





PENTOLAME
UTENSILERIA
COLTELLERIA
COOKWARE
TOOLS
CUTLERY

pentolame inox <i>stainless steel cookware</i>	36/38	secchio inox <i>stainless steel buket</i>	56
padelle inox <i>stainless steel frypan</i>	39	stampo per flan <i>flan mould</i>	56
padelle in ferro <i>iron cookware</i>	40	imbuto conico con filtro estraibile <i>funnel with mobile filter</i>	56
pentolame alluminio <i>aluminium cookware</i>	41/42	taglia uovo <i>egg slicer</i>	56
padelle in alluminio <i>aluminium frypan</i>	43/44	grattugia 4 tagli <i>grater - 4 cuts</i>	56
pentole alluminio per induzione <i>aluminium induction cookware</i>	45	squamapesce <i>scale fish</i>	56
pentole alluminio antiaderente per induzione <i>non stick aluminium induction cookware</i>	46	grattugia <i>grater</i>	57/58
pentolame pietra lavica <i>lava stone cookware</i>	47	portasalatini <i>snack bowl set</i>	59
pentolame alluminio green <i>aluminium green cookware</i>	48	oliera inox <i>stainless steel oil pourer</i>	59
mestoli inox <i>stainless steel ledles</i>	49/50	salsiera <i>gravy boat</i>	59
schiumarole inox <i>stainless steel skimmer</i>	49, 51	vassoio servizio ovale <i>oval serving dish</i>	59
forchettoni inox <i>stainless steel forks</i>	50	vassoio servizio ovale per pesce <i>fish oval serving dish</i>	60
fruste inox <i>stainless steel whisks</i>	51	zuppiera <i>st/steel soup</i>	60
colini inox <i>stainless steel colander</i>	52	utensili inox <i>stainless steel utensils</i>	61
colapasta inox <i>stainless steel pasta colander</i>	53	pinze <i>tongs</i>	61/63
passaverdure inox <i>stainless steel vegetable sieve</i>	53	vassoio per frutti di mare <i>sea food tray</i>	63
bacinelle semisferiche <i>stainless steel mix in bowls</i>	54	utensili nylon <i>nylon utensils</i>	64
raccogli verdura <i>vegetable picker</i>	55	coltelleria professionale <i>professional cutlery</i>	65/69
paletta per patatine <i>chip bagger</i>	55	forbici e utensili <i>scissors and tools</i>	70/71
dosaspezie <i>dredgers</i>	55	pinze Chef <i>tweezers Chef</i>	71
pressa aglio <i>garlic press</i>	55	scavini <i>shape</i>	72/73

Pentole inox - Stainless steel pot

Karel presenta un'ampia linea professionale di prodotti in acciaio inox 18/10 di straordinaria qualità per ottenere il migliore rendimento. L'offerta dei prodotti copre tutte le misure, dimensioni e capacità. In evidenza gli articoli compatibili con cucina di tipo induzione.

Karel offer to professional user a wide range of 18/10 stainless steel items of an extraordinary quality, to get the best performance. The range of products cover all the measures, dimension and capacity. On evidence products induction cokers compatible.



pentola - pot



cod.	cm dim.	l
101-016	Ø16xh16	3,0
101-018	Ø18xh18	4,5
101-020	Ø20xh20	6,2
101-024	Ø24xh24	10,0
101-028	Ø28xh28	16,5
101-030	Ø30xh30	21,2
101-032	Ø32xh32	24,0
101-035	Ø35xh35	33,6
101-040	Ø40xh40	50,0
101-045	Ø45xh45	72,0
101-050	Ø50xh50	98,0
101-060	Ø60xh55	155,0



casseruola bassa 2 maniglie - casserole pot, 2 handles



102-016	Ø16xh7,5	1,5
102-018	Ø18xh8,0	2,0
102-020	Ø20xh8,0	2,5
102-024	Ø24xh9,5	4,3
102-028	Ø28xh11,0	6,7
102-030	Ø30xh12,0	8,4
102-032	Ø32xh12,5	10,0
102-035	Ø35xh14,0	13,6
102-040	Ø40xh15,5	19,5
102-045	Ø45xh17,0	27,0
102-050	Ø50xh20,0	39,0
102-060	Ø60xh23,0	65,0



casseruola alta 2 maniglie - saucepot, 2 handles



103-016	Ø16xh11,0	2,1
103-018	Ø18xh12,0	3,0
103-020	Ø20xh13,0	4,0
103-024	Ø24xh14,0	6,3
103-028	Ø28xh17,5	10,2
103-030	Ø30xh18,0	12,7
103-032	Ø32xh19,0	15,2
103-035	Ø35xh21,0	20,2
103-040	Ø40xh25,0	31,4
103-045	Ø45xh28,0	44,5
103-050	Ø50xh30,0	59,0
103-060	Ø60xh35,0	99,0

cod.	l	cm dim.
104-020	1,9	Ø20xh6,0
104-024	2,7	Ø24xh6,0
104-028	3,7	Ø28xh6,0
104-030	4,3	Ø30xh6,0
104-032	4,7	Ø32xh6,0
104-035	6,7	Ø35xh7,0
104-040	10,0	Ø40xh8,0
104-045	12,0	Ø45xh8,5
104-050	17,5	Ø50xh9,0
104-060	28,0	Ø60xh10,0



paellera 2 maniglie - paella pan, 2 handles



**casseruola completa di 4 colapasta
casserole set with 4 pasta colander**

105-035	20,2	Ø35xh21
105-040	31,4	Ø40xh25

106-023		h. 23
---------	--	-------

utilizzabile nella casseruola 103-035
it fits casseruole 103-035

106-026		h. 26
---------	--	-------

utilizzabile nella casseruola 103-040
it fits casseruole 103-040



colapasta - colander

107-040	20/24	Ø40/32xh20/32
107-050	40/50	Ø50/40xh25/40
107-060	75/98	Ø60/50xh30/50



**couscousseria bombata con coperchio
couscous set with lid conical shape**

108-028	16,5	Ø28xh28
108-032	24,0	Ø32xh32
108-035	33,6	Ø35xh35
108-040	50,0	Ø40xh40
108-045	72,0	Ø45xh45



**pentola con rubinetto e coperchio
stock pot w/tap and lid**



cod.	cm dim.	l
110-014	Ø14	
110-016	Ø16	
110-018	Ø18	
110-020	Ø20	
110-022	Ø22	
110-024	Ø24	
110-028	Ø28	



coperchi - lids

cod.	cm dim.	l
110-030	Ø30	
110-032	Ø32	
110-035	Ø35	
110-040	Ø40	
110-045	Ø45	
110-050	Ø50	
110-060	Ø60	

121-016	Ø16xh7,5	1,5
121-018	Ø18xh8,0	2,0
121-020	Ø20xh8,0	2,5
121-024	Ø24xh9,5	4,3
121-028	Ø28xh11,0	6,7
121-032	Ø32xh12,5	10,0


casseruola bassa 1 manico
sautè pan 1 handle

casseruola alta 1 manico
saucepan 1 handle

122-016	Ø16xh11,0	2,1
122-018	Ø18xh12,0	3,0
122-020	Ø20xh13,0	4,0
122-024	Ø24xh14,0	6,3
122-028	Ø28xh17,5	10,2
122-032	Ø32xh19,0	15,2

123-012	Ø12xh7,0	0,7
123-014	Ø14xh7,0	1,0
123-016	Ø16xh7,5	1,5
123-018	Ø18xh9,0	2,3
123-020	Ø20xh10,0	3,1
123-022	Ø22xh11,0	4,2
123-024	Ø24xh12,0	5,4
123-028	Ø28xh14,0	8,6


casseruola tipo francese
french style saucepan

casseruola bagnomaria
bain-marie

124-016	Ø16xh16	3,0
124-018	Ø18xh18	4,5
124-020	Ø20xh20	6,2
124-024	Ø24xh24	10,0

125-016	Ø16xh16	3,0
125-018	Ø18xh18	4,5
125-020	Ø20xh20	6,2


casseruola bagnomaria
con 2 maniglie
bain-marie with 2 handles

casseruola con becchi versatori
saucepan with side spouts

126-016	Ø16xh7,5	1,5
126-020	Ø20xh10,0	3,1

127-016	Ø16xh6,0	1,0
127-018	Ø18xh6,0	1,2
127-020	Ø20xh6,5	1,6
127-022	Ø22xh7,0	2,1
127-024	Ø24xh7,5	2,7


casseruola conica
conical sauce pan

casseruola bombata
convex sautè pan

133-016	Ø16h6,5	1,2
133-018	Ø18h7,0	1,7
133-020	Ø20h7,5	2,2
133-024	Ø24h8,5	3,5
133-028	Ø28h10,0	6,0

134-016	Ø16xh6,5	1,2
134-018	Ø18xh7,0	1,7
134-020	Ø20xh7,5	2,2
134-024	Ø24xh8,5	3,5
134-028	Ø28xh10,0	6,0


casseruola bombata con
antiaderente
non stick conical sautè
pan

cod.	cm dim.	l			cm dim.	l
					130-020	Ø20xh6 1,9
120-016	Ø16xh16	3,0			130-024	Ø24xh6 2,7
120-018	Ø18xh18	4,5			130-028	Ø28xh6 3,7
120-020	Ø20xh20	6,2			130-030	Ø30xh6 4,3
			tazza pot	padella bordo alto frypan high border	130-032	Ø32xh6 4,7
					130-035	Ø35xh7 6,7
					130-040	Ø40xh8 10,0
131-018	Ø18xh3,5				132-018	Ø18xh3,5
131-020	Ø20xh3,8				132-020	Ø20xh3,8
131-022	Ø22xh4,2				132-022	Ø22xh4,2
131-024	Ø24xh4,6				132-024	Ø24xh4,6
131-026	Ø26xh5,0				132-026	Ø26xh5,0
131-028	Ø28xh5,5				132-028	Ø28xh5,5
131-032	Ø32xh6,0				132-032	Ø32xh6,0
131-036	Ø36xh6,0				132-036	Ø36xh6,0
131-040	Ø40xh6,5				132-040	Ø40xh6,5
			padella frypan	antiaderente non stick frypan		
2393	Ø36xh10	6,00			2392	Ø36xh9 5,50
			padella per wok fondo rotondo round wok	padella per wok, fondo piano flat wok		
2393-4	Ø36xh10	6,00			2392-4	Ø36xh9 6,00
			padella antiaderente per wok fondo tondo non stick round base wok	padella antiaderente per wok fondo piano non-stick flat base wok		
2395	Ø23					
			supporto per wok wok stand			



Padelle in alluminio per induzione

Induction aluminium frypan



PFOA FREE



padella rivestita ceramica antiaderente
non-stick ceramic coated frypan

cod.	cm h	cm Ø
220-020	3,8	Ø20
220-024	4,6	Ø24
220-028	5,5	Ø28
220-032	6	Ø32



Padelle in ferro ultraleggero per induzione - antiaderente

Ultralight weight cast iron for induction - non stick



PFOA FREE

40% di peso in meno delle tradizionali pentole in ferro; coperchio in vetro; interno in ceramica antiaderente; manico ergonomico resistente al calore; distribuzione omogenea del calore; cucina ultrarapida; permette di cucinare carne, pesce e verdure a fuoco alto usando poco olio; verdure croccanti; carne tenera; adatto per qualsiasi tipo di cucina specialmente per induzione.

40% less weight than traditional iron pans; glass lid; ceramic nonstick coating; heatproof ergonomic handle; uniform heat distribution; for quick and healthy cooking; it enables for cooking meats, fish, vegetables using high heat and very little oil; crunchy vegetables; tender meat; suitable for all types of cuisines, especially induction.

cod.	cm dim.
269-020	Ø20xh4,5
269-024	Ø24xh4,5
269-028	Ø28xh5,5
269-030	Ø30xh5,5
267-026	Ø26xh10,0
267-028	Ø28xh11,0
267-030	Ø30xh12,0
267-032	Ø32xh13,0



padella
frypan



wok con coperchio
wok with lid

cod.	cm dim.
266-032	Ø32xh8,0
268-024	Ø24xh6,0
268-028	Ø28xh7,0
268-030	Ø30xh8,0



casseruola alta a 2 manici con coperchio
high deep casserole with lid, 2 handles



casseruola bassa con coperchio, 2 manici
low casserole with lid, 2 handles

Pentole alluminio

Aluminium stocks

Karel presenta una ampia linea professionale di prodotti in alluminio puro 99,5% extraforte, di ottima conduzione termica, molto resistente e di notevole spessore. L'offerta dei prodotti copre tutte le misure, dimensioni e capacità.

Karel has an extensive line of professional products 99,5% pure aluminium with excellent thermale conduction, strong and very thick. The range of products cover all the misure, dimension and capacity.



pentola - stock pot

cod.	cm dim.	l
201-025	Ø25xh25	12
201-027	Ø27xh27	15,1
201-030	Ø30xh30	21,2
201-032	Ø32xh32	25,5
201-035	Ø35xh35	33,6
201-040	Ø40xh40	50
201-045	Ø45xh45	72
201-050	Ø50xh50	98
201-060	Ø60xh55	155



casseruola bassa - 2 maniglie
aluminium casserole pot - 2 maniglie

202-025	Ø25xh10,0	5
202-027	Ø27xh11,0	6
202-030	Ø30xh12,0	8,5
202-032	Ø32xh13,0	10
202-035	Ø35xh14,0	13
202-038	Ø38xh15,0	17
202-040	Ø40xh16,0	20
202-045	Ø45xh18,0	28
202-050	Ø50xh21,0	41
202-060	Ø60xh25,0	70



casseruola alta 2 maniglie
aluminium saucepot 2 handles

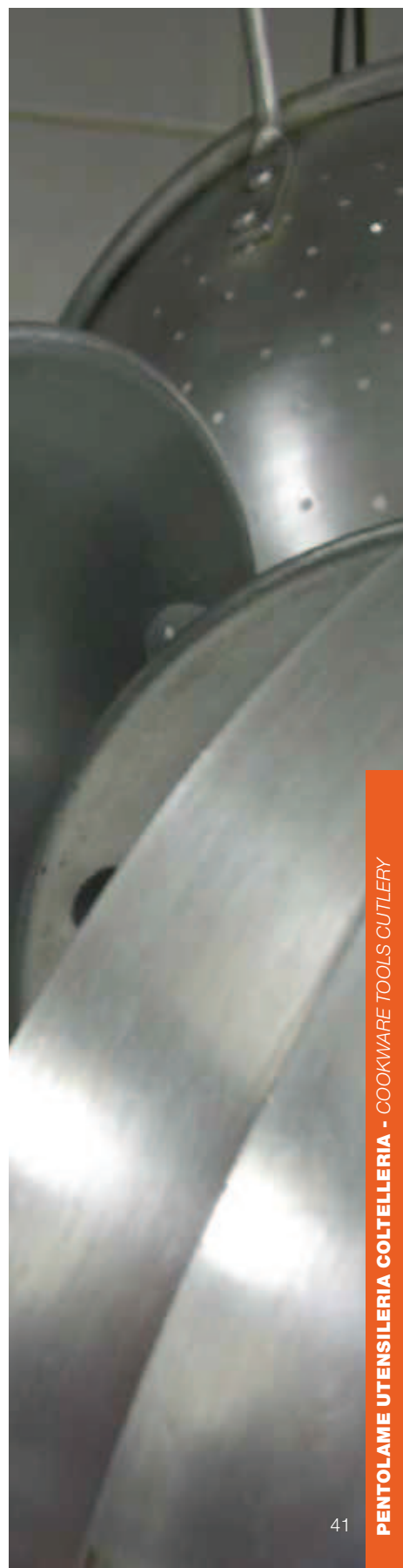
203-025	Ø25xh15	7,3
203-030	Ø30xh18	12,7
203-035	Ø35xh21	20,2
203-040	Ø40xh25	31,4
203-045	Ø45xh28	44,5
203-050	Ø50xh31	60,8
203-060	Ø60xh37	104,6

cod.	cm dim.
210-020	Ø20
210-025	Ø25
210-027	Ø27
210-030	Ø30
210-032	Ø32
210-035	Ø35



coperchi - lids

cod.	cm dim.
210-038	Ø38
210-040	Ø40
210-045	Ø45
210-050	Ø50
210-060	Ø60



cod.	cm dim.	l			cod.	cm dim.	l	
211-020	Ø20xh5,5	1,75			212-016	Ø16xh8,0	1,0	
211-024	Ø24xh6,0	2,75			212-018	Ø18xh9,0	2,0	
211-028	Ø28xh6,0	3,75			212-020	Ø20xh10,5	2,5	
211-030	Ø30xh6,0	4,25			212-022	Ø22xh11,0	3,0	
211-032	Ø32xh7,0	5,6			212-024	Ø24xh12,0	4,0	
211-040	Ø40xh8,0	10,0			212-028	Ø28xh14,0	6,5	
221-016	Ø16xh8	1,5			214-020	Ø20xh5,5	1,75	
221-018	Ø18xh9	2,0			214-024	Ø24xh6,0	2,75	
221-020	Ø20xh10	6,0			214-028	Ø28xh6,0	3,75	
221-022	Ø22xh11	4,0			214-032	Ø32xh7,0	5,60	
221-024	Ø24xh12	5,0			214-040	Ø40xh8,0	10,00	
221-026	Ø26xh13	6,0			214-050	Ø50xh8,0	15,5	
					214-060	Ø60xh10,0	28,0	
219-030	30x23xh5,0							
219-035	35x27xh5,5							
219-040	40x30xh6,5							
219-045	45x32xh6,5							
219-050	50x35xh7,0							
219-055	55x40xh8,0							
219-060	60x40xh9,0				219-140	40x30xh6,5		
219-065	65x45xh10,0				219-150	50x30xh7,0		
219-070	70x45xh10,0		219-160	60x40xh9,0				
206-030	Ø30xh14,5							
206-035	Ø35xh16,5							
206-040	Ø40xh17,5							
206-045	Ø45xh20,0							
206-050	Ø50xh22,5							



Padelle in alluminio

Aluminium frypans

Ideali per cuocere, riscaldare, rigenerare portate già cotte. Dotate di manico rivettato in acciaio.

Suitable for cooking, warming-up and regenerate pre-cooked dishes. Karel aluminum frypans are provided with steel handles with rivets.



padella con manico inox
frypan with stainless steel handle

cod.	cm dim.
231-020	Ø20xh4,0
231-024	Ø24xh4,5
231-028	Ø28xh5,0
231-032	Ø32xh5,5
231-036	Ø36xh6,0
231-040	Ø40xh6,5



padella antiaderente con manico inox
non-stick frypan with stainless steel handle



spessore
thickness

fondo tornito
ground base

234-018	Ø18xh4,0
234-020	Ø20xh4,0
234-024	Ø24xh4,5
234-028	Ø28xh5,0
234-032	Ø32xh5,5
234-036	Ø36xh6,0
234-040	Ø40xh6,5



spessore
thickness

fondo liscio
plain base

232-018	Ø18xh4,0
232-020	Ø20xh4,0
232-022	Ø22xh4,5
232-024	Ø24xh4,5
232-026	Ø26xh5,0
232-028	Ø28xh5,0
232-032	Ø32xh5,5
232-036	Ø36xh6,0
232-040	Ø40xh6,5



new

padella quadrata per grigliare per induzione
square Grill for induction



28x28 mm
fondo induzione
induction base

142-100	28x28xh4,0
---------	------------



cod. cm
dim.

240-022 Ø22xh2,5
240-026 Ø26xh3,0



spessore
thickness

padella per crêpe con manico in ferro
frypan crêpe iron handle



237-038 38x26xh5

**padella rettangolare per pesce antiaderente con
manico inox**
*non-stick rectangular frypan for fish with stainless steel
handle*



238-012 Ø12xh2

padella per blinis antiaderente
non-stick blinis frypan



241-024 Ø24xh5,8
241-028 Ø28xh7,5
241-032 Ø32xh8,0
241-036 Ø36xh8,5

casseruola bassa antiaderente
non-stick low saucepan



242-000 29x29xh4,3

piastra per grigliata antiaderente
non-stick cast grill



	cm dim.	l
243-020	Ø20xh4,0	1,00
243-024	Ø24xh4,5	2,00
243-028	Ø28xh5,0	2,50
243-032	Ø32xh5,5	3,00
243-036	Ø36xh6,0	4,00
243-040	Ø40xh6,5	6,50

paellera antiaderente con manici inox
non-stick paella pan with stainless steel handles



Padella alluminio svasata alta

Aluminium deep frypan

cod.	cm dim.
810-020	Ø20
810-024	Ø24
810-028	Ø28
810-032	Ø32
810-036	Ø36

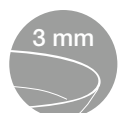


con antiaderente - non-stick frypan

cod.	cm dim.
811-020	Ø20
811-024	Ø24
811-028	Ø28
811-032	Ø32
811-036	Ø36

new Alluminio per induzione

Aluminium for induction



spessore
thickness



fondo induzione
induction base



casseruola alta 2 maniglie
saucepot 2 handles

cod.	cm dim.	Ø cm induzione induction	cm h	l
290-220	Ø20	14,5	11,5	3,3
290-224	Ø24	18	14	5,6
290-228	Ø28	22	16	9,0
290-416	Ø16	11	8	1,5
290-420	Ø20	14,5	11,5	3,3
290-424	Ø24	18	14	5,6
290-428	Ø28	22	16	9,0
290-320	Ø20	14,5	7	2,5
290-324	Ø24	18	9	4,1
290-328	Ø28	22	9,5	6,4
290-520	Ø20	14,5	7	2,5
290-524	Ø24	18	9	4,1
290-528	Ø28	22	9,5	6,4
149-024	Ø24	12,52	4,5	
149-028	Ø28	15	4,5	
149-032	Ø32	18,5	5	
149-036	Ø36	22,5	6	



casseruola alta 1 manico
saucepot 1 handle



casseruola bassa 2 maniglie
casserole pot 2 handles



casseruola bassa 1 manico
casserole pan 1 handle



padella alta 1 manico
deep frypan 1 handle



Alluminio antiaderente per induzione

Aluminium non stick induction

new



spessore
thickness



fondo induzione
induction base



padella 1 manico
deep frypan 1 handle

cod.	cm dim.	Ø cm induzione induction	cm h
840-924	Ø24	12,52	4,5
840-928	Ø28	15	5
840-932	Ø32	18,5	6
840-936	Ø36	22,5	7



spessore
thickness



fondo induzione
induction base



casseruola alta 2 maniglie
saucepot 2 handles

cod.	cm dim.	Ø cm induzione induction	cm h	l
840-216	Ø16	11	8	1,7
840-220	Ø20	14,5	11	3,3
840-224	Ø24	18	14	5,6
840-228	Ø28	22	16	9,0



casseruola alta 1 manico
saucepot 1 handle

840-416	Ø16	11	8	1,7
840-420	Ø20	14,5	11	3,3
840-424	Ø24	18	14	5,6



casseruola bassa 2 maniglie
casserole pot 2 handles

840-320	Ø20	14,5	7	2,5
840-324	Ø24	18	8	3,7
840-328	Ø28	22	9	5,6



casseruola bassa 1 manico
casserole pan 1 handle

840-520	Ø20	14,5	7	2,5
840-524	Ø24	18	8	3,7
840-528	Ø28	22	9	5,6



coperchio
cover

840-116	Ø16			
840-120	Ø20			
840-124	Ø24			
840-128	Ø28			

Pentolame pietra lavica new

Lava stone cookware

Linea costruita e ideata per garantire qualità e performance elevate a tutti i food lovers, anche a coloro che utilizzano metodi di cottura non tradizionali, come l'induzione. Lo speciale rivestimento interno in pietra lavica assicura una cottura sana e genuina dei cibi, senza alterarne i sapori naturali.

Rivestimento interno "pietra lavica" Whitford

Spessore medio 4,5 mm

Esterno PTFE nero

Manico saldato in bachelite

Ghiera verniciata

Fondo spazzolato adatto a tutti i tipi di cottura inclusa induzione

Product line guaranteeing quality and performance at the same time to all food lovers - including those who prefer using non-traditional cooking methods such as induction cooking. Its special internal lava stone coating allows for a healthy and genuine food preparation, without altering the food's natural taste.

Internal lava stone coating

External coating in black-coloured PTFE

Thickness 4.5 mm

Welded bakelite handle

Satinated bottom

Suitable for all hobs including induction



	cod.	cm dim.
padella frypan	PI6320IN	Ø20
	PI6324IN	Ø24
	PI6328IN	Ø28
	PI6332IN	Ø32

tegame 2 maniglie saucepot 2 handles	PI6524IN	Ø24
	PI6528IN	Ø28

padella alta deep frying pan	PI6424IN	Ø24
	PI6428IN	Ø28

casseruola 1 manico cacerole 1 handle	PI8716IN	Ø16
--	----------	-----



	cod.	cm dim.
casseruola 2 maniglie cacerole 2 handles	PI3620IN	Ø20
	PI3624IN	Ø24

saltapasta/wok wok	PI9728IN	Ø28
-------------------------------	----------	-----

coperchio in vetro glass lid	WI7016	Ø16
	WI7020	Ø20
	WI7024	Ø24
	WI7028	Ø28

bistecchiera grill	KD8136PI	36X26
-------------------------------	----------	-------



Pentolame Linea Green Induzione

Induction Green line cookware

new

Grazie al corpo in Alluminio pressofuso ad alto spessore (6mm) la temperatura di cottura si diffonde in maniera omogenea lungo tutta la superficie, ciò consente una cottura ottimale già a fuoco basso che non destabilizza il cibo e ne favorisce lo sviluppo dei sapori. Questo è lo strumento ideale per una cucina salutare e di tutti i giorni, per la cottura di verdure, di pesce, di carni magre, per la cottura in forno, a vapore e a fiamma lenta. Adatte per cucina Induzione.

Thanks to its thick body (6mm), made in die cast aluminum, the cooking temperature remains the same long the surface and this allows a low-temperature cooking. This cooking technique does not alter the food but rather enhance its flavor. This is the perfect tool for a daily healthy cooking, it is so versatile that can be used for any kind of meal and technique such as steam cooking, low-temperature cooking and also for baking. Cooking induction compatible.



**Padella
Frypan**

cod.	cm dim.
RGSP20I	Ø20
RGSP24I	Ø24
RGSP28I	Ø28



**Tegame 2 maniglie con
coperchio
Saucepan 2 handles with
lid**

RGST28I	Ø28
---------	-----



**Padella alta con
coperchio
Deep frypan with lid**

RGSPA28I	Ø28
----------	-----



**Casseruola 2 maniglie
con coperchio
Saucepot 2 handles with
lid**

RGSC24I	Ø24
---------	-----



**Bistecchiera
Grill**

RGSB2626I	26x26
-----------	-------



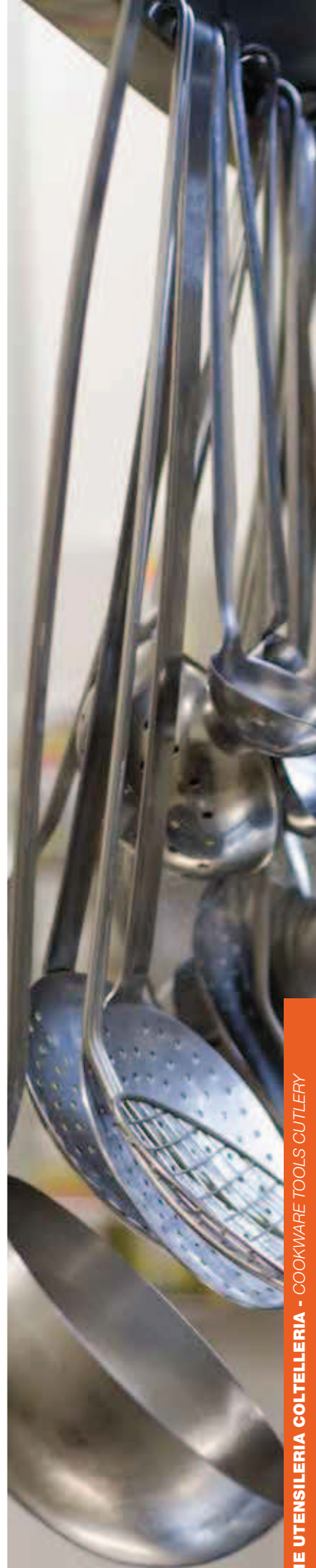
**Sottopentola in silicone
Silicon trivet**

RGSS

Utensili da cucina in acciaio inox

Stainless steel kitchen utensils

	cod.	cm dim.	cm manico handle	cm tot.	l
	301-065	Ø6,5	31		0,07
	301-080	Ø8,0	32		0,12
	301-090	Ø9,0	33		0,20
	301-100	Ø10,0	37		0,25
	301-120	Ø12,0	42		0,50
	301-140	Ø14,0	43		0,75
mestolo unipezzo - one piece ladle	301-160	Ø16,0	45		1,00
	343-006	Ø6	27		0,07
	343-008	Ø8	31		0,12
	343-010	Ø10	33		0,25
	343-012	Ø12	36		0,50
	343-014	Ø14	39		0,75
	343-016	Ø16	43		1,20
					
mestolo monoblocco per salse con 2 becchi a versare one piece sauce ladle with 2 spouts	339-000	Ø6,5	31		0,07
	307-009	Ø9	33		
	307-010	Ø10	37		
	307-012	Ø12	42		
mestolo forato unipezzo one piece perforated ladle					
	302-080	Ø8	29	35	
	302-100	Ø10	32	40	
	302-120	Ø12	35	46	
	302-140	Ø14	37	52	
	302-160	Ø16	44	57	
	302-180	Ø18	44	60	
	302-200	Ø20	47	64	
schiumarola unipezzo one piece skimmer					
	345-010	Ø10	33	41	
	345-012	Ø12	33	46	
	345-014	Ø14	36	50	
	345-016	Ø16	39	54	
schiumarola monoblocco light one piece skimmer light					



cod.	cm dim.	cm manico handle	cm tot.
------	------------	------------------------	------------

303-037

37

44

cucchiaio unipezzo - one piece spoon


338-000

37

41

**mestolo monoblocco obliquo
one piece crosswire spoon**


304-037

37

44

**mestolo forato unipezzo
one piece perforated spoon**


305-010

10

36

44

305-012

12

39

50

paletta liscia unipezzo - one piece spatula


306-010

10

36

44

306-012

12

39

50

paletta forata - one piece perforated


340-000

16x12

32

44

**paletta monoblocco per pesce
one piece fish spatula**


308-047

40

47

**forchettone 2 denti unipezzo
one piece meat pork, 2 prongs**


309-047

40

47

**forchettone 3 denti unipezzo
one piece meat pork, 3 prongs**


315-050

40

50

forchettone - fork




frusta 12 fili - whisk 12 wires

cod.	cm dim.	cm manico handle	cm tot.
310-025		10	25
310-030		13	30
310-035		13	35
310-040		13	40
310-045		13	45
310-050		13	50



frusta 8 fili - whisk 8 wires

311-025		10	25
311-030		13	30
311-035		13	35
311-040		13	40
311-045		13	45
311-050		13	50



frusta gigante - big whisk

312-080		45	80
312-100		65	100
312-125		90	125



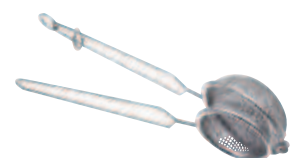
schiumarola a filo - wire skimmer

313-013	Ø13	34	47,5
313-015	Ø15	35	49,5
313-018	Ø18	37	52,5
313-020	Ø20	35	54,5
313-022	Ø22	45	67,0
313-024	Ø24	49	69,0



**schiumarola a rete maglia fine
fine mesh skimmer net**

347-010	Ø10	29	40
347-012	Ø12	35	43
347-015	Ø15	36	50
347-017	Ø17	40	54
347-020	Ø20	44	61



colafritto a nido - nest colander

314-008	ØA10 ØB8	27	39
314-012	ØA12 ØB10	24	37



**colino doppia maglia
double mesh strainer**

316-013	Ø13	15	28
316-015	Ø15	15,5	30,5
316-018	Ø18	15,5	33,5
316-020	Ø20	15,5	35,5
316-026	Ø26	27	53





cod.	cm dim.	cm manico handle	cm tot.
------	------------	------------------------	------------

317-030	Ø30	43	79
317-035	Ø35	43	83

318-008	Ø7,5	h5,0
318-010	Ø10,0	h6,5
318-012	Ø12,0	h8,5
318-015	Ø15,0	h8,5
318-018	Ø18,0	h9,0

319-016	Ø16	h14
319-018	Ø18	h16
319-020	Ø20	h18
319-022	Ø22	h20
319-024	Ø24	h22
319-026	Ø26	h24

320-020	Ø20	h16
320-024	Ø24	h20

321-020	Ø20	h10
321-022	Ø22	h11
321-024	Ø24	h12
321-026	Ø26	h13

322-020	Ø20	h10,0
322-022	Ø22	h10,5



colino doppia maglia rinforzato
double mesh strainer, reinforced



colino conico - conical strainer



colino cinese - chinese colander



colino cinese a rete
chinese colander with wire gauze



colapasta - colander



colapasta semisferico - round colander



colapasta conico - conical colander

cod.	cm dim.	cm h.	l
323-030	Ø30	14,5	
323-035	Ø35	16,5	
323-040	Ø40	17,5	
323-045	Ø45	20,0	
323-050	Ø50	22,5	



**colapasta conico con base
conical colander with stand**

324-024	Ø24	11,0	
324-030	Ø30	13,5	



**tegame con maniglie snodate
roast pan, falling handles**

325-040	43x30	6,5	
325-050	50x35	7,0	
325-060	60x40	9,0	
325-070	70x45	10,0	



passaverdure - vegetable sieve

326-025	Ø25		
326-030	Ø30		



passaverdure - vegetable sieve

327-026	Ø26		
327-032	Ø32		



casseruola bombata - conical saucepan

328-016	Ø16	8,0	1,00
328-018	Ø18	9,0	2,00
328-020	Ø20	10,5	2,50
328-022	Ø22	11,0	3,00
328-024	Ø24	12,0	4,00





cod.	cm dim.	cm h.	l
329-020	Ø20	11,0	2,00
329-025	Ø25	11,5	3,50
329-030	Ø30	13,0	5,00
329-035	Ø35	14,5	8,00
329-040	Ø40	16,5	13,00
329-045	Ø45	17,5	20,00
329-050	Ø50	19,0	25,00
329-060	Ø60	23,5	45,00
329-070	Ø70	25,0	65,00



bacinella fondo piano - bowl

330-020	Ø20	11,0	2,00
330-025	Ø25	11,5	3,50
330-030	Ø30	13,0	5,00
330-035	Ø35	14,5	8,00
330-040	Ø40	16,5	13,00
330-045	Ø45	17,5	20,00
330-050	Ø50	19,0	25,00



bacinella fondo bombato - conical bowl



**bacinella con maniglie per induzione
induction bowl with handles**

129-030	Ø30	13,0	5,00
129-040	Ø40	16,5	13,00



**bacinella timballo 1 maniglia
mixing bowl 1 handle**

331-035	Ø35	18,0	10,00
---------	-----	------	-------

332-016	Ø16	5,5	0,75
332-020	Ø20	7,0	1,40
332-024	Ø24	8,5	2,85
332-028	Ø28	10,0	4,75
332-032	Ø32	11,5	10,00



bastardella semisferica - mixing bowl

111-016	16/32,5	7,0	
111-018	18/37,5	7,5	
111-020	20/38,0	7,5	



colafritto - fry colander



raccogli verdura - vegetable picker

cod.

cm
dim.

349-000

14x10



**paletta per patatine con manico destro
chip bagger with right handle**

361-001

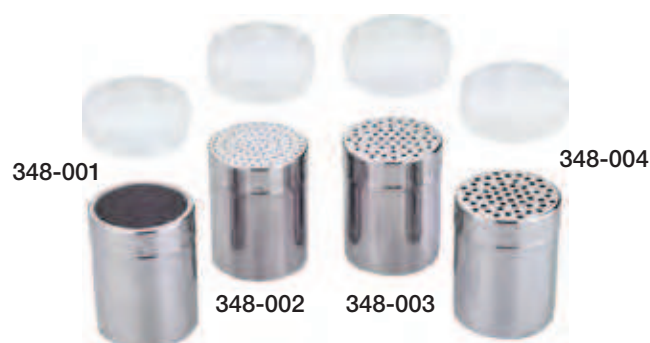
23x21



paletta per patatine in ABS - ABS chip bagger

361-003

23x21



dosaspezie - dredgers

**con rete in tessuto e coperchio in plastica
mesh with plastic lid**

348-001

Ø7xh9,6

**con fori 1 mm e coperchio in plastica
1 mm holes with plastic lid**

348-002

Ø7xh9,6

**con fori 3 mm e coperchio in plastica
3 mm holes with plastic lid**

348-003

Ø7xh9,6

**con fori 4 mm e coperchio in plastica
4 mm holes with plastic lid**

348-004

Ø7xh9,6

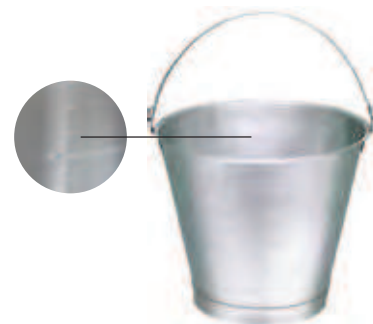


pressa aglio - garlic press

938-000



cod.	cm dim.	cm h.	l
353-012	Ø31,0	28,5	12
353-015	Ø32,5	32,5	15



secchio graduato con base
graduated bucket with base

354-007	Ø7	5,5	
354-008	Ø8	5,5	



stampo per flan - flan mould

333-013	Ø13	12	
333-015	Ø15	15	
333-020	Ø20	18	
333-025	Ø25	20	



imbuto conico con filtro estraibile
funnel with mobile filter

334-000	8x10xh3		
---------	---------	--	--



taglia uovo - egg slicer

335-020	20		
335-023	23		



grattugia 4 tagli - 4 cuts grater

337-000	23,5		
---------	------	--	--



squamapesce - scale fish
lung. manico - handle length 11,0





grattugia con manico, doppio taglio
"slim" grater with handle, two gratertype inside

cod.

cm
dim.

336-101

39,5x3,5



grattugia con manico, doppio taglio
"slim" grater double cut, with handle

336-102

39,5x3,5



grattugia con manico, medio
"slim", medium grater, with handle

336-103

39,5x3,5



grattugia con manico, fine
"slim", fine grater, with handle

336-104

39,5x3,5



grattugia con manico, taglio largo
"wide" grater large shaver

336-201

31,5x7,3



grattugia con manico, doppio taglio
"wide" grater double cut with handle

336-202

31,5x7,3





cod.	cm dim.
336-203	31,5x7,3
336-204	31,5x7,3



grattugia con manico, grani grandi
"wide" extra coarse, grater with handle

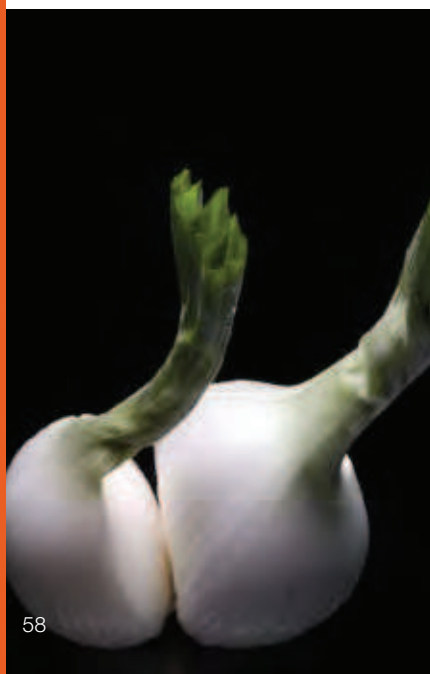


grattugia con manico, fine
"wide" fine, grater with handle

Guida alla scelta della grattugia

Grater guide

	doppio taglio ribon	taglio largo large shaper	fine fine	medio medium	grani grandi extra coarse	doppio dual
carota - carot	●	●				●
cipolla - onion	●			●		●
aglio - garlic			●			
cioccolato - chocolate	●		●	●	●	●
limone - citrus		●	●	●		
patata - potato	●	●				
mela - apple	●	●				
formaggio duro - hard cheese	●		●	●	●	●
formaggio tenero - soft cheese	●				●	
noce - walnut			●	●		●
pepe - pepper			●	●		●



Utensili in acciaio inox

Stainless steel utensils



401-003

401-002

portasalatini o porta salse
snack bowl set or sauce bowl set

401-002

401-003

cod. pezzi dimensioni cm capacità cl

2 Ø9 0,20

3 Ø9 0,20



oliera inox
stainless steel oil pourer

360-025

360-050

360-100

360-200

0,25

0,5

1,0

2,0



salsiera - gravy boat

402-010

402-020

402-035

0,10

0,20

0,35



vassoio servizio ovale
oval serving dish

417-025

417-030

417-035

417-040

417-045

417-050

25x17,2

30x20,2

35x23,3

40x26,7

45x29,2

50x31,2





cod.	cm dimensioni dimensions	
418-170	70x31,5	
422-260	60x38,5	
422-280	80x40,5	
419-425	25x17,5	
419-430	30x21,0	
419-435	35x24,0	
419-440	40x26,5	
419-445	45x29,5	
419-450	50x34,0	
	<i>l</i>	
403-124	Ø24	2,5
403-126	Ø26	3,5



vassoio servizio ovale per pesce
fish oval serving dish



vassoio ovale bordo arrotondato
rounded edge oval serving dish



zuppiera con base
st/steel soup tureen with stand



361-100	Ø10xL37
361-200	Ø7,5xL27
403-050	31
403-060	30



mestolo monoblocco cromato
one piece ladle chromium-plated



cucchiaione di servizio - serving spoon



cucchiato insalata - salad spoon



pinza buffet - utility tong

cod.

cm
dimensioni
dimensions

403-024

24,0

403-029

29,5

403-040

40



pinza ghiaccio - ice tong

404-014

14,0

404-018

18,5



pinza spaghetti - spaghetti tong

405-000

19,0



schiumarola monoblocco - one piece skimmer

361-300

Ø11x37



**spatola monoblocco cromato
chromium-plated one piece turner**

361-400

Ø36x37



forchettone monoblocco - one piece fork

361-500

35



**cucchiaino monoblocco cromato
chromium-plated one piece spoon**

361-600

35



cucchiaino spaghetti - spaghetti server

361-700

35





cod. ^{cm}
dimensioni
dimensions

406-000

19



pinza per teglie - roast pan tong

407-000

17



pinza spremi limoni - lemon squeezer tong

408-000

14



**pinza per aragosta in alluminio
aluminium lobster cracker**

409-000

16,5



schiaccianoci - nut cracker

410-000

24



pinza per hamburger - burger tong

411-000

24



pinza per pasta - pasta tong

412-000

25



pinza per pane - bread tong

413-000

24



pinza da servizio - serving tong



pinza da insalata - salad tong

cod.

cm LxPxh
dimensioni
dimensions

414-000

26,5



pinza per torta - cake tong

415-000



pinza con anelli - tong with rings

416-014

14

416-017

17



pinza per affettati - butcher's tong

357-000

10,5xh5



vassoio per frutti di mare - sea food tray

358-032

Ø32xh4

358-036

Ø36xh4

358-040

Ø40xh5



**alzata per vassoio per frutti di mare
stand for sea food tray**

359-000

Ø25x200xh19



spremifetta di limone - lemon slice squeezer

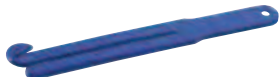
FCP4





Utensili da cucina in nylon

Nylon kitchen utensils

cod.	cm lunghezza		
340-090	30,5	pinza chef - tong	
340-050	27,5	spatola forata - perforated spatula	
340-020	27	schiumarola - skimmers Ø10,5 cm	
340-080	29,5	forchettone 2 punte meat forc 2 prongs	
340-060	29	spatola pasticceria baker spatula	
340-030	27,5	cucchiaio servizio serving spoon	
340-010	28,5	mestolo - ladle	
340-070	29	cucchiaio spaghetti spaghetti serler	
340-040	29,5	spatola - spatula	
TS17		tagliasacchetto - cutting bags	
		realizzato in polietilene è facile da usare per apertura di sacchetti e buste. Facilita la pressione/fuoriuscita dei residui alimentari (creme, etc.) all'interno dei sacchetti, sac à poche, come una sorta di strizzatura. <i>made in polyethylene is easy to use for opening bags and envelopes, it facility the pressure and leakage of food waste inside the bags sac a poche.</i>	
CEX30	30		
CEX38	38		
CEX45	45		
		cucchiaio in exoglass - exoglass spoon	resistente fino a 220° C - up to 220° C resistant

Coltelleria professionale

Professional cutlery

Lama in acciaio inossidabile temprato AISI 420 con affilatura conica, satinato. Manico in materiale gommato atossico, antiscivolo, lavabile in lavastoviglie.

Blade: AISI 420 tapered stainless steel, ultra sharp conic cutting edge, satined apparanced.
Handle: anti-slip non-toxic rubberized material dishwasher safe.



coltello disosso - boning knife

cod.

cm
lama - blade

CL1201

13

CL1202

16



coltello disosso Emilia - butcher knife

CL1203

16



coltello scannare - sticking knife

CL1204

16

CL1205

18



coltello francese - butcher knife

CL1206

18

CL1207

20

CL1208

22

CL1211

30

CL1212

36



coltello bergamo - slicing knife

CL1213

25

CL1214

30

CL1215

36



coltello cucina - kitchen knife

CL1531

16

CL1232

18

CL1233

20



coltello cucina - kitchen knife

CL1524

24

CL1234

30



coltello colpo - heavy butcher knife

CL1220

28



cod. cm
lame - blade

CL1236

11



spelucchino - paring knife

CL1235

7



coltello verdura - vegetables knife

CL1229

28



CL1230

30

coltello prosciutto - ham knife

CL1231

28



coltello salmone - salmon knife

CL1216

20

kg 1,08

CL1217

22

kg 1,34

CL1218

24

kg 1,75



falcetta - cleaver

kg 0,88



CL1219

22

falcetta manico corto - cleaver short handle

CL1221

11



coltello formaggio Pavia - Pavia cheese knife

CL1222

14



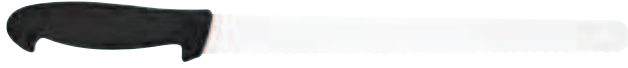
coltello formaggio Milano - Milano cheese knife

CL1223

10



coltello formaggio uncino - hook cheese knife

	cod.	cm lama - blade	
	coltello formaggio Veneto - Veneto cheese knife	CL1224	14x10
	coltello provolone - provolone cheese knife	CL1532	32
		CL1228	42
	spalmaburro - butter spreader	CL1255	7
	coltello pane - bread knife	CL1225	22
	coltello pane - bread knife	CL1226	30
		CL1227	36
	coltello tavola - table knife	CL1237	11
	coltello bistecca - steak knife	CL1238	11
	coltello pizza - pizza knife	CL1239	11
	mezzaluna - mincing knife	CL1249	25
	spatola pizza - pizza spatula	CL1257	11,5
	affila coltelli manuale - manual knife - sharpner	AFFM	





cod. ^{cm}
lama - blade

CL1242

26



spatola pasticcere - pastry spatula

CL1243

26



spatola hamburger - hamburger spatula

CL1244

15



spatola lasagna - lasagne spatula

CL1245

15



spatola triangolare - triangular spatula

CL1246

16



spatola dolce - pastry spatula

CL10940

21



forchettone - fork

CL1270

Ø10x24



rotella tagliapizza - pizza wheel

CL1271

23x7,5



spatola forata - forated spatula

CL1247

30



affilacoltelli acciaio ovale - oval stainless steel sharpener

CL1248

30



affilacoltelli acciaio tondo - round stainless steel sharpener



seghetto - butcher's saw

cod.

cm
dim.

CL1250

64,5



lama seghetto - blade

CL1251

51



coltello cameriere - waster cutter

CL1256

29



batticarne - meat pounder

kg 0,8 CL1253

Ø8

kg 1,5 CL1254

Ø10

new



**barra magnetica portacoltelli
magnetic knife bar**

48032-30

61x4,3 cm



coltello tavola - boning knife

cod.

cm
dim.

mm
lama - blade

CL80006N

11

0,8



coltello bistecca - boning knife

CL82006N

11

0,8



spelucchino liscio - boning knife

CL85006N

9

0,8



coltello bistecca - boning knife

CL10720

11

1,2



coltello pizza - pizza knife

CL10380

12

1,2





Coltelleria 420 - Cutlery 420

Lama in acciaio inossidabile temprato AISI 420 con affilatura conica, satinato manico in materiale gommato atossico, antiscivolo, lavabile in lavastoviglie.

S/S hard enade blade (AISI 420) with conical grinding, satin handle rubberized non-toxic, non slip, dishwasher safe.

cod.	kg	cm dim.	
CL90790	1,3	20	 coltello cucina - kitchen knife
CL90750	0,8	12	 coltello cucina - kitchen knife
CL90810	1,3	20	 coltello pane - bread knife
CL90705	0,8	7	 coltello verdura - vegetable knife
CL90740	0,8	12	 coltello formaggio 2 punte - cheese knife 2 tips

Forbici e utensili - Scissors and tools



forbice pesce inox smontabile
*stainless steel divisible kitchen
scissor for fish*

cod.	cm dim.
FBC10	18



**forbice cucina 1 filo
microdentato smontabile**
*stainless steel divisible kitchen
scissor*

FBC20	20
-------	----



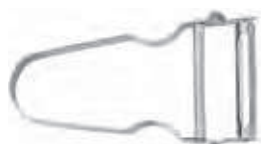
trinciapollo inox
stainless steel poultry shear

FBC30	25
-------	----



affettatutto inox filo a rasoio
*spessore taglio 0,2-2,5 mm.
stainless steel universal slicer, razor edge
depth shear 0,2-2,5 mm.*

cod.	cm dim.	cm lama - blade
FBC50	17	5,5



pelapatate inox archetto
stainless steel potato peeler

CL1410

new

Utensili da cucina in PP

PP kitchen utensils

cod.	cm dim.
5416	Ø16
5418	Ø18
5420	Ø20
5422	Ø22
5424	Ø24
5426	Ø26
5430	Ø30



imbuto in PP - funnel



scolapasta in PP - pasta colander

cod.	cm dim.
10926	Ø26
10930	Ø30

new

Pinze lunge Chef in acciaio inox

Long stainless steel tweezers Chef



cod.	cm dim.
3434	30



3437	16
------	----



sushi curva - curve tweezer

3438	16
------	----



new

Utensili professionali da cucina

Professional kitchen gadgets



scavino inox - shape



scavino doppio inox - double shape



scavino pomodori - tomato shape

cod.	mm dim.
SCAV100	Ø10
SCAV101	Ø15
SCAV102	Ø18
SCAV103	Ø22
SCAV104	Ø25
SCAV105	Ø30
SCAV106	Ø22-25
SCAV107	Ø22-30
SCAV108	Ø30-40
SCAV109	





cod.



SCAV110

scavino ovale - oval shape



SCAV111

scavino ovale festonato - waved oval shape



SCAV112

decoratore - decorator



SCAV113

decoratore verticale - canal knife



SCAV114

decoratore triangolare - triangular decorator



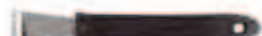
SCAV115

rigalimoni - lemon peeler



SCAV116

rigalimoni con foro laterale - lemon peeler



SCAV117

rigalimoni con foro laterale per mancini - lemon peeler left hand



SCAV118

coltello decoratore - knife decorator



SCAV119

coltello decoratore a V - V knife decorator



SCAV120

spelucchino curvo - curved knife



SCAV121

spelucchino dritto - paring knife



Ø16

SCAV122

levatorsoli - apple corer

Ø20

SCAV123



SCAV124

pelarance - orange peeler



SCAV125

coltello agrumi - citros knife

cod.



coltello pompelmo - grapefruit knife

SCAV126



vuota zucchine - zucchini corer

SCAV127



sbuccia melone - melon peeler

Ø90

SCAV128

Ø150

SCAV129



arriccia burro - butter curler

SCAV130



affetta formaggio - cheese slicer

SCAV131



coltello formaggio - cheese knife

SCAV132



squamapesce doppio - double fish scaler

SCAV133



Astuccio completo 7 utensili - folding bag with 7 gadgets

SCAV200

