

PRIORITY

Su amalgama de acero inoxidable transmite rápidamente el calor (50% más rápida que una sartén normal)
Cocción regular y homogénea.
Su mango de tubo ventilado garantiza bajas temperaturas. Su forma particular "lionesa", sin ángulo vivo, permite deslizar los alimentos de la sartén al plato. Todos los fuegos + Inducción.

► **Antiadherente:** Revestida de PTFE sobre una base dura resistente a la abrasión.

Ref	Ø cm	Al. cm	Espesor (mm)
77.490	20	4	2
77.492	24	4	2
77.494	28	4,5	2
77.496	32	5	2,4

► **Acero Inox**

Ref	Ø cm	Al. cm	Espesor (mm)
77.511	20	4	2
77.513	24	4	2
77.515	28	4,5	2
77.517	32	5	2,4

AFFINITY

Cocción ultra-rápida: Vitaminas preservadas, energía y tiempo economizados.
Multicapas: 7 capas. Alianza del acero y del aluminio. Robustez: espesores de 2,3 y 2,8 mm.
Ergonómica: Asas y mangos ergonómicos en acero inoxidable.
Design: Adaptada para la mesal.
Cocción homogénea: Excepcional reparto del calor.
Todos los fuegos + Inducción.

► **Antiadherente:** Ideal para pescados. Revestida de PTFE sobre una base dura resistente a la abrasión.

Ref	Ø cm	Al. cm	Espesor (mm)
147.355	20	4	2,3
147.356	24	4	2,8
147.357	28	4,5	2,8

► **Acero Inox:** ideal para asar y dorar las carnes gracias a su rápido calentamiento.

Ref	Ø cm	Al. cm	Espesor (mm)
147.358	20	4	2,3
147.359	24	4	2,8
147.360	28	4,5	2,8



CHEF TRI CAPA ALUMINIO

► Aluminio antiadherente 3 capas. Mango hueco.

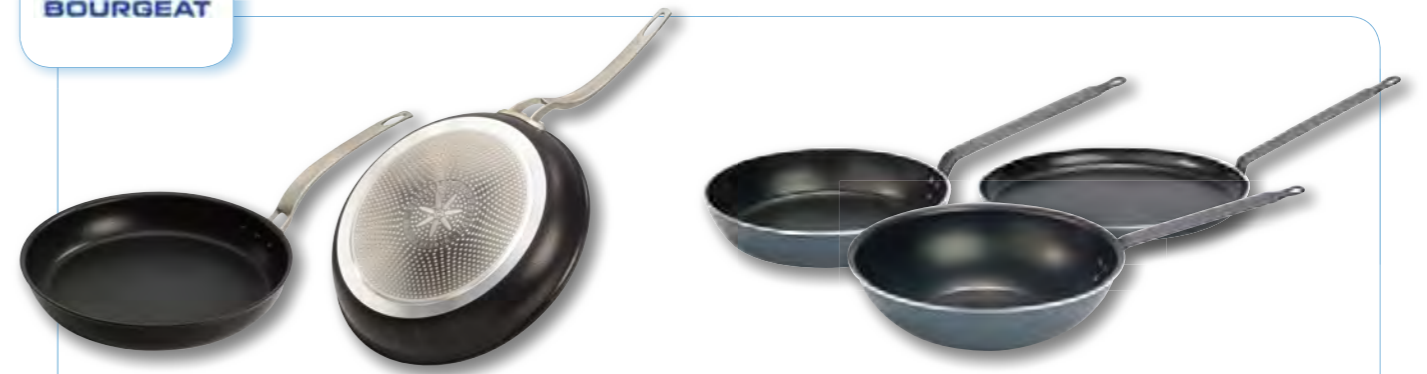
Ref	Ø cm	Al. cm
47.306	18	4
47.307	20	4
47.308	22	4
47.309	24	4,5
47.311	26	4,5
47.312	28	4,5
47.314	32	5
47.317	36	5,5
47.319	40	6



ROBUST PLUS ALUMINIO

► Sartén aluminio con mango hueco.

Ref	Ø cm	Al. cm
117.808	16	3,5
117.809	18	3,5
117.810	20	4
117.811	22	4
117.812	24	4,5
117.813	26	4,5
117.814	28	4,5
117.815	32	5
117.816	36	5,5
117.817	40	6



INDUC'PRO

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 de acero inox fundido con huella para el pulgar.
Todos los fuegos + Inducción.

► **Sartenes Induc'Pro**

Ref	Ø cm	Al. cm	Espesor (mm)
70.224	24	5	5,5
70.225	28	5	5,5
70.226	32	5	7

SERIE 4 CAPAS

Compatible con todo tipo de fuegos excepto inducción.
Cuerpo de aluminio espeso: de 3 a 5 mm. Revestimiento 4 capas muy resistente exclusivo de Bourgeat. Fijación del mango con remaches teflonados de sección ancha.

► **Sartén**

Ref	Ø cm	Al. cm	Espesor (mm)
51.332	16	3,5	3
51.333	20	4	4
82.868	22	4	4
51.334	24	4	4
82.869	26	4,5	4
51.335	28	4,5	4
51.336	32	5	4
51.337	36	5	5
51.338	40	5,5	5

► **Crêpes**

Ref	Ø cm	Al. cm	Espesor (mm)
51.340	25	2	3
51.341	28	2	3

► **Wok**

Ref	Ø cm	Al. cm	Espesor (mm)
118.033	28	3,8	3



SERIE 128

► Sartén de aluminio antiadherente "Hércules". Mango de hierro con recubrimiento "epoxy" resistente al fuego. Disponible en varios colores.

Rojo	Amarillo	Azul	Verde	Negro	Ø cm	Al. cm
				46.002	18	4
145.443	145.449	145.455	145.461	46.003	20	4
				46.004	22	4,5
145.444	145.450	145.456	145.462	46.005	24	4,5
				46.006	26	5
145.445	145.451	145.457	145.463	46.007	28	5
145.446	145.452	145.458	145.464	46.008	32	5,5
145.447	145.453	145.459	145.465	46.009	36	6
145.448	145.454	145.460	145.466	46.010	40	6,5

SERIE 120

► Sartén de aluminio antiadherente con mango de acero inox.

Ref	Ø cm	Al. cm
45.993	18	4
45.994	20	4
45.995	22	4,5
45.996	24	4,5
45.997	26	5
45.998	28	5
45.999	32	5,5
46.000	36	6
46.001	40	6,5

