



## CACEROLAS

» Cacerolas con tapa. Altas y bajas.

Ref	Modelo	Ø (cm)	Litros
93.590	Alta	20	2,5
93.591	Alta	24	4
93.592	Alta	28	
93.593	Alta	32	8,6
93.584	Baja	24	2,3
93.585	Baja	28	3,5
93.586	Baja	30	4,2
93.587	Baja	32	5,2
93.588	Baja	36	6,7
93.589	Baja	40	9



» Cacerolas cóncavas con tapa. Altas y bajas

Ref	Modelo	Ø (cm)	Litros
147.984	Alta	24	3
147.985	Alta	28	4,5
147.986	Alta	32	6,5
147.987	Baja	24	2,25
147.988	Baja	28	3,5
147.989	Baja	32	5,3

i **Productos Castey**

Piezas fabricadas en fundición de aluminio con estructura de espesores discontinuos de 5/8mm. Exclusiva base de inducción patentada **Integral System** que garantiza que el calor se distribuya de manera rápida y uniforme por toda la superficie de cocción. Los productos Castey están recubiertos con antiadherente ecológico tricapa **Durion®**, libre de PFOA, de máxima calidad y durabilidad.

Sus mangos termosensibles de acero inoxidable posibilitan controlar la temperatura de la sartén al tacto y, al ser desmontables, permiten introducir el producto en el horno, un lavado más cómodo y un óptimo aprovechamiento del espacio. Además, su práctico sistema de fijación de máxima seguridad garantiza que el mango se mantiene siempre firme, sin aflojarse nunca.



## Sartenes



## PRIORITY

» Características:

- Amalgama de acero inoxidable.
- Cocción regular, homogénea y más rápida.
- Mango de tubo ventilado.
- Formas sin ángulo vivo.
- Apta para todos los fuegos.

» Modelos:

(a) Antiadherente (revestimiento PTFE)

(b) Acero Inox.

## Antiad. Inox. Ø x Alt. (cm) E\* (mm)

77.490	77.511	20 x 4	2
77.492	77.513	20 x 4	2
77.494	77.515	28 x 4,5	2
77.496	77.517	32 x 5	2,5



## AFFINITY

» Características:

- Cocción ultra-rápida y homogénea.
- Apta para todos los fuegos.
- 7 capas. Acero y aluminio.
- Asas y mangos ergonómicos en acero inoxidable. Robusta
- Cocción homogénea

» Modelos:

(a) Antiadherente (revestimiento PTFE). Ideal para pescados.

(b) Acero Inox. Para asar y dorar carnes.

## Antiad. Inox. Ø x Alt. (cm) E\* (mm)

147.355	147.358	20 x 4	2,3
147.356	147.359	24 x 4	2,8
147.357	147.360	28 x 4,5	2,8

\* Espesor



## INDUC'PRO

» Características:

- Cuerpo de aluminio espeso (5 mm).
- Revestimiento 4 capas con capa inferior blanda de protección contra las rayaduras.
- Fondo de aluminio difusor espeso (5 mm).
- Disco de acero inox especial inducción engastado en el fondo de la copela.
- Mango Inox. fundido (huella para el pulgar).
- Todos los fuegos.

## Ref. Ø x Alt. (cm) Espesor (mm)

70.224	24 x 5	5,5
70.225	28 x 5	5,5
70.226	32 x 5	7



## SERIE 4 CAPAS

» Características:

- Todo tipo de fuegos excepto inducción.
- Cuerpo de aluminio espeso: de 3 a 5 mm.
- Revestimiento 4 capas muy resistente.
- Mango (remaches teflonados sección ancha).

## Ref. Mod. Ø x Alt. (cm) E\* (mm)

51.332	Sartén	16 x 3,5	3
51.333	Sartén	20 x 4	4
82.868	Sartén	22 x 4	4
51.334	Sartén	24 x 4	4
82.869	Sartén	26 x 4,5	4
51.335	Sartén	28 x 4,5	4
51.336	Sartén	32 x 5	4
51.337	Sartén	36 x 5	5
51.338	Sartén	40 x 5,5	5
51.340	Crêpes	25 x 2	3
51.341	Crêpes	28 x 2	3
118.033	Wok	28 x 3,8	3

\* Espesor



## ASADOR INDUCTIA

» Mango Inox. Professional

Plano	Grill	cm
93.644	93.642	22 x 22
93.645	93.643	27 x 27
93.646	148.001	40 x 25

## SARTÉN INDUCTIA

» Mango Inox. Professional

Ref.	Ø (cm)
93.633	20
147.999	22
93.634	24
93.635	26
93.636	28
148.000	30

## ASADOR BANDEJA INDUCTIA

» Professional

Ref.	Tipo	cm
93.594	Plano	35
93.595	Plano	45

i **Mangos desmontables**