

**ACCESSORI
ED UTENSILI**

630 ▶ 731



❖ Bacinelle Gastronorm acciaio inox 18/10 AISI 304



SOVRAPPONIBILI

Codice	Descrizione		Altezza mm	Capacità litri
KRBA21020	2/1 GN (650 x 530 mm)		20	
KRBA21040			40	10,2
KRBA21065			65	18,8
KRBA21100			100	28,9
KRBA21150			150	43,1
KRBA21200			200	58,4
KRBA11020	1/1 GN (530 x 325 mm)		20	
KRBA11040			40	5,1
KRBA11065			65	9,2
KRBA11100			100	14,2
KRBA11150			150	21,3
KRBA11200			200	28,4
KRBA23020	2/3 GN (353 x 325 mm)		20	
KRBA23040			40	3,1
KRBA23065			65	5,6
KRBA23100			100	9,1
KRBA23150			150	13,2
KRBA23200			200	18,3
KRBA12020	1/2 GN (325 x 265 mm)		20	
KRBA12040			40	2,0
KRBA12065			65	4,1
KRBA12100			100	6,6
KRBA12150			150	9,7
KRBA12200			200	12,7
KRBA24020	2/4 GN (530 x 162 mm)		20	
KRBA24040			40	
KRBA24065			65	3,8
KRBA24100			100	6,0
KRBA24150			150	9,0

❖ Bacinelle Gastronorm acciaio inox 18/10 AISI 304

Maniglie rientranti e verticali su richiesta
con supplemento di 5,5 euro.

Codice	Descrizione		Altezza mm	Capacità litri
KRBA13020	1/3 GN (325 x 175 mm)		20	
KRBA13040			40	1,5
KRBA13065			65	2,5
KRBA13100			100	4,1
KRBA13150			150	5,8
KRBA13200			200	7,9
KRBA14020	1/4 GN (265 x 162 mm)		20	
KRBA14040			40	
KRBA14065			65	1,8
KRBA14100			100	2,8
KRBA14150			150	4,1
KRBA14200			200	5,6
KRBA28065	2/8 GN (325 x 132 mm)		65	1,5
KRBA28100			100	2,8
KRBA28150			150	4,3
KRBA16065	1/6 GN (176 x 162 mm)		65	1,0
KRBA16100			100	1,6
KRBA16150			150	2,4
KRBA16200			200	3,5
KRBA19065	1/9 GN (176 x 108 mm)		65	0,6
KRBA19100			100	1,0

Coperchi Gastronorm acciaio inox 18/10 AISI 304

Coperchio normale



Codice	Descriz.
KRCO11000	1/1
KRCO12000	1/2
KRCO13000	1/3
KRCO14000	1/4
KRCO16000	1/6
KRCO19000	1/9
KRCO23000	2/3
KRCO24000	2/4
KRCO28000	2/8

Perfettamente piano per una sicura sovrapponibilità. Incavo di presa, comodo e di facile pulizia.

Coperchio con spacchi maniglie



Codice	Descriz.
KRCO11SMA	1/1
KRCO12SMA	1/2
KRCO13SMA	1/3
KRCO14SMA	1/4
KRCO16SMA	1/6
KRCO23SMA	2/3
KRCO24SMA	2/4
KRCO28SMA	2/8

Per bacinelle con maniglie verticali e rientranti a caduta.

Coperchio con spacco mestolo



Codice	Descriz.
KRCO11SME	1/1
KRCO12SME	1/2
KRCO13SME	1/3
KRCO14SME	1/4
KRCO16SME	1/6
KRCO23SME	2/3
KRCO24SME	2/4
KRCO28SME	2/8

Per mestoli o altri utensili.

Coperchio con spacchi maniglie e spacco mestolo



Codice	Descriz.
KRCO11SMM	1/1
KRCO12SMM	1/2
KRCO13SMM	1/3
KRCO14SMM	1/4
KRCO16SMM	1/6
KRCO23SMM	2/3
KRCO24SMM	2/4
KRCO28SMM	2/8

Per bacinelle con maniglie verticali e rientranti a caduta e per mestolo.

Coperchio a tenuta



Codice	Descriz.
KRCT11000	1/1
KRCT12000	1/2
KRCT13000	1/3
KRCT14000	1/4
KRCT16000	1/6
KRCT23000	2/3

Con guarnizione in silicone per bacinelle normali.

Coperchio a tenuta con spacchi e maniglie



Codice	Descriz.
KRCT11SMA	1/1
KRCT12SMA	1/2
KRCT13SMA	1/3
KRCT14SMA	1/4
KRCT16SMA	1/6
KRCT23SMA	2/3

Con guarnizione in silicone per bacinelle con maniglie.

Accessori

Falsi fondi forati



Codice	Descriz.
KRFF13000	1/3
KRFF21000	2/1
KRFF23000	2/3
KRFF11000	1/1
KRFF12000	1/2

Particolarmente robusti, favoriscono lo sgocciolamento dei cibi salvaguardandone la fragranza nel rispetto della massima igiene.

Separatori



Codice	Descriz.
KRSE11000	1/1
KRSE12000	1/2

Permettono di realizzare qualsiasi composizione dei contenitori serie Gastronorm.

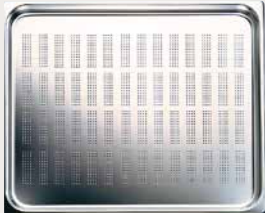
❖ Bacinelle Gastronorm forate acciaio inox 18/10 AISI 304

- Foratura fondo per le altezze 20 e 40 mm.
- Foratura lati e fondo per le altezze 65, 100, 150 e 200 mm.

Codice finale
"L" forata anche
lateralmente



SOVRAPPONIBILI

Codice	Descrizione		Altezza mm	Capacità litri
KRBF2102000	2/1 GN (650 x 530 mm)		20	
KRBF2104000			40	10,2
KRBF2106500			65	18,8
KRBF2110000			100	28,9
KRBF2115000			150	43,1
KRBF2120000			200	58,4
KRBF1102000	1/1 GN (530 x 325 mm)		20	
KRBF1104000			40	5,1
KRBF1106500			65	9,2
KRBF1106500L			65	9,2
KRBF1110000			100	14,2
KRBF1115000			150	21,3
KRBF1120000			200	28,4
KRBF2302000	2/3 GN (353 x 325 mm)		20	3,1
KRBF2304000			40	5,6
KRBF2306500			65	9,1
KRBF2310000			100	13,2
KRBF2315000			150	18,3
KRBF2320000			200	
KRBF1202000	1/2 GN (325 x 265 mm)		20	2,0
KRBF1204000			40	4,1
KRBF1206500			65	6,6
KRBF1210000			100	9,7
KRBF1215000			150	12,7
KRBF1220000			200	
KRBF1306500	1/3 GN (325 x 175 mm)		65	2,5
KRBF1310000			100	4,1
KRBF1315000			150	5,8
KRBF1320000			200	7,9
KRBF1406500	1/4 GN (265 x 162 mm)		65	1,8
KRBF1410000			100	2,8
KRBF1415000			150	4,1
KRBF1420000			200	5,6

Espositore Gastronorm inox



NOTA › Bacinelle non incluse

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Capacità GN
<u>KRESG416</u>	<u>Espositore Gastronorm inox</u>	<u>350 x 415 x 235</u>	<u>4 GN 1/6 H 150</u>
<u>KRESG616</u>	<u>Espositore Gastronorm inox</u>	<u>980 x 240 x 210</u>	<u>6 GN 1/6 H 150</u>



→ Bacinelle gelateria



Codice	Descrizione	L x P x H mm	Capacità litri
KRBG180165120	Bacinelle gelateria	180 x 165 x 120	2,5
KRBG210200150	Bacinelle gelateria	210 x 200 x 150	4,6
KRBG210200170	Bacinelle gelateria	210 x 200 x 170	5,2
KRBG210200200	Bacinelle gelateria	210 x 200 x 200	5,8
KRBG265160150	Bacinelle gelateria	265 x 160 x 150	4,2
KRBG265160170	Bacinelle gelateria	265 x 160 x 170	4,8
KRBG330165120	Bacinelle gelateria	330 x 165 x 120	5,0
KRBG330165150	Bacinelle gelateria	330 x 165 x 150	6,5
KRBG330165180	Bacinelle gelateria	330 x 165 x 180	7,7
KRBG360165080	Bacinelle gelateria	360 x 165 x 080	
KRBG360165120	Bacinelle gelateria	360 x 165 x 120	5,0
KRBG360165150	Bacinelle gelateria	360 x 165 x 150	6,5
KRBG360165180	Bacinelle gelateria	360 x 165 x 180	7,7
KRBG360250080	Bacinelle gelateria	360 x 250 x 080	6,5
KRBG360250120	Bacinelle gelateria	360 x 250 x 120	8,0
KRBG360250150	Bacinelle gelateria	360 x 250 x 150	10,8
KRBG360250180	Bacinelle gelateria	360 x 250 x 180	12,6
KRBG2025	Carapina gelateria	Ø 200 h 250	7,3

Codice	Descrizione	L x P mm
KRGECPX3616	Coperchio gelateria	360 x 165
KRGECPX3316	Coperchio gelateria	330 x 165
KRGECPX2120	Coperchio gelateria	210 x 200
KRGECPX2616	Coperchio gelateria	260 x 160
KRGEMUF3625	Coperchio gelateria	360 x 250
KRGESP	Spatola con manico in nylon	
KRGESP-TRASPARE	Spatola con manico trasparente	
Colori: Rosso, Verde, Nero, Blu, Giallo, Bianco.		
KRBGLP	Lavaporzionatore	
KRGESP-PCN	Spatola gelato in policarbonato nero	
KRGESP-PCT	Spatola gelato in policarbonato trasparente	

→ Bacinelle gelateria in policarbonato

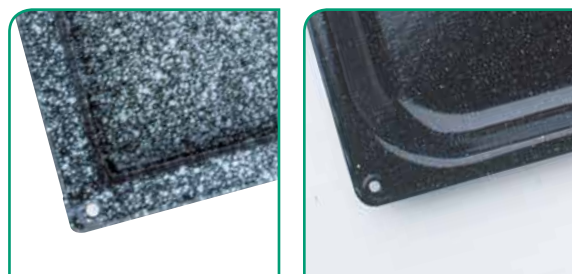
Codice	Descrizione	L x P x H mm
KRBG360165120PC	Bacinelle gelateria in policarbonato	360 x 165 x 120
KRBG360250080		360 x 250 x 80



❖ Teglie Gastronorm acciaio inox 18/10 AISI 304

Codice	Descrizione	Altez. mm	Codice	Descrizione	Altez. mm
KRTI21020	2/1 GN	20	KRTI23020	2/3 GN	20
KRTI21040	(650 x 530 mm)	40	KRTI23040	(353 x 325 mm)	40
KRTI21065		65	KRTI23065		65
					
KRTI11020	1/1 GN	20	KRTI12020	1/2 GN	20
KRTI11040	(530 x 325 mm)	40	KRTI12040	(325 x 265 mm)	40
KRTI11065		65	KRTI12065		65
					

❖ Teglie Gastronorm smaltate acciaio inox 18/10 AISI 304



Smalto finitura granito

- TP TEGLIA PIEGATA
- TS TEGLIA STAMPATA

Codice	Descrizione	Altez. mm	Codice	Descrizione	Altez. mm
KRTP21020	2/1 GN	20	KRTP23020	2/3 GN	20
KRTP21040	(650 x 530 mm)	40	KRTP23040	(353 x 325 mm)	40
KRTP21065		65	KRTP23065		65
					
KRTP11020	1/1 GN	20	KRTS11020	1/1 GN	20
KRTP11040	(530 x 325 mm)	40	KRTS11040	(530 x 325 mm)	40
KRTP11065		65	KRTS11065		65
					
			KRTP604020	60 x 40 EN	20
				(600 x 400 mm)	
					

→ Teglie Gastronorm alluminio

Realizzate per soddisfare la crescente richiesta circa l'utilizzo di teglie Gastronorm per quelle cotture per le quali si rende necessaria una perfetta conduzione termica. La lega utilizzata è la 3003, che oltre essere ottima conduttrice di calore resiste ad alte temperature senza deformarsi.

Codice	Descrizione	Alluminio lega 3003	Altez. mm	Codice	Descrizione	Antiaderente Silverstone	Altez. mm
KRTAL11020	1/1 GN		20	KRTAS11020	1/1 GN		20
KRTAL11040	(530 x 325 mm)		40	KRTAS11040	(530 x 325 mm)		40
KRTAL11065			65	KRTAS11065			65
KRTAL11020F	1/1 GN		20	KR100403	1/1 GN		
	(530x325 mm)			KR100414	(530x325 mm)		
				KRTAS11065			65

→ Teglie in lamiera per pasticceria e pizzeria

Codice	Teglia rettangolare in lamiera alluminata	Dimension- imm	Altez. mm
<u>KRTREPL</u>		<u>600 X 400</u>	<u>20</u>
<u>KRTREPLB</u>		<u>600 X 400</u>	<u>20</u>
<i>4 bordi con spigoli saldati e bordo con risvolto antitaglio.</i>			

Codice	Teglia rotonda	Dimension- imm	Altez. mm
<u>KRTROPL28</u>		<u>Ø 280 mm</u>	<u>20</u>
<u>KRTROPL32</u>		<u>Ø 320 mm</u>	<u>20</u>
<i>In lamiera alluminata 8/10.</i>		<i>Spessore 8/10</i>	

→ Teglie alluminio per pasticceria e pizzeria

Codice	Teglia rettangolare	Dimensioni mm	Altez. mm
<u>KRTREPA</u>		<u>600 x 400</u>	<u>20</u>
<i>4 bordi con spigoli saldati e bordo con risvolto antitaglio.</i>			

Codice	Teglia rettangolare	Dimensioni mm	Altez. mm
<u>KRTALF6040</u>		<u>600 x 400</u>	<u>20</u>

Codice	Teglia rotonda	Dimensioni- mm	Altez. mm
<u>KRTROPA28</u>		<u>Ø 280 mm</u>	<u>30</u>
<u>KRTROPA32</u>		<u>Ø 320 mm</u>	<u>30</u>

→ Teglia per baguette			
Codice	Teglia rotonda	Dimensioni mm	Altez. mm
<u>KRTREPAB4</u>		<u>530 x 325 mm</u>	<u> </u>
<u>KRTREPAB5</u>		<u>600 x 400 mm</u>	<u> </u>

❖ Teglie Gastronorm alluminio per frittatine

Realizzate in alluminio in conformità alle normative, sono stampate a vassoio sulla cui superficie sono presenti invasi circolari di diametro 120 mm e profondità 18 mm. La superficie superiore è completamente rivestita da un film di Teflon Du Pont verde. Il rivestimento in Teflon consente di ridurre drasticamente l'impiego di oli, grassi e cere staccanti, con una conseguente economia ed aumento della qualità e della durata del prodotto finito. La temperatura massima sopportabile in modo continuo dal rivestimento in Teflon è di 200°C.

Codice	Descrizione	Codice	Descrizione
<u>KRTF21020</u>	2/1 GN (650 x 530 mm)	<u>KRTF11020</u>	1/1 GN (530 x 325 mm)
			

❖ Teglie forate per frittura

Codice	Descrizione	L x P x H mm
<u>KRTFR11</u>		<u>Teglie forate per frittura</u> <u>530 X 325</u>

❖ Teglie in ferro

Codice	Descrizione	L x P x H mm
<u>PD41745-30</u>		<u>Teglia rettangolare ferro blu</u> <u>300 x 230 x 30</u>
<u>PD41745-35</u>		<u>Teglia rettangolare ferro blu</u> <u>350 x 280 x 30</u>
<u>PD41745-40</u>		<u>Teglia rettangolare ferro blu</u> <u>400 x 300 x 30</u>
<u>PD41745-50</u>		<u>Teglia rettangolare ferro blu</u> <u>500 x 350 x 30</u>
<u>PD41745-60</u>		<u>Teglia rettangolare ferro blu</u> <u>600 x 400 x 30</u>
<u>PD41745-65</u>		<u>Teglia rettangolare ferro blu</u> <u>650 x 450 x 30</u>

❖ Teglie Gastronorm porcellana

Porcellana bianca alta resistenza per forno

Codice	Dimensioni	Altezza mm
<u>KRBP11065</u>	<u>1/1</u>	<u>65</u>
<u>KRBP12065</u>	<u>1/2</u>	<u>65</u>
<u>KRBP13065</u>	<u>1/3</u>	<u>65</u>
<u>KRBP23065</u>	<u>2/3</u>	<u>65</u>



Griglie Gastronorm



Codice Griglia acciaio inox 18/10 Dimensioni

KRGR21AI
KRGR11AI
KRGR23AI
KRGR6040AI



2/1
1/1
2/3
60x40 cm

Codice Griglia Rilsan bianco Dimensioni

KRGR21RI
KRGR11RI
KRGR23RI



2/1
1/1
2/3

Codice Griglia leggera acciaio amagnetico Dimensioni

KRGR11AIL
KRGR21AIL
KRGR6040AIL
KRGR8060AIL



1/1
2/1
60x40 cm
80x40 cm

Codice Griglia plastificata polietilene grigio Dimensioni

KRGR11PE
KRGR21PE
KRGR23PE
KRGR6040PE



1/1
2/1
2/3
60x40 cm

Griglia multifunzione 1/1 GN



KRTSGR11

- Realizzata in lega di alluminio pressofuso garantisce una perfetta ed uniforme distribuzione del calore.
- Il rivestimento antiaderente di altissima qualità consente la grigliatura perfetta di qualsiasi prodotto senza rischi di frantumazione e ne facilita la pulizia.
- Lo spessore della fusione impedisce la deformazione anche ad elevatissima temperatura.
- Le due zone di raccolta dei grassi nei due angoli contrapposti permettono di utilizzare il forno a pieno carico senza rischi di sgrondature.

Codice Descrizione Dimensioni

KRGR21RI Griglia multifunzione 1/1

Griglia per polli



KRGR11P8



Codice Descrizione Dimensioni

KRGR11P8 Griglia portapolli 1/1

Bacinelle Gastronorm polipropilene

Codice	Descrizione	Altezza mm	Codice	Descrizione	Altezza mm
KRPP11065	1/1 GN	65	KRPP12065	1/2 GN	65
KRPP11100	(530 x 325 mm)	100	KRPP12100	(325 x 265 mm)	100
KRPP11150		150	KRPP12150		150
KRPP11200		200	KRPP12200		200
KRPP13065	1/3 GN	65	KRPP14065	1/4 GN	65
KRPP13100	(325 x 175 mm)	100	KRPP14100	(265 x 162 mm)	100
KRPP13150		150	KRPP14150		150
KRPP13200		200	KRPP14200		200
KRPP16065	1/6 GN	65	KRPP19065	1/9 GN	65
KRPP16100	(176 x 162 mm)	100	KRPP19100	(176 x 108 mm)	100
KRPP16150		150			
KRPP16200		200			

Coperchi e accessori polipropilene

Codice	Coperchi	Dimensione	Codice	Falsi fondi forati	Dimensione
KRCPP11000		1/1	KRFFPP11000		1/1
KRCPP12000		1/2	KRFFPP12000		1/2
KRCPP13000		1/3			
KRCPP14000		1/4			
KRCPP16000		1/6			
KRCPP19000		1/9			
Codice	Coperchio colorato	Dimensione			
KRCPP11000C		1/1			
KRCPP12000C		1/2			
KRCPP13000C		1/3			
KRCPP14000C		1/4			
KRCPP16000C		1/6			
KRCPP19000C		1/9			

❖ Bacinelle Gastronorm policarbonato

Codice	Descrizione		Altezza mm	Capacità l
KRGP21200	2/1 GN (650 x 530 mm)		200	58,4
KRGP11065	1/1 GN (530 x 325 mm)		65	9,2
KRGP11100			100	14,2
KRGP11150			150	21,3
KRGP11200			200	28,4
KRGP12065	1/2 GN (325 x 265 mm)		65	4,1
KRGP12100			100	6,6
KRGP12150			150	9,7
KRGP12200			200	12,7
KRGP13065	1/3 GN (325 x 175 mm)		65	2,5
KRGP13100			100	4,1
KRGP13150			150	5,8
KRGP13200			200	7,9
KRGP14065	1/4 GN (265 x 162 mm)		65	1,8
KRGP14100			100	2,8
KRGP14150			150	4,1
KRGP14200			200	5,6
KRGP16065	1/6 GN (176 x 162 mm)		65	1
KRGP16100			100	1,6
KRGP16150			150	2,4
KRGP16200			200	3,2
KRGP19065	1/9 GN (176 x 108 mm)		65	0,6
KRGP19100			100	1

❖ Coperchi e accessori in polycarbonato

Codice	Coperchi a tenuta con presa maniglia	Dimensione
<u>KRCP11000</u>		<u>1/1</u>
<u>KRCP12000</u>		<u>1/2</u>
<u>KRCP13000</u>		<u>1/3</u>
<u>KRCP14000</u>		<u>1/4</u>
<u>KRCP16000</u>		<u>1/6</u>
<u>KRCP19000</u>		<u>1/9</u>
<u>KRCP21000</u>		<u>2/1</u>



Codice	Coperchi a tenuta	Dimensione
<u>KRCPT11000</u>		<u>1/1</u>
<u>KRCPT12000</u>		<u>1/2</u>
<u>KRCPT13000</u>		<u>1/3</u>
<u>KRCPT14000</u>		<u>1/4</u>
<u>KRCPT16000</u>		<u>1/6</u>
<u>KRCPT19000</u>		<u>1/9</u>



❖ Falsi fondi forati

Codice	Descrizione	Dimensioni
<u>KRFFP11000</u>	<u>Falsi fondi forati</u>	<u>1/1</u>
<u>KRFFP12000</u>	<u>Falsi fondi forati</u>	<u>1/2</u>
<u>KRFFP21000</u>	<u>Falsi fondi forati</u>	<u>2/1</u>



Barattoli per la conservazione dei cibi



I barattoli in polycarbonato di forma rotonda hanno la caratteristica di favorire la corretta circolazione dell'aria. Disponibili in varie misure, sono serigrafati con scala graduata per poter controllare immediatamente la quantità inserita. I manici incorporati facilitano la presa e possono essere riposti uno sull'altro.



Codice	Descrizione	Dimensioni mm	Capacità litri	Note
KRBRP01	Barattolo rotondo graduato in polycarbonato	Ø 154 H 125	1,0	Colore: trasparente
KRBRP02	Barattolo rotondo graduato in polycarbonato	Ø 225 H 110	1,9	
KRBRP04	Barattolo rotondo graduato in polycarbonato	Ø 225 H 220	3,8	
KRBRP06	Barattolo rotondo graduato in polycarbonato	Ø 252 H 200	5,7	
KRBRP08	Barattolo rotondo graduato in polycarbonato	Ø 252 H 275	7,6	
KRBRP012	Barattolo rotondo graduato in polycarbonato	Ø 378 H 210	11,4	
KRBRP018	Barattolo rotondo graduato in polycarbonato	Ø 378 H 300	17,2	
KRBRP022	Barattolo rotondo graduato in polycarbonato	Ø 378 H 380	20,8	
KRBRP01C	Coperchio in polycarbonato per barattoli 1			
KRBRP02C	Coperchio in polycarbonato per barattoli 2-4			
KRBRP06C	Coperchio in polycarbonato per barattoli 6-8			
KRBRP012C	Coperchio in polycarbonato per barattoli 12-18-22			

Contentori quadrati graduati in policarbonato

I barattoli quadrati in policarbonato sono un'ottima soluzione per la conservazione e lo stoccaggio degli alimenti. Disponibili in diverse misure, sono trasparenti e nella parte esterna è riportata una scala graduata in litri per facilitare la lettura del contenuto. I coperchi a chiusura ermetica, codificati per colore, sono muniti di linguette che ne facilitano la rimozione. La particolare forma quadrata permette di ottimizzare gli spazi.



Codice	Descrizione	L x P x H mm	Capacità litri	Note
KRBRQ2	Barattolo quadrato graduato in policarbonato	181 x 181 x 97	1,9	Colore: trasparente
KRBRQ4	Barattolo quadrato graduato in policarbonato	181 x 181 x 185	3,8	
KRBRQ6	Barattolo quadrato graduato in policarbonato	222 x 222 x 186	5,7	
KRBRQ8	Barattolo quadrato graduato in policarbonato	222 x 222 x 229	7,6	
KRBRQ12	Barattolo quadrato graduato in policarbonato	283 x 283 x 210	11,4	
KRBRQ18	Barattolo quadrato graduato in policarbonato	283 x 283 x 320	17,0	
KRBRQ22	Barattolo quadrato graduato in policarbonato	283 x 283 x 389	20,8	
KRBRQ2C	Coperchio in polietilene per barattoli 2-4			Colore: verde
KRBRQ6C	Coperchio in polietilene per barattoli 6-8			Colore: rosso
KRBRQ12C	Coperchio in polietilene per barattoli 12-18-22			Colore: blu



Contentori graduati in polietilene

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Capacità litri	Note
KRBRQP2	Contentore graduato in polietilene	181 x 181 x 965	1,9	Colore: trasparente
KRBRQP4	Contentore graduato in polietilene	181 x 181 x 185	3,8	
KRBRQP6	Contentore graduato in polietilene	222 x 222 x 186	5,9	
KRBRQP8	Contentore graduato in polietilene	222 x 222 x 229	7,6	
KRBRQP12	Contentore graduato in polietilene	283 x 283 x 210	11,4	
KRBRQP18	Contentore graduato in polietilene	283 x 283 x 319	17,0	
KRBRQP22	Contentore graduato in polietilene	283 x 283 x 400	20,8	

❖ Scatole in policarbonato per la conservazione degli alimenti

Vaschette realizzate in polipropilene, adatte al trasporto, al contenimento e allo stoccaggio degli alimenti. Sono idonee per l'utilizzo in celle frigorifere per la conservazione degli alimenti congelati.



Codice	Descrizione	L x P x H mm	Capacità lt
KRSSBT20	Scatola stoccaggio con coperchio	380 x 280 x 300	20
KRSSBT40	Scatola stoccaggio con coperchio	580 x 380 x 260	40
KRSSBT60	Scatola stoccaggio con coperchio	580 x 380 x 380	60





Ventotto ricette di Bruno Barbieri, partendo dall'idea del tegame come recipiente polivalente che può passare dal forno alla tavola, il volume spazia dall'antipasto al dessert. Presentati in una serie di tegami bianchi di varie forme, i piatti di Barbieri sono sempre di grande effetto. A volte è la combinazione di ingredienti a sorprenderci, altre volte è la presentazione a capovolgere i nostri preconcetti verso l'umile tegame. Come nota Stefano Scansani nel suo bellissimo profilo dello chef: "Solo un emiliano che da bambino ha intinto il pane nei resti del sugo rimasto nei tegami, ha raschiato la crosta delle lasagne sugli orli dei tegami, ha passato il dito sulle reliquie degli intingoli sorprese negli angoli dei tegami, conosce il senso, anche estetico, di questi ordigni della cucina".

Autore: Bruno Barbieri
Fotografie Janez Puksic
Formato: 21 x 21 cm
Legatura: cartonato con sovraccoperta
Pagine: 72
Illustrazioni: 28 foto a colori
ISBN: BB9788886174725
Prezzo: € 20,50



ROLLÉ DI BRANZINO E SCAMPI IN FOGLIA DI LATTUGA CON BRODETTO DI VONGOLE VERACI E POMODORINI CONFIT

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Rollé di branzino

1 branzino da 1,2 kg (non d'allevamento)
4 scampi grandi
12 foglie di lattuga
Burro aromatizzato ai crostacei
Sale e pepe

Brodetto di vongole veraci

1 kg di vongole veraci
2 spicchi d'aglio
4 pomodori medi
Prezzemolo tritato

1 piccolo peperoncino
Olio extravergine d'oliva
Sale grosso

Pomodorini confit

12 pomodorini datterini
1 spicchio d'aglio
Timo e basilico fresco
Olio extravergine d'oliva
Sale e pepe

PREPARAZIONE

Rollé di branzino

Squamare il branzino, eviscerare e lavare. Ricavare un filetto: aprire il pesce completamente lungo il ventre, tagliare la lisca centrale all'attaccatura della coda e della testa ed eliminare queste ultime due. Far scorrere la punta di un coltellino tra la polpa e le lisce laterali staccandole, poi separare anche la lisca centrale ed estrarla tutta intera.

Aprire il filetto a metà nel senso della lunghezza, batterlo leggermente nella parte più grossa, salarlo e peparlo. Disporvi al centro gli scampi precedentemente sgusciati e privati del filo nero, insaporire con una grattata di burro ai crostacei e arrotolare accuratamente.

Lavare la lattuga e sbollentarla per pochi secondi in acqua bollente, scolare e raffreddare subito in acqua e ghiaccio. Asciugare su carta assorbente, stendere, appoggiare sopra il filetto di pesce e arrotolare il tutto in modo che le foglie coprano totalmente la superficie del filetto. Avvolgere il rotolo con della pellicola trasparente e stringere i lati per dare la forma.

Brodetto di vongole

Far spurgare le vongole in acqua salata per almeno un paio d'ore in modo che perdano la sabbia eventualmente contenuta. A parte, scaldare qualche cucchiaio di olio in una padella, farvi imbiondire uno spicchio d'aglio, toglierlo una volta che avrà ceduto il suo profumo, aggiungere le vongole, coprire e togliere dal fuoco appena si aprono.

Lavare i pomodori, farli sbollentare in acqua bollente salata per qualche secondo, eliminare i semi, spellarli, ricavarne la polpa e tagliarla a cubetti. Preparare un trito con l'aglio rimasto e un ciuffo di prezzemolo e di basilico, poi far soffriggere in una casseruola con un filo d'olio. Aggiungere il fondo delle vongole, farlo ridurre e infine unire le vongole in modo che cuociano poco. Aggiungere il peperoncino tritato, la concassè di pomodori, regolare di sale. Far prendere bollore un attimo e ritirare dal fuoco.

Pomodorini confit

Lavare e tagliare a metà i pomodorini. Disporli su una placca da forno, salare, pepare, insaporire con le erbe fresche e l'aglio a fettine. Coprire tutto con olio extravergine di oliva e cuocere in forno già caldo a 80 °C per 3 ore circa finché risulteranno ben appassiti.

Presentazione

Mettere il brodetto di vongole veraci nel tegame di porcellana, sovrapporre il rollé di branzino tagliato a fette grosse, passare tutto in forno un paio di minuti e guarnire con i pomodori confit e un filo di olio extravergine di oliva.

//

Il fatto di immaginare che cosa gira nella testa di un cuoco (tutto il mondo, lui ama i viaggi da esploratore) mentre presenta i tegami è fondamentale, perché conferma il sospetto che Barbieri comunichi attraverso le preparazioni: 'Sì, nei tegami c'è quello che sono io nella vita'.

E aggiunge due concetti. Il primo riguarda i suoi sentimenti, perché confessa di prediligere in cucina più il cuore della tecnica. Il secondo invece spiega la finalità di questo libro: 'Mi piace pensare che qualcuno abbia voglia di cimentarsi con le mie ricette. I tegami sono le mie creature, il libro è la loro comunicazione. Io i tegami li mando in libertà'.

Stefano Scansani



Pentole in alluminio antiaderente 3/5 mm



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

Codice	Aggiunta codice per dimensione	Descrizione	Dimensioni (cm)	Capacità (lt)
BLALSA2104SS 	16	Casseruola spessore 5mm alta con maniglie inox	Ø 16 H 8	1,7
	20		Ø 20 H 11,5	3,3
	24		Ø 24 H 14	5,6
	28		Ø 28 H 16	9
	32		Ø 32 H 18	12,5
				
BLALSA2106SS 	20	Casseruola spessore 5mm bassa con maniglie inox	Ø 20 H 7	lt 2,5
	24		Ø 24 H 9	lt 4,1
	28		Ø 28 H 9,2	lt 6,4
	32		Ø 32 H 10,5	lt 8,4
	36		Ø 36 H 11,5	lt 11,5
	40		Ø 40 H 14	lt 17,6
				
BLALSA2105SSC 	16	Casseruola spessore 5mm alta con manico antitermico	Ø 16 H 8	lt 1,5
	20		Ø 20 H 11,5	lt 3,3
	24		Ø 24 H 14	lt 5,6
				
BLALSC111BSSC 	20	Padella svasata spessore 3mm alta con manico antitermico inox	Ø 20 H 5,5	
	24		Ø 24 H 6,5	
	28		Ø 28 H 7	
	32		Ø 32 H 7,5	
	36		Ø 36 H 8	
	40		Ø 40 H 8,5	
				
BLALSA110SS 	20	Tegame spessore 3mm con 2 maniglie	Ø 20 H 5,5	
	24		Ø 24 H 6,5	
	28		Ø 28 H 7	
	32		Ø 32 H 7,5	
	36		Ø 36 H 8	
	40		Ø 40 H 8,5	
				
BLALSA129SS 	16	Coperchio	Ø 16	
	20		Ø 20	
	24		Ø 24	
	28		Ø 28	
	32		Ø 32	
	36		Ø 36	
	40		Ø 40	
				

Pentole in alluminio antiaderente 3/5 mm



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

Codice	Aggiunta codice per dimensione	Descrizione	Dimensioni (cm)	Capacità (lt)
BLALSA2104SSPI 	16	Casseruola spessore 5 mm fondo induzione 10 mm alta con maniglie inox 	Ø 16 H 8	lt 1,7
	20		Ø 20 H 11,5	lt 3,3
	24		Ø 24 H 14	lt 5,6
	28		Ø 28 H 16	lt 9
BLASA2016SSPI 	16	Casseruola spessore 5 mm fondo induzione 10 mm bassa con maniglie inox 	Ø 16 H 8	lt 1,7
	20		Ø 20 H 11,5	lt 3,3
	24		Ø 24 H 14	lt 5,6
	28		Ø 28 H 16	lt 9
BLALSC111BSSPIC 	24	Padella svasata spessore 3 mm fondo induzione 7,5 mm bassa con manico antitemico 	Ø 24 H 4,5	
	28		Ø 28 H 4,5	
	32		Ø 32 H 5	
	36		Ø 36 H 6	
BLALSC2111SSPIC 	24	Padella svasata spessore 5mm fondo induzione 10 mm alta con manico antitemico 	Ø 24 H 4,5	
	28		Ø 28 H 4,5	
	32		Ø 32 H 5	
	36		Ø 36 H 6	
BLALSA2110SSPI 	20	Tegame spessore 5mm fondo induzione 10 mm con 2 maniglie 	Ø 20 H 4,5	
	24		Ø 24 H 4,5	
	28		Ø 28 H 5	
	32		Ø 32 H 6	





Pentole in rame stagnato 2 mm

Codice	Aggiunta codice per dimensione	Descrizione	Dimensioni (cm)	Capacità (lt)
BLALCU104PI 	20	Casseruola spessore 2 mm fondo induzione 2 mm alta con 2 maniglie inox 	Ø 20 H 11	lt 3,3
	24		Ø 24 H 14	lt 5,6
	28		Ø 28 H 16	lt 9
BLALCU106PI 	20	Casseruola spessore 2 mm fondo induzione 2 mm bassa con 2 maniglie inox 	Ø 20 H 7	lt 2,5
	24		Ø 24 H 8	lt 4,1
	28		Ø 28 H 19	lt 6
BLALCU105PI 	20	Casseruola spessore 2 mm fondo induzione 2 mm alta con manico antitemico 	Ø 20 H 7	lt 2,5
	24		Ø 24 H 8	lt 4,1
	28		Ø 28 H 9	lt 6
BLALCU107PI 	20	Casseruola spessore 2 mm fondo induzione 2 mm bassa con manico antitemico 	Ø 20 H 7	lt 2,5
	24		Ø 24 H 8	lt 4,1
	28		Ø 28 H 9	lt 6
BLALCU111PI 	20	Padella svasata spessore 2 mm fondo induzione 2 mm bassa con manico antitemico 	Ø 20 H 5	
	24		Ø 24 H 5,8	
	28		Ø 28 H 5	
BLALCU111PI 	20	Tegame spessore 2 mm fondo induzione 2 mm con 2 maniglie 	Ø 20 H 5	
	24		Ø 24 H 5,8	
	28		Ø 28 H 5	
BLCOTE129CUT 	20 24 28	coperchio in rame 		

Codice	Aggiunta codice per dimensione	Descrizione	Dimensioni (cm)	Capacità (lt)
BLALMA104	16	Casseruola alta spessore 3 mm con 2 maniglie 	Ø 16 H 8	lt 2,2
	20		Ø 20 H 11	lt 3,7
	24		Ø 24 H 13	lt 7,2
	28		Ø 28 H 15,5	lt 11,3
	32		Ø 32 H 17	lt 16,9
	36		Ø 36 H 19	lt 24,4
	40		Ø 40 H 21	lt 32
	50		Ø 50 H 26	lt 58
BLALMA104B	16	Casseruola altissima spessore 3 mm con 2 maniglie 	Ø 16 H 11	lt 2,2
	20		Ø 20 H 14,5	lt 3,7
	24		Ø 24 H 16	lt 7,2
	28		Ø 28 H 18,5	lt 11,3
	32		Ø 32 H 21	lt 16,9
	36		Ø 36 H 24	lt 24,4
	40		Ø 40 H 26	lt 32
BLALMA105	16	Casseruola alta spessore 3 mm con manico tubolare inox 	Ø 16 H 11	lt 2,2
	20		Ø 20 H 14,5	lt 3,7
	24		Ø 24 H 16/17	lt 7,2
	28		Ø 28 H 18,5	lt 11,3
	32		Ø 32 H 21,5	lt 16,9
	36		Ø 36 H 30	lt 24,4
BLALMA105B	16	Casseruola altissima spessore 3 mm con manico tubolare inox 	Ø 16 H 7	lt 1,4
	20		Ø 20 H 7	lt 2,5
	24		Ø 24 H 8,5	lt 4,1
	28		Ø 28 H 9,5	lt 6,4
	32		Ø 32 H 10,5	lt 8,4
	36		Ø 36 H 11,5	lt 11,5
BLALMA106	16	Casseruola bassa spessore 3 mm con 2 maniglie 	Ø 16 H 7	lt 1,4
	20		Ø 20 H 7	lt 2,5
	24		Ø 24 H 8,5	lt 4,1
	28		Ø 28 H 9,5	lt 6,4
	32		Ø 32 H 10,5	lt 8,4
	36		Ø 36 H 11,5	lt 11,5
	40		Ø 40 H 14	lt 17,6
	50		Ø 50 H 17	lt 32
BLALMA107	16	Casseruola bassa spessore 3 mm con manico tubolare 	Ø 16 H 7	lt 1,4
	18		Ø 18 H 7	lt 1,8
	20		Ø 20 H 7	lt 2,5
	22		Ø 22 H 9	lt 3,4
	24		Ø 24 H 9	lt 4,1
	26		Ø 26 H 9,5	lt 5,3
	28		Ø 28 H 9,5	lt 6,4
	30		Ø 30 H 10,5	lt 7,4
	32		Ø 32 H 10,5	lt 8,4
	34		Ø 34 H 11	lt 10
	36		Ø 36 H 11,5	lt 11,5



Pentole alluminio 3 mm

Codice	Aggiunta codice per dimensione	Descrizione	Dimensioni (cm)	Capacità (lt)
BLALMA129	16	Coperchio rotondo pesante gas elettrica radiante		
	20			
	24			
	28			
	32			
	36			
	40			
	50			
BLALMA110	20	Tegame spessore con 2 maniglie gas elettrica radiante		Ø 20 H 5
	24			Ø 24 H 5,5
	28			Ø 28 H 6
	32			Ø 32 H 6,5
	36			Ø 36 H 7
	40			Ø 40 H 7,2
	50			Ø 50 H 8,5
BLALMA153	36	Casseruola alta con 4 colapasta a spicchio		Ø 36 H 20 18
	40			Ø 40 H 22 26
	50			Ø 50 H 28 50
BLALMA153ST	36	Casseruola basso spessore con colapasta a spicchio		Ø 36 H 16,5 15
	40			Ø 40 H 18 19
	50			Ø 50 H 22,5 41
BLALMA153C	36	Coperchio per casseruola a 4 spicchi		
	40			
	50			
BLALMA168	30	Colapasta conico 2 maniglie		Ø 30 H 18
	32			Ø 32 H 18
	35			Ø 35 H 21
	40			Ø 40 H 23
	50			Ø 50 H 28
BLALMA111	20	Padella dritta a friggere spessore 3mm con manico tubolare		Ø 20 H 5,0
	24			Ø 24 H 5,5
	28			Ø 28 H 6,0
	32			Ø 32 H 6,5
	36			Ø 36 H 7,0
	40			Ø 40 H 7,2
	50			Ø 50 H 8,5

Codice	Aggiunta codice per dimensione	Descrizione		Dimensioni (cm)	Capacità (lt)
BLALMA111B	20	Padella svasata alta a saltare spessore 3mm con manico tubolare		Ø 20 H 5,5	
	24			Ø 24 H 6,5	
	28			Ø 28 H 6,5	
	32			Ø 32 H 7,5	
	36			Ø 36 H 8,0	
	40			Ø 40 H 8,5	
BLALMA111BB	20	Padella svasata bassa a saltare spessore 3mm con manico tubolare		Ø 20 H 4,5	
	24			Ø 24 H 5,5	
	28			Ø 28 H 5,0	
	32			Ø 32 H 5,0	
	36			Ø 36 H 5,5	
	40			Ø 40 H 6,0	
BLALMA111BM	20	Padella a mantecare salta pasta e riso spessore 3mm con manico tubolare		Ø 20 H 9,0	
	24			Ø 24 H 9,5	
	28			Ø 28 H 10,0	
	32			Ø 32 H 10,5	
	36			Ø 36 H 11,0	
BLALMA144	20	Paiolo per polenta con manico ad arco		Ø 20 H 12,5	3
	24			Ø 24 H 17,0	4,5
	28			Ø 28 H 18,0	7
	32			Ø 32 H 23,0	10
	36			Ø 36 H 25,0	16
	40			Ø 40 H 28,0	20
	56			Ø 56 H 44,0	60
	64			Ø 64 H 55,0	120
BLALMA150	30	Rostiera rettangolare angoli tondi pesante Serie alta con maniglie snodate senza rivetti		30x23 H 7,0	
	36			36x26 H 8,0	
	40			40x28 H 8,0	
	45			45x30 H 8,5	
	50			50x33 H 9,0	
	60			60x40 H 10,0	
	70			70x45 H 11,0	
	80			80x50 H 12,5	
	90			90x50 H 13,0	
BLALMA177	40	Brasiera rettangolare con coperchio a soute e griglia interna 2 maniglie snodabili		40x26 H16	
	50			50x34 H16	
	60			60x40 H20	
	70			70x45 H20	
	80			80x50 H20	
BLALMA149	30	Rostiera rettangolare ad angoli retti saldati con maniglie snodate		30x26 H 8,0	
	35			35x25 H 8,0	
	40			40x28 H 8,0	
	45			45x30 H10,0	
	50			50x30 H10,0	
	60			60x40 H10,0	
	70			70x40 H10,0	
	80			80x50 H10,0	
	90			90x50 H12,0	
BLALMC111B	24	Padella svasata a saltare con manico tubolare inox "cool"		Ø 24 H 7	
	28			Ø 28 H 7	
	32			Ø 32 H 7,5	
	36				

Pentole radianti in alluminio 5 mm

Codice	Aggiunta codice per dimensione	Descrizione	Dimensioni (cm)	Capacità (l)
BLALMR1103	20	Pentola cilindrica radiante 2 maniglie inox 	Ø 20 H 19	6
	24		Ø 24 H 22	10
	28		Ø 28 H 26	16
	32		Ø 32 H 30	24
	36		Ø 36 H 33	33
	40		Ø 40 H 37	45
	45		Ø 45 H 40	65
	50		Ø 50 H 45	85
BLALMR1104	16	Casseruola cilindrica alta radiante 2 maniglie inox 	Ø 16 H 8	1,5
	18		Ø 18 H 10	2,6
	20		Ø 20 H 11	3,3
	24		Ø 24 H 14	5,6
	28		Ø 28 H 16	9
	32		Ø 32 H 18	12,5
	36		Ø 36 H 19,5	18
	40		Ø 40 H 22	26
	50		Ø 50 H 28	50
	55		Ø 55 H 31	65
	60		Ø 60 H 35	90
BLALMR1105	16	Casseruola cilindrica alta radiante 1 manico tubolare inox 	Ø 16 H 8	1,5
	20		Ø 20 H 11	3,3
	24		Ø 24 H 14	5,6
	28		Ø 28 H 16	9
	32		Ø 32 H 18	12,5
BLALMR1107	20	Casseruola cilindrica bassa radiante 1 manico tubolare inox 	Ø 20 H 7	2,5
	24		Ø 24 H 8	3,7
	28		Ø 28 H 9	5,6
	32		Ø 32 H 10	8
BLALMR1106	20	Casseruola cilindrica bassa radiante 2 maniglie inox 	Ø 20 H 7	2,5
	24		Ø 24 H 8	3,7
	28		Ø 28 H 9	5,6
	32		Ø 32 H 10	8
	36		Ø 36 H 12	12
	40		Ø 40 H 13	16
	50		Ø 50 H 17	32
	55		Ø 55 H 19	51,5
	60		Ø 60 H 21,5	60
BLALMA129	16	Coperchio rotondo pesante con ponticello inox 		
	20			
	24			
	28			
	32			
	36			
	40			
	50			

❖ Pentole radianti in alluminio 5 mm

Codice	Aggiunta codice per dimensione	Descrizione	Dimensioni (cm)	Capacità (l)
BLALMR1110	20	Tegame radiante 2 maniglie inox 	Ø 20 H 4,5	18,94
	24		Ø 24 H 4,5	23,97
	28		Ø 28 H 5	29,31
	32		Ø 32 H 6	35,33
	36		Ø 36 H 7	43,47
	40		Ø 40 H 7,5	50,28
	50		Ø 50 H 8,5	92,07
BLALMR1111	20	Padella radiante 1 manico tubolare inox 	Ø 20 H 4,5	18,94
	24		Ø 24 H 4,5	23,97
	28		Ø 28 H 5	29,31
	32		Ø 32 H 6	35,33
	36		Ø 36 H 7	44,26
	40		Ø 40 H 7,5	50,15
BLALMR1111BM	20	Padella radiante a mantecare salta pasta e riso 	Ø 20 H 9	23,19
	24		Ø 24 H 9,5	32,0
	28		Ø 28 H 10	38,24
	32		Ø 32 H 10,5	45,92
	36		Ø 36 H 11	59,4
BLALMR1111WP	28	Wok radiante con fondo piano 	Ø 28 H 9,5	42,59
	32		Ø 32 H 10	50,83
BLALMR1111B	20	Padella radiante a mantecare salta pasta e riso 	Ø 20 H 9	23,19
	24		Ø 24 H 9,5	32,0
	28		Ø 28 H 10	38,24
	32		Ø 32 H 10,5	45,92
	36		Ø 36 H 11	59,4
BLALMR65B	18	Paiolo radiante per polenta 1 manico tubolare e maniglia inox 	Ø 18 H 12	2,0
	20		Ø 20 H 13	3,0
	22		Ø 22 H 14	3,5
	24		Ø 24 H 14	4,5
	26		Ø 26 H 17	6,0
	28		Ø 28 H 17	7,0
	30		Ø 30 H 18	8,0
BLALMR1150	30	Rostiera rettangolare radiante con maniglie snodate 	Ø30x23 H 7,0	
	35		Ø35x26 H 8,0	
	40		Ø40x28 H 8,0	
	50		Ø50x33 H 9,5	
	60		Ø60x40 H 10,5	

❖ Pentole in alluminio 5 mm con rivestimento teflon "Platinum plus"

Codice	Aggiunta codice per dimensione	Descrizione	Dimensioni (cm)	Capacità (l)
BLALSA2104S	16	Casseruola spessore 5mm alta con maniglie inox 	Ø 16 H 8,0	1,7
	20		Ø 20 H 11,5	3,3
	24		Ø 24 H 14,0	5,6
	28		Ø 28 H 16,0	9,0
	32		Ø 32 H 18,0	12,5
	36		Ø 36 H 19,5	18,0
BLALSA2105S	16	Casseruola antiaderente alta 1 manico tubolare inox 	Ø 16 H 8,0	1,5
	20		Ø 20 H 11,5	3,3
	24		Ø 24 H 14,0	5,6
	32		Ø 32 H 18,0	12,5
BLALSA2106S	20	Casseruola antiaderente bassa 2 maniglie inox 	Ø 20 H 7,0	2,5
	24		Ø 24 H 8,0	3,7
	28		Ø 28 H 9,0	5,6
	32		Ø 32 H 10,0	8,0
	36		Ø 36 H 12,0	12,0
	40		Ø 40 H 13,0	16,0
BLALSA2107S	20	Casseruola bassa antiaderente 1 manico tubolare inox 	Ø 20 H 7,0	2,5
	24		Ø 24 H 8,0	3,7
	28		Ø 28 H 9,0	5,6
	32		Ø 32 H 10,0	8,0
BLALSA2110S	20	Tegame antiaderente 2 maniglie inox fondo rettificato 	Ø 20 H 4,5	
	24		Ø 24 H 6,0	
	28		Ø 28 H 6,5	
	32		Ø 32 H 6,5	
	36		Ø 36 H 7,5	
	40		Ø 40 H 7,5	
BLALSA2111WPS	28	Wok antiaderente fondo piano 1 manico tubolare inox 	Ø 28 H 9,5	
	32		Ø 32 H 10,0	
BLALSA165S	24	Paiolo antiaderente 1 manico inox 	Ø 24 H 14,0	4,5
	26		Ø 26 H 17,0	6,0
	28		Ø 28 H 17,0	7,0
	30		Ø 30 H 18,0	8,0
	32		Ø 32 H 19,0	10,0

→ Pentole in alluminio 3 mm con rivestimento teflon "Platinum plus"

Codice	Aggiunta codice per dimensione	Descrizione	Dimensioni (cm)
<u>BLALSA2111BM</u>	<u>20</u>	Padella antiaderente svasata alta a mantecare salta pasta e riso 1 manico tubolare inox 	<u>Ø 20 H 9</u>
	<u>24</u>		<u>Ø 24 H 9,5</u>
	<u>28</u>		<u>Ø 28 H 10,0</u>
	<u>32</u>		<u>Ø 32 H 10,5</u>
	<u>36</u>		<u>Ø 36 H 11,0</u>
<u>BLALSA111S</u>	<u>16</u>	Padella dritta antiaderente a friggere 1 manico tubolare inox 	<u>Ø 16 H 4,0</u>
	<u>20</u>		<u>Ø 20 H 4,5</u>
	<u>24</u>		<u>Ø 24 H 6,0</u>
	<u>28</u>		<u>Ø 28 H 6,5</u>
	<u>32</u>		<u>Ø 32 H 6,5</u>
	<u>36</u>		<u>Ø 36 H 7,5</u>
	<u>40</u>		<u>Ø 40 H 7,5</u>
<u>BLALSA2111BS</u>	<u>20</u>	Padella svasata alta a saltare antiaderente 1 manico tubolare inox 	<u>Ø 20 H 5,5</u>
	<u>24</u>		<u>Ø 24 H 6,5</u>
	<u>28</u>		<u>Ø 28 H 7,0</u>
	<u>32</u>		<u>Ø 32 H 7,5</u>
	<u>36</u>		<u>Ø 36 H 8,0</u>
	<u>40</u>		<u>Ø 40 H 8,5</u>
<u>BLALSA111BBS</u>	<u>20</u>	Padella svasata bassa antiaderente 1 manico tubolare inox 	<u>Ø 20 H 4,5</u>
	<u>24</u>		<u>Ø 24 H 5,0</u>
	<u>28</u>		<u>Ø 28 H 5,0</u>
	<u>32</u>		<u>Ø 32 H 5,5</u>
	<u>36</u>		<u>Ø 36 H 6,0</u>
	<u>40</u>		
<u>BLALSA111CR</u>	<u>24</u>	Padella crepes antiaderente 1 manico tubolare inox 	
<u>BLALSA150S</u>	<u>30</u>	Rostiera antiaderente rettangolare 2 maniglie inox snodate 	<u>Ø 30 H 30x23</u>
	<u>35</u>		<u>Ø 35 H 35x26</u>
	<u>40</u>		<u>Ø 40 H 40x28</u>
	<u>50</u>		<u>Ø 50 H 50x33</u>
	<u>60</u>		<u>Ø 60 H 60x40</u>

Pentole in acciaio inox

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)	Capacità (l)
KR101-016	Pentola  (Ø 16 cm - Ø 40 cm)	Ø 16 H 16,0	3,0
KR101-018		Ø 18 H 18,0	4,5
KR101-020		Ø 20 H 20,0	6,2
KR101-024		Ø 24 H 24,0	10,0
KR101-028		Ø 28 H 28,0	16,5
KR101-030		Ø 30 H 30,0	21,2
KR101-032		Ø 32 H 32,0	24,0
KR101-035		Ø 35 H 35,0	33,6
KR101-040		Ø 40 H 40,0	50,0
KR101-045		Ø 45 H 45,0	72,0
KR101-050		Ø 50 H 50,0	98,0
KR101-060		Ø 60 H 55,0	155,0
KR102-016	Casseruola bassa 2 maniglie inox  (Ø 16 cm - Ø 40 cm)	Ø 16 H 7,5	1,5
KR102-018		Ø 18 H 8,0	2,0
KR102-020		Ø 20 H 8,0	2,5
KR102-024		Ø 24 H 9,5	4,3
KR102-028		Ø 28 H 11,0	6,7
KR102-030		Ø 30 H 12,0	8,4
KR102-032		Ø 32 H 12,5	10,0
KR102-035		Ø 35 H 14,0	13,6
KR102-040		Ø 40 H 15,5	19,5
KR102-045		Ø 45 H 17,0	27,0
KR102-050		Ø 50 H 20,0	39,0
KR102-060		Ø 60 H 23,0	65,0
KR103-016	Casseruola alta 2 maniglie inox  (Ø 16 cm - Ø 40 cm)	Ø 16 H 11,0	2,1
KR103-018		Ø 18 H 12,0	3,0
KR103-020		Ø 20 H 13,0	4,0
KR103-024		Ø 24 H 14,0	6,3
KR103-028		Ø 28 H 17,5	10,2
KR103-030		Ø 30 H 18,0	12,7
KR103-032		Ø 32 H 19,0	15,2
KR103-035		Ø 35 H 21,0	20,2
KR103-040		Ø 40 H 25,0	31,4
KR103-045		Ø 45 H 28,0	44,5
KR103-050		Ø 50 H 30,0	59,0
KR103-060		Ø 60 H 35,0	99,0
KR104-020	Padella 2 maniglie inox  (Ø 16 cm - Ø 40 cm)	Ø 20 H 6,0	1,9
KR104-024		Ø 24 H 6,0	2,7
KR104-028		Ø 28 H 6,0	3,7
KR104-030		Ø 30 H 6,0	4,3
KR104-032		Ø 32 H 6,0	4,7
KR104-035		Ø 35 H 7,0	6,7
KR104-040		Ø 40 H 8,0	10,0
KR104-045		Ø 45 H 8,5	12,0
KR104-050		Ø 50 H 9,0	17,5
KR104-060		Ø 60 H 10,0	28,0
KR105-035	Casseruola completa di 4 scolapasta  (Ø 16 cm - Ø 40 cm)	Ø 35 H 21,0	20,2
KR105-040		Ø 40 H 25,0	31,4

Pentole in acciaio inox

Codice	Descrizione		Dimensioni (cm)	Capacità (l)
KR106-023 KR106-026	Colapasta Utilizzabile nella casseruola KR103-035		H 23,0 H 26,0	
KR121-016 KR121-018 KR121-020 KR121-024 KR121-028 KR121-032	Casseruola bassa 1 manico inox (Ø 16 cm - Ø 40 cm)		Ø 16 H 7,5 Ø 18 H 8,0 Ø 20 H 8,0 Ø 24 H 9,5 Ø 28 H 11,0 Ø 32 H 12,5	1,5 2,0 2,5 4,3 6,7 10,0
KR122-016 KR122-018 KR122-020 KR122-024 KR122-028 KR122-032	Casseruola alta 1 manico inox (Ø 16 cm - Ø 40 cm)		Ø 16 H 11,0 Ø 18 H 12,0 Ø 20 H 13,0 Ø 24 H 14,0 Ø 28 H 17,5 Ø 32 H 19,0	2,1 3,0 4,0 6,3 10,2 15,2
KR123-012 KR123-014 KR123-016 KR123-018 KR123-020 KR123-022 KR123-024 KR123-028	Casseruola tipo francese (Ø 16 cm - Ø 40 cm)		Ø 12 H 7,0 Ø 14 H 7,0 Ø 16 H 7,5 Ø 18 H 9,0 Ø 20 H 10,0 Ø 22 H 11,0 Ø 24 H 12,0 Ø 28 H 14,0	0,7 1,0 1,5 2,3 3,1 4,2 5,4 8,6
KR110-014 KR110-016 KR110-018 KR110-020 KR110-022 KR110-024 KR110-028 KR110-030 KR110-032 KR110-035 KR110-040 KR110-045 KR110-050 KR110-060	Coperchi inox 		Ø 14 Ø 16 Ø 18 Ø 20 Ø 22 Ø 24 Ø 28 Ø 30 Ø 32 Ø 35 Ø 40 Ø 45 Ø 50 Ø 60	
KR120-016 KR120-018 KR120-020	Tazza inox (Ø 16 cm - Ø 40 cm)		Ø 16 H 16,0 Ø 18 H 18,0 Ø 20 H 20,0	3,0 4,5 6,2
KR130-020 KR130-024 KR130-028 KR130-030 KR130-032 KR130-035 KR130-040	Padella bordo alto inox (Ø 16 cm - Ø 40 cm)		Ø 20 H 6,0 Ø 24 H 6,0 Ø 28 H 6,0 Ø 30 H 6,0 Ø 32 H 6,0 Ø 35 H 7,0 Ø 40 H 8,0	1,9 2,7 3,7 4,3 4,7 6,7 10,0

Pentole in acciaio inox

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)	Capacità (l)
KR131-018	CLASS INDUCTION (Ø 16 cm - Ø 40 cm)	Ø 18 H 3,5	
KR131-020		Ø 20 H 3,8	
KR131-022		Ø 22 H 4,2	
KR131-024		Ø 24 H 4,6	
KR131-026		Ø 26 H 5,0	
KR131-028		Ø 28 H 5,5	
KR131-032		Ø 32 H 6,0	
KR131-036		Ø 36 H 6,0	
KR131-040		Ø 40 H 6,5	
KR132-018	CLASS INDUCTION (Ø 16 cm - Ø 40 cm)	Ø 18 H 3,5	
KR132-020		Ø 20 H 3,8	
KR132-022		Ø 22 H 4,2	
KR132-024		Ø 24 H 4,6	
KR132-026		Ø 26 H 5,0	
KR132-028		Ø 28 H 5,5	
KR132-032		Ø 32 H 6,0	
KR132-036		Ø 36 H 6,0	
KR132-040		Ø 40 H 6,5	
KR107-040	CLASS INDUCTION (Ø 16 cm - Ø 40 cm)	Ø 40/32 H 20/32	20/24
KR107-050		Ø 50/40 H 25/40	40/50
KR107-060		Ø 60/50 H 30/50	75/98
KR108-028	CLASS INDUCTION (Ø 16 cm - Ø 40 cm)	Ø 28 H 28,0	16,5
KR108-032		Ø 32 H 32,0	24,0
KR108-035		Ø 35 H 35	33,6
KR108-040		Ø 40 H 40,0	50,0
KR108-045		Ø 45 H 45,0	72,0
KR109-028	CLASS INDUCTION (Ø 16 cm - Ø 40 cm)	Ø 27,5 H 5,5	
KR109-032		Ø 31,5 H 5,5	
KR109-035		Ø 34,5 H 5,5	
KR109-040		Ø 39,5 H 5,5	
KR109-045		Ø 44,5 H 5,5	
KR124-016	CLASS INDUCTION (Ø 16 cm - Ø 40 cm)	Ø 16 H 16	
KR124-018		Ø 18 H 18	
KR124-020		Ø 20 H 20	
KR124-024		Ø 24 H 24	
KR2392	CLASS INDUCTION (Ø 16 cm - Ø 40 cm)	Ø 360 H 90	5,5
KR2393		Ø 360 H 100	6,0
KR2395		Ø 130	
KR2392-2		Ø 280 H 70	2,25
KR2392-4		Ø 360 H 90	6,0
KR2393-2		Ø 280 H 80	2,3
KR2393-4		Ø 360 H 100	6,0

❖ Pentole in acciaio inox

Codice	Descrizione		Dimensioni (cm)	Capacità (l)
<u>KR125-016</u>	Casseruola bagnomaria inox con 2 maniglie		<u>Ø 16 H 16</u>	<u>3</u>
<u>KR125-018</u>			<u>Ø 18 H 18</u>	<u>4,5</u>
<u>KR125-020</u>			<u>Ø 20 H 20</u>	<u>6,2</u>
	class INDUCTION (Ø 16 cm - Ø 40 cm)			
<u>KR126-016</u>	Casseruola inox con becchi versatori		<u>Ø 16 H 7,5</u>	<u>1,5</u>
<u>PD126-020</u>			<u>Ø 20 H 10</u>	<u>3,1</u>
	class INDUCTION (Ø 16 cm - Ø 40 cm)			
<u>KR127-016</u>	Casseruola inox conica		<u>Ø 16 H 6</u>	<u>1,3</u>
<u>KR127-018</u>			<u>Ø 18 H 6</u>	<u>2,5</u>
<u>KR127-020</u>			<u>Ø 20 H 6,5</u>	<u>4,3</u>
<u>KR127-022</u>			<u>Ø 22 H 7</u>	<u>6,7</u>
<u>KR127-024</u>			<u>Ø 24 H 7,5</u>	<u>10,0</u>
	class INDUCTION (Ø 16 cm - Ø 40 cm)			
<u>KR133-016</u>	Casseruola bombata inox		<u>Ø 16 H 6,5</u>	<u>1,2</u>
<u>KR133-018</u>			<u>Ø 18 H 7</u>	<u>1,7</u>
<u>KR133-020</u>			<u>Ø 20 H 7,5</u>	<u>2,2</u>
<u>KR133-024</u>			<u>Ø 24 H 8,5</u>	<u>3,5</u>
<u>KR133-028</u>			<u>Ø 28 H 10</u>	<u>6</u>
	class INDUCTION (Ø 16 cm - Ø 40 cm)			
<u>KR134-016</u>	Casseruola bombata inox con antiaderente		<u>Ø 16 H 6,5</u>	<u>1,2</u>
<u>KR134-018</u>			<u>Ø 18 H 7</u>	<u>1,7</u>
<u>KR134-020</u>			<u>Ø 20 H 7,5</u>	<u>2,2</u>
<u>KR134-024</u>			<u>Ø 24 H 8,5</u>	<u>3,5</u>
<u>KR134-028</u>			<u>Ø 28 H 10</u>	<u>6</u>
	class INDUCTION (Ø 16 cm - Ø 40 cm)			
<u>KR128-024</u>	Padella antiaderente inox		<u>Ø 24 H 4,6</u>	
<u>KR128-028</u>			<u>Ø 28 H 5,5</u>	
<u>KR128-032</u>			<u>Ø 32 H 6</u>	
<u>KR128-036</u>			<u>Ø 36 H 6</u>	
<u>KR128-040</u>			<u>Ø 40 H 6,5</u>	
	class INDUCTION (Ø 16 cm - Ø 40 cm)			

❖ Pentole in acciaio inox fondo termodiffusore “sandwich”

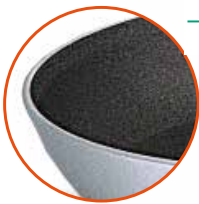
Codice	Descrizione		Dimensioni (cm)	Capacità (l)
PD11010-16	Casseruola mezza alta, 2 maniglie		16 x 8	1,6
PD11010-18			18 x 9	2,3
PD11010-20			20 x 10	3,1
PD11010-24			24 x 12	5,4
PD11001-16	Pentola		16 x 16	3,2
PD11001-18			18 x 16	4
PD11001-20			20 x 18	5,5
PD11001-22			22 x 22	8,3
PD11001-24			24 x 24	10,5
PD11001-28			28 x 28	17,0
PD11001-32			32 x 32	25,5
PD11001-36			36 x 36	36,5
PD11001-40			40 x 40	50,0
PD11001-45			45 x 40	63,5
PD11001-50			50 x 50	98,0
PD11001-60			60 x 55	150,0
PD11007-16	Casseruola alta, 2 maniglie		16 x 9,5	1,9
PD11007-18			18 x 10,8	2,7
PD11007-20			20 x 12,0	3,8
PD11007-22			22 x 13,0	5,0
PD11007-24			24 x 14,5	6,5
PD11007-28			28 x 16,0	9,8
PD11007-32			32 x 19,5	15,4
PD11007-36			36 x 21,5	20,5
PD11007-40			40 x 24,0	30,1
PD11007-45			45 x 27,0	42,9
PD11007-50			50 x 30,0	58,0
PD11007-60			60 x 35,0	99,0
PD11009-16	Casseruola bassa, 2 maniglie		16 x 6,5	1,3
PD11009-18			18 x 7,0	1,8
PD11009-20			20 x 7,5	2,5
PD11009-24			24 x 8,0	3,7
PD11009-28			28 x 9,5	5,8
PD11009-32			32 x 11,0	9,2
PD11009-36			36 x 13,0	13,0
PD11009-40			40 x 14,5	18,0
PD11009-45			45 x 15,5	24,6
PD11009-50			50 x 19,0	37,0
PD11009-60			60 x 25,0	70,7
PD11006-12	Casseruola alta, 1 manico		12 x 7,0	0,8
PD11006-14			14 x 8,0	1,2
PD11006-16			16 x 9,5	1,9
PD11006-18			18 x 10,8	2,7
PD11006-20			20 x 12,0	3,8
PD11006-22			22 x 13,0	5,0
PD11006-24			24 x 14,5	6,5
PD11006-28			28 x 16,0	9,8
PD11006-32			32 x 19,5	15,4
PD11006-36			36 x 21,5	20,5
PD11011-16	Casseruola mezza alta, 1 manico		16 x 8	1,6
PD11011-18			18 x 9	2,3
PD11011-20			20 x 10	3,1
PD11011-24			24 x 12	5,4

Pentole in acciaio inox fondo termodiffusore “sandwich”

Codice	Descrizione		Dimensioni (cm)	Capacità (l)
PD11012-16	Casseruola conica		16 x 6,0	1,0
PD11012-18			18 x 6,0	1,2
PD11012-20			20 x 6,5	1,6
PD11012-24			24 x 7,5	2,7
PD11013-18	Casseruola bombè		18 x 7,0	1,7
PD11013-20			20 x 7,5	2,2
PD11013-24			24 x 8,5	3,3
PD11013-26			26 x 9,0	4,2
PD11014-20	Padella		20 x 5	
PD11014-24			24 x 5	
PD11014-28			28 x 5,5	
PD11014-32			32 x 6	
PD11014-36			36 x 6	
PD11014-40			40 x 6	
PD11114-45			45 x 6,5	
PD11008-16	Casseruola bassa, 1 manico		16 x 6,5	1,3
PD11008-18			18 x 7	1,8
PD11008-20			20 x 7,5	2,5
PD11008-24			24 x 8	3,7
PD11008-28			28 x 9,5	5,8
PD11008-32			32 x 11	9,2
PD11008-36			36 x 13	13,0
PD11117-20	Padella, antiaderente		20 x 5	
PD11117-24			24 x 5	
PD11117-28			28 x 5,5	
PD11117-32			32 x 6	
PD11117-36			36 x 6	
PD11117-40			40 x 6	
PD11115-20	Tegame		20x5	
PD11115-24			24x5	
PD11115-28			28x5,5	
PD11115-32			32x6	
PD11115-36			36x6	
PD11115-40			40x6	
PD11115-45			45x6,5	
PD11115-50			50x8	
PD11061-16	Coperchio		Ø 16	
PD11061-18			Ø 18	
PD11061-20			Ø 20	
PD11061-22			Ø 22	
PD11061-24			Ø 24	
PD11061-28			Ø 28	
PD11061-32			Ø 32	
PD11061-36			Ø 36	
PD11061-40			Ø 40	
PD11061-45			Ø 45	
PD11061-50			Ø 50	
PD11061-60			Ø 60	

Pentole in alluminio

Codice	Descrizione		Dimensioni (cm)	Capacità (l)
KR201-025	Pentola		Ø 25 H 25,0	12,00
KR201-027			Ø 27 H 27,0	15,12
KR201-030			Ø 30 H 30,0	21,20
KR201-032			Ø 32 H 32,0	25,50
KR201-035			Ø 35 H 35,0	33,60
KR201-040			Ø 40 H 40,0	50,00
KR201-045			Ø 45 H 45,0	72,00
KR201-050			Ø 50 H 50,0	98,00
KR201-060			Ø 60 H 55,0	155,00
KR202-025	Casseruola bassa 2 maniglie		Ø 25 H 10,0	5,0
KR202-027			Ø 27 H 11,0	6,0
KR202-030			Ø 30 H 12,0	8,5
KR202-032			Ø 32 H 13,0	10,0
KR202-035			Ø 35 H 14,0	13,0
KR202-038			Ø 38 H 15,0	17,0
KR202-040			Ø 40 H 16,0	20,0
KR202-045			Ø 45 H 18,0	28,0
KR202-050			Ø 50 H 21,0	41,0
KR202-060			Ø 60 H 25,0	70,0
KR203-025	Casseruola alta 2 maniglie		Ø 25 H 15,0	7,3
KR203-030			Ø 30 H 18,0	12,7
KR203-035			Ø 35 H 21,0	20,2
KR203-040			Ø 40 H 25,0	31,4
KR203-045			Ø 45 H 28,0	44,5
KR203-050			Ø 50 H 31,0	60,8
KR203-060			Ø 60 H 37,0	104,6
KR221-016	Casseruola 1 manico		Ø 16 H 8,0	1,5
KR221-018			Ø 18 H 9,0	2,0
KR221-020			Ø 20 H 10,0	6,0
KR221-022			Ø 22 H 11,0	4,0
KR221-024			Ø 24 H 12,0	5,0
KR221-026			Ø 26 H 13,0	6,0
KR210-020	Coperchio		Ø 20	
KR210-025			Ø 25	
KR210-027			Ø 27	
KR210-030			Ø 30	
KR210-032			Ø 32	
KR210-035			Ø 35	
KR210-038			Ø 38	
KR210-040			Ø 40	
KR210-045			Ø 45	
KR210-050			Ø 50	
KR210-060			Ø 60	
KR206-030	Colapasta conico		Ø 30 H 14,5	
KR206-035			Ø 35 H 16,5	
KR206-040			Ø 40 H 17,5	
KR206-045			Ø 45 H 20,0	
KR206-050			Ø 50 H 22,5	

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)	Capacità (l)
KR219-030	Tegame rettangolare con maniglie snodate	30 x 23 H 5,0	
KR219-035		35 x 27 H 5,5	
KR219-040		40 x 30 H 6,5	
KR219-045		45 x 32 H 6,5	
KR219-050		50 x 35 H 7,0	
KR219-055		55 x 40 H 8,0	
KR219-060		60 x 40 H 9,0	
KR219-065		65 x 45 H 10,0	
KR219-070		70 x 45 H 10,0	
			
KR219-030	Tegame rettangolare con maniglie	30 x 23 H 5,0	
KR219-035		35 x 27 H 5,5	
KR219-040		40 x 30 H 6,5	
KR219-045		45 x 32 H 6,5	
KR219-050		50 x 35 H 7,0	
KR219-055		55 x 40 H 8,0	
KR219-060		60 x 40 H 9,0	
KR219-065		65 x 45 H 10,0	
KR219-070		70 x 45 H 10,0	
			
KR231-020	Padella in alluminio con manico inox	Ø 20 H 4,0	
KR231-024		Ø 24 H 4,5	
KR231-028		Ø 28 H 5,0	
KR231-032		Ø 32 H 5,5	
KR231-036		Ø 36 H 6,0	
KR231-040		Ø 40 H 6,5	
			
KR232-018	Padella in alluminio antiaderente spessore 3,5 mm con manico inox	Ø 18 H 4,0	
KR232-020		Ø 20 H 4,0	
KR232-022		Ø 22 H 4,5	
KR232-024		Ø 24 H 4,5	
KR232-026		Ø 26 H 5,0	
KR232-028		Ø 28 H 5,0	
KR232-032		Ø 32 H 5,5	
KR232-036		Ø 36 H 6,0	
KR232-040		Ø 40 H 6,5	
		 	
KR220-018	Padella in alluminio rivestita in ceramica antiaderente - per induzione	Ø180 H 35,0	
KR220-020		Ø200 H 38,0	
KR220-024		Ø240 H 46,0	
KR220-028		Ø280 H 55,0	
KR220-032		Ø320 H 60,0	
KR220-036		Ø360 H 60,0	
			

Pentole in alluminio

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)	Capacità (l)
<u>KR211-020</u>	Casseruola alluminio un manico	<u>Ø20 H 5,5</u>	<u>1,75</u>
<u>KR211-024</u>		<u>Ø24 H 6</u>	<u>2,75</u>
<u>KR211-028</u>		<u>Ø28 H 6</u>	<u>3,75</u>
<u>KR211-030</u>		<u>Ø30 H 6</u>	<u>4,25</u>
<u>KR211-032</u>		<u>Ø32 H 7</u>	<u>5,6</u>
<u>KR211-040</u>		<u>Ø40 H 8</u>	<u>10</u>



<u>KR212-016</u>	Casseruola bombata alluminio un manico	<u>Ø16 H 8</u>	<u>1</u>
<u>KR212-018</u>		<u>Ø18 H 9</u>	<u>2</u>
<u>KR212-020</u>		<u>Ø20 H 10,5</u>	<u>2,5</u>
<u>KR212-022</u>		<u>Ø22 H 11</u>	<u>3</u>
<u>KR212-024</u>		<u>Ø24 H 12</u>	<u>4</u>
<u>KR212-026</u>		<u>Ø26 H 13</u>	<u>5,25</u>
<u>KR212-028</u>		<u>Ø28 H 14</u>	<u>6,5</u>



<u>KR213-016</u>	Casseruola bagnomaria alluminio	<u>Ø16 H 16</u>	<u>3</u>
<u>KR213-018</u>		<u>Ø18 H 18</u>	<u>4,5</u>
<u>KR213-020</u>		<u>Ø20 H 20</u>	<u>5</u>
<u>KR213-022</u>		<u>Ø22 H 22</u>	<u>8</u>
<u>KR213-025</u>		<u>Ø25 H 25</u>	<u>12</u>



<u>KR214-020</u>	Paellera in alluminio	<u>Ø20 H 5,5</u>	<u>1,75</u>
<u>KR214-022</u>		<u>Ø22 H 6</u>	<u>2</u>
<u>KR214-024</u>		<u>Ø24 H 6</u>	<u>2,75</u>
<u>KR214-026</u>		<u>Ø26 H 6</u>	<u>3</u>
<u>KR214-028</u>		<u>Ø28 H 6</u>	<u>3,75</u>
<u>KR214-030</u>		<u>Ø30 H 6</u>	<u>4,25</u>
<u>KR214-032</u>		<u>Ø32 H 7</u>	<u>5,6</u>
<u>KR214-035</u>		<u>Ø35 H 7</u>	<u>6,5</u>
<u>KR214-038</u>		<u>Ø38 H 8</u>	<u>9</u>
<u>KR214-040</u>		<u>Ø40 H 8</u>	<u>10</u>
<u>KR214-050</u>		<u>Ø50 H 8</u>	<u>15,5</u>
<u>KR214-060</u>		<u>Ø60 H 10</u>	<u>28</u>



❖ Pentole in ferro antiaderente

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)	Capacità (l)
<u>KR266-032</u>	Wok con coperchio in vetro	<u>Ø 320 H 80</u>	
			
<u>KR267-026</u>	Casseruola alta con coperchio in vetro	<u>Ø 260 H 100</u>	
<u>KR267-028</u>		<u>Ø 280 H 110</u>	
<u>KR267-030</u>		<u>Ø 300 H 120</u>	
<u>KR267-032</u>		<u>Ø 320 H 130</u>	
			
<u>KR268-024</u>	Casseruola bassa con coperchio in vetro	<u>Ø 240 H 60</u>	
<u>KR268-028</u>		<u>Ø 280 H 70</u>	
<u>KR268-030</u>		<u>Ø 300 H 80</u>	
			
<u>KR269-020</u>	Padella	<u>Ø 200 H 45</u>	
<u>KR269-024</u>		<u>Ø 240 H 45</u>	
<u>KR269-028</u>		<u>Ø 280 H 55</u>	
<u>KR269-030</u>		<u>Ø 300 H 55</u>	
			



Utensili da cucina in acciaio inox

Codice	Descrizione	Diametro (cm)	Lunghez. manico (cm)	Capacità (l)
KR301-065	Mestolo unipezzo 	6,5	31,0	0,07
KR301-080		8,0	32,0	0,12
KR301-090		9,0	33,0	0,20
KR301-100		10,0	37,0	0,25
KR301-120		12,0	42,0	0,50
KR301-140		14,0	43,0	0,75
KR301-160		16,0	45,0	1,00
KR302-080	Schiumarola unipezzo 	8	29,0	
KR302-100		10	32,0	
KR302-120		12	35,0	
KR302-140		14	37,0	
KR302-160		16	44,0	
KR302-180		18	44,0	
KR302-200		20	47,0	
KR303-037	Cucchiaio unipezzo 		37,0	
KR304-037	Cucchiaio forato unipezzo 		37,0	
KR305-010	Paletta liscia unipezzo 	10	36,0	
KR305-012		12	39,0	
KR306-010	Paletta forata unipezzo 	10	36,0	
KR306-012		12	39,0	
KR307-009	Mestolo forato unipezzo 	9	33,0	
KR307-010		10	37,0	
KR307-012		12	42,0	
KR308-047	Forchettone 2 denti unipezzo 		47,0	
KR309-047	Forchettone 3 denti unipezzo 		47,0	

Utensili da cucina in acciaio inox

Codice	Descrizione	Diametro (cm)	Lunghez. manico (cm)	Capacità (l)
<u>KR315-050</u>	Forchettone 		<u>50,0</u>	
<u>KR347-010</u>	Schiumarola a rete maglia fine inox 	<u>10</u>	<u>40</u>	
<u>KR347-012</u>		<u>12</u>	<u>43</u>	
<u>KR347-015</u>		<u>15</u>	<u>50</u>	
<u>KR347-017</u>		<u>17</u>	<u>54</u>	
<u>KR347-020</u>		<u>20</u>	<u>61</u>	
<u>KR343-006</u>	Mestolo inox monoBLocco light 	<u>6</u>	<u>61</u>	<u>0,07</u>
<u>KR343-008</u>		<u>8</u>		<u>0,12</u>
<u>KR343-010</u>		<u>10</u>		<u>0,25</u>
<u>KR343-012</u>		<u>12</u>		<u>0,50</u>
<u>KR343-014</u>		<u>14</u>		<u>0,75</u>
<u>KR343-016</u>		<u>16</u>		<u>1,20</u>
<u>KR339-000</u>	Mestolo monoBLocco inox per salse con 2 becchi a versare 	<u>6,5</u>	<u>31</u>	<u>0,07</u>
<u>KR345-010</u>	Schiumarola inox monoBLocco light 	<u>10</u>	<u>33</u>	
<u>KR345-012</u>		<u>10</u>	<u>33</u>	
<u>KR345-014</u>		<u>12</u>	<u>36</u>	
<u>KR345-016</u>		<u>14</u>	<u>39</u>	
<u>KR340-000</u>	Paletta monoBLocco inox per pesce 	<u>16x12</u>	<u>42</u>	
<u>KR338-000</u>	Cucchiaio monoBLocco inox oBLiqu 		<u>37,0</u>	

→ Serie PA Plus

Codice	Descrizione	Lunghez. manico (cm)
<u>PD12903-30</u>	Cucchiaione	<u>30</u>
<u>PD12903-40</u>		<u>40</u>
<u>PD12903-45</u>		<u>45</u>
		
<u>PD12915-25</u>	Spatola	<u>25</u>
<u>PD12915-26</u>		<u>28</u>
<u>PD12915-35</u>		<u>35</u>
<u>PD12915-45</u>		<u>45</u>
		
<u>PD12921-10</u>	Paletta	<u>32</u>
		
<u>PD12920-05</u>	Schiumarola	<u>35</u>
		
<u>PD12930-51</u>	Molla insalata	<u>25</u>
<u>PD12930-52</u>		<u>32</u>
		
<u>PD12930-62</u>	Molla per pane e pasticceria	<u>25</u>
<u>PD12930-63</u>		<u>32</u>
		

resistente sino a 220° C



❖ Serie PA Plus

Codice	Descrizione	Lunghez. manico (cm)
<u>PD12930-74</u>	Molla spaghetti	<u>24</u>
<u>PD12930-77</u> <u>PD12930-78</u>	Molla per toast e dolci	<u>21</u> <u>25</u>
<u>PD12970-06</u> <u>PD12970-08</u> <u>PD12970-10</u> <u>PD12970-12</u>	Mestolo	<u>30</u> <u>33,5</u> <u>37,5</u> <u>40,0</u>
<u>PD12931-51</u>	Forbice per chenelle	<u>17</u>
<u>PD12971-10</u> <u>PD12971-12</u>	Schiumarola	<u>31</u> <u>37</u>
<u>PD12928-30</u> <u>PD12928-50</u>	Frusta, 8 fili, inox	<u>30</u> <u>50</u>

PA+
plus

Una gamma di utensili professionali per la cucina in materiale composito, poliammide (nylon 6.6) con fibra di vetro.
Lavabili in lavastoviglie, sterilizzabili, resistenti fino a 220°C.
Ideali per l'uso con antiaderenti.
Non trasmette il calore come il mestolame in inox.

Utensili da cucina in acciaio inox

Codice	Descrizione	Diametro (cm)	Lunghez. manico (cm)	Lunghez. tot. (cm)
<u>KR310-025</u>	Frusta 12 fili 		<u>25,0</u>	
<u>KR310-030</u>			<u>30,0</u>	
<u>KR310-035</u>			<u>35,0</u>	
<u>KR310-040</u>			<u>40,0</u>	
<u>KR310-045</u>			<u>45,0</u>	
<u>KR310-050</u>			<u>50,0</u>	
<u>KR311-025</u>	Frusta 8 fili 		<u>25,0</u>	
<u>KR311-030</u>			<u>30,0</u>	
<u>KR311-035</u>			<u>35,0</u>	
<u>KR311-040</u>			<u>40,0</u>	
<u>KR311-045</u>			<u>45,0</u>	
<u>KR311-050</u>			<u>50,0</u>	
<u>KR312-080</u>	Frusta gigante 		<u>45,0</u>	<u>80,0</u>
<u>KR312-100</u>			<u>65,0</u>	<u>100,0</u>
<u>KR312-125</u>			<u>90,0</u>	<u>125,0</u>
<u>KR313-013</u>	Schiumarola a filo 	<u>13</u>	<u>47,5</u>	
<u>KR313-015</u>		<u>15</u>	<u>49,5</u>	
<u>KR313-018</u>		<u>18</u>	<u>52,5</u>	
<u>KR313-020</u>		<u>20</u>	<u>54,5</u>	
<u>KR313-022</u>		<u>22</u>	<u>67,0</u>	
<u>KR313-024</u>		<u>24</u>	<u>69,0</u>	
<u>KR314-008</u>	Colafritto a nido 	<u>ØA10</u>	<u>ØB 8</u>	
<u>KR314-012</u>		<u>ØA12</u>	<u>ØB10</u>	
<u>KR316-013</u>	Colino doppia maglia inox 	<u>13</u>		
<u>KR316-015</u>		<u>15</u>		
<u>KR316-018</u>		<u>18</u>		
<u>KR316-020</u>		<u>20</u>		
<u>KR316-026</u>		<u>26</u>		
<u>KR317-030</u>	Colino doppia maglia inox rinforzato 	<u>30</u>		
<u>KR317-035</u>		<u>35</u>		
<u>KR318-008</u>	Colino conico inox 	<u>8</u>		
<u>KR318-010</u>		<u>10</u>		
<u>KR318-012</u>		<u>12</u>		
<u>KR318-015</u>		<u>15</u>		
<u>KR318-018</u>		<u>18</u>		

Utensili da cucina in acciaio inox

Codice	Descrizione		Dimensioni (cm)
<u>KR320-020</u> <u>KR320-024</u>	Colino cinese		<u>Ø 20</u> <u>Ø 24</u>
<u>KR321-020</u> <u>KR321-022</u> <u>KR321-024</u> <u>KR321-026</u>	Colapasta		<u>Ø 20</u> <u>Ø 22</u> <u>Ø 24</u> <u>Ø 26</u>
<u>KR322-020</u> <u>KR322-022</u>	Colapasta semisferico		<u>Ø 20</u> <u>Ø 22</u>
<u>KR323-030</u> <u>KR323-035</u> <u>KR323-040</u> <u>KR323-045</u> <u>KR323-050</u>	Colapasta conico		<u>Ø 30 H 14,5</u> <u>Ø 35 H 16,5</u> <u>Ø 40 H 17,5</u> <u>Ø 45 H 20,0</u> <u>Ø 50 H 22,5</u>
<u>KR324-024</u> <u>KR324-030</u>	Colapasta conico con base		<u>Ø 24 H 11,0</u> <u>Ø 30 H 13,5</u>
<u>KR325-040</u> <u>KR325-050</u> <u>KR325-060</u> <u>KR325-070</u>	Tegame con maniglie snodate		<u>43 x 30 H 6,5</u> <u>50 x 35 H 7,0</u> <u>60 x 40 H 9,0</u> <u>70 x 45 H 10,0</u>
<u>KR326-025</u> <u>KR326-030</u>	Passaverdure		<u>Ø 25</u> <u>Ø 30</u>
<u>KR327-026</u> <u>KR327-032</u>	Passaverdure		<u>Ø 26</u> <u>Ø 30</u>

Utensili da cucina in acciaio inox

Codice	Descrizione		Dimensioni (cm)	Capacità (l)
KR328-016	Casseruola bombata		Ø 16 H 8,0	1,00
KR328-018			Ø 18 H 9,0	2,00
KR328-020			Ø 20 H 10,5	2,50
KR328-022			Ø 22 H 11,0	3,00
KR328-024			Ø 24 H 12,0	4,00
KR329-020	Bacinella fondo piano		Ø 20 H 11,0	2,0
KR329-025			Ø 25 H 11,5	3,5
KR329-030			Ø 30 H 13,0	5,0
KR329-035			Ø 35 H 14,5	8,0
KR329-040			Ø 40 H 16,5	13,0
KR329-045			Ø 45 H 17,5	20,0
KR329-050			Ø 50 H 19,0	25,0
KR329-060			Ø 60 H 23,5	45,0
KR329-070			Ø 70 H 25,0	65,0
KR330-020	Bacinella fondo bombato		Ø 20 H 11,0	2,0
KR330-025			Ø 25 H 11,5	3,5
KR330-030			Ø 30 H 13,0	5,0
KR330-035			Ø 35 H 14,5	8,0
KR330-040			Ø 40 H 16,5	13,0
KR330-045			Ø 45 H 17,5	20,0
KR330-050			Ø 50 H 19,0	25,0
KR331-035	Bacinella timballo 1 maniglia		Ø 35 H 18,0	10,0
KR332-016	Bastardella semisferica		Ø 16 H 5,5	0,75
KR332-020			Ø 20 H 7,0	1,40
KR332-024			Ø 24 H 8,5	2,85
KR332-028			Ø 28 H 10,0	4,75
KR332-032			Ø 32 H 11,5	10,00
KR333-013	Imbuto conico con filtro estraibile		Ø 13	
KR333-015			Ø 15	
KR333-020			Ø 20	
KR333-025			Ø 25	
KR334-000	Tagliauovo			

Utensili da cucina in acciaio inox

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)
<u>KR335-020</u>	Grattugia 4 tagli	<u>H 20,0</u>
<u>KR335-023</u>		<u>H 23,0</u>



Grattugia con manico 395 x 35 mm

<u>KR336-101</u>	<u>GRATTUGIA CON MANICO, DOPPIO</u>
<u>KR336-102</u>	<u>GRATTUGIA CON MANICO, DOPPIO TAGLIO</u>
<u>KR336-103</u>	<u>GRATTUGIA CON MANICO, MEDIO</u>
<u>KR336-104</u>	<u>GRATTUGIA CON MANICO, FINE</u>

**doppio
dual**



KR336-101



KR336-102



**doppio taglio
ribon**



**medio
medium**



KR336-103



KR336-104



**fine
fine**



Grattugia con manico 315 x 75 mm

<u>KR336-201</u>	<u>GRATTUGIA CON MANICO, TAGLIO LARGO</u>
<u>KR336-202</u>	<u>GRATTUGIA CON MANICO, DOPPIO TAGLIO</u>
<u>KR336-203</u>	<u>GRATTUGIA CON MANICO, GRANI GRANDI</u>
<u>KR336-204</u>	<u>GRATTUGIA CON MANICO, FINE</u>

**taglio largo
large shaper**



KR336-201



KR336-202



**doppio taglio
ribon**



KR336-203

**grani grandi
extra coarse**



KR336-204



**fine
fine**



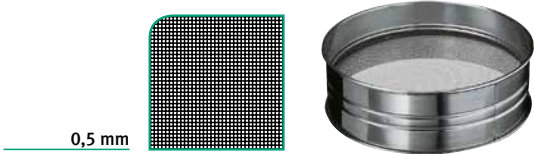
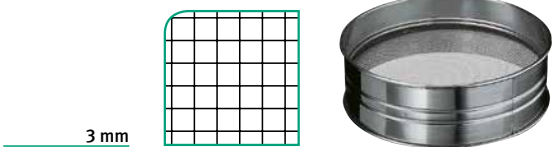
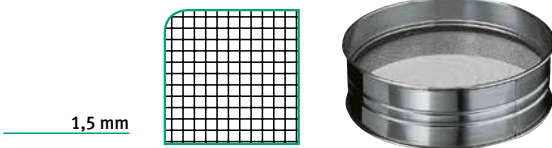
Utensili da cucina in acciaio inox

Codice	Descrizione		Dimensioni (cm)
<u>KR406-000</u>	Pinza per teglie		<u>19,0</u>
<u>KR407-000</u>	Pinza spremi limoni		<u>17,0</u>
<u>KR408-000</u>	Pinza in alluminio per aragosta		<u>14,0</u>
<u>KR409-000</u>	Schiaccianoci		<u>16,5</u>
<u>KR410-000</u>	Pinza per hamburger		<u>24,0</u>
<u>KR411-000</u>	Pinza per pasta		<u>24,0</u>
<u>KR412-000</u>	Pinza per pane		<u>25,0</u>
<u>KR413-000</u>	Pinza da servizio		<u>24,0</u>
<u>KR414-000</u>	Pinza da insalata		<u>26,5</u>
<u>KR415-000</u>	Pinza per torta		<u>18,0</u>
<u>KR416-014</u> <u>KR416-017</u>	Pinza con anelli		<u>14,0</u> <u>17,0</u>

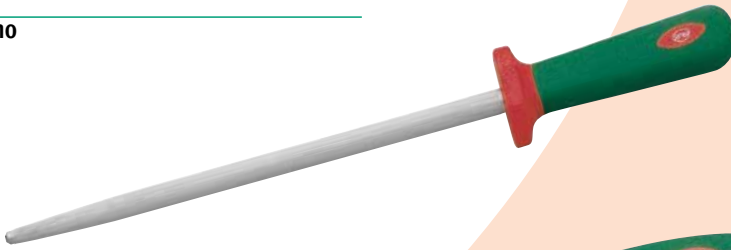
Utensili da cucina in acciaio inox

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)	Capacità (l)
<u>KR337-000</u>	Squamapesce	<u>H 23,5</u>	
			
<u>KR402-010</u>	Salsiera		<u>0,1</u>
<u>KR402-020</u>			<u>0,2</u>
<u>KR402-035</u>			<u>0,35</u>
			
<u>KR417-025</u>	Vassoio servizio ovale inox	<u>25 x 17,2</u>	
<u>KR417-030</u>		<u>30 x 20,2</u>	
<u>KR417-035</u>		<u>35 x 23,3</u>	
<u>KR417-040</u>		<u>40 x 26,7</u>	
<u>KR417-045</u>		<u>45 x 29,2</u>	
<u>KR417-050</u>		<u>50 x 31,2</u>	
			
<u>KR418-170</u>	Vassoio servizio ovale inox per pesce	<u>70 x 31,5</u>	
<u>KR422-260</u>		<u>60 x 38,5</u>	
<u>KR422-280</u>		<u>80 x 40,5</u>	
			
<u>KR403-050</u>	Cucchiaine di servizio	<u>31,0</u>	
			
<u>KR403-060</u>	Cucchiaino insalata	<u>30,0</u>	
			
<u>KR403-024</u>	Pinza buffet	<u>24,0</u>	
<u>KR403-029</u>		<u>29,5</u>	
<u>KR403-040</u>		<u>40,0</u>	
			
<u>KR404-014</u>	Pinza ghiaccio	<u>14,0</u>	
<u>KR404-018</u>		<u>18,5</u>	
			
<u>KR405-000</u>	Pinza spaghetti	<u>19,0</u>	
			

Utensili da cucina

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)
KR357-000	Pinza per affettati inox	10,5 x 5,0
		
KRSI14	Setaccio per farina inox	Ø30,0 H 9,0
KRSI15		Ø35,0 H 9,0
		
	0,5 mm	
KRSI10	Setaccio infarinapesce inox	Ø30,0 H 9,0
KRSI11		Ø35,0 H 9,0
		
	3 mm	
KRSI12	Setaccio per pasticciere inox	Ø30,0 H 9,0
KRSI13		Ø35,0 H 9,0
		
	1,5 mm	
KRSPN4	Servizio oliera 5 pezzi inox	H 23,0
		
KRSPSL3	Set 3 pezzi sale pepe stecchi inox	H 13,5
KRSPSL2		
		
KRFG100	Formaggera	Ø9,0 H 7,5
		
KRCEX30	Cucchiaino in exoglas	L 30
KRCEX38		L 38
KRCEX45		L 45
		

Coltelleria professionale

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)
<u>CK108616</u>	Disosso Emilia 	<u>16,0</u>
<u>CK109616</u>	Disosso Curvo 	<u>16,0</u>
<u>CK110614</u> <u>CK110616</u>	Disosso 	<u>14,0</u> <u>16,0</u>
<u>CK112628</u>	Colpo 	<u>28,0</u>
<u>CK113628</u>	Mezzo Colpo 	<u>28,0</u>
<u>CK114630</u>	Acciaino 	<u>30,0</u>
<u>CK302624</u>	Pane 	<u>24,0</u>

Sanelli

❖ Coltelleria professionale

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)
<u>CK300624</u>	Arrosto	<u>24,0</u>
<u>CK305631</u>	Salmone olivato	<u>31,0</u>
<u>CK306624</u> <u>CK306632</u>	Prosciutto	<u>24,0</u> <u>32,0</u>
<u>CK308625.B</u>	Pasta	<u>25,0</u>
<u>CK310633.B</u>	Salato	<u>33,0</u>
<u>CK312620</u> <u>CK312624</u> <u>CK312630</u>	Cucina	<u>20,0</u> <u>24,0</u> <u>30,0</u>
<u>CK315618</u>	Giapponese olivato	<u>18,0</u>
<u>CK316621</u>	Trinciante olivato	



❖ Coltelleria professionale

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)
<u>CK322616</u>	Falcetta	<u>16,0</u>
<u>CK324610</u>	Spelucchino	<u>10,0</u>
<u>CK329612</u>	Pomodoro	<u>12,0</u>
<u>CK330606</u>	Verdura	<u>6,0</u>
<u>CK339611</u>	Agrumi	<u>11,0</u>
<u>CK364633</u>	Forchettone forgiato	<u>33,0</u>
<u>CK368626</u>	Spatola hamburger	<u>26,0</u>

Sanelli

❖ Coltelleria professionale

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)
<u>CK370615</u>	Spatola lasagne	<u>15,0</u>
<u>CK374627</u>	Spatola cuoco	<u>27,0</u>
<u>CK375610</u>	Spatola pizza	<u>10</u>
<u>CK432611</u>	Formaggio Pavia	<u>11,0</u>
<u>CK309636</u>	Formaggio 2 manici cm 36,0	<u>36,0</u>
<u>CK442622</u>	Formaggio tenero cm 22,0	<u>22,0</u>
<u>CK443618</u>	Formaggio zancato cm 18,0	<u>18,0</u>

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)
<u>CK100618</u>	Francese	<u>18,0</u>
<u>CK100622</u>		<u>22,0</u>
<u>CK100627</u>		<u>27,0</u>
		
<u>CK102624</u>	Affettare	<u>24,0</u>
<u>CK102633</u>		<u>33,0</u>
		
<u>CK106614</u>	Scannare	<u>14,0</u>
<u>CK106618</u>		<u>18,0</u>
		
<u>CK107616</u>	Filettare pesce	<u>16,0</u>
<u>CK107618</u>		<u>18,0</u>
<u>CK107622</u>		<u>22,0</u>
		
		
<u>CK981608</u>	Rotolo cuoco 8 pz	
		
<u>CK982609</u>	Valigetta magnetica 9 pz	
		
<u>CK311518</u>	Coltello lama ceramica	<u>18,0</u>
		



❖ Coltelleria professionale

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)
CK385019	Forbice pesce inox	19,0
CK384025	Trinciapollo gazzella inox	25,0
CK388420	Forbice cucina inox smontabile	20,0
CK165015	Batticarne	1,5
CK210000	Pinza affettati	
CK346100	Pelapatate Castor	
CK371045	Barra magnetica grande	

Coltelleria professionale

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)
<u>CK110716</u>	Disosso - Lario	<u>16,0</u>
<u>CK312721</u>	Trinciante - Lario	<u>21,0</u>
<u>CK102720</u>	Affettare - Lario	<u>20,0</u>
<u>CK100727</u>	Francese - Lario	<u>27,0</u>
<u>CK302724</u>	Pane - Lario	<u>24,0</u>
<u>CK114730</u>	Acciaino - Lario	<u>30,0</u>

Sanelli

Coltelleria professionale

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)
<u>CK306724</u>	Prosciutto - Lario	<u>24,0</u>
<u>CK10722</u>	Filettare - Lario	<u>20,0</u>
<u>CK324710P</u>	Spelucchino - Lario	<u>10,0</u>
<u>CK330706P</u>	Verdura - Lario	<u>10,0</u>
<u>CK374727</u>	Spatola Cuoco - Lario	<u>27,0</u>
<u>CK370715</u>	Spatola Lasagne - Lario	<u>15,0</u>
<u>CK375712</u>	Spatola Pizza - Lario	<u>12,0</u>

Coltelleria professionale

Con protezione per le dita
Adatto per una veloce e piacevole limatura dei coltelli
Carta vetrata facile da sostituire
Adatto per coltelli da carne - pesce - verdura e frutta

Utilizzo semplice e sicuro

Totalmente costruita in acciaio inox, piedini in gomma antiscivolo, pratica e ripiegabile. Sei tipi di lame intercambiabili per taglio a julienne: 2; 3; 4; 5; 6 e 10 mm di larghezza. Tre tipi di taglio: fette, julienne e fette ondulate. Regolabile in altezza da 1 a 6 mm per fette e julienne. Regolabile in altezza da 1 a 4 mm per fette ondulate.



Codice	Descrizione	L x P x H cm	Alimentazione
HI224403	Affilacoltelli elettrico	310 X 110 X 11	230V 50W

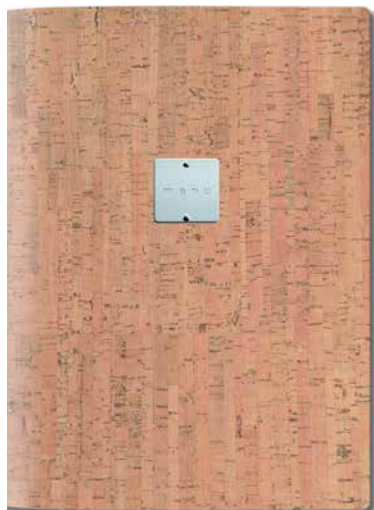


Codice	Descrizione	L x P x H mm
KRTVM-S	Affettaverdure professionale in acciaio	488 x 218 x 227





Porta menù in sughero, un materiale super ecologico, noto per le caratteristiche di durvolezza, igiene, incombustibilità e riciclabilità. Perfettamente adatto a presentare la lista dei vini, può essere utilizzato per qualsiasi tipo di comunicazione.



Codice

Descrizione

DASUA43NM

Portamenu Sughero A4 6 buste

Portamenù

Porta menù eleganti dallo stile minimal chic che declinano la tradizione nell'innovazione. Pensati per una comunicazione sobria ed elegante e dallo stile pulito, impreziosito da dettagli in acciaio che donano armonia al locale senza tralasciare i principi chiave di resistenza, lavabilità e praticità



Codice

Descrizione

DAMCART01

Portamenu MILANO A4 6 buste caffè'

Portamenù e segnaposto

09. ACCESSORI ED UTENSILI

Codice Descrizione

DAFCA43ZM	Portamenu Fashion A4 6 buste marrone cocodrillo
DAFCQU3NM	Portamenu Fashion QUADRATO 6 buste naturale
DAFC4R3YM	Portamenu Fashion 4RE 6 buste bianco struzzo
DAFCGO3OM	Portamenu Fashion GOLFO 6 buste bordeaux
DAVIA43NE	Portamenu VINTAGE A4 6 buste ETI. ECO
DAEMA43ZE	Portamenu ECO MARRONE A4 6 buste ETI. ECO
DAFC4A5XM	Portamenu A4 BIND ORIZZONTALE stuzzo nero
DARIA43ZM	RISTO 4 + 2 Buste f.to A4 marrone
DARIA53ZM	RISTO 4 + 2 Buste f.to A5 marrone
DAFCCL3QM	p.ta menu fashion CLUB marrone liscio
DAFC103GM	p.ta menu CLUB ORIZZONTALE fashion grigio eti. menu



DAFCQU3NM



DAFC4R3YM



DAFCGO3OM



DAFCA43ZM



DARIA43ZM



DAVIA43NE



DAEMA43ZE



DAFC4A5XM



DAFCCL3QM

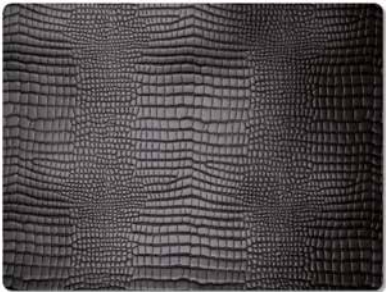


DAFC103GM

DAFCSP3B1

Segnaposto



Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)
<u>DATO41X</u>	<u>Monoanta a4 toscana</u>	
		
<u>DAFCT03K</u>	<u>Tovaglietta Fashion 31x41 nero kroko</u>	
		
<u>DANUMSP01</u>	<u>Segnaposto - 10 Numeri da 1 a 10</u>	
<u>DASERIO2</u>	<u>Segnaletica "riservato" con supporto</u>	<u>8 X 15</u>
<u>DASP0002</u>	<u>Segnaletica "riservato" con supporto</u>	<u>5,5 X 7,5</u>
		
<u>DALANE00-KL5510</u>	<u>Lavagna nera</u>	<u>55 X 100</u>
<u>DASP0001</u>	<u>Lavagna segnaposto nera con supporto</u>	<u>5,5 X 7,5</u>
<u>DALT1500</u>	<u>Lavagna da tavolo nera con supporto</u>	<u>15 X 21</u>
<u>DALT3000</u>	<u>Lavagna da tavolo nera con supporto</u>	<u>21 X 30</u>



Portascontrini e portacomande



Spillone portascontrini



Asta portascontrini

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)	Q.tà imb.
KRAPC61	Asta portascontrini	61	3
KR362-000	Spillone portascontrini	Ø 9 H 22	

Portaconto e portaresto

Codice	Descrizione
DATOC03X	Porta conto toscana
DAFCPS3O	Porta resto/conto LIGHT bordeaux
DAFCPR3O	Porta resto/conto CLUTCH bordeaux



Portaposate

Codice	Descrizione	L x P x H (cm)	Q.tà imb.
KRPP86	Portaposate	530 x 325 x 95	1
KRPP86C	Coperchio per portaposate	530 x 325 x 20	1



Vassoi SMC

Vassoi indicati per comunità, ospedali, self service e mense scolastiche ad elevato tourn-over. Adatti ad utilizzo intensivo con angoli e bordi rinforzati. Lavabili in lavastoviglie. Temperatura massima lavaggio 60° C, Temperatura massima risciacquo e asciugatura 90° C.



KRVPE-GAS



Codice	Descrizione	L x P mm
<u>KRVPE-12GAS</u>	<u>Vassoio 1/2 Gastronorm</u>	<u>325 x 265</u>
<u>KRVPE-GAS</u>	<u>Vassoio Gastronorm</u>	<u>530 x 325</u>
<u>KRVPE-EU</u>	<u>Vassoio Euronorm</u>	<u>530 x 370</u>

Vassoi in laminato indicati per ristoranti, bar, hotel, self service e mense. Leggero e sottile occupano poco spazio quando impilati. Disponibili sia in tinte legno che colorati. Lavabili in lavastoviglie, asciugare bene prima di impilare. Temperatura massima lavaggio 60° C. Temperatura massima risciacquo e asciugatura 90° C.

Codice	Descrizione	L x P mm
<u>KRVLP-GAS</u>	<u>Vassoio Gastronorm</u>	<u>530 x 325</u>
<u>KRVLP-EU</u>	<u>Vassoio Gastronorm</u>	<u>530 x 370</u>
<u>KRVLP-6040</u>	<u>Vassoio Euronorm</u>	<u>600 x 400</u>



KRVLP-GAS

Vassoi antiscivolo

Codice	Descrizione	L x P mm	Q.tà imb.
<u>BL1600CT110</u>	<u>Vassoio in fibra di vetro con superficie in gomma antiscivolo</u>	<u>40,5</u>	<u>24</u>
<u>BL2700CT110</u>	<u>Vassoio in fibra di vetro con gomma antiscivolo</u>	<u>56 X 68,5</u>	<u>24</u>



BL1600CT110

Vassoio in fibra di vetro e resina poliestere con superficie in gomma antiscivolo, dotato di supporti sporgenti per favorire l'aerazione in fase di asciugatura. Adatti per un continuo utilizzo e frequenti lavaggi in lavastoviglie, supportano temperature da -10°C a +100°C garantendo eccellente resistenza ai graffi e macchie.

Garanzia 5 anni ripartita proporzionalmente contro la sfaldatura.

Codice	Descrizione	L x P mm	Q.tà imb.
<u>BL1014CT110</u>	<u>Rettangolare-forma ad alto profilo</u>	<u>27 X 35</u>	<u>24</u>
<u>BL1418CT110</u>	<u>Vassoio rettangolare-forma ad alto profilo</u>	<u>36 X 46</u>	<u>24</u>
<u>BL1520CT110</u>	<u>Rettangolare-forma ad altro profilo</u>	<u>38 X 51,5</u>	<u>24</u>
<u>BL1216CT110</u>	<u>Rettangolare-forma ad alto profilo</u>	<u>30,5 X 41,5</u>	<u>24</u>

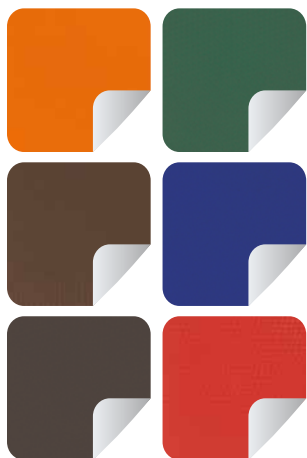


Vassoi fast food

Codice	Descrizione	L x P mm	Note
KRVGP100	Vassoio rettangolare	415x305	arancio, giallo, nero, marrone, rosso, verde, blu e grigio.
KRVGP110	Vassoio rettangolare	456x356	
KRVGP230	Vassoio rettangolare	345x270	
KRVGP-EU	Vassoio Euronorm	530x370	
KRVGP-GAS	Vassoio Gastronorm	530x325	

Colori disponibili:

ARANCIO, GIALLO, NERO, MARRONE, ROSSO, VERDE, BLU E GRIGIO.



I vassoi Fast Food, offrono un servizio ideale e duraturo nel mondo della ristorazione veloce. Costruiti in polipropilene robusto, sono rinforzati nella parte inferiore da venature per una maggiore resistenza. La zigrinatura posta nella parte superiore del vassoio, impedisce ai piatti ed ai bicchieri di scivolare.



Sessole

Codice	Descrizione	Capacità (l)	Note
KRSSL25	Sessola in plastica	0,0025	Colore: trasparente
KRSSL50		0,005	
KRSSL100		0,1	
KRSSL250		0,25	
KRSSL500		0,5	
KRSSL1000		1,0	

KRSSL25



Codice	Descrizione	Lunghezza (cm)
KR990-010	Sessola inox	10
KR990-015		15
KR990-019		19
KR990-024		24



KR990-010

❖ Caraffe graduate



KRMIS255C

Le caraffe graduate sono perfettamente trasparenti, realizzate in polycarbonato, sono dotate di doppia serigrafia indelebile sia in scala decimale che standard americano. Disponibili in diverse capacità, sono lavabili in lavastoviglie.

Codice	Descrizione	Capacità (l)
<u>KRMIS125C</u>	Caraffa graduata in polipropilene con scala graduata	<u>1</u>
<u>KRMIS240C</u>		<u>2</u>
<u>KRMIS255C</u>		<u>3</u>
<u>KRMIS330C</u>		<u>5</u>
<u>KRMIS40C</u>		<u>0,25</u>
<u>KRMIS70C</u>		<u>0,50</u>

KRMIS70C

KRMIS40C

❖ Barattoli per condimenti

Bottiglie realizzate in polietilene ideali per ketchup, maionese ed altre salse.



Codice	Descrizione	Dimensioni (mm)	Capacità (ml)	Note
<u>KRSQZ57</u>	Barattoli per condimenti	<u>H 250</u>	<u>230</u>	<u>Colore: rosso</u>
<u>KRSQZ58</u>		<u>H 195</u>	<u>230</u>	<u>Colore: giallo</u>
<u>KRSQZ59</u>		<u>H 150</u>	<u>230</u>	<u>Colore: grigio</u>
<u>KRSQZ60</u>		<u>H 250</u>	<u>348</u>	<u>Colore: rosso</u>
<u>KRSQZ61</u>		<u>H 195</u>	<u>348</u>	<u>Colore: giallo</u>
<u>KRSQZ62</u>		<u>H 150</u>	<u>348</u>	<u>Colore: grigio</u>
<u>KRSQZ63</u>		<u>H 250</u>	<u>680</u>	<u>Colore: rosso</u>
<u>KRSQZ64</u>		<u>H 195</u>	<u>680</u>	<u>Colore: giallo</u>
<u>KRSQZ65</u>		<u>H 150</u>	<u>680</u>	<u>Colore: grigio</u>

Caraffe termiche

Le caraffe isoterme sono particolarmente indicate per il servizio di bevande calde, infatti, grazie alla doppia parete, mantengono il calore a lungo. Dotate di coperchio, le caraffe sono resistenti alle macchie, agli acidi ed agli odori, sono antiurto e possono essere lavate in lavastoviglie.

Codice	Descrizione	Dimensioni mm	Capacità litri	Note
<u>KR10SCAT</u>	Caraffa isoterma in acciaio		<u>1,00</u>	
<u>KR10VCAT</u>			<u>1,00</u>	
<u>KR19SCAT</u>	Caraffa isoterma con vetro interno	<u>235 X 127</u>	<u>1,90</u>	
<u>KR30SCAT</u>		<u>235 X 127</u>	<u>3,00</u>	
<u>KR40SCAT</u>			<u>4,00</u>	
<u>KR50SCAT</u>		<u>235 X 127</u>	<u>5,00</u>	



Preparazione, conservazione e servizio, tutto in uno con le pirofile Delicrock Cambro. Realizzate in SAN, resistenti ad urti, macchie e scheggiature.

Ideali per: gastronomie, supermercati, paninoteche, servizi a buffet e catering.

Coperchi trasparenti con manico in polycarbonato infrangibile a tripla funzione.

Codice	Descrizione	Dimensioni mm	Capacità litri	Note
<u>BLDC5110</u>	Pirofile da esposizione	<u>17,5 X 26 X 8</u>	<u>2,0</u>	<u>Nero</u>
<u>BLDC10110</u>		<u>26,5 X 33,5 X 8</u>	<u>4,6</u>	<u>Nero</u>
<u>BLDC5148</u>		<u>17,5 X 26 X 8</u>	<u>2</u>	<u>Bianco</u>
<u>BLDC10148</u>		<u>26,5 X 33,5 X 8</u>	<u>4,6</u>	<u>Bianco</u>
<u>BLDCC5135</u>		<u>15 X 23,8 X 3,5</u>	<u>0,85</u>	<u>trasparente</u>
<u>BLDCC10135</u>		<u>24 X 31 X 3,5</u>	<u>1,9</u>	<u>trasparente</u>



Macinapepe e macinasale



Codice	Descrizione	Dimensioni mm	Note
KR420-001	Mulino per pepe in acrilico	H 155	Colore: trasparente
KR420-002		H 200	
KR420-003		H 230	
KR420-004	Mulino per sale in acrilico	H 155	
KR420-005		H 200	
KR420-006		H 230	



6 diversi livelli di macinatura sale e pepe

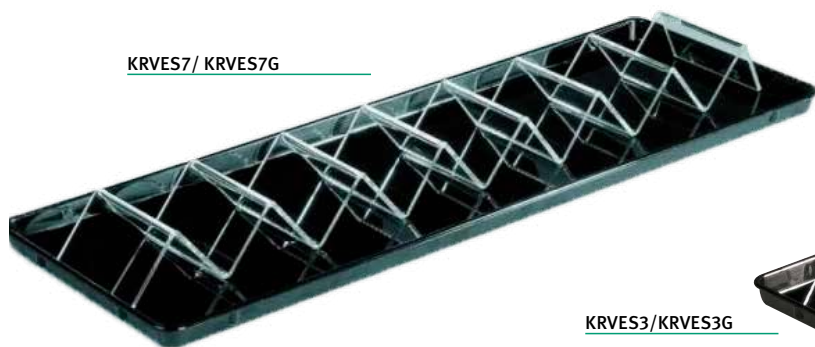


Codice Pepe	Codice Sale	Altezza cm	Note
PD42666P12	PD42666S12	12	Colori: faggio, cioccolato
PD42666P18	PD42666S18	18	
PD42666P22	PD42666S22	22	
PD42666P27	PD42666S27	27	
PD42666P30	PD42666S30	30	
PD42666P40		40	

❖ Coperchi e vassoi espositivi

Coperchi e vassoi costruiti in policarbonato, trovano il loro miglior utilizzo sui banchi da esposizione

KRVES7/ KRVES7G



KRVES3/KRVES3G



Codice	Descrizione	Dimensioni mm
KR680-000	Porta torta girevole	Ø300 h 80
KRVES7	Vassoio espositore per 7 panini	580 X 195
KRVES7G	Griglia policarbonato per espositore 7 panini	550 X h 85
KRVES3	Vassoio espositore per 3 panini	290 X 195
KRVES3G	Griglia policarbonato per espositore 3 panini	280 X h 90

KR680-000



❖ Ciotole in policarbonato

Ciotole rotonde in policarbonato, zigrinate all'esterno e lisce all'interno per una facile pulizia.

Prodotte in policarbonato infrangibile, affidabili per anni di servizio; Ideali per frutta, insalate, ecc. .

BLPSB12176



BLPSB18176



BLPSB10176



BLPSB81786



BLPSB6176



Codice	Descrizione	Dimensioni mm	Capacità litri	Note
BLPSB6176	Ciotole In Policarbonato Camwear	Ø 152	0,564	Colori: trasparente
BLPSB81786	Ciotole In Policarbonato	Ø 203	1,7	
BLPSB10176	Ciotole In Policarbonato	Ø 254	3,0	
BLPSB12176	Ciotole In Policarbonato	Ø 305	5,5	
BLPSB15176	Ciotole In Policarbonato	Ø 381	10,6	
BLPSB18176	Ciotole In Policarbonato	Ø 457	19,1	

Flute in policarbonato

Nuova linea bicchieri in policarbonato e polipropilene ideali per ogni tipo di locale. La gamma comprende Tumbler, Bicchieri e Flute per un'offerta completa, ideale per ogni tipo di bevanda partendo dall'aperitivo, al party, alla tavola buffet fino al club più esclusivo. Resistenti e infrangibili sono lavabili in lavastoviglie, funzionali ed impilabili. Possibilità di personalizzazione a richiesta.

KRBPC330



KRBFL130



KRTBM450C



KRTBM350C



Codice	Descrizione	Dimensioni mm	Capacità
<u>KRBFL130</u>	Flute in policarbonato	<u>Øsup74 h207</u>	<u>0,130</u>
<u>KRBPC330</u>	Bicchieri in policarbonato	<u>Øsup75 Øinf57,5 h130</u>	<u>0,330</u>
<u>KRTBM350</u>	Tumbler policarbonato	<u>Øsup90 Øinf60 h106</u>	<u>0,350</u>
<u>KRTBM350C</u>	Tumbler policarbonato colorato	<u>Øsup90 Øinf60 h106</u>	<u>0,350</u>
<u>KRTBM450</u>	Tumbler policarbonato	<u>Øsup90 Øinf60 h132</u>	<u>0,450</u>
<u>KRTBM450C</u>	Tumbler policarbonato colorato	<u>Øsup90 Øinf60 h132</u>	<u>0,450</u>

❖ Tumbler in polipropilene trasparente e colorato

KRTMPP350

KRTMPP350C



KRTMPP450

KRTMPP450C

Codice	Descrizione	Dimensioni mm
KRTMPP350	Tumbler polipropilene	øsup90 øinf60 h106
KRTMPP350C	Tumbler polipropilene colorato	øsup90 øinf60 h106
KRTMPP450	Tumbler polipropilene	øsup90 øinf60 h132
KRTMPP450C	Tumbler polipropilene colorato	øsup90 øinf60 h132

❖ Brocche in policarbonato

Le brocche in policarbonato o in San sono la migliore alternativa al vetro. Non si scheggiano e non si rompono, assicurano una lunga durata e facilità di utilizzo grazie alla loro leggerezza.

Le diverse forme e dimensioni si adattano ai diversi servizi, dalla colazione all'aperitivo ed in qualsiasi altra occasione di ristoro.

Disponibili in 5 tipi e numerose misure, sono lavabili in lavastoviglie.



KRBR60

KRBR480

Codice	Descrizione	Dimensioni mm	Capacità litri	Note
KRBR60	Brocca in policarbonato	Ø 140 H 230	1,8	Colore: trasparente
KRBR480	Brocca in policarbonato	Ø 120 H 200	1,4	
KRBR320	Brocca in policarbonato	Ø 110 H 170	1,0	Colore: trasparente
KRBR340	Brocca in policarbonato	Ø 85 H 195	1,4	
KRBR360	Brocca in policarbonato	Ø 92 H 209	1,8	



KRBR320

KRBR360

KRBR340

Secchielli champagne



KR340-002

KR340-007



KR341-004



KR340-300



KR350-000



KR349-001



KR340-200



KR345-000



KR350-200



Codice

Descrizione

Dimensioni
mm

KR340-002	Secchiello Champagne inox con maniglie fisse	Ø 180
KR340-007	Secchiello Champagne inox con maniglie snodate	Ø 200
KR341-004	Piedistallo inox per cestello Champagne	Ø 180 H 675
KR340-200	Secchiello champagne con maniglie	Ø 210 H 200
KR340-300	Secchiello champagne con anelli	Ø 190 H 190
KR345-000	Secchiello champagne con base e anelli	Ø 180 H 230
KR349-001	Supporto da tavolo per secchiello champagne	180 x 520 x 170
KR350-000	Secchiello champagne in plastica	Ø 210 H 215
KR350-200	Secchiello champagne ovale in acrilico	270 x 200 x 200
KR350-300	Secchiello champagne ovale in acrilico	350 x 260 x 270

Bowl

KR342-001



KR343-000



KR344-000



Codice	Descrizione	Dimensioni mm	Capacità lt.
KR342-001	Bowl	Ø 350 H 250	10
KR343-000	Bowl	Ø 400 H 245	13
KR344-000	Bowl con piedistallo per 3 bottiglie	Ø 350 H 750	

Portabottiglie termici



KR348-000



KR351-000



KRPBT10



Codice	Descrizione	Dimensioni mm	Note
KRPBT10	Portabottiglie		Colore: trasparente
KR348-000	Portabottiglie isotermico	Ø 105 H 185	
KR351-000	Refrigeratore bottiglia	Ø 105 H 185	

Servizio colazione e buffet

Codice	Descrizione		Dimensione cm	Peso kg
<u>PI51131054</u>	Alzata 2 piani refrigerata con doppia cupola		<u>590 x 460 x 460</u>	<u>10,50</u>
<u>PI51131055</u>	Alzata 2 piani con vassoi per pasticceria e doppia cupola		<u>590 x 460 x 460</u>	<u>12,50</u>
<u>PI51131057</u>	Alzata 3 piani neutra	 	<u>380 x 730 x 630</u>	<u>13,40</u>
<u>PI51136900</u>	Cesta pane wenge con base e cupola		<u>640 x 460 x 370</u>	<u>9,08</u>
<u>PI51130940</u>	Vassoio per formaggi con tagliere in polietilene e cupola		<u>640 x 460 x 300</u>	<u>10,85</u>
<u>PI51130950</u>	Vassoio rettangolare per affettati refrigerabile con cupola	 	<u>640 x 460 x 300</u>	<u>10,75</u>
<u>PI51130920</u>	Vassoio pasticceria con cupola		<u>640 x 460 x 300</u>	<u>8,55</u>
<u>PI5113F555</u>	Chafing dish rettangolare GN 1/1 con piano in acciaio e chiusura a frizione		<u>640 x 460 x 300</u>	<u>8,55</u>

Servizio colazione buffet



PI51135420

PI51139819



Codice	Descrizione	Dimensione cm	Peso kg
PI51135420	Distributore succhi e bevande con colonna refrigerante	250 x 460 x 670	10,95
PI51139818	Distributore cereali con base	250 x 460 x 660	6,90
PI51139819	Distributore cereali doppio	510 x 460 x 660	12,54



PI51132900



PI51132840

Codice	Descrizione	Dimensione cm	Peso kg
PI51132900	Porta yogurt refrigerato per 22 confezioni	640 x 460 x 120	8,70
PI51132840	Porta yogurt e verdura refrigerato con cupola	640 x 460 x 300	12



PI51602400

Codice	Descrizione	Dimensione mm
PI51602400	Stazione dolce/salato refrigerabile	Ap. 1260 x 420 x 300 Ch. 500 x 420 x 330



PI51606000



Codice	Descrizione	Dimensione mm
PI51606000	Supreme bowl refrigerabile multiuso con coperchio	Ap. 320 x 320 x 165 Ch. 320 x 480 x 165



PI51604600



Codice	Descrizione	Dimensione mm	Peso kg
PI51600900	Porta brocche/ciotole refrigerato multiuso	405 x 160 x 120	3,14



PI51600900



Codice	Descrizione	Dimensione mm	Peso kg
PI51604600	Vassoio multiuso con separatori removibili	300 x 300 x 60	2,4

Espositori Trendy Bar

Coordinato con tutti gli articoli Buffet Classic e Trendy Bar.
Impilabile sia in fase di stoccaggio che di preparazione.



Codice	Descrizione	Dimensione mm	Peso kg
<u>PI51270207</u>	<u>Espositore con 7 ciotole in porcellana</u>	<u>460 x 320 x 55</u>	<u>4,30</u>
<u>PI51270201</u>	<u>Espositore con vassoio in porcellana</u>	<u>460 x 320 x 55</u>	<u>3,54</u>
<u>PI51274700</u>	<u>Vassoio aperitivo</u>	<u>240 x 310 x 165</u>	<u>2,20</u>

Porta bustine

PI51274400



PI51270700



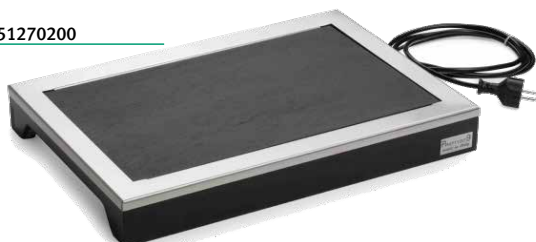
PI51271006



Codice	Descrizione	Dimensione mm	Peso kg
<u>PI51270700</u>	<u>Alzata porta bustine</u>	<u>250 x 200 x 290</u>	<u>2,38</u>
<u>PI51274400</u>	<u>Porta bustine</u>	<u>200 x 95 x 45</u>	<u>0,35</u>
<u>PI51271006</u>	<u>Alzata 3 piani con 6 ciotole in porcellana</u>	<u>250 x 200 x 290</u>	<u>2,50</u>

Porta tovaglioli e posate

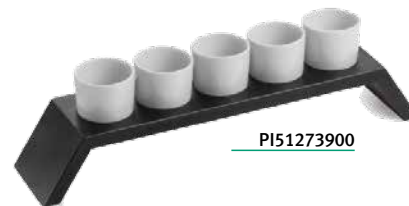
PI51270200



PI51274300



PI51273900

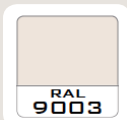


Codice	Descrizione	Dimensione mm	Note	Peso kg
<u>PI51270200</u>	<u>Espositore con piastra in ardesia e resistenza elettrica</u>	<u>460 x 320 x 55</u>	<u>Pot.: 40W Alim.: 230V</u>	<u>5,08</u>
<u>PI51274300</u>	<u>Porta tovaglioli piano</u>	<u>200 x 200 x 55</u>		<u>0,50</u>
<u>PI51273900</u>	<u>Porta posate Happy Hour</u>	<u>310 x 70 x 100</u>		<u>1,50</u>

➤ Bottigliera bar

Un oggetto dal design accattivante e moderno studiato per rendere più ordinata e pratica l'esposizione delle bottiglie. L'illuminazione a led posta su ogni piano consente la massima visibilità delle etichette ed un eccezionale effetto scenico.

EOBG3WB-100



Codice	Descrizione	L x P x H mm	Note
<u>EOBG3WB-100</u>	<u>BOTTIGLIERA BAR</u>	<u>1000 x 420 x 300</u>	Capacità: 30 bottiglie
<u>EOBG4WB-100</u>	<u>BOTTIGLIERA BAR</u>	<u>1000 x 530 x 400</u>	Capacità: 40 bottiglie

Richiudibile e trasportabile, realizzato in ABS bianco risponde alle vostre esigenze per servizi esterni e trasformare in angolo bar qualsiasi zona a vostro piacimento. Facile da montare, è un bar completo, adattabile e integrabile con numerosi optional a partire dal bar station per proseguire con la tasca portabottiglie e tutti gli altri accessori.



Codice	Descrizione	Dimensioni mm
<u>KRBARTB</u>	<u>BAR Mobile</u>	<u>1600 x 720 x 1150</u>

Portabottiglie in ABS

Con asole per aggancio e sgancio rapido.



Codice	Descrizione	L x P x H mm	Note
<u>KRPBA6</u>	<u>Portabottiglie in ABS per 6 bottiglie</u>	<u>580x110x210</u>	
<u>KRPBA10</u>	<u>Portabottiglie in ABS per 10 bottiglie</u>	<u>850x110x210</u>	

Barattoli per succhi di frutta

Sono la soluzione ideale per il bar per la preparazione di bevande a base di succhi. Questi contenitori, grazie al polipropilene ad alta densità con cui sono costruiti, sono facilmente lavabili, igienici e sicuri. Sono forniti completi di beccuccio antigoccia e di base in variante colore coordinato. Le confezioni contengono 4 colori assortiti per differenziare i succhi di frutta.



Codice	Descrizione	Dimensioni mm	Capacità litri	Note
<u>KRBSF05</u>	<u>Barattoli per succhi di frutta</u>	<u>Ø 92 H 256</u>	<u>0,46</u>	Colori: assortiti
<u>KRBSF1</u>	<u>Barattoli per succhi di frutta</u>	<u>Ø 89 H 334</u>	<u>0,92</u>	
<u>KRBSF2</u>	<u>Barattoli per succhi di frutta</u>	<u>Ø 124 H 353</u>	<u>2,28</u>	
<u>KRBSF4</u>	<u>Barattoli per succhi di frutta</u>	<u>Ø 152 H 418</u>	<u>4,56</u>	

Portacondimenti in plastica

Struttura in in plastica completa di coperchio, contiene bacinelle portacondimenti di 2 diverse misure intercambiabili.

Portaoggetti da bar

Realizzato in plastica infrangibile, ideale per salviette, cucchiaini ed altri accessori su banchi bar.



Codice	Descrizione	L x P x H mm	Note
KRPC04	Portacondimenti 4 comparti con coperchio	298 x 139 x 82	Colori: nero
KRPC05	Portacondimenti 5 comparti con coperchio	298 x 139 x 82	
KRPC06	Portacondimenti 6 comparti con coperchio	298 x 139 x 82	
KRP05	Portaoggetti da bar	241 x 154 x 106	

Tappetini bar

I tappetini da bar evitano agli oggetti di scivolare e mantengono puliti i banchi. Adatti per bar, ristoranti, discoteche e dovunque vengono serviti drink.

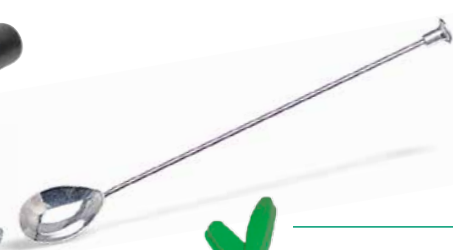


Codice	Descrizione	L x P (mm)	Note
KRTBAR1	Tappetino bar	584 x 76	Colore: nero
KRTBAR2	Tappetino bar	457 x 305	
KRTBAR33	Tappetino bar	330 x 330	Colore: nero
KRTBAR3	Rete protettiva ripiani bar	61 x 1.220	Colore: Nero, Verde, Rosso, Bianco, Marrone
KRTBAR4	Rete protettiva ripiani bar	61 x 1.220	Colore: Trasparente

Codice	Descrizione		Capacità (ml)
KRSK176	Shaker in acciaio inox		0,35
KRSK177			0,5
KRSK178			0,7
KRJW-BSW			0,5

Bottiglie per allenamento			Paletta ghiaccio verticale
Codice			Codice
KRBFW			KRPGV19
KRBFW-FL			

Paletta ghiaccio drenante			Apribottiglie in vinile
Codice			Codice
KRPG14			KRJWBO

Pestello in polietilene da bar nero			Cucchiaio cocktail
Codice	Capacità (ml)		Codice
KRMA2020			Dimensioni (mm)
			KRPK513
Colino inox per cocktail			Pinza spremi lime
Codice	Dimensioni (mm)		Codice
KRC210	Ø 37 H 185		KRPSL18

Tagliafrutta professionale 8 spicchi con lame inox			Lame di ricambio per TF8
Codice			Codice
KRTF8			KRTF8L

Beccuccio a flusso medio in policarbonato			Kit 4 misurini
Codice			Codice
KRBFC105			KRMJ8W

→ Pale in alluminio per pizza

Per informare. Completamente in lega di alluminio. Testa anodizzata neutra. Manico alluminio elettrocolorato azzurro.

NOTA > Le variazioni del peso in rapporto alla lunghezza del manico sono al massimo di 100 grammi.

Codice	Descrizione
<u>GIA-32R</u>	<u>Rettangolare 33 cm, manico 150 cm</u>
<u>GIR-37R</u>	<u>Rettangolare 36 cm, manico 150 cm</u>



Dimensioni (cm)	Peso (kg)
<u>33 x 33 H 184</u>	<u>0,784</u>
<u>36 x 36 H 196</u>	<u>1,140</u>

<u>GIR-32R</u>	<u>Rettangolare 33 cm, manico 150 cm</u>
<u>GIA-37R</u>	<u>Rettangolare 36 cm, manico 150 cm</u>



<u>33 x 33 H 191</u>	<u>1,035</u>
<u>36 x 36 H 189</u>	<u>0,894</u>

<u>GIA-32RF</u>	<u>Rettangolare 33 cm, manico 150 cm</u>
<u>GIA-37RF</u>	<u>Rettangolare 36 cm, manico 150 cm</u>



<u>33 x 33 H 184</u>	<u>0,700</u>
<u>36 x 36 H 189</u>	<u>0,816</u>

→ Palettini per pizza

NOTA > Le variazioni del peso in rapporto alla lunghezza del manico sono al massimo di 100 grammi.

Palettino pizza linea azzurra in acciaio inox 20 cm asolato, con fondomanico e scorrevole in polimero ad alta resistenza agli urti e al calore.



Codice	Descrizione
<u>GII-17F</u>	<u>Tondo forato asolato 17 cm, manico 150 cm</u>
<u>GII-20F</u>	<u>Tondo forato 20 cm, manico 150 cm</u>
<u>GIIR-20F</u>	<u>Tondo forato 20 cm, manico 150 cm</u>
<u>GII-23F</u>	<u>Tondo forato 23 cm, manico 150 cm</u>
<u>GIIR-23F</u>	<u>Tondo forato 23 cm, manico 150 cm</u>

Dimensioni (cm)	Peso (kg)
<u>Ø 17 H 167</u>	<u>0,770</u>
<u>Ø 20 H 170</u>	<u>0,830</u>
<u>Ø 20 H 171</u>	<u>1,072</u>
<u>Ø 23 H 173</u>	<u>0,912</u>
<u>Ø 23 H 175</u>	<u>1,210</u>

Accessori per la pulizia del forno

Codice	Descrizione		L x P x H (cm)	Peso (kg)
<u>GIAC-SP</u>	Spazzola orientabile con raschietto, setole ottone, base legno e manico di 150 cm in alluminio anodizzato nero		<u>20 x 6,50 x 155</u>	<u>0,8</u>

Accessori per la lavorazione della pasta

Codice	Descrizione		L x P (cm)	Peso (kg)
<u>GIAC-ROP3</u>	Rotella pizza professionale lama inox		<u>20 x 10</u>	<u>0,190</u>
<u>GIAC-TMP</u>	Tagliapasta inox		<u>16, 11, 5</u>	<u>0,200</u>
<u>GIAC-STP31</u>	Spatola Triangolare Professionale Inox		<u>10 x 9</u>	<u>0,130</u>
<u>GIAC-PCPT45/6</u>	Vassoio Alluminio Per Servire		<u>Ø 45</u>	<u>0,750</u>
<u>GIAC-STP15F</u>	Paletta Triangolare Inox		<u>14,5 x 19</u>	<u>0,237</u>

❖ Basi rete per pizza

Codice	Descrizione		Dimens. ø mm
<u>KR963-025</u>	Base rete in alluminio		25
<u>KR963-030</u>			30
<u>KR963-035</u>			35
<u>KR963-040</u>			40

<u>KR963-125</u>	Base rete in alluminio		25
<u>KR963-130</u>			30
<u>KR963-135</u>			35
<u>KR963-140</u>			40

Codice	Descrizione		Dimens. esterne mm	Dimens. interne mm	Capacità litri
<u>KRSPZ604070</u>	Scatola in polipropilene per impasto pizza		600 X 400 X 70	567 X 367 X 57	12
<u>KRSPZ604090</u>			600 X 400 X 90	567 X 367 X 77	17
<u>KRSPZ604013</u>			600 X 400 X 130	567 X 367 X 117	23

<u>KRCSPZ6040</u>	Coperchio in polipropilene per scatola impasto pizza		600 X 400 X 20
-------------------	---	--	----------------

<u>KRCARE-P</u>	Carrello plastica per scatole pizza
-----------------	--



Veicolazione pizza

Codice	Descrizione	Dimensioni cm	Capienza scatole pizza/dim. (cm)	Peso kg
<u>HI709825</u>	<u>Borsa Pizza</u>	<u>35 X 35</u>	<u>4 33</u>	



GIBP33R > Per il trasporto della pizza a domicilio, interamente in alluminio preverniciato giallo, è leggero e resistente, impermeabile. Aerato per limitare la formazione di condensa. Personalizzabile a richiesta. Kit opzionale per il fissaggio sul portapacchi del ciclomotore (GIBPKIT2).



GIBP33R



GIBPKIT2



GIBT3320

GIBT3320 > Per il trasporto della pizza in contenitori di cartone. Realizzata in robusto tessuto lavabile sia internamente che esternamente. Imbottitura per garantire il mantenimento della temperatura e anelli di sfiato per ridurre la formazione di condensa. Cinghia per il trasporto ed inserto trasparente per contenere la ricevuta. Quando è vuota può essere schiacciata per non occupare spazio.

Codice	Descrizione	Dimensioni cm	Capienza scatole pizza/dim. (cm)	Peso kg
<u>GI BT3220</u>	<u>Borsa Termica</u>	<u>37 X 37 X 20</u>	<u>5 33</u>	<u>0,7</u>
<u>GIBP33R</u>	<u>Contenitore con ripiano per 2 borse termiche GIBT3220</u>	<u>43 X 43 X 50</u>	<u>10 33</u>	<u>4,5</u>
<u>GIBPKIT2</u>	<u>Piastra per fissaggio al portapacchi ciclomotore</u>	<u>35 X 37 X 6,5</u>		<u>1,5</u>

Accessori pasticceria

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)
<u>KR501-016</u>	Paletta angolata, larghezza lama 34 mm	<u>16/10</u>
<u>KR501-021</u>		<u>21/15</u>
<u>KR501-031</u>		<u>31/25</u>
<u>KR502-031</u>	Paletta, larghezza lama 34 mm	<u>31</u>
<u>KR502-036</u>		<u>36</u>



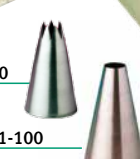
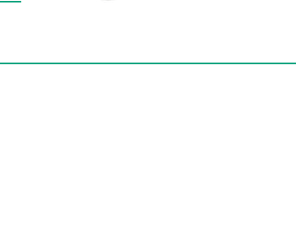
KR501

KR502

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)	Capacità (l)	Note
<u>KR503-032</u>	Bacinella rotonda, in polietilene	<u>Ø 175 H 80</u>	<u>1,0</u>	Colore: bianco
<u>KR503-042</u>		<u>Ø 230 H 105</u>	<u>2,5</u>	
<u>KR503-052</u>		<u>Ø 275 H 115</u>	<u>4,5</u>	
<u>KR503-062</u>		<u>Ø 320 H 150</u>	<u>6,0</u>	
<u>KR503-072</u>		<u>Ø 360 H 160</u>	<u>9,0</u>	
<u>KR503-082</u>		<u>Ø 400 H 180</u>	<u>13,0</u>	



Bocchette per decorare

<u>KR512-100</u>		<u>KR512-200</u>		<u>KR510-100</u>		<u>KR512-300</u>	
<u>KR511-100</u>		<u>KR511-100</u>		<u>KR512-400</u>			
Codice	Descrizione						
<u>KR510-100</u>	Set 6 pezzi bocchette in acciaio inox unipezzo con foro a stella, H 5 cm del 4-6-8-10-13-15						
<u>KR511-100</u>	Set 6 pezzi bocchette in acciaio inox unipezzo con foro tondo						
<u>KR512-100</u>	Set 12 bocchette piccole in polipropilene 4 bocchette a stella. Grandezza Ø 3-5-7-9 4 bocchette foro tondo. Grandezza Ø 7-9-11-13 4 bocchette decorazione. Foro bava, foro a rosa, dx + sx con punta festonata						
<u>KR512-200</u>	Set 12 bocchette grandi in polipropilene 4 bocchette a stella. Grandezza Ø 10-13-15-17 4 bocchette foro tondo. Grandezza Ø 13-15-17-19 4 bocchette decorazione. Foro a foglia, a rosa, doppio foro, punta scanalata						
<u>KR512-300</u>	Set 20 bocchette piccole in polipropilene. 4 a stella, grandezza 2-4-6-8; 8 foro tondo 2-3-4-5-6-7-8-10; 8 decorazione						
<u>KR512-400</u>	Set 20 bocchette grandi in polipropilene. 8 a stella, grandezza 1-2-3-4-5-6-7-8; 4 foro tondo 3-5-7-10; 8 decorazione						

❖ Spatole in acciaio

Codice	Descrizione
<u>KR513-065</u>	Spatola, impugnatura polipropilene colore blu, in acciaio 18/8
<u>KR513-075</u>	
<u>KR513-085</u>	



Larghezza (cm)	Peso (g)
<u>6,0</u>	<u>85</u>
<u>8,0</u>	<u>95</u>
<u>10,0</u>	<u>105</u>

❖ Pennelli

Codice	Descrizione
<u>KR514-040</u>	Pennelli poliammide con setole naturali
<u>KR514-060</u>	
<u>KR514-075</u>	



Larghezza (cm)	Peso (g)
<u>4,0</u>	<u>35</u>
<u>6,0</u>	<u>50</u>
<u>7,5</u>	<u>60</u>

❖ Cucchiiai

Codice	Descrizione
<u>KR515-025</u>	Cucchiaino piatto per mescolare in poliammide rinforzato con fibra di vetro, resistente fino a 220° C
<u>KR515-030</u>	
<u>KR515-035</u>	
<u>KR515-040</u>	
<u>KR515-045</u>	
<u>KR515-050</u>	



Larghezza (cm)	Peso (g)
<u>25,0</u>	<u>50</u>
<u>30,0</u>	<u>60</u>
<u>35,0</u>	<u>65</u>
<u>40,0</u>	<u>100</u>
<u>45,0</u>	<u>130</u>
<u>50,0</u>	<u>160</u>

<u>KR516-018</u>	Cucchiaino per stemperare in poliammide senza foro
------------------	---



<u>35,5</u>	<u>80</u>
-------------	-----------

<u>KR516-028</u>	Cucchiaino per stemperare in poliammide con foro
------------------	---

<u>35,5</u>	<u>70</u>
-------------	-----------

❖ Spatole

Codice	Descrizione
<u>KR516-027</u>	Spatola con manico in legno
<u>KR516-033</u>	
<u>KR516-046</u>	



Lunghezza (cm)	Dimensioni (cm)	Peso (g)
<u>27,0</u>	<u>8,5 x 4</u>	<u>45</u>
<u>33,0</u>	<u>14,5 x 7</u>	<u>130</u>
<u>46,0</u>	<u>14,5 x 7</u>	<u>160</u>

→ Spatole

Codice	Descrizione	Lunghezza (cm)	Dimensioni (cm)	Peso (g)
<u>KR516-073</u>	Spatola silicone blu, per alte temperature 	<u>25,0</u>	<u>7,0</u>	<u>70</u>
<u>KR516-083</u>		<u>25,0</u>	<u>7,0</u>	<u>80</u>
<u>KR516-093</u>		<u>45,0</u>	<u>7,0</u>	<u>95</u>
<u>KR516-127</u>	Spatola con manico in poliammide 	<u>27,0</u>	<u>4,0</u>	<u>55</u>
<u>KR516-133</u>		<u>33,0</u>	<u>7,0</u>	<u>145</u>
<u>KR516-146</u>		<u>46,0</u>	<u>7,0</u>	<u>170</u>

→ Bruciatore a gas per flambè



Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)	Peso (g)
<u>KRBRU1</u>	<u>Bruciatore a gas flambè con base-piccolo</u>	<u>Ø 33 H 158</u>	<u>300</u>
<u>KRBRU2</u>	<u>Bruciatore a gas flambè con base-grande</u>	<u>Ø 50 H 160</u>	<u>300</u>
<u>KR355-010</u>	<u>Caramellizzatore rotondo elettrico</u>	<u>11 x 40</u>	<u>900</u>
<u>KR355-012</u>		<u>13,5 x 41</u>	<u>1.000</u>
<u>KR356-008</u>	<u>Caramellizzatore rettangolare elettrico</u>	<u>24 x 8 x 49,5</u>	<u>1.200</u>
<u>KR356-012</u>		<u>24 x 12 x 49,5</u>	<u>2.000</u>

Rulli e martelli

Codice	Descrizione		Larghezza (cm)	Peso (g)
<u>KR525-060</u>	Rullo bucafoglia		<u>6,0</u>	<u>70</u>
<u>KR525-115</u>			<u>11,5</u>	<u>150</u>
<u>KR525-160</u>	Rullo tagliapasta		<u>6,0</u>	<u>60</u>
<u>KR525-200</u>	Rullo per losanghe in plastica		<u>10,0</u>	<u>200</u>
<u>KR525-300</u>	Rullo per losanghe inox		<u>12,0</u>	<u>420</u>
<u>KR525-400</u>	Stampo in polistirolo decorazione crostate		<u>Ø 30</u>	<u>380</u>
<u>KR526-150</u>	Mattarello girevole in polietilene		<u>29,0</u>	
<u>KR526-160</u>			<u>38,0</u>	



Codice	Descrizione	Dimensioni triangolo (mm)	Peso (g)	Q.tà imb.
<u>KR528-085</u>	<u>Rullo taglia croissants semplice, inox, impugnatura polietilene</u>	<u>180 x 140</u>	<u>400</u>	<u>1</u>
<u>KR528-095</u>	<u>Rullo taglia croissants doppio, inox, impugnatura polietilene</u>	<u>180 x 200</u>	<u>980</u>	<u>1</u>



Codice	Descrizione	Diametro rullo (mm)	Peso (g)	Q.tà imb.
<u>KR529-010</u>	<u>Tagliapasta inox liscio 5 rulli</u>	<u>55</u>		<u>1</u>
<u>KR529-020</u>	<u>Tagliapasta inox ondulado 5 rulli</u>	<u>55</u>		<u>1</u>
<u>KR529-030</u>	<u>Tagliapasta inox liscio e ondulado 7 rulli</u>	<u>55</u>		<u>1</u>



<u>KR530-030</u>	<u>Rotella tagliapasta doppia. Liscia e rigata</u>
------------------	--



Accessori Gelateria

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)
<u>KRBGPOR39</u> <u>KRBGPOR44</u> <u>KRBGPOR50</u> <u>KRBGPOR56</u> <u>KRBGPOR59</u> <u>KRBGPOR66</u> <u>KRBGPOR70</u>	Porzionatore gelato 	<u>Ø 3,90</u> <u>Ø 4,40</u> <u>Ø 5,00</u> <u>Ø 5,60</u> <u>Ø 5,90</u> <u>Ø 6,60</u> <u>Ø 7,00</u>
<u>KRBGCUP</u>	Coppa gelato 	<u>Ø 9,50</u>
<u>KRPTOV</u>	Porta tovaglioli 	<u>9,8 x 10 H 13,0</u>
<u>KRBGCO1</u> <u>KRBGCO2</u>	Porta coni 	<u>21 x 07 H 8,5</u> <u>12 x 12 H 7,5</u>

Servizio the e caffè

Codice	Descrizione	Capacità (l)	Codice	Descrizione	Capacità (l)
<u>KR802-015</u> <u>KR802-025</u> <u>KR802-035</u> <u>KR802-060</u> <u>KR802-100</u> <u>KR802-160</u>	Lattiera inox 	<u>0,15</u> <u>0,25</u> <u>0,35</u> <u>0,60</u> <u>1,00</u> <u>1,60</u>	<u>KR803-025</u> <u>KR803-060</u>	Zuccheriera inox con coperchio 	<u>0,25</u> <u>0,60</u>
<u>KR800-025</u> <u>KR800-040</u> <u>KR800-060</u> <u>KR800-120</u>	Teiera inox 		<u>KR801-035</u> <u>KR801-060</u> <u>KR801-100</u> <u>KR801-160</u>	Caffettiera inox 	<u>0,35</u> <u>0,60</u> <u>1,00</u> <u>1,60</u>



Codice	Descrizione	Taglie disponibili	Euro
<u>RA108007</u>	<u>Giacca Cuoco White Ottavio MM</u>	<u>s, m, l, xl, xxl, xxxl, xxxxl</u>	<u>00,00</u>

100% Microfibra



Codice	Descrizione	Taglie disponibili	Euro
<u>RA108005</u>	<u>Giacca Cuoco White Cesare</u>	<u>s, m, l, xl, xxl, xxxl, xxxxl</u>	<u>00,00</u>

100% Microfibra



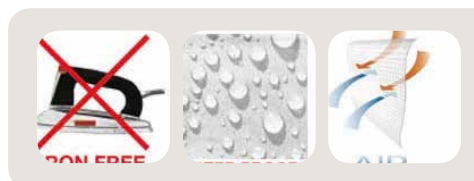
Codice	Descrizione	Taglie disponibili	Euro
<u>RA108009</u>	<u>Giacca Cuoco White Ottavio ML</u>	<u>s, m, l, xl, xxl, xxxl, xxxxl</u>	<u>00,00</u>

100% Microfibra



Codice	Descrizione	Taglie disponibili	Euro
<u>RA108011</u>	<u>Giacca cuoco white ice</u>	<u>s, m, l, xl, xxl, xxxl, xxxxl</u>	<u>00,00</u>

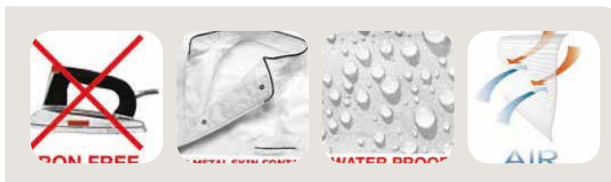
100% Microfibra





Codice	Descrizione	Taglie disponibili	Euro
<u>RA108008</u>	<u>Giacca Cuoco Black Ottavio MM</u>	<u>s, m, l, xl, xxl, xxxl, xxxxl</u>	<u>00,00</u>

100% Microfibra



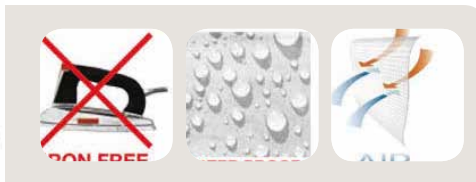
Codice	Descrizione	Taglie disponibili	Euro
<u>RA 108010</u>	<u>Giacca Cuoco Black Ottavio ML</u>	<u>s, m, l, xl, xxl, xxxl, xxxxl</u>	<u>00,00</u>

100% Microfibra



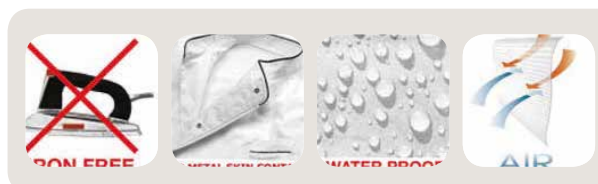
Codice	Descrizione	Taglie disponibili	Euro
<u>RA108012</u>	<u>Giacca Cuoco Black Ice</u>	<u>s, m, l, xl, xxl, xxxl, xxxxl</u>	<u>00,00</u>

100% Microfibra



Codice	Descrizione	Taglie disponibili	Euro
<u>RA108006</u>	<u>Giacca Cuoco Black Cesare</u>	<u>s, m, l, xl, xxl, xxxl, xxxxl</u>	<u>00,00</u>

100% Microfibra





Codice	Descrizione	Taglie disponibili	Euro
<u>RA108021</u>	<u>Giacca Cuoco White Easy Woman MM</u>	<u>xs, s, m, l, xl, xxl</u>	<u>00,00</u>

100% Microfibra



Codice	Descrizione	Taglie disponibili	Euro
<u>RA108019</u>	<u>Giacca Cuoco White Easy Woman ML</u>	<u>xs, s, m, l, xl, xxl</u>	<u>00,00</u>

100% Microfibra



Codice	Descrizione	Taglie disponibili	Euro
<u>RA108022</u>	<u>Giacca Cuoco Black Easy Woman MM</u>	<u>xs, s, m, l, xl, xxl</u>	<u>00,00</u>

100% Microfibra



Codice	Descrizione	Taglie disponibili	Euro
<u>RA108020</u>	<u>Giacca Cuoco Black Easy Woman ML</u>	<u>xs, s, m, l, xl, xxl</u>	<u>00,00</u>

100% Microfibra



Codice	Descrizione	Taglie disponibili	Tessuto	Euro
RA202002	Pantalone Coulisse Black	s, m, l, xl, xxl, xxxl	65% Poliestere - 35% Cotone	20,01
RA202052	Pantalone Coulisse Colorado	s, m, l, xl, xxl, xxxl, xxxxl	100% Cotone	22,23
RA202054	Pantalone Coulisse SIR	s, m, l, xl, xxl, xxxl, xxxxl	100% Cotone	24,45
RA202133	Pantalone Coulisse Dino	s, m, l, xl, xxl, xxxl, xxxxl	100% Cotone	00,00



Codice	Descrizione	Taglie disponibili	Tessuto	Euro
RA202137	Pantalone Coulisse Puppies	s, m, l, xl, xxl, xxxl	100% Cotone	00,00
RA202135	Pantalone Coulisse Color Skulls	s, m, l, xl, xxl, xxxl	100% Cotone	00,00
RA202134	Pantalone Coulisse Lobster	s, m, l, xl, xxl, xxxl	100% Cotone	00,00
RA202136	Pantalone Coulisse Sweets	s, m, l, xl, xxl, xxxl	100% Cotone	00,00





BB9788886174829
ARTE E SCIENZA DEL SERVIZIO
 di H. Beck, R. Giraud, S. Pinoli e M. Reitano
 Formato: (22 x 30) Brossura



BB9788895056098
LESSICO SCIENTIFICO GASTRONOMICO
 di Ferran e Albert Adrià
 Formato: (15 x 23) Cartonato



BB9788895056418
MANUALE DI CUCINA MOLECOLARE
 di Anne Cazor e Christine Lienard
 Formato: (20 x 25) Cartonato



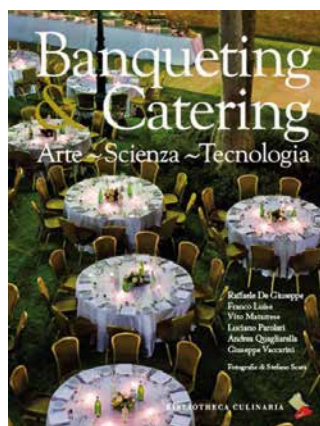
BB9788897932468
LA CUCINA MOLECOLARE
 di Anne Cazor
 Formato: (24 x 28,5) cartonato



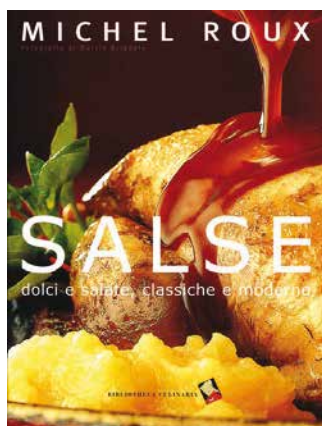
BB9788897932314
FOOD COST: CALCOLARE IN CUCINA
 di Franco Luise
 Formato: (17 x 24) Brossura con alette



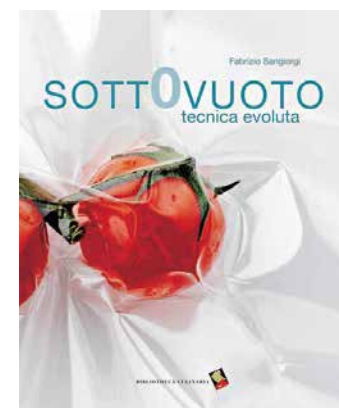
BB9788895056869
IL MENU MANAGEMENT
 di Franco Luise
 Formato:



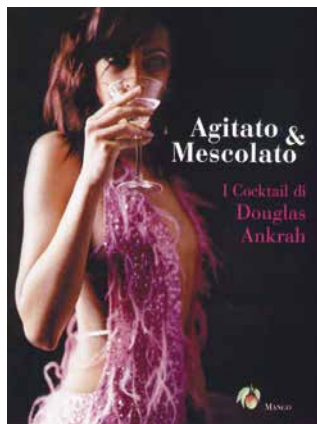
BB9788895056302
BANQUETING & CATERING ARTE, SCIENZA, TECNOLOGIA
 di F. Luise, V. Matarrese, G. Vaccarini
 Formato: (22 x 30) cartonato



BB888617487X
SALSE
 di Michel Roux
 Formato: (20 x 26) cartonato



BB9788897932130
SOTTOVUOTO TECNICA EVOLUTA
 di Fabrizio Sangiorgi
 Formato: (21 x 25) Brossura



BB9788889598026
AGITATO E MESCOLATO
 di Douglas Ankrah
 Formato: (19,5 x 26,5) Cartonato



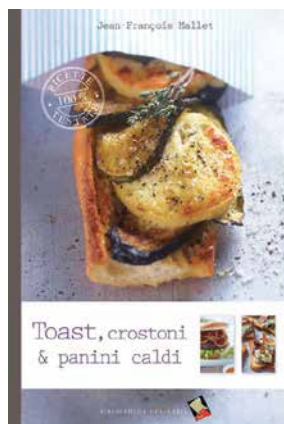
BB9788897932086
NON SOLO CENTRIFUGHE
 di Franco Luise
 Formato: (18 x 20) Cartonato



BB9788897932277
FINGER FOOD IN FESTA
 di Denis Buosi
 Formato: (18 x 20) Cartonato



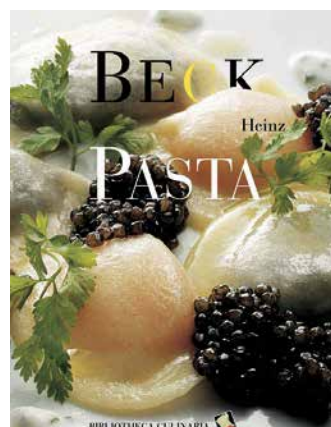
BB9788897932154
SANDWICH GOURMET
 di Maud Zilnyk
 Formato: (19 x 19) Cartonato



BB9788895056678
TOAST, CROSTONI E PANINI CALDI
 di Jean-François Mallet
 Formato: (18 x 23,5) Cartonato



BB9788897932338
FACILE, PRATICO, VELOCE MICROONDE!
 Formato: (18 x 20) Cartonato



BB9788886174500
HEINZ BECK PASTA
 di Heinz Beck
 Formato: (22 x 29) Cartonato



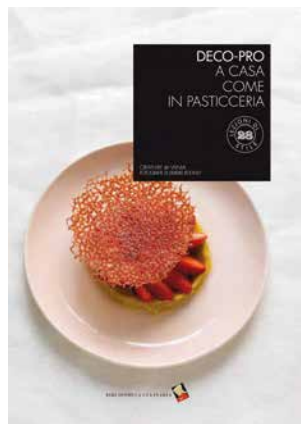
BB9788895056296
STUZZICHINI LECCA-LECCA & CO.
 di Valéry Drouet
 Formato: (18 x 23,5) cartonato



BB9788895056531
A TUTTO SIFONE
 di Matteo Vigotti
 Formato: (18 x 20) cartonato



BB9788897932253
GELATI, SORBETTI E DOLCI GHIACCIATI
 di Denis Buosi
 Formato: (18 x 20) Cartonato



BB9788897932116
DECO-PRO A CASA COME IN PASTICCERIA
 di Orathay & Vania
 Formato: (21 x 28,5) Cartonato



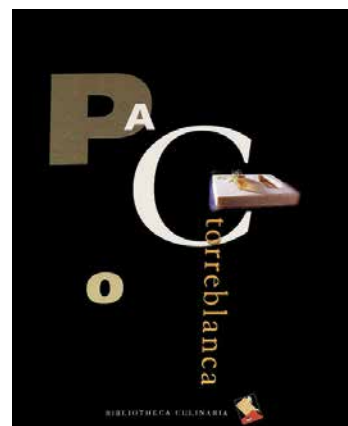
BB9788895056753
TORTE DA MAESTRO
 di Mich Turner
 Formato: (21 x 27) Cartonato



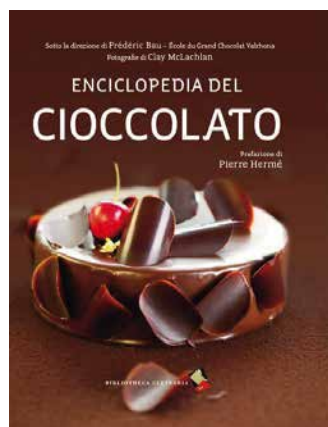
BB9788895056623
MACARON
 di José Maréchal
 Formato: (14 x 20) Cartonato



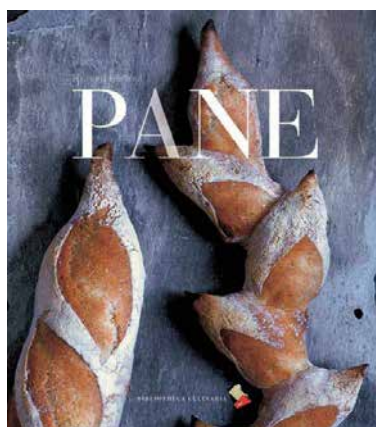
BB9788895056111
SQUISITAMENTE SENZA GLUTINE
 di Bruno Barbieri
 Formato: 25,5 x 25,5 Cartonato
 38,00



BB9788886174691
PACO TORREBLANCA
 di Paco Torreblanca
 Formato: (24,5 x 30) Cartonato



BB9781845979676
ENCICLOPEDIA DEL CIOCCOLATO
 di Frédéric Bau
 Formato: (23,5 x 27) cartonato



BB9788895056036
PANE
 di Richard Bertinet
 Formato: (23 x 26) cartonato



BB9788895056777
DELIZIOSAMENTE DAL FORNO SENZA GLUTINE di Phil Vickery
 Formato: (20,5 x 25,5) cartonato
 con sovracoperta