



Castey
HI-QUALITY FOR HI-COOKING

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

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.



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

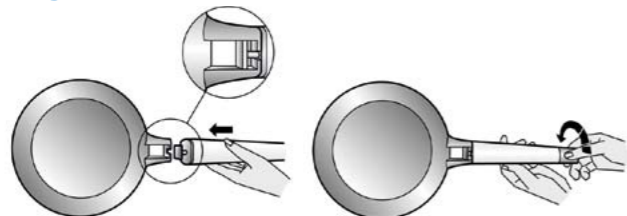
Ref.	Ø (cm)
93.633	20
147.999	22
93.634	24
93.635	26
93.636	28
148.000	30

ASADOR BANDEJA INDUCTIA

› Professional

Ref.	Tipo	cm
93.594	Plano	35
93.595	Plano	45

Mangos desmontables



de BUYER



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

BOURGEAT