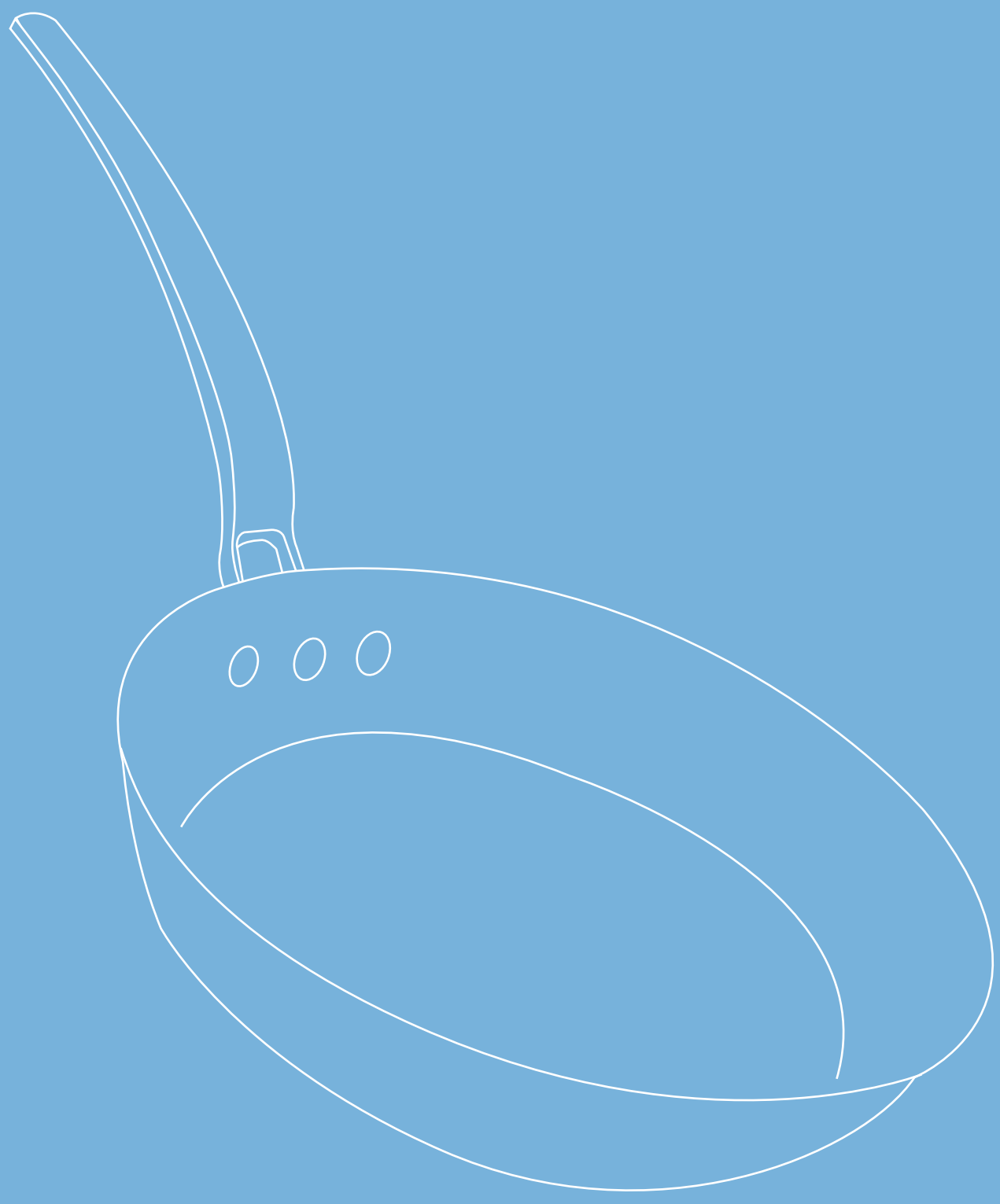




Baterías de cocina	274 - 287
Sartenes	288 - 290
Paelleras	291 - 291
Aparatos de medición	292 - 293
Utensilios de cocina	294 - 299
Pizzería	300 - 301
Ordenación	302 - 303
Preparación	304 - 313
Decoración	314 - 315

 Diámetro fuego

 Tapas

Ref	Medidas (cm)
146.669	Ø 14
146.670	Ø 16
146.671	Ø 18
146.672	Ø 20
146.673	Ø 22
146.674	Ø 24
146.675	Ø 28

GAMA ATLANTIS

 Olla baja sin tapa.

Ref	Medidas (cm)	H (cm)	Litros
146.633	Ø16 x Ø16	8	1,5
146.634	Ø18 x Ø18	9	2,2
146.635	Ø20 x Ø20	10	3
146.636	Ø22 x Ø22	11	4
146.637	Ø24 x Ø24	12	5,2
146.638	Ø28 x Ø28	14	8,4

 Olla sin tapa.

146.641	Ø20 x Ø20	16	5
146.642	Ø24 x Ø24	18	8

 Sautex baja sin tapa.

146.651	Ø24 x Ø24	5,8	2,5
146.652	Ø28 x Ø28	7,4	4

 Cazo sin tapa.

146.643	Ø14 x Ø14	7	1
146.644	Ø16 x Ø16	8	1,5
146.645	Ø18 x Ø18	9	2,2
146.646	Ø20 x Ø20	10	3

 Cazo cónico sin tapa.

146.660	Ø20 x Ø14	7,5	2
146.661	Ø22 x Ø16	8	2,5
146.662	Ø24 x Ø18	9,1	3,3

 Cacerola cónica

146.666	Ø24 x Ø18	8,3	3,3
146.667	Ø28 x Ø22	8,5	4,8

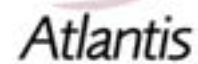
Cuerpo de acero inoxidable

Plata

2 mm de cobre hasta el borde

Plata

TRIPLINDUC® Combinación de tres aleaciones especiales.



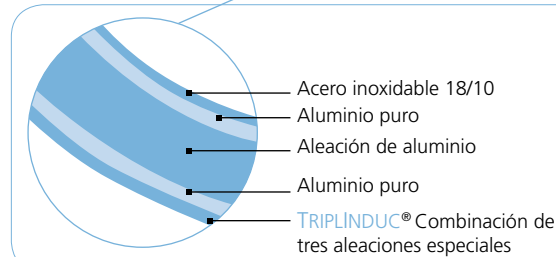
Con la serie Atlantis, intentamos llegar a la cumbre del desarrollo de las baterías de cocina de acero inoxidable. Una amplia gama de productos especializados como cazos cónicos, sartenes especiales, ollas para cocinar con vapor, cazos rectos, y una amplia selección de woks permite a los cocineros exigentes encontrar sus utensilios preferidos.

Para la serie Atlantis, Demeyere utiliza InductoSeal®, un fondo patentado revolucionario compuesto de 7 aleaciones. Un disco de cobre, envuelto herméticamente en el fondo de la cacerola, asegura una difusión óptima a través de todo el fondo y una superficie calorífica superior en un 33 % a un fondo tradicional. La cápsula, única en el mundo, está soldada a los lados de la marmita. El cuerpo esta compuesta de acero inoxidable 18/10. La cápsula soldada asegura una seguridad adicional en caso de alto sobrecalentamiento (hasta 600°C). Además, es especialmente higiénica dado que el agua, la grasa o la suciedad ya no pueden penetrar en el fondo.

SARTEN PROLINE

 7-PLYMaterial 4,8 mm.

Ref	Medidas (cm)
146.768	Ø20 x Ø14 (7-PLY 3 mm)
146.769	Ø24 x Ø18
146.770	Ø28 x Ø22
146.771	Ø32 x Ø26



7-PLYmaterial® es una tecnología única que combina 7 aleaciones, particularmente acero inoxidable y un cuerpo de aluminio, aplicadas tanto sobre el fondo como sobre los lados de los productos. Esta tecnología garantiza una difusión óptima del calor sobre toda la superficie del recipiente hasta el borde. El grosor total de las 7 capas siempre se estudia para cada producto. De esta manera la difusión de calor esta adaptada para cualquier preparación culinaria.

SARTEN CONTROLINDUC®

 7-PLYMaterial 4,8 mm.

Ref	Medidas (cm)
146.873	Ø20 x Ø14 (7-PLY 3 mm)
146.874	Ø24 x Ø18
146.875	Ø28 x Ø22
146.876	Ø32 x Ø26

El sistema Controlinduc® impide que la temperatura máxima sobrepase los 250°C sobre las cocinas de inducción. Incluso con máxima potencia, la sartén ajusta la temperatura sin intervención del usuario impidiendo el sobrecalentamiento. El Teflón, utilizado en todos los tipos de capas antiadherentes, se deteriora más allá de 280° y pierde sus propiedades antiadherentes. Este sistema evita estos riesgos, pero únicamente en placas de inducción. ¡Se acabó el Sobrecalentamiento!.

**OLLA RECTA**

►Con tapa.

Ref	Ø cm	Al. cm	Litros
84.061	16	16	3
84.063	20	20	6,2
84.065	24	24	10
84.067	28	28	16,5
84.069	32	32	24
84.071	36	36	36
84.073	40	40	50
84.074	45	45	70
84.075	50	50	98

OLLA ALTA

►Con tapa.

Ref	Ø cm	Al. cm	Litros
84.043	16	11	2,1
84.045	20	13	4
84.047	24	14	6,3
84.049	28	17,5	10,2
84.051	32	18	14,5
84.053	36	21,5	22
84.055	40	24,5	30,8
84.057	46	27,5	44
84.059	50	30	59

OLLA BAJA

►Con tapa.

Ref	Ø cm	Al. cm	Litros
84.060	16	13	2,6
84.062	20	15	4,7
84.064	24	20	9
84.066	28	22	13,5
84.068	32	26	20,9
84.070	36	29	29,5
84.072	40	32	40,5

**TAPA**

Ref	Ø cm
84.099	16
84.100	20
84.101	24
84.102	28
84.103	32
84.104	36
84.105	40
84.106	45
84.107	50

PAELLERA

►Con tapa.

Ref	Ø cm	Al. cm	Litros
84.086	24	6	2,7
84.088	28	6	3,7
84.090	32	6	4,7
84.092	36	7	7
84.094	40	8	10
84.095	45	8,5	12
84.096	50	9	17

CACEROLA

►Con tapa.

Ref	Ø cm	Al. cm	Litros
84.042	16	8	1,5
84.044	20	10	2,5
84.046	24	10	4,3
84.048	28	11	6,7
84.050	32	12,5	10
84.052	36	14	14,2
84.054	40	15,5	19,5
84.056	45	17	27
84.058	50	20	39,9

OLLA CON GRIFO

►Con tapa.

Ref	Ø cm	Al. cm	Litros
60.760	28	28	17,25
60.761	32	32	27,75
60.762	36	36	36,65
60.763	40	40	50

HERVIDOR PESCADO

Ref	Medidas (cm)	Litros
47.625	50 x 19 x 11,5	10,05
47.627	60 x 19 x 13	13,8
47.630	70 x 22 x 14,5	20,8

**CACEROLA BAJA**

►Con tapa.

Ref	Ø cm	Al. cm	Litros
45.691	16	7,5	1,5
45.692	18	8	2
45.693	20	8	2,5
45.694	24	9,5	4,3
45.695	28	11	6,7
45.696	30	12	8,4
45.697	32	12,5	10
45.698	35	14	13,6
45.699	40	15,5	19,5
45.700	45	17	27
45.701	50	20	39
45.702	60	23	65

CACEROLA ALTA

►Con tapa.

Ref	Ø cm	Al. cm	Litros
45.703	16	11	2,1
45.704	18	12	3
45.705	20	13	4
45.706	24	14	6,3
45.707	28	17,5	10,2
45.708	30	18	12,7
45.709	32	19	15,2
45.710	35	21	20,2
45.711	40	25	31,4
45.712	45	28	44,5

OLLA RECTA

►Con tapa.

Ref	Ø cm	Al. cm	Litros
45.679	16	16	3
45.680	18	18	4,5
45.681	20	20	6,2
45.682	24	24	10
45.683	28	28	16,5
45.684	30	30	21,2
45.685	32	32	24
45.686	35	35	33,6
45.687	40	40	50
45.688	45	45	72
45.689	50	50	98
45.690	60	55	155

TAPAS

Ref	Ø cm
45.829	16
45.830	18
45.831	20
45.832	24
45.833	28
45.834	30
45.835	32
45.836	35
45.837	40
45.838	45
45.839	50
45.840	60

**PAELLERA CON TAPA**

►Con tapa.

Ref	Ø cm	Al. cm	Litros
45.713	20	6	1,9
45.714	24	6	2,7
45.715	28	6	3,7
45.716	30	6	4,3
45.717	32	6	4,7
45.718	35	7	6,7
45.719	40	8	10
45.720	45	8,5	12

CUSCUSERA BOMBADA

►Con tapa.

Ref	Ø cm	Al. cm	Litros
61.186			
Superior	40	20	20
Inferior	32	32	24
61.187			
Superior	50	25	40
Inferior	40	40	50

VAPORERA

►Con tapa.

Ref	Ø cm	Al. cm	Litros
61.196	28	17,5	10
61.197	35	19	15
61.198	35	21	20

COLAPASTAS

Ref	Ø cm	Al. cm	Litros
45.841	35	21	20,2
45.842	40	25	31,4
►Colapasta			
Ref	Al. cm		
45.843	23		
45.844	26		



CAZO RECTO BAJO

Ref	Ø cm	Al. cm	Litros
45.763	16	7,5	1,5
45.764	18	8	2
45.765	20	8	2,5
45.766	24	9,5	4,3
45.767	28	11	6,7
45.768	32	12,5	10

CAZO RECTO ALTO

Ref	Ø cm	Al. cm	Litros
45.769	16	11	2,1
45.770	18	12	3
45.771	20	13	4
45.772	24	14	6,3
45.773	28	17,5	10,2
45.774	32	19	15,2

CAZO FRANCÉS

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



SAUTEX

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



CAZO CÓNICO

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



CAZO BOMBADO

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



POTE

Ref	Ø cm	Al. cm	Litros
45.826	16	7,5	1,5
45.827	18	8	2
45.828	20	8	2,5



BAÑO MARÍA

► Fondo sandwich

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



BAÑO MARÍA

Ref	Ø cm	Al. cm	Litros
45.826	16	16	3
45.827	18	18	4,5
45.828	20	20	6,2

SOPORTE TAPAS

Ref	Descripción
52.492	Clasificador para tapas de cocina o tablas de cortar.



ESCURRIDERA

► Con base

Ref	Ø cm	Al. cm	Litros
47.612	32	18	9,5
47.616	36	19	12
47.620	40	21	14,5



ESCURRIDOR

► Con base

Ref	Ø cm	Al. cm
59.160	22	11
59.161	24	12
59.162	28	14



PASASALSAS

► Mango baquelita

Ref	Ø cm
59.163	20



ESCURRIDERA

► Cónica

Ref	Ø cm
46.215	30
46.216	35
46.217	40
46.218	45
46.219	50



COLADOR CÓNICO NF

Ref	Ø cm
51.559	24
51.560	28
51.561	32
51.562	36
51.563	40



COLADOR

Ref	Ø cm
47.605	20
47.608	24
47.611	28



ESCURRIDOR FREGADERO

► Extensible.

Ref	Descripción
84.170	Escurreidor para fregadero



ESCURREFRITOS

Ref	Ø cm	Al. cm	Litros
45.823	16	32,5	7
45.824	18	37,5	7,5
45.825	20	38	7,5

ESCURREFRITOS

Ref	Medidas (cm)	Al. cm
47.632	40 x 29	8
47.634	50 x 39	9
47.636	60 x 39	10





CESTA MARISCOS

►Inox 18/10.

Ref	Ø cm
84.171	28 cm
84.172	32 cm
84.173	36 cm
84.174	40 cm

CESTILLO

Ref	Ø cm
47.338	24

CAZO FREIDOR

Estañado	Inox 18/10	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 cm
144.393	28
144.394	24



PARILLA CHULETÓN

Ref	Medidas (cm)
144.824	26 x 21

PARRILLA BACALAO

Ref	Medidas (cm)
119.495	38 x 18

PARRILLA RODABALLO

Ref	Medidas (cm)
144.827	43 x 32



HARINERO

►Inox 18/10.

Ref	Descripción	Medidas (cm)
88.862	Pequeño	18 x 37 x 26,5
88.863	Mediano	18 x 50 x 26,5
88.864	Grande	18 x 50 x 33



PEROL CÓNICO

►Inox. fondo plano.

Ref	Ø cm	Al. cm	Litros
46.170	16	5,5	0,75
46.171	20	7	1,4
46.172	24	8,5	2,85
46.173	28	10	4,75
46.174	32	11	10

CALDERO

►Inox. fondo plano

Ref	Ø cm	Al. cm	Litros
46.147	20	11	2
46.148	25	11,5	3,5
46.149	30	13	5
46.150	35	14,5	8
46.151	40	16,5	13
46.152	45	17,5	20
46.153	50	19	25
46.155	60	23,5	45
46.157	70	25	65



CUBOS

►Inox. 18/10. Con base.

Ref	Ø cm	cm	Al. cm	Litros
47.602	28,5	20,5	23,5	10
47.603	30,5	20,5	27,5	12
47.604	31	20,5	31	15



CALDEROS SEMIESFÉRICOS

►Inox 18/10.

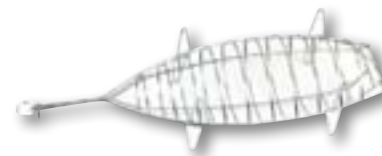
Sin asas	Con asas	Ø cm	Al. cm	Litros
47.607	47.606	22	11	2,7
47.610	47.609	26	13	4
47.614	47.613	32	17	9,5
47.618	47.617	36	18	12
	47.621	40	21	14,5



SOPORTE

►De calderos semiesféricos. Inox. 18/10

Ref	Descripción
47.601	SopORTE



BESUGUERA

►Parrilla besugo 35 x 15 cm.

Ref	Descripción
35.454	Acero estañado.
35.455	Acero inox.



OLLAS A PRESIÓN

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

a OLLA A PRESIÓN CHEF

Ref	Litros
138.322	12
138.323	15
138.324	20

b OLLA A PRESIÓN CHEF-LUXE

De fácil manejo. Apertura con una sólo mano. 3 posiciones: despresurización, cocción rápida (0,5 bar) y cocción extrarrápida (0,8 bar). El cuerpo de la olla es el estándar Chef-Luxe.

►Olla (tapa + cuerpo)

Ref	Litros
144.341	15
144.343	18
144.345	23

►Cuerpo

Ref	Litros
144.342	15
144.344	18
144.346	23





OLLA CON TAPA

Ref	Ø cm	Al. cm	Litros
45.845	16	16	3
45.846	18	18	4,5
45.847	20	20	6
45.848	22	22	8
45.849	25	25	12
45.850	27	27	15
45.851	30	30	21
45.852	32	32	25,5
45.853	35	35	34
45.854	38	38	43
45.855	40	40	50
45.856	45	45	72
45.857	50	50	100
45.858	55	55	130
45.859	60	55	155

CACEROLA ALTA

Ref	Ø cm	Al. cm	Litros
45.875	25	15	7,3
45.876	30	18	12,7
45.877	35	21	20,2
45.878	40	25	31,4
45.879	45	28	44,5
45.880	50	31	60,8
45.881	55	34	80,7
45.882	60	37	104,6

CACEROLA BAJA

Ref	Ø cm	Al. cm	Litros
45.860	16	6,5	1
45.861	18	7	1,5
45.862	20	7,5	2
45.863	22	8	3
45.864	25	10	5
45.865	27	11	6
45.866	30	12	8,5
45.867	32	13	10
45.868	35	14	13
45.869	38	15	17
45.870	40	16	20
45.871	45	18	28
45.872	50	21	41
45.873	55	23	54
45.874	60	25	70



HERVIDOR DE PESCADO

Ref	L	Al. cm
45.937	50	15
45.938	60	16
45.939	70	17



BAÑO MARÍA

Ref	Ø cm	Al. cm	Litros
45.916	16	16	3
45.917	18	18	4,5
45.918	20	20	6
45.919	22	22	8
45.920	25	25	12



POTE

Ref	Ø cm	Al. cm	Litros
45.924	16	16	3
45.925	18	18	4,5
45.926	20	20	6
45.927	22	22	8



CALDERO FONDO PLANO

Ref	Ø cm	Al. cm	Litros
45.948	30	13	5
45.949	35	14,5	8
45.950	40	16,5	13
45.951	45	17,5	20
45.952	50	19,5	25
45.953	55	22,5	35
45.954	60	23,5	45



PAELLERA SIN TAPA

Ref	Ø cm	Al. cm	Litros
45.883	20	5,5	1,75
45.884	22	6	2
45.885	24	6	2,75
45.886	26	6	3
45.887	28	6	3,75
45.888	30	6	4,25
94.510	32	7	
45.889	35	7	6,5
94.511	38	8	
45.890	40	8	10
45.891	45	8	12,5
45.892	50	8	15,5
45.893	55	9	21
45.894	60	10	28

TAPAS

Ref	Ø cm
45.955	16
45.956	18
45.957	20
45.958	22
45.959	25
45.960	27
45.961	30
45.962	32
45.963	35
45.964	38
45.965	40
45.966	45
45.967	50
45.968	55
45.969	60

CACEROLA CATALANA

Ref	Ø cm
94.535	35
94.536	40

CAC. 4 COLAPASTAS

Ref	Ø cm	Al. cm	Litros
45.990	40	16	20



CAZO BOMBADO

Ref	Ø cm	Al. cm	Litros
45.903	16	8	1
45.904	18	9	2
45.905	20	10,5	2,5
45.906	22	11	3
45.907	24	12	4
45.908	26	13	5,25
45.909	28	14	6,5



CAZO RECTO

Ref	Ø cm	Al. cm	Litros
45.910	16	8	1,5
45.911	18	9	2
45.912	20	10,	3
45.913	22	11	4
45.914	24	12	5
45.915	26	13	6



SAUTEX

Ref	Ø cm	Al. cm	Litros
45.895	20	5,5	1,75
45.896	22	6	2
45.897	24	6	2,75
45.898	26	6	3
45.899	28	6	3,75
45.900	30	6	4,25
45.901	35	7	6,5
45.902	40	8	10



ESCURRIDERA CÓNICA

Ref	Ø cm
45.928	30
45.929	35
45.930	40
45.931	45
45.932	50



ESCURRIDERA CON BASE

Ref	Ø cm
45.933	30
45.934	34
45.935	38
45.936	42



ESCURREFRITOS

Ref	Ø cm	Al. cm
45.921	16	32,5
45.922	18	37,5
45.923	20	38



CAZUELAS MAÎTRE

►Cazuelas bajas.

Ref	Descripción
117.348	Maître induction 20 cm
117.327	Maître induction 24 cm
117.328	Maître induction 28 cm
117.329	Maître induction 32 cm
117.330	Maître induction 36 cm
117.331	Maître induction 40 cm
113.933	Maître 14 cm platinum
130.658	Maître 16 cm platinum
63.644	Maître 20 cm platinum
63.645	Maître 24 cm platinum
63.646	Maître 28 cm platinum
63.647	Maître 32 cm platinum
63.648	Maître 36 cm platinum
93.212	Maître 40 cm platinum

►Cazuelas altas.

Ref	Descripción
117.349	Maître induction 20 cm
117.350	Maître induction 24 cm
117.351	Maître induction 28 cm
63.641	Maître 20 cm platinum
63.642	Maître 24 cm platinum
63.643	Maître 28 cm platinum

►Tapas vidrio.

Ref	Descripción
55.272	8 cm. con pomo inox.
38.119	20 cm. con pomo inox.
38.120	22 cm. con pomo inox.
38.121	24 cm. con pomo inox.
38.122	26 cm. con pomo inox.
38.123	28 cm. con pomo inox.
38.124	32 cm. con pomo inox.
69.720	36 cm. con pomo inox.
93.220	40 cm. con pomo inox.

►Asas silicona.

Ref	Descripción
63.649	Juego 2 asas. Adaptable a todas las cazuelas. Soporta temperaturas hasta 200°



PARRILLAS PLANAS

►Aluminio fundido inyectado indeformable. Fondo difusor de 5 mm. Base pulida al diamante. Especial vitrocerámicas. Antiadherente reforzado 3 capas Teflon® Platinum resistente al rayado.

Ref	Descripción
93.210	Parrilla plana con asas 28 x 21 cm
93.211	Parrilla plana con asas 34 x 25 cm



GUANTE ORKA

►Guante de silicona profesional. La seguridad óptima: Impermeable, higiénico y antideslizante. Resistente hasta los 300°C.

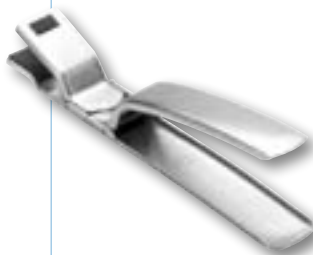
Ref	Medidas (cm)
84.108	29
84.109	44



GUANTE ALUMINIO

►Hasta 260°C.

Ref	Medidas (cm)
117.743	24
117.744	30
117.745	36



PINZA

►Para platos calientes. Con silicona

Ref	Descripción
144.475	Para platos calientes.



PINZA

►Bandeja horno. Con silicona

Ref	Descripción
84.178	Con silicona



PINZA

►Bandeja horno.

Ref	Descripción
138.230	Bandeja horno.

RUSTIDERAS

a ►A/A Chef-Inox 18/10

Ref	Medidas (cm)
47.631	40
47.633	50
47.635	60
47.637	70

b ►A/A Inox 18% Cr.

Ref	Medidas (cm)
47.804	25
47.806	30
47.808	35
47.810	40
47.812	45
47.813	50

c ►A/A Chef-Alum.

Ref	Medidas (cm)
47.214	40
47.216	45
47.218	50
47.221	55
47.223	60
47.226	65
47.228	70

d ►A/F Chef-Alum.

Ref	Medidas (cm)
47.215	40
47.217	45
47.219	50
47.222	55
47.224	60
47.227	65
47.229	70

e ►A/A Robust Aluminio antiadherente

Ref	Medidas (cm)
60.668	40
60.669	50
60.670	60

f ►A/F Robust Aluminio antiadherente

Ref	Medidas (cm)
60.671	40
60.672	50
60.673	60



A/A: Asas abatibles
A/F: Asas fijas



PUCHERO SIN TAPA

Ref	Ø cm	Al. cm	Litros
51.131	20	10,5	3,3
51.132	24	12	5,4
51.133	28	13	8

CACEROLA SIN TAPA

Ref	Ø cm	Al. cm	Litros
51.156	24	7	3,1
51.157	28	8	4,9

TAPA

Ref	Ø cm
51.124	12
51.125	14
51.126	16
51.127	18
51.128	20
51.129	24
51.130	28



CAZO SIN TAPA

Ref	Ø cm	Al. cm	Litros
51.112	12	6,5	0,7
51.113	14	7,5	1,2
51.114	16	8,5	1,7
51.115	18	9,5	2,4
51.116	20	10,5	3,3
51.117	24	12	5,4

CAZO BAJO SIN TAPA

Ref	Ø cm	Al. cm	Litros
51.140	16	5	1
51.141	20	6	1,9
51.142	24	7	3,1
51.143	28	8	4,9

CAZO CÓNICO SIN TAPA

Ref	Ø cm	Al. cm	Litros
51.148	16	9	0,9
51.149	20	13	1,8
51.150	24	17	3
51.151	28	19	4,7



SARTENES

Ref	Ø cm	Al. cm	Litros
51.137	24	20	5
51.138	28	24	5,5

► Sartén para pescado.

Ref	Ø cm	Al. cm	Litros
51.139	36x21	30x16	3

RECHAUD

Cobre	Inox.	Descripción
24.046	23.959	Alcohol 35x26
	23.960	Butano 30x29
24.047	23.961	Butano 36x34
24.034		Butano alto.
24.042		Butano median.
24.045		Butano pequeño.



CAZO PARA AZÚCAR

Ref	Ø cm	Al. cm	Litros
82.858	16	14	9
82.859	20	18	11

CAZO SIN TAPA

Ref	Ø cm	Al. cm	Litros
51.110	9	4,5	0,28
70.223	9		

PASTA PARA BRUÑIR

Ref	Descripción
93.744	Para cobre
93.745	Para Inox



PLATO ASADOR

Ref	Medidas (cm)
25.182	24 x 2,4
25.183	26,5 x 3,7
25.184	29,3 x 3

CAZUELA OVALADA

Ref	Medidas (cm)
25.166	36 x 18,5 x 4,5
25.167	39 x 21 x 5
25.168	43 x 23 x 6
25.169	56 x 32,5 x 6

CAZUELA RECTANGULAR

Ref	Medidas (cm)
25.170	27 x 19,5 x 5
25.171	32 x 22 x 5,5
25.172	37 x 26,5 x 6
25.173	43 x 29 x 6

CHATA FINA

Ref	Medidas (cm)
25.174	28 x 17
25.175	25 x 14,5
25.176	22 x 13
25.177	19 x 11,5

CAZUELA CIRCULAR

Ref	Medidas (cm)
25.153	12 x 3
25.154	14 x 3
25.155	17 x 4
25.156	19 x 4,5
25.157	21 x 5
25.158	26 x 6,5
25.159	28 x 6,3
25.160	31 x 6,5
25.161	35 x 5,5
25.162	35 x 7
25.163	37 x 7
25.164	43 x 6
25.165	42 x 8,5

COCOTE

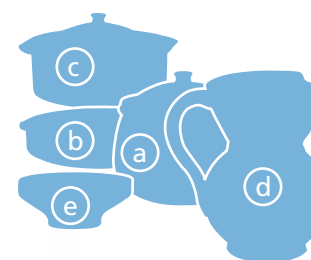
Ref	Medidas (cm)
25.178	23 x 10,5
25.179	25 x 11
25.180	28 x 12
25.181	32 x 13,5

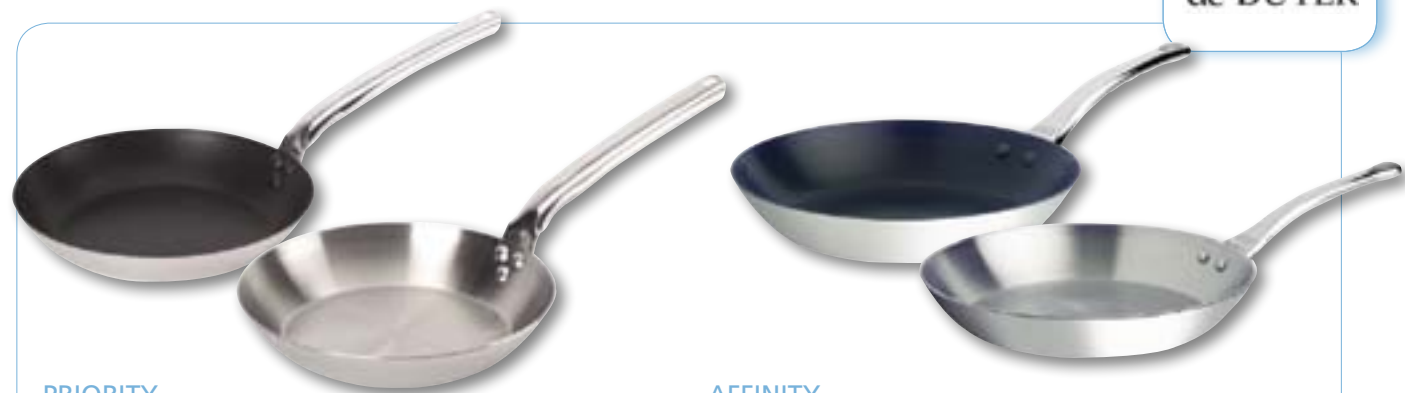
JARRO RIOJA

Ref	Medidas (cm)	Litros
25.185	12,5	0,25
25.186	16	0,5
25.187	18,5	1
25.188	20,5	1,5
25.189	22,5	2

TAZÓN SOPA

Ref	Medidas (cm)
25.190	14 x 6,5





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





TEFLÓN® PLATINUM.

Creado para resistir, ultracompacto, hasta 10 veces más resistente y duradera que los antiadherentes convencionales. Corazón de aluminio, alma de fundición. La estructura de las sartenes Castey es indeformable, con espesores discontinuos para asegurar un perfecto reparo del calor durante toda la cocción, incluso con temperaturas medias o bajas. Mango Inox-Profesional desmontable de alta seguridad. ¡Girar, separar y listo!. Tan fácil de lavar a mano como de colocarlo en el lavavajillas, en el horno, en el pequeño rincón del armario. Cocina para todos los gustos: horno, grill, vitrocerámica, fogón, hornillo eléctrico... Sartenes de larga duración compatibles también con tu lavavajillas.



ASADOR PROF. INDUCTIA

Ref	Tipo	Medidas (cm)
93.594	Plano	35
93.595	Plano	45
147.990	Plano	60
93.596	Grill	35
93.597	Grill	45

ASADOR PROF. INDUCTIA

►Mango Inox. Professional

Ref	Tipo	Medidas (cm)
93.642	Grill	22 x 22
93.643	Grill	27 x 27
148.001	Grill	40 x 25
93.644	Plano	22 x 22
93.645	Plano	27 x 27
93.646	Plano	40 x 25

SARTÉN PROF. 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



MAITRE

Aluminio fundido.

►Induction. Fundición de aluminio indeformable. Alto rendimiento sobre cualquier tipo de cocina.

Ref	Ø cm
117.322	20
117.323	24
117.324	28
117.325	32

►Platinum. Base pulida al diamante. Más duradera y segura. Resistente al rayado. 3 capas.

Ref	Ø cm
38.057	20
38.058	24
38.059	28
38.056	32



PAELLERAS

a Pulida	b Esmaltada	c Inoxidable	d Antiadh.	Nº Raciones	Ø cm
	147.611			Tapa	10
	147.612			Tapa	15
147.576	147.613			Colegial	20
147.577		147.632		Individual	22
147.578	147.614	147.633		1	24
147.579	147.615	147.634		2	26
147.580	147.616	147.635		3	28
147.581	147.617	147.636	147.660	4	30
147.582	147.618	147.637	147.661	5	32
147.583	147.619	147.638	147.662	6	34
147.584	147.620	147.639	147.663	7	36
147.585	147.621	147.640	147.664	8	38
147.586	147.622	147.641	147.665	9	40
147.587	147.623	147.642	147.666	10	42
147.588	147.624	147.643	147.667	12	46
147.589	147.625	147.644	147.668	14	50
147.590	147.626	147.645	147.669	16	55
147.591	147.627	147.646	147.670	19	60
147.592	147.628	147.647		22	65
147.593	147.629	147.648		25	70
147.594	147.630	147.649		40	80
147.595	147.631	147.650		50	90
147.596				85	100
147.597				120	115
147.598				200	130
147.599				250	150



PAELLERO PROFESIONAL

►Butano/Propano/Gas Natural. Con válvula de seguridad.

Ref	Ø cm
147.862	30 cm
147.863	40 cm
147.864	60 cm
147.865	80 cm
147.866	90 cm

PAELLEROS + GAS

►Salida lateral. Butano/Propano (B/P). Gas Natural (GN)

B/P	GN	Ø cm	Nº Aros
147.850	147.856	20	2
147.851	147.857	30	2
147.852	147.858	40	3
147.853	147.859	50	3
147.854	147.860	60	4
147.855	147.861	70	4



SOPORTES Y PATAS

Ref	Descripción	Al. cm
147.870	Soporte paellero	70
147.871	Soporte sobremesa para paellero	8
147.872	Juego 3 patas paellero	75
147.873	Juego 3 patas reforzado	75

PAELLEROS GAS

►Butano/Propano. Homologado para uso en exteriores

Ref	Ø cm	Nº Aros
147.833	20	1
147.834	30	1
147.835	35	2
147.836	40	2
147.837	45	2
147.838	50	2
147.839	60	3
147.840	70	3

CACEROLAS

►Cacerolas bajas INDUCTIA

Ref	Medidas (cm)
93.584	24
93.585	28
93.586	30
93.587	32
93.588	36
93.589	40
147.982	45

►Cacerolas bajas

Ref	Medidas (cm)
93.647	24
93.648	28
93.649	30
93.650	32
93.651	36
93.652	40
93.621	45
93.622	50
93.623	60
93.624	80
93.625	100
147.964	120
147.965	140
147.966	160

►Cazuela individual. Hierro fundido.

Ref	Medidas (cm)
93.616	14
93.617	16
93.618	18
93.619	20
93.620	22



**TESTO 174**

►Mini data logger que registra la temperatura con un sensor integrado. Con un tamaño de sólo 55 mm es el registrador ideal para controlar la temperatura en neveras, vitrinas, etc. o incluso durante el transporte a corta distancia. Rango: -30°...+70°C.

Ref	Descripción
-----	-------------

113.936	Set Testo 174 - Software + cable PC
---------	-------------------------------------

113.937	Testo 174 - Sólo data logger
---------	------------------------------

TESTO 205

►Medidor de pH de una mano. Gracias a su forma ergonómica y su recubrimiento de plástico sobre el electrodo de vidrio es el instrumento ideal para sólidos y semi-sólidos como por ejemplo carne. Rango: 0 a 14 pH y -20° a +70°C

Ref	Descripción
-----	-------------

113.938	Set Testo 205 - Calibración 4 y 7, tapón gel + maletín aluminio
---------	---

TESTO 206-PH

►Medidor de pH de bolsillo con tres módulos intercambiables. Sensor de temperatura integrado. Según el módulo conectado se puede medir en líquidos, sólidos/semi-sólidos o lleva un conector BNC para conectar sondas externas. Los 3 sets incluyen buffer de calibración 4 y 7, tapón de gel de almacenamiento y maletín de aluminio. Rango: 0 a 14 pH y 20° a +70°C

Ref	Descripción
-----	-------------

113.939	Set 206 pH1 Incluye módulo para líquidos.
---------	---

113.940	Set 206 pH2 Incluye módulo para sólidos/semi-sólidos.
---------	---

113.941	Set 206 pH3 Incluye módulo BNC y electrodo tipo 01.
---------	---

TESTO 265

►Instrumento compacto y portátil para medir la calidad de aceite de cocinar para el uso diario en cocinas. La parte principal es su sensor que puede ser sumergido directamente en el aceite caliente. El instrumento visualiza los componentes polares en % del aceite y su temperatura en sólo 10 segundos. No tiene ningún coste de mantenimiento. Rango: de 0,5 a 40% TPM y de +40° a +210°C

Ref	Descripción
-----	-------------

113.942	Testo 265 - Incluye TopSafe y maletín de aluminio
---------	---

**TESTO 106**

►Termómetro rápido y compacto para la cocina. Con TopSafe protegido contra agua y golpes. Para medir en un rango de -50 a +275°C.

Ref	Descripción
-----	-------------

113.935	Incluye TopSafe
---------	-----------------

TESTO 826-T4

►Termómetro de 2 en 1. Termómetro de infrarrojos con sonda de penetración. Rango desde -50 a +300°C.

Ref	Descripción
-----	-------------

113.943	Incluye TopSafe
---------	-----------------

TESTO 831

►Medidor temperatura superficial por infrarrojos. Indicador láser de 2 haces. Rango de medición desde -30 a +220°C.

Ref	Descripción
-----	-------------

189.100	Tipo pistola.
---------	---------------

TESTO 926

►Termómetro versátil, de un canal ideal para sector alimentación. Sondas de acción rápida. Rango desde -50 a + 300°C.

Ref	Descripción
-----	-------------

189.101	Incluye TopSafe
---------	-----------------

**TESTO 905-T2**

►Control de temperatura de planchas calientes o vitrocerámicas. Para medir en un rango de -50 a + 350°C.

Ref	Descripción
-----	-------------

113.947	Incluye clip de sujeción
---------	--------------------------

TESTO 052

►Mini termómetro estanco. Cambio de pila rápido y sencillo. Para medir en un rango de -40°C a +230°C.

Ref	Descripción
-----	-------------

189.102	Incluye funda protección
---------	--------------------------

**TERMÓMETROS**

►Termómetro para congelador

Ref	Rango
146.086	-50°C +50°C

►Termómetro para confiteros

Ref	Rango
146.089	+80°C +200°C

►Termómetro electrónico de cocción

Ref	Rango
129.674	-50°C +150°C

**BALANZAS**

►Balanza compacta de bajo coste.

Ref	Precisión
148.083	3 kg x 0,5g
148.084	6 kg x 1g
148.085	15 kg x 2g
148.086	30 kg x 5g

►Balanza compacta de perfil alto. Resisten el agua IP65. Ideal cocinas

Ref	Precisión
148.087	3 kg x 0,5g
148.088	6 kg x 1g
148.089	15 kg x 2g

►Compacta de bajo coste. Para recepción de mercancías

Ref	Precisión
148.080	9 kg x 5g
148.081	20 kg x 10g
148.082	75 kg x 50g



pujadas

LACOR

Utensilios de cocina

ESPUMADERAS

a ▶ Monobloc económica.

Ref	Ø cm	L. cm
145.648	10	33
145.649	12	36
145.650	14	39
145.651	16	42

b ▶ Monobloc.

Ref	Ø cm	L. cm
46.055	8	29
46.056	10	32
46.057	12	35
46.058	14	37
46.059	16	44
46.060	18	44
46.061	20	47

TENEDORES

l ▶ Monobloc 3 púas

Ref	L. cm
46.074	47

m ▶ Monobloc 2 púas

Ref	L. cm
46.073	47

ESPÁTULAS

n ▶ Perforada MB.

Ref	cm	L. cm
46.068	10	36
46.069	12	39

o ▶ Sin perforar MB.

Ref	cm	L. cm
46.066	10	36
46.067	12	39

p ▶ Pala pescado monob.

Ref	cm	L. cm
108.619	16x12	42

CACILLOS

c ▶ Monobloc económico.

Ref	Ø cm	L. cm	Litros
145.641	6	27	0,07
145.642	8	31	0,12
145.643	10	33	0,25
145.644	12	36	0,50
145.645	14	39	0,75
145.646	16	43	1,20

d ▶ Monobloc.

Ref	Ø cm	L. cm	Litros
46.048	6,5	31	0,07
46.049	8	32	0,12
46.050	9	33	0,20
46.051	10	37	0,25
46.052	12	42	0,5
46.053	14	43	0,75
46.054	16	45	1
118.143	18	48	1,5

e ▶ Para salsas, con dos picos.

Ref	Ø cm	L. cm	Litros
46.065	6,5	31	0,07

f ▶ Cuchara oblicua monobloc

Ref	Descripción	L. cm
46.064	Oblicua	38

g ▶ Cuchara honda profesional MB.

Ref	L. cm
94.594	37

h ▶ Cuchara profesional MB.

Ref	L. cm
46.062	37

i ▶ Cacillo monobloc con agujeros.

Ref	Ø cm	L. cm
46.070	9	33
46.071	10	37
46.072	12	42

j ▶ Cuchara honda prof. perforada.

Ref	L. cm
94.595	37

k ▶ Cuchara monobloc perforada.

Ref	Descripción	L. cm
46.063	Perforada	37

ESPATULAS INOX

a ▶ Espátula lisa

Ref	Medidas (cm)
144.396	7,5 x 21,5

b ▶ Espátula perforada

Ref	Medidas (cm)
144.397	7,5 x 21,5

c ▶ Espátula plancha

Ref	Medidas (cm)
144.398	10 x 11,5

d ▶ Espátula recta

Ref	Medidas (cm)
144.399	7 x 13,5

PIEZAS NYLON

e ▶ Cacillo salsa

Ref	L. cm	ml.
49.206	28	40

f ▶ Cacillo.

Ref	L. cm	ml.
49.201	30	110

g ▶ Servidor Spaguetis.

Ref	Medidas (cm)
49.207	29

h ▶ Espumadera

Ref	Medidas (cm)
49.202	31,5

i ▶ Cuchara lisa

Ref	Medidas (cm)
49.204	30,5

j ▶ Espátula perforada

Ref	Medidas (cm)
49.203	34

k ▶ Cuchara perforada

Ref	Medidas (cm)
49.205	30,5

PIEZAS SILICONA

l ▶ Cuchara perforada

Ref	Medidas (cm)
144.414	34,5

m ▶ Cuchara lisa

Ref	Medidas (cm)
144.413	34,5

n ▶ Espátula perforada

Ref	Medidas (cm)
144.412	10,5 x 10 x 35

o ▶ Espumadera

Ref	Medidas (cm)
144.411	11Ø x 35

p ▶ Cacillo.

Ref	Medidas (cm)
144.410	10 x 9 x 33 (0,25 L)

q ▶ Servidor spaguetis

Ref	Medidas (cm)
144.408	31

r ▶ Pala pescado

Ref	Medidas (cm)
144.407	7,5 x 13 x 35

s ▶ Espumadera perforada

Ref	Medidas (cm)
144.404	15 x 13

t ▶ Espátula perforada

Ref	Medidas (cm)
144.402	7,5 x 11

u ▶ Espátula lisa

Ref	Medidas (cm)
144.401	9 x 15
144.403	7,5 x 11,5

v ▶ PALA PESCADO

Ref	Medidas (cm)
138.229	20,5 x 8 x 34



APLASTADORES

Ref	Descripción
13.928	De patatas
14.374	De carne

PALETAS

►Paleta sandwich acodada. Mango virola

Ref	Tipo	Medidas (mm)
14.231	Sin agujeros	145 x 65
14.232	Con agujeros	145 x 65
14.233	Sin agujeros	185 x 75
14.234	Con agujeros	185 x 75



GANCHO

Ref	Medidas (cm)
34.918	12
34.919	14
34.920	16
34.921	18
34.923	20
34.924	22

TRIDENTE

►Tenedor tres púas chef.
Acero Inox. 18 /10

Ref	Medidas (cm)
35.832	40
35.833	45
35.834	50
35.835	60



MECHADOR

►Aguja Mechar Profesional.
Acero Inox 18/10.

Ref	Medidas (cm)
34.253	28 cm x Ø 15 mm

BROCHETAS INOX.

►Pinchos para carne.

Ref	Medidas (cm)
14.121	20
14.122	25
14.123	30
14.124	20 (NSF)
14.125	25 (NSF)
14.126	30 (NSF)
14.127	40 (NSF)



PALA CHIPS

Ref	Descripción
94.606	Mano derecha
94.607	Mano izquierda

PALAS RECOGEDORAS

Ref	Descripción
144.917	Pala grande Inox.
144.918	Pala Inox.
145.015	Pala con bordes Inox.



RECOGEVERDURAS

Ref	Descripción
146.279	Inox



APLASTADORAS

►Ø 9,5 cm. Peso 0,75 Kg.
Largo 28,5 cm

Ref	Descripción
94.789	Aplastadora lisa
94.790	Aplastadora dentada



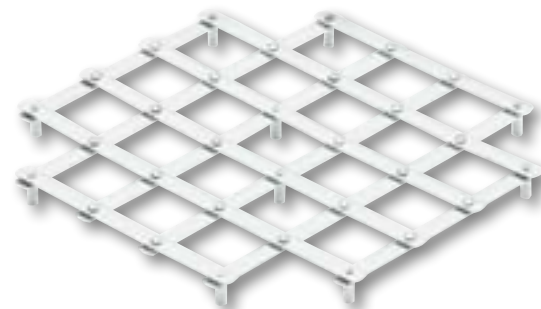
CASCANUECES

Ref	Descripción
33.951	Forjado cromado



MOLDE HUEVOS

Ref	Descripción
48.447	Redondo. Inox 18/10
48.448	Cuadrado. Inox 18/10



SALVAMANTELES

Ref	Medidas (cm)
48.034	23 x 23



ABRELATAS MONTAÑERO

Ref	Descripción
33.911	Niquelado en blister
33.912	Niquelado a granel
146.174	Pavonado en blister
33.914	Pavonado a granel
33.915	Pequeño niquelado en blister
146.173	Pequeño niquelado a granel



ABREL. 4 APLIC.

Ref	Descripción
33.896	Abrelatas (blister)
33.895	Abrelatas (a granel)



ABRELATAS TENAZA

Ref	Descripción
33.923	Abrel. crom. (a granel)
33.922	Abrel. cromado (blister)



ABRELATAS MARIPOSA

Ref	Descripción
33.918	Abrelatas (a granel)
33.917	Abrelatas (blister)

ABRELATAS PALM

Ref	Descripción
138.640	Abrelatas Palm de Seguridad



EASYLID

►Modelo mango doble especial para latas con esquinas. Apertura de latas lateralmente.

Ref	Descripción
148.090	easyLID



PULVERIZADOR ACEITE

Ref	Descripción
146.289	Transparente



PULVERIZADOR ACEITE

Ref	Descripción
117.868	Opaco Inox



GRASERAS

►Inox. 18/10		
Ref	Descripción	Medidas (cm)
59.218	Pescado	Ø 10 - H 12 - 0,75 L.
59.219	Carne	Ø 10 - H 12 - 0,75 L.



ALCUZA

►Inox. 18/10

Ref	Litros
46.241	0,25
46.242	0,5
46.243	1
46.244	2



CÓNICAS

►Inox. 18/10

Ref	Litros
60.609	0,5
60.610	1



ACEITERAS

►Inox. 18/10

Ref	Descripción	Litros
34.231	Cilíndrica	1
34.232	Cilíndrica	1,5
34.233	Cilíndrica	2
34.234	Cónica Clásica	0,25
34.235	Cónica Clásica	0,5
34.236	Cónica Clásica	0,75
34.237	Cónica Clásica	1
34.238	Cónica Clásica	1,5
34.239	Cónica Clásica	2

PRENSABOTES MANUAL

Ref	Descripción
103.245	Para botes de 3 y 5 kg

ABRELATAS ELÉCTRICO INOX

Ref	Descripción
103.437	Abrelatas eléctrico



ABRE-BOTES

►Epoxy con cabeza de resina 55 cm

Ref	Descripción
62.344	Base para atornillar
62.345	Base soporte brida

►Abrelatas profesional

Ref	Descripción
33.919	Acero inox.
79.840	Hierro fundido. Mayor peso (evita golpes fuertes), Mayor diámetro de roldada. Caña de mayor longitud para latas de mayor altura.
33.920	Aluminio
33.921	Niquelado



LINEA PRO

Ref	Descripción
a 141.034	Paleta triangular flexible 12 x 16 cm
b 141.036	Paleta triangular agujereada flexible 12 x 16 cm
c 141.031	Paleta rectangular flexible 10 x 14 cm
d 141.042	Paleta oval 23 x 18 cm
e 141.041	Espátula triangular flexible 12 cm
f 141.039	Corta pizzas profesional. 9 cm
g 141.045	Pala/bandeja 6 porciones. 45 cm
g 141.047	Pala/bandeja 6 porciones. 50 cm
g 141.044	Pala/bandeja 8 porciones. 45 cm
g 141.046	Pala/bandeja 8 porciones. 50 cm
h 141.037	Pinza 9 x 7 cm

VARIOS

- a** ▶ **PALETAS.** Paletas para girar y retirar del horno. Cabeza y mango en Acero Inox. Protector del mango en plástico. Mangos de 150 cm.

Ref	Descripción
141.177	Redonda 17 cm
140.821	Redonda 20 cm
140.829	Redonda 23 cm

- b** ▶ **PALAS PARA HORNEAR.** Completamente en aleación de aluminio. Mangos de 150 cm. Cabeza y mango en acero Inox. Protector del mango en plástico. Mangos de 150 cm.

Ref	Descripción
141.136	Redonda 32 cm
141.140	Rectangular 32 cm
141.144	Redonda 37 cm
141.148	Rectangular 37 cm
141.250	Redonda 41 cm
141.253	Rectangular 41 cm
141.256	Redonda 45 cm
141.259	Rectangular 45 cm
141.262	Redonda 50 cm
141.265	Rectangular 50 cm

- c** ▶ **CEPILLO** ajustable con raspador, cerdas latón, mango anodizado negro. Cepillo reemplazable

Ref	Descripción (cm)
141.017	Cepillo con mango 150 cm

LINEA ECO

▶ Acero Inox

Ref	Descripción
a 141.222	Corta pizzas 9 cm
b 141.225	Paleta rectangular 7,2 cm
c 141.226	Espátula 10 cm
d 141.228	Picador de masa Mango y puntas inox.
e 141.231	Cacillo dosificador. Capacidad 170 gr.
f 141.227	Corta pasta Lama inox.

COLGADOR PALAS

Ref	Descripción (cm)
141.203	Una cara Para 2 palas, 1 paleta y 1 cepillo
141.201	Dos caras. Para 4 palas, 2 paletas y 2 cepillos



BOLSAS TÉRMICAS

Para el transporte de las pizzas en cajas. Con una correa para el transporte y bolsillo transparente para el recibo.

▶ Versión alto aislamiento y relleno total.

Ref	Descripción
141.061	5 boxes 33 cm.
141.062	4 boxes 40 cm. 12 x 16 cm
141.063	3 boxes 45 cm.
141.064	2 boxes 50 cm.

▶ Versión rígida, apertura lateral con velcro

Ref	Descripción
141.072	Para 5 cajas de 33 cm
141.073	Para 4 cajas de 40 cm
141.074	Para 3 cajas de 45 cm



CAJÓN MOTO

▶ Para el transporte de la pizza al domicilio. Enteramente en aluminio, ligeros y resistentes. Impermeables en caso de lluvia. Sistema de anti-condensación. Cajón con separador para dos bolsas térmicas. Aislante.

Ref	Descripción
141.081	Para 10 cajas 33 cm
141.084	Para 8 cajas 40 cm
141.087	Para 8 cajas 45 cm
141.091	Para 6 cajas 50 cm

▶ Kit opcional para fijar en el ciclomotor.

Ref	Descripción
141.094	Kit universal fijación al ciclomotor
141.095	Kit fijación con 6 amortiguadores



CAJAS

Ref	Descripción
140.879	Caja 60 x 40 x 7 cm
140.880	Caja 60 x 40 x 10 cm
140.881	Caja 60 x 40 x 13 cm
140.882	Tapa 60 x 40 cm



REJILLAS ALUMINIO

▶ Cocción más rápida que en las placas. En aluminio de malla robusta

Ref	Descripción
140.883	Redonda 16 cm
140.884	Redonda 18 cm
140.885	Redonda 20 cm
140.886	Redonda 22 cm
140.887	Redonda 24 cm
140.888	Redonda 26 cm
140.889	Redonda 28 cm
140.890	Redonda 30 cm
140.891	Redonda 33 cm
140.892	Redonda 36 cm
140.893	Redonda 40 cm
140.894	Redonda 45 cm
140.895	Redonda 50 cm
140.896	Redonda 55 cm
140.897	Redonda 60 cm
140.898	Rectangular 40 x 60 cm

▶ **PORTARREJILLAS.** Permite tener un "almacén" de pizzas listas para cocer.

Ref	Descripción
141.077	Hasta 15 pizzas de diám. 36 cm. 3,5 cm entre planos
141.078	Hasta 10 pizzas de 38 a 50 cm. 6 cm entre planos.

BANDEJAS

▶ Con borde realizado para evitar el rápido enfriamiento

Ref	Medidas (cm)
140.880	40
140.881	45
140.882	50

▶ Con borde y pies

Ref	Medidas (cm)
141.055	40
141.056	45
141.057	50

RODILLOS

▶ Polietileno

Ref	Medidas (cm)
141.055	34 (ancho) Ø 4,5
141.056	50 (ancho) Ø 5,5

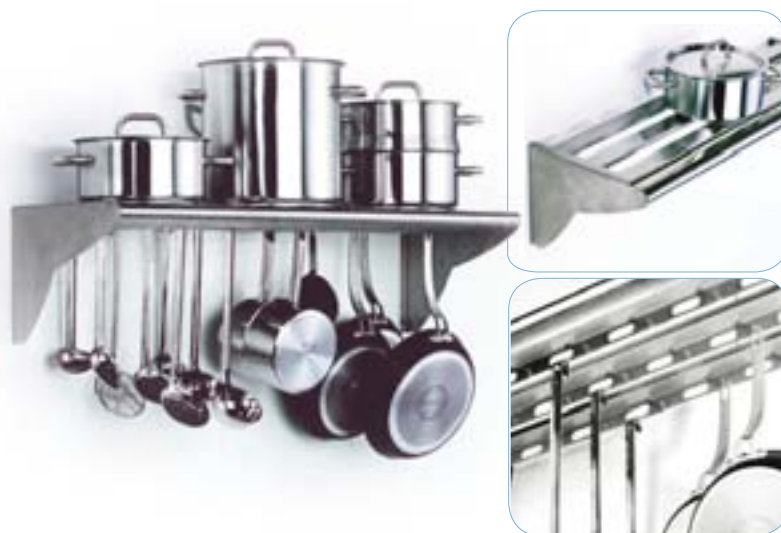
▶ Acero-Inox

Ref	Medidas (cm)
141.232	25 (ancho) Ø 2,5
141.233	30 (ancho) Ø 2,5
141.234	33 (ancho) Ø 2,5

ACEITERA

Ref	Descripción
141.053	Inox. 1 litro





ESTANTERÍA COCINA

► Una superficie en la parte alta para almacenar artículos voluminosos. Barras de suspensión (directamente o con ganchos) en la parte inferior para cacerolas, sartenes, cucharones, etc. Espesor 1,5 mm. Carga máxima: 50Kg.

Ref	Descripción
82.891	Estantería mural Multiusos Inox. Ancho 80 cm.
82.892	Estantería mural Multiusos Inox. Ancho 120 cm.



ESTANTERÍA MODULAR

► Diseño único que permite instalarla en paredes con tuberías o conductos vistos.
 · Modular en altura: 9 posiciones en la cremallera de 1 m.
 · Modular lateralmente: 16,5 cm para desplazar la cremallera
 · Modular en profundidad: permite dejar un espacio hasta la pared de 2,5 a 7 cm

Ref	Descripción
93.754	Conjunto estantería 2 niveles ancho 80 cm
93.755	Conjunto estantería 2 niveles ancho 120 cm
93.756	Estante adicional ancho 80 cm
93.757	Estante adicional ancho 120 cm
93.758	Cremallera
93.759	Soporte estante



PORTA PLATOS

► Altura 30 cm.

Ref	Ø plato (cm)
108.680	13
108.681	15
108.682	17
108.683	20
108.684	22
108.685	25
108.686	28



SOPORTE PLATOS

► Soporte platos preparados de mesa o mural. Carga máxima por nivel 4 Kg. 10 Niveles: para 20 platos de 20-32 cm ó 30 platos menores a 20 cm de diámetro.

Ref	Medidas (cm)
51.956	10 niveles



SUJETAPLATOS PARED

► Capacidad 10 platos. Regulación para diferentes alturas de platos.

Ref	Descripción
140.239	Capacidad 10 platos.



COLGADOR

Ref	Longitud (cm)	Nº Ganchos
47.768	40	6
47.769	60	8
47.767	100	12
47.766	Juego 6 ganchos	



CUELGANOTAS BOLAS

► Pinza porta fichas inox con bolitas

Ref	Medidas (cm)
103.246	Barra 25 cm
103.247	Barra 50 cm



ROLL'BOX

► Fondo de los boles hemisférico. Soportes inclinados para facilitar la visión. Boles y soporte en Acero Inox.

Ref	Descripción
140.271	Roll'box 6 boles
140.272	Roll'box 4 boles



SOPORTE CUBIERTOS

► Acero Inox. Tamaño 29 x 22 cm

Ref	Descripción	Ancho
138.164	Soporte 4 orificios con vasos	26 cm
138.166	Soporte 6 orificios con vasos	38 cm
138.167	Soporte 8 orificios con vasos	50 cm
138.165	Vaso Inox 12 x 14 cm	



PINCHOS NOTAS

Ref	Descripción
94.746	Pinchanotas
96.294	Pincho notas Inox 18/8



SOPORTE INOX

► No incluye cubetas. Puede contener: 6 cubetas GN 1/9, o 4 GN 1/6, o 2 GN 1/3 de profundidades 65 o 100mm

Ref	Descripción
130.572	68 x 18 x 15,5 cm



CUBERTERO

► Tamaño GN 1/1. Accesorio tapa. Apilable 4 cajas

Ref	Descripción
146.361	Recoge cubiertos GN 1/1
140.290	Tapa



BARRA COCINA

► Con orificios y ganchos "monobloc".

Ref	Medidas (cm)
93.742	50
93.743	100



CUELGANOTAS PINZA

► Pinza porta fichas inox

Ref	Medidas (cm)
103.248	Barra 62,5 cm
103.249	Barra 100 cm



CONDIBOX FRIO

► Para mantener frescos los ingredientes. Compuesto por: 1 caja de acero inox con tapa y asas, 5 cubetas acero inox GN 1/9 y 2 placas eutécticas GN 1/4.

Ref	Descripción
130.572	Condibox



DISPENSADOR

► Medidas: 480 x 230 x h. 227 mm. Foto compuesta por 3 dispensadores

Ref	Descripción
18.479	Dispensador Transparente 14 Litros



ESPUMADERA

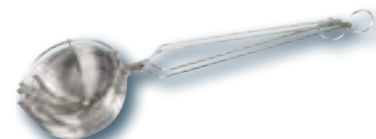
Ref	Ø cm	Largo (cm)
46.124	10 cm	40 cm
46.125	12 cm	43 cm
46.126	15 cm	50 cm
46.127	17 cm	54 cm
46.128	20 cm	61,5 cm



ESPUMADERA

►Alambre. Forma tela de araña.

Estañado	Inox 18/10	Ø cm
34.839	34.851	10
34.840	34.852	12
34.841	34.853	14
34.842	34.854	16
34.843	34.855	18
34.844	34.856	20
34.845	34.857	22
34.846	34.858	24
34.847	34.859	26
34.848	34.860	28
34.849	34.861	30
34.850		32



MOLDE NIDO

Ref	Descripción	Ø cm
35.170	Acero Estañado	8,5
35.171	Acero Estañado	10,5
35.169	Acero Estañado	18
35.172	Acero Inox 18/10	8,5
35.173	Acero Inox 18/10	10,5



CHINO

Ref	Descripción
102.922	Chino con protección tamiz 20 cm
102.924	Soporte para chino inox.



COLADOR BAYETA

►Acero inox. 18/10 y algodón

Ref	Ø cm
61.174	20
61.175	24
61.176	28



COLADOR CÓNICO

Ref	Ø cm
46.194	8
46.195	10
46.196	12
94.592	15
46.199	18



COLADOR

►Acero inox. 18/10. Doble malla

Ref	Ø cm
46.175	13
46.176	15
46.177	18
46.178	20
46.179	26



DOBLE MALLA

►Acero inox. 18/10. Doble malla

Ref	Ø cm
46.180	30
46.181	35

COLADOR

►Acero inox. 18/10.

Ref	Ø cm
59.173	8
59.174	9
59.175	10
59.176	12
59.177	14
59.178	16
59.179	18
59.180	20



1/2 BOLA

►Acero inox. 18/10. Reforzado

Ref	Ø cm
46.182	13
46.183	16
46.184	19
46.185	22
46.186	25

COLADOR

►Prensafrutas. 18 cm.

Ref	Descripción
102.914	Estañado
102.915	Inox.



EMBUDOS

►con filtro.

Ref	Ø cm
47.934	10
47.927	12
47.928	14



EMBUDOS

Ref	Ø cm
47.926	12
47.929	16
47.931	20
47.932	24



PASAPURÉS

►Económicos.

Ref	Ø cm
47.705	25
47.706	30



PASAPURÉS

Ref	Ø cm
47.706	26
47.709	32



PASAPURÉS X5

Ref	Descripción
103.520	Inox. 37 cm sin rejillas



REJILLAS X5

Ref	(mm)
103.524	1
103.525	1,5
103.526	2
103.527	3
103.528	4



PASAPURÉS REFORZADO

►Inox. 18/10

Ref	Ø cm	A. cm
59.442	26	13
59.443	32	13

COLADOR CHINO

a ►Una pieza.

Ref	Ø cm
47.730	10
47.732	12
47.734	14
47.737	16
47.738	18
47.740	20
47.742	22
47.743	24
47.745	26

c ►De malla

Ref	Ø cm
47.741	20
47.744	24

b ►Mango varilla.

Ref	Ø cm
47.736	16
47.739	20

MANO CHINO

►Una pieza.

Ref	Ø cm
47.722	25



Microplane

**SERIE GOURMET**

► Base antideslizante.
Mango ergonómico.

Ref	Descripción
a 148.109	Tiras largas
b 148.110	Tiras cortas
c 148.107	Cuchilla doble. Rallado medio
d 148.111	Rallador Extra Grueso
e 148.106	Rallador Grueso
f 148.108	Rallador Fino / Especias

**SERIE HOME**

► Mango ergonómico.

Ref	Descripción
a 101.289	Cuchilla doble rallado Medio
b 101.290	Cuchilla doble rallado Fino
c 148.094	Especias
d 101.288	Rallador Fino
e 101.287	Rallador Grueso
f 148.095	Rallador Extra Grueso
g 148.096	Deslizador

RALLADORES MICROPLANE®

Desarrollados para la carpintería, perfeccionados para la cocina. Fabricados en acero inoxidable y altamente afilados, se caracterizan por ofrecer un corte extremadamente fino. Gracias al dibujo y diseño de las láminas, podemos rallar cualquier ingrediente de una forma más sencilla. Todos los ralladores Microplane son lavables en el lavavajillas. Mango de goma ergonómico.

**SERIE 40000**

► Mango ergonómico.

Ref	Descripción
a 101.283	Zester
b 101.284	Especias
c 101.285	Zester/Rallador
d 101.286	Cuchilla doble. Rallado medio

**RALLADOR 6 CARAS**

► Acero Inox 18/10. Altura 24 cm

Ref	Descripción
144.384	Rallador Inox 6 caras

**RALLADORES 4 CARAS**

► Ralladores inox 4 caras

Ref	Descripción
102.989	Altura 22,5 cm
102.990	Altura 25 cm

**RALLADORES TAMBOR**

Ref	Descripción
102.917	Rallador con 1 tambor
102.918	Rallador con 3 tambores

**LIMÓN**

Ref	Descripción
48.413	Rallador de Limón

**PICADOR PEREJIL**

Ref	Descripción
102.916	Picadora perejil Inox. 23 x 6 cm

**NUEZ MOSCADA**

Ref	Descripción
103.103	Rallador Inox 18/10

**RALLADOR MANUAL**

► Soporte Brida

Ref	Descripción
62.346	Ralladora sin cono
62.347	Ralladora cono gruyere
62.348	Rall. cono parmesan, pan
62.349	Ralladora cono verduras
62.350	Cono gruyere
62.351	Cono parmesa, pan
62.352	Cono verduras

**PICADORA MANUAL**

► Hierro fundido

Ref	Descripción
62.353	Picadora Nº5. Brida
62.354	Picadora Nº8. Brida
62.355	Picadora Nº10. Brida
62.356	Picadora Nº22. Atornillar
62.357	Picadora Nº32. Atornillar

**MAQUINA CROQUETAS**

Ref	Descripción
108.456	Máquina para croquetas



PELADOR C/PIE

Ref	Descripción
102.775	+ cabezal zanahorias
102.777	+ cabezal pepinos
102.778	+ cabezal espárragos

►Cabezales.

Ref	Descripción
102.743	Zanahorias
102.745	Pepinos
102.751	Espárragos



CORTADOR DE TOMATES

►En rodajas.

Ref	Descripción
61.125	Acero Inox. 5,5 mm
61.126	Acero Inox. 4 mm
61.127	Juego 11 hojas para 61.125
61.128	Juego 14 hojas para 61.126



CUCHARITA

Ref	Descripción
61.129	Cucharita para retirar el mango de los tomates.



PELADOR AJOS ELÉCTRICO

Ref	Descripción
146.109	Pelador ajos



PELADOR DE MANZANAS

►Fijación brida

Ref	Descripción
103.119	Pelador manzanas

PELADOR DE MANZANAS

Ref	Descripción
61.113	Pelador manzanas Kali
61.114	Cuchilla para pelador Kali
103.259	Kit motor



CORTADOR DE TOMATES

Ref	Descripción
61.130	4 secciones, versión alta
61.131	6 secciones, versión alta
61.132	8 secciones, versión alta
61.133	12 secciones, versión alta

►Cuchillas

Ref	Descripción
61.134	4 secciones
61.135	6 secciones
61.136	8 secciones
61.137	12 secciones



CORTADOR GIRATORIO

Ref	Descripción
103.207	Le Rouet
103.258	Kit motor



CORTA LECHUGAS

►Profesional Inox para tipo Iceberg

Ref	Descripción
102.707	Cortalechugas 23x23 cm.
102.708	Cuchilla.
102.709	Empujador.



CORTADOR DE MELÓN

►Acero inox.

Ref	Descripción
103.506	6 y 8 secciones.
103.507	6 secciones.
103.508	8 secciones.

PELADOR PIÑA

►Acero inox.

Ref	Descripción
102.758	Pelador piña. 89 mm de diámetro.

►Recambios

Ref	Descripción
102.759	Cuchilla rec. Ø89 mm
102.760	Empujador rec. Ø89 mm
102.761	Cuchilla rec. Ø79 mm
102.762	Empujador rec. Ø79 mm
102.763	Cuchilla rec. Ø102 mm
102.764	Empujador rec. Ø102 mm
102.765	Cuchilla rec. Ø95 mm
102.766	Empujador rec. Ø95 mm



PELADOR GUISANTES

►Eléctrico

Ref	Descripción
103.115	Pelador.



CORTADOR PIÑA

►Acero inox. En rodajas.

Ref	Descripción
146.106	Cortapiñas.



CORTADOR PLANO

Ref	Descripción
103.223	Cortador de verduras inox. con palanca. Hoja 15 cm.





MANDOLINA "V"

►Mandolina profesional "V"

Ref	Descripción
147.437	2 cuchillas hor. y 3 vert.
147.438	2 cuchillas hor. y 4 vert.

►Cuchillas horizontales

Ref	Descripción
147.510	Ondulada
147.511	Lisa
147.512	Frutas/verduras blandas

►Cuchillas verticales

Ref	Descripción
147.442	Juliana 2 mm
147.443	Juliana 4 mm
147.444	Juliana 7 mm
147.509	Juliana 10 mm

►Carros y pulsadores

Ref	Descripción
147.440	Pulsador
147.441	Carro
147.439	Pulsador largo



MANDOLINA CLASSIC

►Mandolina completa con carro protector y 2 cuchillas horizontales + 4 verticales

Ref	Descripción
76.545	Mandolina CLASSIC

►Cuchillas horizontales

Ref	Descripción
76.553	Ondulada
76.554	Lisa

►Cuchillas verticales

Ref	Descripción
76.549	Juliana 2 mm
76.550	Juliana 4 mm
76.551	Juliana 7 mm
76.552	Juliana 10 mm

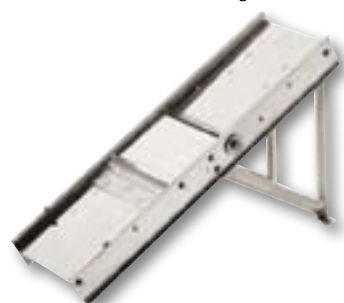
►Carros y pulsadores

Ref	Descripción
76.557	Pulsador ergonómico
147.336	Pulsador extra largo
147.337	Kit "La Serpentina"



MANDOLINA ECON.

Ref	Descripción
103.121	Mandolina Gourmet Inox con carro protector



MANDOLINA

Ref	Descripción
61.117	Estandar BC 38 hojas
61.118	Estandar BC 44 hojas
61.119	Estandar BC 60 hojas
61.121	Juego de 38 hojas
61.122	Juego de 44 hojas
61.123	Juego de 60 hojas



CARRO

Ref	Descripción
61.120	Carro protector acero inox



DYNACUBE

►Corta rápidamente y sin esfuerzo gran cantidad de dados, palitos o rodajas. Corte limpio de tomates, pimientos, cebollas, hortalizas, frutas y otros alimentos blandos. Tipos de corte:

- 1 - Dados o cubos, con las dos rejillas de corte y el aspa inferior giratorio.
- 2 - Palitos (patatas fritas) con las dos rejillas de corte y sin aspa.
- 3 - Rodajas sólo con la rodaja de corte superior.

Ref	Descripción
100.951	Dynacube + Rejilla 7 x 7 mm
67.019	Dynacube + Rejilla 8,5 x 8,5 mm
100.950	Dynacube + Rejilla 10 x 10 mm

►Rejillas

Ref	Medidas (mm)
86.239	7 x 7 mm
86.240	8,5 x 8,5 mm
86.241	10 x 10 mm



DYNACOUPE

►Cortar a rodajas o rallar es ahora fácil, rápido y seguro. Dynacoupe idóneo para queso, frutas y hortalizas.

Ref	Descripción
67.011	Dynacoupe sin discos
67.018	Dynacoupe + Rodajas 3 mm + Rallar 3 mm

►Discos Rodajas

Ref	Grosor corte
67.014	1,5 mm
67.012	2 mm
67.013	3 mm
100.947	5 mm

►Discos Rallar

Ref	Grosor corte
67.015	2 mm
67.016	3 mm
67.017	4 mm



CORTADOR DE PAN

Ref	Descripción
61.142	Hoja recta 35 cm - madera



CORTA BAGUETTE

Ref	Descripción
61.143	Fijación brida (abre en 2)



CORTA-ALIMENTOS

►El cortador de alimentos manual permite trocear queso, pan, pizza, tartas, legumbres, etc. Anchura de corte > 32 cm. Altura de corte > 19 cm.

Ref	Descripción
67.020	Cortaalimentos



CORTA BACALAO

Ref	Descripción
47.695	Inox.



CORTADOR DE QUESO

Ref	Descripción
138.627	Inox. con bandeja



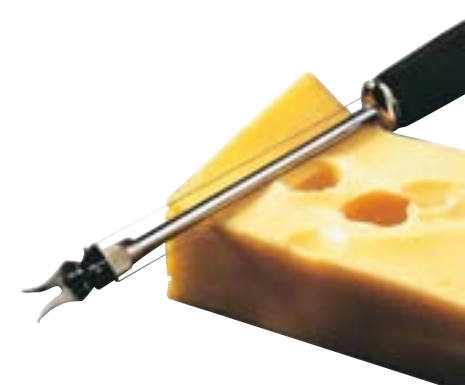
LIRA CORTAQUESOS

Ref	Descripción
102.958	17 cm
102.960	21 cm



RALLADOR "GIROLLE"

Ref	Descripción
102.929	Para queso. base de madera de 22 cm.



CORTAQUESOS ALAMBRE

Ref	Descripción
13.807	Cortaquesos de alambre



CORTA PATATAS

Ref	Descripción
61.100	Base de mesa, solo
61.101	Base de mesa, 6 x 6 mm
61.102	Base de mesa, 8 x 8 mm
61.103	Base de mesa, 10 x 10 mm
61.104	Base de mesa, 13 x 13 mm

CUCHILLAS

Ref	Descripción
61.105	6 x 6 mm
61.106	8 x 8 mm
61.107	Acero inox de 8 x 8 mm
61.108	10 x 10 mm
61.109	Acero inox de 10 x 10 mm
61.110	13 x 13 mm
61.111	10 x 20 mm
61.112	Cuchilla 6 segmentos



ALLIGATOR
Ref Descripción
146.238 Alligator inox Gourmet
146.239 Alligator plástico

MINI ALLIGATOR
Ref Descripción
146.273 MiniAlligator Gourmet Inox
146.274 MiniAlligator plástico



MINI PICADOR AJOS
Ref Descripción
148.116 Mini picador



PRENSA PATATAS
Ref Descripción
48.003 Prensapatatas Inox 18/10



PRENSA AJOS
Ref Descripción
61.178 Desmontable Acero
Inox 18/10



ESCURRIDOR
► Tapa Inox 18/10. Cuerpo ABS
Ref Ø cm Litros
144.420 24 4



CENTRIFUGADOR PROF.
► Profesional gran capacidad
Ref Ø cm Litros
117.698 32 12
117.699 42 25



ESCURRIDOR
► Escruidor doméstico
Ref Descripción
148.055 Escruidor ensaladas



PINZA CORTAHUEVOS
Ref Descripción
103.100 6 secciones



CORTAHUEVOS RODAJAS
Ref Descripción
103.095 Cortahuevos rodajas



CORTAHUEVOS
Ref Descripción
138.655 Rodajas y secciones



DESCORAZONADOR
Ref Descripción
144.395 Descorazonador



PINZA SERVIR
Ref Descripción
138.665 Pinza Inox servir



PELAGAMBAS
Ref Descripción
138.654 Pelagambas Inox



PINZA ESPINAS
Ref Descripción
103.460 Inox. Para espinas finas
103.461 Inox. Para espinas gruesas



ESCAMADOR
Ref Descripción
103.089 Escamador de pescado



ESCAMADOR INOX
Ref Descripción
148.117 Escamador inox



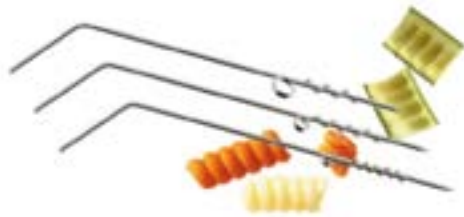
CORTATORTILLAS
Ref Descripción
103.512 Inox 6 porciones
103.513 Inox 8 porciones



PEINE CORTA CARNE
Ref Descripción
117.766 Inox 18/10



TENEDOR GUIA CORTE
Ref Descripción
138.633 Tenedor guía corte



DECORACIÓN ESPIRAL

Ref	Descripción	Ø mm
146.171	Pequeño	7
146.172	Mediano	10
103.227	Estándar	13



DECORADOR GUIRNALDA

Ref	Descripción
103.228	Decorador guirnalda



SACABOCADOS

Ref	Ø mm
146.170	30
103.224	40
103.225	50



CORTAPEPINILLOS

Ref	Descripción
61.124	Cortapepinillos



SACAPUNTAS

►Para verduras. Formas flor

Ref	Descripción
102.832	Modelo pequeño
108.450	Modelo grande



KIT 18

►Kit 18 herramientas de decoración + piedra de afilar.

Ref	Descripción
102.850	Kit + piedra afilar



LIBRO ABC

►Libro "ABC" de la escultura de frutas y verduras por Xiang Wang.

Ref	Descripción
108.449	Español



MALETÍN 36

►36 herramientas decoración

Ref	Descripción
102.857	Maletín herramientas



TRIANGLE

Ref	Descripción
a 104.225	Cortador Juliana. Mango Virola
b 14.194	Rallador decorar frutas, m/virola
c 13.774	Molde patatas 30 mm Ø
d 13.805	Rascador para mantequilla Ø
e 14.197	Decorador frutas, "zurdos", m/virola
f 14.196	Decorador frutas, "diestros", m/virola
g 14.194	Rallador decorar frutas, m/virola
h 13.776	Molde patatas oval
i 13.777	Molde de patatas doble, 22/25 mm Ø
j 14.165	Vaciador de calabacín, m/virola (NSF)
k 14.164	Descorazonador manzana, m/virola 20 mm
l 14.163	Descorazonador manzana, m/virola 16 mm
m 13.937	Cuchillo para cortar queso, negro
n 13.940	Cuchillo para pelar espárragos, negro