



CAZOS RECTOS

Modelos: bajo (a) y alto (b).

Ref.	Ø x Alt. (cm)	Litros
45.763 a	16 x 7,5	1,5
45.764 a	18 x 8	2
45.765 a	20 x 8	2,5
45.766 a	24 x 9,5	4,3
45.767 a	28 x 11	6,7
*45.768 a	32 x 12,5	10
45.769 b	16 x 11	2,1
45.770 b	18 x 12	3
45.771 b	20 x 13	4
45.772 b	24 x 14	6,3
45.773 b	28 x 17,5	10,2
*45.774 b	32 x 19	15,2

* contra-asa



CAZO BOMBEADO

Ref.	Ø x Alt. (cm)	Litros
46.140	16 x 8	1
46.141	18 x 9	2
46.142	20 x 10,5	2,5
46.143	22 x 11	3
46.144	24 x 12	4
46.145	26 x 13	5,25
46.146	28 x 14	6,5



POTE

Ref.	Ø x Alt. (cm)	Litros
45.826	16 x 7,5	1,5
45.827	18 x 8	2
45.828	20 x 8	2,5



CAZO FRANCÉS

Ref.	Ø x Alt. (cm)	Litros
45.787	14 x 7	1
45.788	16 x 7,5	1,5
45.789	18 x 9	2,3
45.790	20 x 10	3,1
45.791	22 x 11	4,2
45.792	24 x 12	5,4
45.793	26 x 13	6,9
45.794	28 x 14	8,6



SAUTEX

Ref.	Ø x Alt. (cm)	Litros
45.775	20 x 6	1,9
45.776	24 x 6	2,7
45.777	28 x 6	3,7
45.778	30 x 6	4,3
45.779	32 x 6	4,7
45.780	35 x 7	6,7
*45.781	40 x 8	10

* contra-asa



BAÑO MARÍA SANDWICH

Con fondo termodifusor sandwich y mango.

Ref.	Ø x Alt. (cm)	Litros
45.809	16 x 16	3
45.810	18 x 18	4,5
45.811	20 x 20	6,2
45.812	24 x 24	10



CAZO CÓNICO

Ref.	Ø x Alt. (cm)	Litros
45.782	16 x 6	1
45.783	18 x 6	1,2
45.784	20 x 6,5	1,6
45.785	22 x 7	2,1
45.786	24 x 7,5	2,7



BAÑO MARÍA

Modelos sin fondo sandwich: con mango (a) y con asas (b).

Ref.	Ø x Alt. (cm)	Litros
45.813 a	16 x 16	3
45.814 a	18 x 18	4,5
45.815 a	20 x 20	6,2
45.816 b	16 x 16	3
45.817 b	18 x 18	4,5
45.818 b	20 x 20	6,2



CAZO PICOS LATERALES

Ref.	Ø x Alt. (cm)	Litros
94.558	16 x 7,5	1,5
94.559	20 x 10	3,1



CAZO FREIDOR ARAÑA

Modelos: estañado e inox 18/10.

Estañ.	Inox	Ø cm
34.559	34.570	18
34.560	34.571	20
34.561	34.572	22
34.562	34.573	24
34.563	34.574	26
34.564	34.575	28
34.565	34.576	30
34.566	34.577	32
34.567	34.578	34
34.568	34.579	36
34.569	34.580	38



HERVIDOR EXTENSIBLE

Ref.	Ø Mín-Máx. (cm)
144.393	18 - 28
144.394	14 - 24



HERVIDOR MARISCO

Cesto para ollas en Acero Inox 18/8. Reforzado, doble aro.

Ref.	Ø Olla	Ø x Alt.
117.176	28	26 x 21
234.963	32	29 x 25
234.964	36	31 x 29
234.965	40	35 x 38



OLLA A PRESIÓN CHEF LUXE

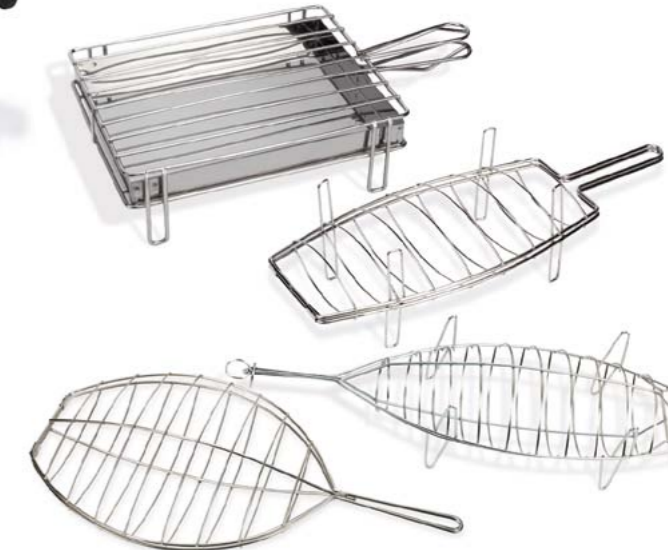
Fácil manejo: abre a 1 mano. 3 posiciones: despresurización, cocción rápida (0,5 bar) y cocción extrarrápida (0,8 bar). Tapa (T), Cuerpo (C).

Ref.	Incluye	Ø x Alt.(cm)	Litros
144.341	T+C	32 x 18	15
144.343	T+C	32 x 23	18
144.345	T+C	32 x 32	23
144.342	C	32 x 18	15
144.344	C	32 x 23	18
144.346	C	32 x 32	23
193.340	T	32	

OLLA A PRESIÓN CHEF

Fabricada en Acero Inox 18/10 con fondo difusor de tipo sandwich válido para todo tipo de cocinas incluida la inducción.

Ref.	Ø x Alt. (cm)	Litros
138.322	28 x 20	12
138.323	28 x 25	15
138.324	28 x 33	20



PARRILLAS

Acero Inox 18/8.

Ref.	Descripción	cm
205.768	Chuletón	26 x 21 x 8
205.770	Bacalao	54 x 20
205.771	Rodaballo	61 x 32
205.769	Besugo	38 x 20