/couvercle
Fleischtopf m/Deckel
Stock pot with Lid
Panela com tampa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
72116	43,30	16	13,0	2,50	1
72120	50,00	20	14,5	4,50	1
72124	60,50	24	15,0	6,50	1
72128	78,90	28	17,0	10,00	1
72132	100,80	32	17,5	13,50	1



Olla super alta con tapa
Marmite S. Haute a/couvercle
Hoher Fleischtopf mit Deckel
Deep Stock pot with Lid
Panela super alta con tampa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
72125	66,40	24	20,0	9,00	1
72129	86,90	28	22,0	13,50	1



Colador esférico
Passoire à queue
Seiher, mit Stiel
Strainer
Coador esférico

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	Pack
72318	26,00	18	8,5	1



Escurridera
Passoire sur pied
Abtropfschüssel
Colander with stand
Escorredor

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	Pack
72324	38,50	24	11,0	1



Cacerola vapor
Panier vapeur
Dampfkoch-Aufsatz
Steam casserole
Caçarola a vapor

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
72420	33,40	20	8,5	2,50	1
72424	40,60	24	9,5	3,50	1
72428	44,50	28	11,0	6,50	1



Cuecepastas sin tapa
Cuit-pâte sans couvercle
Nudelkoch-Einsatz ohne Decke
Pasta cooker without lid
Coze-massas sem tampa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
72423	54,30	24	17,5	9,50	1



Tartera con tapa
Plat rond avec couvercle
Pfanne m/Deckel
Round dish with lid
Tarteira com tampa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
72620	45,40	20	6,5	2,00	1
72624	53,80	24	7,0	3,00	1
72628	68,10	28	8,0	4,50	1
72632	89,80	32	8,0	6,00	1



Sautex
Sauteuse
Sauteuse
Sauteuse
Frigideira

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
72625	39,80	24	7,0	3,00	1
72629	49,70	28	8,0	4,50	1



Pote cilíndrico
Pot-cylindrique
Milchtopf
Cylindrical pot
Caneca cilíndrica

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
72714	25,40	14	12,5	1,50	1
72716	28,90	16	13,0	2,50	1
72720	32,60	20	14,5	4,50	1



Tapa
Couvercle
Deckel
Lid
Tampa

Ref	€	Ø (cm)	Pack
72916	10,10	16	1
72918	11,10	18	1
72920	13,20	20	1
72924	15,40	24	1
72928	20,00	28	1
72932	21,70	32	1

Belly



Los especiales cuerpos bombeados proporcionan una mayor capacidad

Les corps spéciaux bombés confèrent une plus grande capacité
 Die runden Formen bieten ein höheres Fassungsvermögen
 The especial broad bodies provide greater capacity
 O corpo especial abombado proporciona uma maior capacidade

Destaca por su acabado interior pulido y acabado exterior doble; lijado y pulido

Se distingue par sa finition intérieure polie et sa finition extérieure double : limée et polie
 Sticht wegen der polierten Innenseite und der geschliffenen und polierten Außenseite hervor
 It stands out due to its interior polished finish and double exterior finish: sanded and polished
 Destaca pelo seu acabamento interior polido e com acabamento exterior duplo; lijado e polido

Tapas, mangos y asas fabricadas en acero inoxidable por lo que podrá utilizar cualquier pieza en el horno

Couvercles, manches et poignées fabriqués en acier inoxydable, permettant ainsi d'utiliser n'importe quelle pièce au four
 Deckel, Hand- und Tragegriffe aus rostfreiem Stahl, so dass alle Teile im Ofen verwendet werden können
 Lids, handles and grips manufactured in stainless steel meaning that you will be able to use any piece in the oven
 Tampas, mangos e asas fabricadas em aço inoxidável, que lhe permitirão utilizar qualquer peça no forno

Fondo termodifusor sandwich (inoxidable-aluminio-inoxidable)

Fond thermodifuseur sandwich (inoxydable-aluminium-inoxydable)
 Boden mit sandwichartigem Thermodifusor (Edelstahl-Aluminium-Edelstahl)
 Heat-diffusing sandwich base (stainless steel-aluminium-stainless steel)
 Fundo termodifusor tipo sanduíche (aço inoxidável-alumínio-aço inoxidável)



Batería 8 piezas

Batterie 8 pcs.
 8-Tlg-Batterie
 Battery 8 pcs.
 Bateria 8 pcs.

Ref	€	Pack
79000	320,30	1

Cacerola Ø16-20-24 cm
 Olla Ø16-20 cm
 Cazo Ø14-16 cm
 Pote Ø14 cm

Lote 4 cazos

Ensemble 4 casseroles
 Set 4 Tlg. Stielkasserollen
 Set 4 saucepans
 Lote de 4 caçarola

Ref	€	Pack
79003	104,80	1



Ø14 cm
 Ø16 cm
 Ø18 cm
 Ø20 cm



Belly

Cacerola con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
79016	35,40	16	8,0	1,80	1
79020	47,90	20	10,0	3,50	1
79024	65,20	24	11,0	6,00	1
79028	84,90	28	13,0	9,50	1

Olla con tapa

Marmite avec couvercle
Fleischtopf mit Deckel
Stock pot with Lid
Panela com tampa



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
79116	39,40	16	10,0	2,20	1
79120	54,10	20	12,0	4,00	1
79124	69,40	24	13,5	7,00	1
79128	92,80	28	16,0	11,00	1

Cazo Recto

Casserole
Stielkasserole, flach
Saucepan
Caçarola direita



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
79214	24,70	14	7,5	1,20	1
79216	28,80	16	8,0	1,80	1
79218	32,70	18	9,0	2,50	1
79220	37,80	20	10,0	3,50	1

Cacerola vapor

Panier vapeur
Dampfkoch-Aufsatz
Steam casserole
Caçarola a vapor



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
79420	30,90	20	9,5	3,00	1
79424	41,20	24	12,0	4,50	1

Tartera con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
79624	54,60	24	6,0	3,00	1
79628	69,30	28	7,0	4,80	1

Pote

Pot
Milchtopf
Pot
Caneca



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
79714	24,80	14	11,0	1,40	1

Wok

Wok
Wok
Wok
Wok



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
79830	55,70	30	11,0	5,00	1

Tapa

Couvercle
Deckel
Lid
Tampa



Ref	€	Ø (cm)	Pack
79916	11,40	16	1
79920	15,30	20	1
79924	18,90	24	1
79928	23,70	28	1



Vitrocor



Un clásico presente en muchísimos hogares

Un classique présent dans de nombreux foyers
Ein Klassiker in vielen Haushalten
A classic present in many homes
Um clássico presente em muitos lares

Una de las mejores elecciones para quienes necesitan una gama muy amplia

L'un des meilleurs choix pour ceux qui ont besoin d'une gamme très large
Eine gute Wahl für jene, die ein breites Sortiment benötigen
One of the best choices for those who need a very wide range
A melhor escolha para quem necessita uma gama ampla e variada.

Un diseño atractivo, limpio y elegante, característico de la marca Lacor

Un design attractif, propre et élégant, caractéristique de la marque Lacor
Ein attraktives, sauberes und elegantes Design, charakteristisch für die Marke Lacor
An attractive, clean and elegant design, characteristic of the Lacor brand
Um desenho atraente, limpo e elegante, característico da marca Lacor

Tapas, mangos y asas fabricadas en acero inoxidable por lo que podrá utilizar cualquier pieza en el horno

Couvercles, manches et poignées fabriqués en acier inoxydable, permettant ainsi d'utiliser n'importe quelle pièce au four
Deckel, Hand- und Tragegriffe aus rostfreiem Stahl, so dass alle Teile im Ofen verwendet werden können
Lids, handles and grips manufactured in stainless steel meaning that you will be able to use any piece in the oven
Tampas, mangos e asas fabricadas em aço inoxidável, que lhe permitirão utilizar qualquer peça no forno

Fondo termodifusor sandwich (inoxidable-aluminio-inoxidable)

Fond thermodiffuseur sandwich (inoxydable-aluminium-inoxydable)
Boden mit sandwichartigem Thermoeffusor (Edelstahl-Aluminium-Edelstahl)
Heat-diffusing sandwich base (stainless steel-aluminium-stainless steel)
Fundo termodifusor tipo sanduiche (aço inoxidável-alumínio-aço inoxidável)



Batería 8 piezas

Batterie 8 pcs.
8-Tlg-Batterie
Battery 8 pcs.
Bateria 8 pcs.

Ref	€	Pack
40000	253,50	1

Cacerola Ø16-20-24 cm
Olla Ø16-20 cm
Cazo Ø14-16 cm
Pote Ø14 cm

Cacerola con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
40016	30,90	16	8,0	1,50	1
40018	33,70	18	8,5	2,00	1
40020	37,30	20	8,5	2,50	1
40022	41,00	22	9,0	3,00	1
40024	43,50	24	9,5	3,50	1
40026	49,60	26	9,5	4,50	1
40028	63,50	28	11,0	6,50	1
40032	80,10	32	12,5	9,50	1
40036	108,80	36	14,0	14,20	1
40040	126,50	40	15,5	19,50	1

Olla con tapa

Marmite avec couvercle
Fleischtopf mit Deckel
Stock pot with Lid
Panela com tampa



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
40116	34,50	16	13,0	2,50	1
40118	36,80	18	14,0	3,50	1
40120	40,20	20	14,5	4,50	1
40122	44,60	22	14,5	5,50	1
40124	49,70	24	15,0	6,50	1
40126	54,50	26	15,0	7,50	1
40128	69,40	28	17,0	10,00	1
40132	83,90	32	17,5	13,50	1
40136	118,90	36	21,5	22,00	1
40140	144,90	40	24,5	30,80	1



Vitrocor

Olla super alta con tapa

Marmite S. Haute a/couvercle
Hoher Fleischtopf mit Deckel
Deep Stock pot with Lid
Panela super alta con tampa



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
40121	43,90	20	17,5	5,50	1
40125	57,30	24	20,0	9,00	1
40129	77,30	28	22,0	13,50	1
40133	114,50	32	28,0	22,50	1

Cazo Recto

Casserole
Stielkasserole, flach
Saucepan
Çaçarola direite



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
40212	19,40	12	7,0	0,80	1
40214	20,20	14	7,5	1,00	1
40216	22,80	16	8,0	1,50	1
40218	24,80	18	8,5	2,00	1
40220	28,70	20	8,5	2,50	1

Cacerola vapor

Panier vapeur
Dampfkoch-Aufsatz
Steam casserole
Çaçarola a vapor



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
40420	27,50	20	8,5	2,50	1
40424	34,80	24	9,5	3,50	1
40428	38,20	28	11,0	6,50	1

Cuecepastas sin tapa

Cuit-pâte sans couvercle
Nudelkoch-Einsatz ohne Deckel
Pasta cooker without lid
Coze-massas sem tampa



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
40426	50,10	24	17,5	9,50	1

Pote cilíndrico

Pot-cylindrique
Milchtopf
Cylindrical pot
Caneca cilíndrica



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
40712	22,80	12	12,0	1,00	1
40714	24,10	14	12,5	1,50	1
40716	26,70	16	13,0	2,50	1
40718	29,60	18	14,0	3,50	1

Tartera con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
40620	36,80	20	6,5	2,00	1
40622	39,20	22	6,5	2,50	1
40624	43,10	24	7,0	3,00	1
40626	46,90	26	7,0	3,50	1
40628	58,50	28	8,0	4,50	1
40632	71,20	32	8,0	6,00	1
40636	94,30	36	8,5	7,50	1
40640	109,00	40	8,5	11,00	1

Colador esférico

Passoire à queue
Seiher, mit Stiel
Strainer
Coador esférico



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	Pack
40318	24,60	18	8,5	1

Tapa

Couvercle
Deckel
Lid
Tampa

Ref	€	Ø (cm)	Pack
40912	7,60	12	1
40914	8,20	14	1
40916	8,30	16	1
40918	8,40	18	1
40920	9,10	20	1
40922	9,60	22	1
40924	10,60	24	1
40926	11,40	26	1
40928	14,40	28	1
40932	17,90	32	1



Escurridera

Passoire sur pied
Abtropfschüssel
Colander with stand
Escorredor



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	Pack
40324	38,70	24	11,0	1

Ref	€	Ø (cm)	Pack
40936	23,00	36	1
40940	26,20	40	1





Gourmet



Todas las ventajas de la cocina actual al servicio de los paladares más exigentes

Tous les avantages de la cuisine au service des palais les plus exigeants
 Alle Vorteile der aktuellen Küche zu Diensten der anspruchsvollsten Gaumen
 All the advantages of current cooking at the service of the most demanding palates
 Todas as vantagens da cozinha atual ao serviço dos paladares mais exigentes

Excelente resistencia a la corrosión y a los ácidos alimentarios y sales

Excellente résistance à la corrosion et aux acides et sels alimentaires
 Exzellente Beständigkeit gegen Korrosion, Nahrungsmittelsäuren und Salze
 Excellent resistance to corrosion and to food acids and salts
 Excelente resistência à corrosão e aos ácidos e sais alimentares

Tapas, mangos y asas fabricadas en acero inoxidable por lo que podrá utilizar cualquier pieza en el horno

Couvercles, manches et poignées fabriqués en acier inoxydable, permettant ainsi d'utiliser n'importe quelle pièce au four
 Deckel, Hand- und Tragegriffe aus rostfreiem Stahl, so dass alle Teile im Ofen verwendet werden können
 Lids, handles and grips manufactured in stainless steel meaning that you will be able to use any piece in the oven
 Tampas, mangos e asas fabricadas em aço inoxidável, que lhe permitirão utilizar qualquer peça no forno

Fondo termodifusor sandwich (inoxidable-aluminio-inoxidable)

Fond thermodifuseur sandwich (inoxydable-aluminium-inoxydable)
 Boden mit sandwichartigem Thermodifusor (Edelstahl-Aluminium-Edelstahl)
 Heat-diffusing sandwich base (stainless steel-aluminium-stainless steel)
 Fundo termodifusor tipo sanduiche (aço inoxidável-alumínio-aço inoxidável)



Batería 8 piezas

Batterie 8 pcs.
 8-Tlg-Batterie
 Battery 8 pcs.
 Bateria 8 pcs.

Ref	€	Pack
90000	272,10	1

Cacerola Ø16-20-24 cm
 Olla Ø16-20 cm
 Cazo Ø14-16 cm
 Pote Ø14 cm

Cacerola con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
90016	33,90	16	8,0	1,50	1
90018	36,80	18	8,5	2,00	1
90020	40,10	20	8,5	2,50	1
90022	43,60	22	9,0	3,00	1
90024	47,20	24	9,5	3,50	1
90026	52,70	26	9,5	4,50	1
90028	65,30	28	11,0	6,50	1
90032	81,20	32	12,5	9,50	1

Cazo Recto

Casserole
 Stielkasserole, flach
 Saucepan
 Caçarola direita



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
90212	21,00	12	7,0	0,80	1
90214	22,10	14	7,5	1,00	1
90216	24,60	16	8,0	1,50	1
90218	26,40	18	8,5	2,00	1
90220	30,00	20	8,5	2,50	1



Gourmet



Olla con tapa

Marmite avec couvercle
Fleischtopf mit Deckel
Stock pot with Lid
Panela com tampa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
90116	37,00	16	13,0	2,50	1
90118	40,50	18	14,0	3,50	1
90120	42,80	20	14,5	4,50	1
90122	47,80	22	14,5	5,50	1
90124	52,90	24	15,0	6,50	1
90126	57,10	26	15,0	7,50	1
90128	71,30	28	17,0	10,00	1
90132	92,40	32	17,5	13,50	1



Olla super alta con tapa

Marmite S. Haute a/couvercle
Hoher Fleischtopf mit Deckel
Deep Stock pot with Lid
Panela super alta con tampa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
90125	61,20	24	20,0	9,00	1
90129	79,50	28	22,0	13,50	1



Cacerola vapor

Panier vapeur
Dampfkoch-Aufsatz
Steam casserole
Caçarola a vapor

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
90420	31,20	20	8,5	2,50	1
90424	37,90	24	9,5	3,50	1



Tartera con tapa

Plat rond a/couvercle
Pfanne mit Deckel
Round dish with lid
Tarteira com tampa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
90620	40,10	20	6,5	2,00	1
90622	42,90	22	6,5	2,50	1
90624	46,00	24	7,0	3,00	1
90626	50,00	26	7,0	3,50	1
90628	59,50	28	8,0	4,50	1
90632	74,00	32	8,0	6,00	1



Escurridera

Passoire sur pied
Abtropfschüssel
Colander with stand
Escorredor

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	Pack
90324	36,10	24	11,0	1



Colador esférico

Passoire à queue
Seiher, mit Stiel
Strainer
Coador esférico

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	Pack
90318	24,60	18	8,5	1



Pote cilíndrico

Pot-cilindrique
Milchtopf
Cylindrical pot
Caneca cilíndrica

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
90712	23,10	12	12,0	1,00	1
90714	24,40	14	12,5	1,50	1
90716	27,10	16	13,0	2,50	1
90718	29,70	18	14,0	3,50	1



Tapa

Couvercle
Deckel
Lid
Tampa

Ref	€	Ø (cm)	Pack
90912	8,90	12	1
90914	9,20	14	1
90916	8,90	16	1
90918	9,00	18	1
90920	9,20	20	1
90922	9,30	22	1
90924	10,40	24	1
90926	11,30	26	1
90928	14,70	28	1
90932	19,00	32	1

Basic



Material liso, no poroso y muy higiénico; mantiene el sabor natural de los alimentos cocinados

Matériau lisse, non poreux et très hygiénique; conserve la saveur naturelle des aliments cuisinés
 Glattes, nicht poröses und sehr hygienisches Material; bewahrt den natürlichen Geschmack der zubereiteten Nahrungsmittel
 Smooth, non-porous and very hygienic material; maintains the natural taste of the food cooked
 Material liso, não poroso e higiénico, que mantém o sabor natural dos alimentos cozinhados

Tapas, mangos y asas fabricadas en acero inoxidable por lo que podrá utilizar cualquier pieza en el horno

Couvercles, manches et poignées fabriqués en acier inoxydable, permettant ainsi d'utiliser n'importe quelle pièce au four
 Deckel, Hand- und Tragegriffe aus rostfreiem Stahl, so dass alle Teile im Ofen verwendet werden können
 Lids, handles and grips manufactured in stainless steel meaning that you will be able to use any piece in the oven
 Tampas, mangos e asas fabricadas em aço inoxidável, que lhe permitirão utilizar qualquer peça no forno

Fondo termodifusor sandwich (inoxidable-aluminio-inoxidable)

Fond thermodiffuseur sandwich (inoxydable-aluminium-inoxydable)
 Boden mit sandwichartigem Thermodiffusor (Edelstahl-Aluminium-Edelstahl)
 Heat-diffusing sandwich base (stainless steel-aluminium-stainless steel)
 Fundo termodifusor tipo sanduiche (aço inoxidável-alumínio-aço inoxidável)



Bateria 8 piezas

Batterie 8 pcs.
 8-Tlg-Batterie
 Battery 8 pcs.
 Bateria 8 pcs.

Ref	€	Pack
32000	203,00	1

Cacerola Ø16-20-24 cm
 Olla Ø16-20 cm
 Cazo Ø14-16 cm
 Pote Ø14 cm

Lote 4 cazos

Ensemble 4 casseroles
 Set 4 Tlg. Stielkasserollen
 Set 4 saucepans
 Lote de 4 caçarola

Ref	€	Pack
32003	68,80	1



Ø14 cm
 Ø16 cm
 Ø18 cm
 Ø20 cm

Basic

Cacerola con tapa

Faitout a/couvercle
Bratentopf m/Deckel
Casserole with lid
Çaçarola com tampa



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
32016	24,50	16	8,0	1,50	1
32020	29,80	20	8,5	2,50	1
32024	36,90	24	9,5	3,50	1
32028	47,80	28	11,0	6,50	1

Cazo Recto

Casserole
Stielkasserole, flach
Saucepan
Çaçarola direite



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
32214	13,90	14	7,5	1,00	1
32216	16,50	16	8,0	1,50	1
32218	17,70	18	8,5	2,00	1
32220	20,70	20	8,5	2,50	1

Olla con tapa

Marmite avec couvercle
Fleischtopf mit Deckel
Stock pot with Lid
Panela com tampa



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
32116	29,80	16	13,0	2,50	1
32120	33,00	20	13,5	4,50	1
32124	41,80	24	15,0	6,50	1
32128	54,30	28	17,0	10,00	1

Olla super alta con tapa

Marmite S. Haute a/couvercle
Hoher Fleischtopf mit Deckel
Deep Stock pot with Lid
Panela super alta con tampa



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
32125	51,40	24	20,0	9,00	1
32129	64,70	28	22,5	13,50	1

Cacerola vapor

Panier vapeur
Dampfkoch-Aufsatz
Steam casserole
Çaçarola a vapor



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
32420	18,90	20	8,5	2,50	1
32424	22,20	24	9,5	3,50	1

Tartera con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
32624	30,10	24	7,0	3,00	1
32628	43,50	28	8,0	4,50	1

Colador esférico

Passoire à queue
Seiher, mit Stiel
Strainer
Coador esférico



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	Pack
32318	28,30	18	8,5	1

Escurridera

Passoire sur pied
Abtropfschüssel
Colander with stand
Escorredor



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	Pack
32324	39,70	24	11,0	1

Pote cilíndrico

Pot-cylindrique
Milchtopf
Cylindrical pot
Caneca cilíndrica



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
32714	18,60	14	12,5	1,50	1
32716	21,80	16	13,0	2,50	1

Tapa

Couvercle
Deckel
Lid
Tampa



Ref	€	Ø (cm)	Pack
32916	6,90	16	1
32920	8,20	20	1
32924	9,80	24	1
32928	11,60	28	1



Premium



Batería de cocina funcional y práctica

Batterie de cuisine fonctionnelle et pratique
 Funktionelles und praktisches Kochgeschirr
 Functional and practical kitchenware
 Bateria de cozinha funcional e prática

Excelente resistencia a la corrosión y a los ácidos alimentarios y sales

Excellente résistance à la corrosion et aux acides et sels alimentaires
 Exzellente Beständigkeit gegen Korrosion, Nahrungsmittelsäuren und Salze
 Excellent resistance to corrosion and to food acids and salts
 Excelente resistência à corrosão e aos ácidos e sais alimentares

Asas recubiertas para facilitar el agarre

Poignées enrobées pour faciliter la prise en main
 Beschichtete Tragegriffe für einen besseren Griff
 Coated handles to facilitate the grip
 Asas revestidas para facilitar o agarre.

Fondo difusor recto y termodifusor sandwich (inoxidable-aluminio-inoxidable)

Fond diffuseur droit et thermodiffuseur sandwich (inoxydable-aluminium-inoxydable)
 Boden mit geradem Diffusor und sandwichartigem Thermodiffusor (Edelstahl-Aluminium-Edelstahl)
 Straight diffusing and heat-diffusing sandwich base (stainless steel-aluminium-stainless steel)
 Fundo difusor reto, e termodifusor tipo sanduiche (aço inoxidável-alumínio-aço inoxidável)



Batería 8 piezas

Batterie 8 pcs.
 8-Tlg-Batterie
 Battery 8 pcs.
 Bateria 8 pcs.

Ref	€	Pack
94000	299,80	1

Cacerola Ø16-20-24 cm
 Olla Ø16-20 cm
 Cazo Ø14-16 cm
 Pote Ø14 cm

Lote 4 cazos

Ensemble 4 casseroles
 Set 4 Tlg. Stielkasserollen
 Set 4 saucepans
 Lote de 4 caçarola

Ref	€	Pack
94003	113,00	1



Ø14 cm
 Ø16 cm
 Ø18 cm
 Ø20 cm



Premium

Cacerola con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
94016	37,50	16	8,0	1,50	1
94020	44,00	20	8,5	2,50	1
94024	53,30	24	9,5	3,50	1
94028	66,70	28	11,0	6,50	1

Cazo Recto

Casserole
Stielkasserole, flach
Saucepan
Caçarola direite



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
94214	23,30	14	7,5	1,00	1
94216	27,10	16	8,0	1,50	1
94218	29,50	18	8,5	2,00	1
94220	33,10	20	8,5	2,50	1

Olla con tapa

Marmite avec couvercle
Fleischtopf mit Deckel
Stock pot with Lid
Panela com tampa



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
94116	40,70	16	13,0	2,50	1
94120	47,90	20	13,5	4,50	1
94124	58,60	24	15,0	6,50	1
94128	75,00	28	17,0	10,00	1

Olla super alta con tapa

Marmite S. Haute a/couvercle
Hoher Fleischtopf mit Deckel
Deep Stock pot with Lid
Panela super alta con tampa



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
94125	61,90	24	20,0	9,00	1
94129	80,30	28	22,5	13,50	1

Cacerola vapor

Panier vapeur
Dampfkoch-Aufsatz
Steam casserole
Caçarola a vapor



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
94420	26,30	20	8,5	2,50	1
94424	30,20	24	9,5	3,50	1

Tartera con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
94620	39,90	20	6,5	3,00	1
94624	48,50	24	7,0	3,00	1
94628	61,80	28	8,0	4,50	1

Colador esférico

Passoire à queue
Seiher, mit Stiel
Strainer
Coador esférico



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	Pack
94318	20,60	18	8,5	1

Escurridera

Passoire sur pied
Abtropfschüssel
Colander with stand
Escorredor



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	Pack
94324	30,00	24	11,0	1

Pote cilíndrico

Pot-cylindrique
Milchtopf
Cylindrical pot
Caneca cilíndrica



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
94714	26,00	14	12,5	1,50	1
94716	30,20	16	13,0	2,50	1

Tapa

Couvercle
Deckel
Lid
Tampa



Ref	€	Ø (cm)	Pack
94916	9,00	16	1
94920	10,30	20	1
94924	12,00	24	1
94928	14,10	28	1

Nova-Ladycor



Apropiada para cocinar sin agua ni grasa y, disfrutar, de este modo, de las ventajas de la cocina dietética
 Appropriée pour cuisiner sans eau ni graisse, et profiter ainsi des avantages de la cuisine diététique
 Geeignet zum Kochen ohne Wasser und Fett zum Genießen der Vorteile der diätetischen Küche
 Appropriate for cooking without water or fat and thus enjoying the advantages of diet cuisine
 Apropriada para cozinhar sem água nem gordura, para desfrutar assim das vantagens da cozinha dietética

Excelente resistencia a la corrosión y a los ácidos alimentarios y sales
 Excellente résistance à la corrosion et aux acides et sels alimentaires
 Exzellente Beständigkeit gegen Korrosion, Nahrungsmittelsäuren und Salze
 Excellent resistance to corrosion and to food acids and salts
 Excelente resistência à corrosão e aos ácidos e sais alimentares

Fondo termodifusor sandwich (inoxidable-aluminio-inoxidable)
 Fond thermodiffuseur sandwich (inoxydable-aluminium-inoxydable)
 Boden mit sandwichartigem Thermodiffusor (Edelstahl-Aluminium-Edelstahl)
 Heat-diffusing sandwich base (stainless steel-aluminium-stainless steel)
 Fundo termodifusor tipo sanduiche (aço inoxidável-alumínio-aço inoxidável)



Bateria 8 piezas

Batterie 8 pcs.
 8-Tlg-Batterie
 Battery 8 pcs.
 Bateria 8 pcs.

Ref	€	Pack
88000	272,00	1

Cacerola Ø16-20-24 cm
 Olla Ø16-20 cm
 Cazo Ø14-16 cm
 Pote Ø14 cm

Cacerola con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
88016	34,40	16	8,0	1,50	1
88018	36,90	18	8,5	2,00	1
88020	40,10	20	8,5	2,50	1
88022	43,90	22	9,0	3,00	1
88024	47,20	24	9,5	3,50	1
88026	52,90	26	9,5	4,50	1
88028	64,20	28	11,0	9,50	1
88032	81,90	32	12,5	9,50	1

Cazo Recto

Casserole
 Stielkasserole, flach
 Saucepan
 Caçarola direite



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
88212	20,80	12	7,0	0,80	1
88214	21,50	14	7,5	1,00	1
88216	23,60	16	8,0	1,50	1
88218	25,70	18	8,5	2,00	1
88220	29,40	20	8,5	2,50	1



Nova-Ladycor



Olla con tapa

Marmite avec couvercle
Fleischtopf mit Deckel
Stock pot with Lid
Panela com tampa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
88116	38,00	16	13,0	2,50	1
88118	39,60	18	14,0	3,50	1
88120	42,80	20	14,5	4,50	1
88122	46,70	22	14,5	5,50	1
88124	51,80	24	15,0	6,50	1
88126	58,70	26	15,0	7,50	1
88128	71,60	28	17,0	10,00	1
88132	86,40	32	17,5	13,50	1



Olla super alta con tapa

Marmite S. Haute a/couvercle
Hoher Fleischtopf mit Deckel
Deep Stock pot with Lid
Panela super alta con tampa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
88121	46,10	20	17,5	5,50	1
88125	59,10	24	20,0	9,00	1
88129	83,90	28	22,0	13,50	1



Cacerola vapor

Panier vapeur
Dampfkoch-Aufsatz
Steam casserole
Caçarola a vapor

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
88420	31,80	20	9,0	2,50	1
88424	38,90	24	10,5	3,50	1



Tartera con tapa

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

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
88620	39,70	20	6,5	2,00	1
88622	42,60	22	6,5	2,50	1
88624	46,20	24	7,0	3,00	1
88626	49,20	26	7,0	3,50	1
88628	56,50	28	8,0	4,50	1
88632	72,30	32	8,0	6,00	1



Colador esférico

Passoire à queue
Seiher, mit Stiel
Strainer
Coador esférico

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	Pack
88318	26,20	18	8,5	1



Escurridera

Passoire sur pied
Abtropfschüssel
Colander with stand
Escorredor

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	Pack
88324	37,20	24	11,0	1



Pote cilíndrico

Pot-cilindrique
Milchtopf
Cylindrical pot
Caneca cilíndrica

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
88712	22,60	12	12,0	1,00	1
88714	24,40	14	12,5	1,50	1
88716	26,70	16	13,0	2,50	1
88718	29,40	18	14,0	3,50	1



Tapa

Couvercle
Deckel
Lid
Tampa

Ref	€	Ø (cm)	Pack
88912	7,20	12	1
88914	7,90	14	1
88916	8,00	16	1
88918	8,10	18	1
88920	8,50	20	1
88922	8,90	22	1
88924	9,50	24	1
88926	10,60	26	1
88928	13,50	28	1
88932	18,50	32	1

Estudio



Su pomo abatible consige una reducci3n del espacio manteniendo una cuidadosa ergonomía y est3tica final
 Son pommeau rabattable permet d'obtenir une r3duction de l'espace en conservant une ergonomie et une esth3tique finale soign3es
 Der kippbare Knaufl ist platzsparend bei gepflegter Ergonomie und 4sthetik
 Its collapsible handle takes up less space while maintaining a final meticulous ergonomics and aesthetics
 O seu pomo abatível permite reduzir o espaço, mantendo uma cuidada ergonomia e est3tica final

Excelente resistencia a la corrosi3n y a los 4cidos alimentarios y sales
 Excellente r3sistance 4 la corrosi3n et aux 4cides et sels alimentaires
 Exzellente Best4ndigkeit gegen Korrosi3n, Nahrungsmittels4uren und Salze
 Excellent resistance to corrosion and to food acids and salts
 Excelente resist3ncia 4 corros4o e aos 4cidos e sais alimentares

Fondo termodifusor sandwich (inoxidable-aluminio-inoxidable)
 Fond thermodiffuseur sandwich (inoxydable-aluminium-inoxydable)
 Boden mit sandwichartigem Thermodiffusor (Edelstahl-Aluminium-Edelstahl)
 Heat-diffusing sandwich base (stainless steel-aluminium-stainless steel)
 Fundo termodifusor tipo sandu4iche (aço inoxid4vel-alum4nio-aço inoxid4vel)



Bateria 8 piezas

Batterie 8 pcs.
 8-Tlg-Batterie
 Battery 8 pcs.
 Bateria 8 pcs.

Ref	€	Pack
85000	274,00	1

Cacerola Ø16-20-24 cm
 Olla Ø16-20 cm
 Cazo Ø14-16 cm
 Pote Ø14 cm

Cacerola con tapa

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



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
85016	34,60	16	8,0	1,50	1
85018	37,20	18	8,5	2,00	1
85020	41,00	20	8,5	2,50	1
85022	43,90	22	9,0	3,00	1
85024	47,10	24	9,5	3,50	1
85026	51,60	26	9,5	4,50	1
85028	60,10	28	11,0	6,50	1
85032	74,40	32	12,5	9,50	1

Cazo Recto

Casserole
 Stielkasserole, flach
 Saucepan
 Caçarola direita



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
85212	20,60	12	7,0	0,80	1
85214	21,60	14	7,5	1,00	1
85216	23,70	16	8,0	1,50	1
85218	26,20	18	8,5	2,00	1
85220	29,40	20	8,5	2,50	1



Estudio

Lote 5 cazos

Ensemble 5 casseroles
Set 5 Tlg. Stielkasserollen
Set 5 saucepans
Lote de 5 caçarola



Ø12 cm
Ø14 cm
Ø16 cm
Ø18 cm
Ø20 cm

Ref	€	Pack
85003	121,50	1

Cacerola vapor

Panier vapeur
Dampfkoch-Aufsatz
Steam casserole
Caçarola a vapor



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
85420	30,90	20	9,0	2,50	1
85424	36,10	24	10,5	3,50	1



Olla con tapa

Marmite a/couvercle
Fleischtopf mit Deckel
Stock pot with Lid
Panela com tampa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
85116	37,70	16	13,0	2,50	1
85118	39,70	18	14,0	3,50	1
85120	43,60	20	14,5	4,50	1
85122	47,90	22	14,5	5,50	1
85124	52,30	24	15,0	6,50	1
85126	56,40	26	15,0	7,50	1
85128	67,40	28	17,0	10,00	1
85132	79,40	32	17,5	13,50	1



Olla super alta con tapa

Marmite S. Haute a/couvercle
Hoher Fleischtopf mit Deckel
Deep Stock pot with Lid
Panela super alta con tampa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
85125	59,90	24	20,0	9,00	1
85129	74,40	28	22,0	13,50	1



Pote cilíndrico

Pot-cilindrique
Milchtopf
Cylindrical pot
Caneca cilíndrica

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
85712	23,10	12	12,0	1,00	1
85714	24,70	14	12,5	1,50	1
85716	26,20	16	13,0	2,50	1
85718	29,10	18	14,0	3,50	1

Sautex

Sauteuse
Sauteuse
Sauteuse
Frigideira



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
85624	31,60	24	7,0	3,50	1



Sartén

Poêle
Pfanne
Frying pan
Sertãs

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
85625	28,90	24	7,0	3,50	1
85629	31,60	28	8,0	4,50	1

Tapa

Couvercle
Deckel
Lid
Tampa



Ref	€	Ø (cm)	Pack
85916	7,30	16	1
85918	7,80	18	1
85920	8,50	20	1
85922	8,80	22	1
85924	9,80	24	1
85926	10,10	26	1
85928	13,20	28	1
85932	17,80	32	1

Garinox



Una pieza muy versátil para tu cocina por su diseño y calidad
 Une pièce très versatile pour votre cuisine en raison de son design et de sa qualité
 Wegen des Designs und der Qualität ein sehr vielseitiger Produkt für Ihre Küche
 A highly versatile piece for your kitchen due to its design and quality
 Uma peça muito versátil para a sua cozinha, pelo seu desenho e qualidade



Fabricadas en acero inoxidable, material liso, no poroso y muy higiénico
 Fabriquées en acier inoxydable, matériau lisse, non poreux et très hygiénique
 In Edelstahl hergestellt, glattes, nicht poröses und sehr hygienisches Material
 Manufactured in stainless steel, smooth, non-porous and very hygienic material
 Fabricadas em aço inoxidável, material liso, não poroso e muito higiénico

Excelente resistencia a la corrosión y a los ácidos alimentarios y sales
 Excellente résistance à la corrosion et aux acides et sels alimentaires
 Exzellente Beständigkeit gegen Korrosion, Nahrungsmittelsäuren und Salze
 Excellent resistance to corrosion and to food acids and salts
 Excelente resistência à corrosão e aos ácidos e sais alimentares

Fondo termodifusor sandwich (inoxidable-aluminio-inoxidable)
 Fond thermodifuseur sandwich (inoxydable-aluminium-inoxydable)
 Boden mit sandwichartigem Thermodifusor (Edelstahl-Aluminium-Edelstahl)
 Heat-diffusing sandwich base (stainless steel-aluminium-stainless steel)
 Fundo termodifusor tipo sanduiche (aço inoxidável-alumínio-aço inoxidável)



Cacerola con tapa
 Faitout a/couvercle
 Bratentopf mit Deckel
 Casserole with lid
 Caçarola com tampa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
14318	21,60	18	9,0	2,00	1
14320	24,90	20	10,0	3,00	1
14322	29,20	22	11,0	4,00	1
14324	33,90	24	12,0	5,00	1



Olla con tapa
 Marmite avec couvercle
 Fleischtopf mit Deckel
 Stock pot with Lid
 Panela com tampa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
14420	26,60	20	12,0	3,80	1
14422	31,20	22	13,0	5,00	1
14424	37,40	24	15,0	7,00	1



Cazo Recto
 Casserole
 Stielkasserole, flach
 Saucepan
 Caçarola direita

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
14212	7,70	12	5,5	0,60	1
14214	9,50	14	6,5	1,50	1
14216	11,90	16	7,5	1,50	1
14218	14,40	18	9,0	2,00	1
14220	16,80	20	10,0	3,00	1



Lote 5 cazos
 Ensemble 5 casseroles
 Set 5 Tlg. Stielkasserollen
 Set 5 saucepans
 Lote de 5 caçarola

Ref	€	Pack
14205	60,30	1

Ø12 cm
 Ø14 cm
 Ø16 cm
 Ø18 cm
 Ø20 cm



Forte



Perfectas para guisos, cocidos, sopas, legumbres, salsas... por su gran robustez y resistencia

Parfaites pour les ragouts, les pot-au-feu, les soupes, les légumes, les sauces... en raison de sa grande robustesse et résistance
Wegen ihrer Robustheit und Beständigkeit perfekt für Schmorgerichte, Eintöpfe, Suppen, Hülsenfrüchte, Soßen
Perfect for stews, casseroles, soups, pulses, sauces, etc. due to their great robustness and resistance
Perfeitas para guisos, cozidos, sopas, legumes, molhos, pela sua grande robustez e resistência

Revestimiento antiadherente interior y exterior de alta calidad, no contiene PFOA (ácido perfluorooctánico)

Revêtement intérieur et extérieur antiadhésif de grande qualité, sans PFOA (acide perfluorooctanoïque)
Hochwertige Antihalt-Beschichtung innen und außen, ohne PFOA (Perfluoroktansäure)
High-quality interior and exterior non-stick coating, does not contain PFOA (perfluorooctanoic acid)
Revestimento antiaderente interior e exterior de alta qualidade. Não contém PFOA (ácido perfluorooctanoico)

Asas robustas generadas junto con la pieza en el proceso de fundición

Poignées robustes créées avec la pièce lors du processus de fonte
Robuste Tragegriffe, die zusammen mit dem Produkt während des Guß-Vorgangs hergestellt werden
Robust handles produced together with the piece in the casting process
Asas robustas, geradas junto com a peça no processo de fundição

Pueden ser utilizadas en hornos convencionales hasta una temperatura máxima de 300°C

Peuvent être utilisées dans des fours fonctionnels jusqu'à une température maximum de 300°
Sie können in konventionellen Öfen bis zu einer Höchsttemperatur von 300°C verwendet werden
Can be used in conventional ovens up to a maximum temperature of 300°C
Podem utilizar-se em fornos convencionais, até uma temperatura máxima de 300° C

Incluye (solo cacerola) tapa de vidrio templado resistente a los golpes

Inclut (uniquement casserole) un couvercle en verre trempé résistant aux chocs
Enthält (nur Kasserolle) stoßfesten Deckel aus gehärtetem Glas
Includes (saucepan only) bang-proof tempered glass lid
Inclui (só a caçarola) tampa de vidro temperado, resistente aos golpes

Cacerola con tapa cristal

Faitout avec couvercle verre
Bratentopf mit Glasdeckel
Round casserole with glass lid
Caçarola com tampa de vidro



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
25816	22,70	16	8,5	1,50	8
25820	24,50	20	8,5	2,50	8
25824	30,50	24	10,5	4,50	8
25828	37,80	28	12,5	7,00	8
25831	45,30	30	13,5	8,70	8

Cacerola baja con tapa cristal

Faitout bas avec couvercle verre
Bratentopf mit Glasdeckel
Round low casserole with glass lid
Caçarola baixa com tampa de vidro



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
25823	30,70	24	7,5	2,60	8
25827	37,60	28	7,5	3,60	4
25832	50,20	32	7,5	5,20	4
25835	58,00	36	8,5	7,50	4

Cacerola cuadrada con tapa cristal

Faitout carré avec couvercle verre
Bratentopf mit Glasdeckel
Square casserole with glass lid
Caçarola quadrada com tampa de vidro



Ref	€	cm	h (cm)	L	Pack
25821	29,60	20x20	8,0	2,70	8
25825	36,70	24x24	10,0	4,70	8
25829	45,40	28x28	12,0	7,50	8

Cacerola baja cuadrada c/tapa cristal

Faitout basse carré a/couvercle verre
Bratentopf mit Glasdeckel
Square low square casserole w/llass lid
Caçarola baixa quadrada c/ tampa de vidro



Ref	€	cm	h (cm)	L	Pack
25830	44,60	28x28	9,0	4,20	4

New

Cazo Recto

Casserole
Stielkasserole, flach
Saucepan
Caçarola direita



Ref	€	Cm	h (cm)	L	Pack
25815	27,10	Ø16	7,5	1,20	1
25817	29,10	Ø18	9,0	1,80	1

Paellera aluminio fundido sin tapa

Plat à paella Alum. fondu carré s/couvercle
Pfanne Aluminiumguss ohne Deckel
Cast Aluminium round dish without lid
Paelheira alumínio fundido sem tampa



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
25132	50,90	32	7,0	4,50	6
25136	62,50	36	7,0	6,00	6

Fundición



Las puntas situadas bajo la tapa, hacen que las gotas fruto de la condensación, vuelvan a caer sobre los alimentos formando un flujo circulante y permanente reduciendo la pérdida de sabores y jugos de los alimentos. El aluminio empleado desde hace años por su buena transmisión del calor, garantiza el calentamiento uniforme de la cacerola, así como una cocción uniforme de los alimentos. Además de un ahorro importante el en uso de energía necesaria.

Un recubrimiento antiadherente de gran calidad evita que los alimentos se pegan, además facilita la limpieza y alarga en gran medida la vida de sus cacerolas y sartenes. Incorpora un fondo metálico apto para inducción que le permitirá un rápido calentamiento, además de poder ser empleada en cualquier otra fuente de calor, como gas, eléctrico o vitrocerámica. Las asas generadas durante la fundición de la pieza, permiten que la cacerola pueda ser empleada en hornos convencionales hasta una temperatura

Les pointes situées sur la partie inférieure du couvercle font que les gouttes produites par la condensation retombent sur les aliments en formant un flux de circulation permanent, réduisant ainsi la perte de saveur et des jus des aliments. L'aluminium utilisé depuis des années en raison de sa bonne transmission de la chaleur garantit la chauffe uniforme de la casserole, une cuisson uniforme des aliments, ainsi qu'une économie importante de l'utilisation de l'énergie nécessaire.

Un revêtement antiadhésif de grande qualité évite aux aliments de coller, et facilite également le nettoyage et allonge notablement la durée de vie de vos casseroles et poêles. Possède un fond métallique compatible avec l'induction qui permet une chauffe rapide, ainsi qu'une utilisation sur tout type de source de chaleur telle que le gaz, l'électricité ou la vitroceramique. Les poignées créées pendant la fonte de la pièce permettent d'utiliser la casserole dans des fours conventionnels.

Las puntas situadas bajo la tapa, hacen que las gotas fruto de la condensación, vuelvan a caer sobre los alimentos formando un flujo circulante y permanente reduciendo la pérdida de sabores y jugos de los alimentos. El aluminio empleado desde hace años por su buena transmisión del calor, garantiza el calentamiento uniforme de la cacerola, así como una cocción uniforme de los alimentos. Además de un ahorro importante el en uso de energía necesaria.

Un recubrimiento antiadherente de gran calidad evita que los alimentos se pegan, además facilita la limpieza y alarga en gran medida la vida de sus cacerolas y sartenes. Incorpora un fondo metálico apto para inducción que le permitirá un rápido calentamiento, además de poder ser empleada en cualquier otra fuente de calor, como gas, eléctrico o vitrocerámica. Las asas generadas durante la fundición de la pieza, permiten que la cacerola pueda ser empleada en hornos convencionales hasta una temperatura

Las puntas situadas bajo la tapa, hacen que las gotas fruto de la condensación, vuelvan a caer sobre los alimentos formando un flujo circulante y permanente reduciendo la pérdida de sabores y jugos de los alimentos. El aluminio empleado desde hace años por su buena transmisión del calor, garantiza el calentamiento uniforme de la cacerola, así como una cocción uniforme de los alimentos. Además de un ahorro importante el en uso de energía necesaria.

Un recubrimiento antiadherente de gran calidad evita que los alimentos se pegan, además facilita la limpieza y alarga en gran medida la vida de sus cacerolas y sartenes. Incorpora un fondo metálico apto para inducción que le permitirá un rápido calentamiento, además de poder ser empleada en cualquier otra fuente de calor, como gas, eléctrico o vitrocerámica. Las asas generadas durante la fundición de la pieza, permiten que la cacerola pueda ser empleada en hornos convencionales hasta una temperatura

Las puntas situadas bajo la tapa, hacen que las gotas fruto de la condensación, vuelvan a caer sobre los alimentos formando un flujo circulante y permanente reduciendo la pérdida de sabores y jugos de los alimentos. El aluminio empleado desde hace años por su buena transmisión del calor, garantiza el calentamiento uniforme de la cacerola, así como una cocción uniforme de los alimentos. Además de un ahorro importante el en uso de energía necesaria.

Un recubrimiento antiadherente de gran calidad evita que los alimentos se pegan, además facilita la limpieza y alarga en gran medida la vida de sus cacerolas y sartenes. Incorpora un fondo metálico apto para inducción que le permitirá un rápido calentamiento, además de poder ser empleada en cualquier otra fuente de calor, como gas, eléctrico o vitrocerámica. Las asas generadas durante la fundición de la pieza, permiten que la cacerola pueda ser empleada en hornos convencionales hasta una temperatura

Fundición

Cacerola con tapa MINI

Faitout avec couvercle "MINI"
"MINI" Bratentopf mit Deckel
"MINI" round casserole with lid
Çaçarola com tampa "MINI"



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
25909	17,00	10	5,0	0,24	12
25914	25,10	14	7,5	0,90	12

Cacerola con tapa MINI negra

Faitout avec couvercle MINI noir
MINI Bratentopf mit Deckel, grau
"MINI" black round casserole with lid
Çaçarola com tampa MINI negra



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
25910	17,00	10	5,0	0,24	12
25915	25,10	14	7,5	0,90	12

Cacerola oval con tapa MINI

Faitout Ovale avec couvercle "MINI"
"MINI" Oval Bratentopf mit Deckel
"MINI" oval round casserole with lid
Çaçarola oval com tampa "MINI"



Ref	€	cm	h (cm)	L	Pack
25911	17,90	12x8,5	5,0	0,25	12

Cacerola oval con tapa MINI negra

Faitout ovale avec couvercle MINI noir
MINI Oval Bratentopf mit Deckel, grau
"MINI" black oval round casserole with lid
Çaçarola oval com tampa MINI negra



Ref	€	cm	h (cm)	L	Pack
25912	17,40	12x8,5	5,0	0,25	12

Cacerola con tapa

Faitout avec couvercle
Bratentopf mit Deckel
Round casserole with lid
Çaçarola com tampa



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
25916	36,70	16	7,0	1,30	12
25920	47,80	20	8,0	2,40	6
25924	61,70	24	10,0	4,20	6
25928	78,70	28	11,5	6,70	4

Cacerola con tapa negra

Faitout avec couvercle noir
Bratentopf mit Deckel, grau
Black round casserole with lid
Çaçarola com tampa negra



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
25917	41,50	16	7,0	1,30	12
25921	54,80	20	8,0	2,40	6
25925	68,50	24	10,0	4,20	4
25929	83,20	28	11,5	6,70	4

Cacerola oval con tapa

Faitout Ovale avec couvercle
Oval Bratentopf mit Deckel
Oval round casserole with lid
Çaçarola oval com tampa



Ref	€	cm	h (cm)	L	Pack
25927	56,80	26x20	9,0	3,50	4
25931	77,30	31x25	11,0	6,30	4

Cacerola oval con tapa negra

Faitout ovale avec couvercle noir
Oval Bratentopf mit Deckel, grau
Black oval round casserole with lid
Çaçarola oval com tampa negra



Ref	€	cm	h (cm)	L	Pack
25933	62,00	26x20	9,0	3,50	4
25935	86,20	31x25	11,0	6,30	4

Manoplas de silicona

Mouflettes en silicone
Fäustling aus Silikon
Silicone mittlen
Pegas de silicone



Ref	€	Ø (cm)	Pack
R25921C	6,50	20-24-28	1
R25935C	6,50	31x25	1





Trimetal



Máxima eficiencia gracias a su alta conductividad térmica. Reparto homogéneo del calor gracias a su manufacturación en una sola pieza.
El calor se extiende por el fondo y las paredes de la pieza, lo que supone una mejor cocción.

Fabricado en tres capas de primera calidad:

- 1º capa: AISI 430 (Inox 18/10)- Durabilidad y propiedades inductivas en el exterior
- 2º capa: ALUMINIO - Óptimo reparto del calor en el núcleo
- 3º capa: AISI 304 (Inox) - Limpieza e higiene en el interior

Efficacité maximale grâce à sa grande conductivité thermique. Répartition homogène de la chaleur grâce à sa fabrication en une seule pièce.
La chaleur se diffuse par le fond et les parois de la pièce, ce qui confère une meilleure cuisson.

Fabriqué en trois couches de première qualité :
1ère couche : AISI 430 (Inox 18/10) - Durabilité et propriétés inductives à l'extérieur
2e couche : ALUMINIUM – Répartition optimale de la chaleur au niveau du noyau
3e couche : AISI 304 (Inox) – Nettoyage et hygiène à l'intérieur

Maximale Effizienz dank der hohen thermischen Leitfähigkeit. Gleichförmige Wärmeverteilung dank der Herstellung aus einem Stück.
Die Wärme breitet sich über den Boden und den Wänden des Produkts aus, was den Kochvorgang begünstigt.

Hochwertige Herstellung mit drei Schichten:
1. Schicht: AISI 430 (Inox 18/10)– Haltbarkeit und induktive Eigenschaften außen
2. Schicht: ALUMINIUM – Optimale Wärmeverteilung im Kern
3. Schicht: AISI 304 (Inox) – Sauberkeit und Hygiene innen

Maximum efficiency thanks to its high thermal conductivity. Uniform heat distribution thanks to its manufacturing as a single piece.
The heat spreads across the base and walls of the piece, which ensures better cooking.

Manufactured in three top-quality layers:
1st layer: AISI 430 (Inox 18/10)- Durability and inductive properties on the exterior
2nd layer: ALUMINIUM - Optimal distribution of heat in the core
3rd layer: AISI 304 (Inox)- Cleaning and hygiene on the interior

Máxima eficiencia gracias a su alta conductividad térmica. Reparto homogéneo del calor gracias a su manufacturación en una sola pieza.
El calor se extiende por el fondo y las paredes de la pieza, lo que supone una mejor cocción.

Fabricado com três capas de primeira qualidade:
1º capa: AISI 430 (Inox 18/10)- Durabilidade e propriedades indutivas no exterior.
2º capa: ALUMINIO – Ótima distribuição de calor no núcleo.
3º capa: AISI 304 (Inox)– Limpeza e higiene no interior.

Cacerola con tapa

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



Tapa

Couvercle
Deckel
Lid
Tampa



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
53016	56,10	16	9,0	1,80	1
53018	65,20	18	10,0	2,50	1
53020	72,60	20	11,0	3,50	1
53024	87,10	24	13,0	5,50	1

Ref	€	Ø (cm)	Pack
53916	15,70	16	1
53918	16,20	18	1
53920	16,90	20	1
53924	17,60	24	1

Cazo recto

casserole
Stielkasserole, flach
Saucepan
Caçarola direita



Sautex

Sauteuse
Sauteuse
Sauteuse
Frigideira



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
53214	37,30	14	7,0	0,80	1
53216	40,90	16	8,0	1,30	1
53218	45,20	18	9,0	2,00	1
53220	50,40	20	10,0	3,00	1

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
53625	56,40	24	7,0	2,60	1

Sartén

Poêle
Pfanne
Frying pan
Sertã



Sartén antiadherente

Poêle antiadherent
Pfanne, Antihhaft
rying pan
Sertã anti-aderente



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
53720	42,60	20	4,5	1,00	1
53724	47,40	24	5,0	1,50	1
53728	58,20	28	5,5	2,50	1

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
53721	49,70	20	4,5	1,00	1
53725	59,40	24	5,0	1,50	1
53729	74,30	28	5,5	2,50	1