



serie 6000



Linie aus Alu-Legierung
mit besonders starkem Boden
und professioneller hochwertiger
Antihaftversiegelung

Bodenstärke

5,0 mm

Innen



Außen

Pulverbeschichtet, besonders resistent gegen Hitze,
Flecken, Kratzer. Leicht zu reinigen

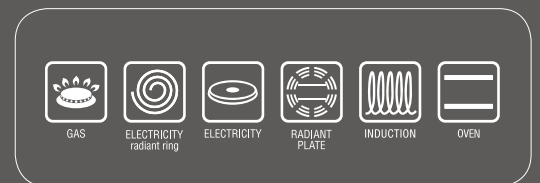
Boden

Speziell entwickelter und patentierter Induktionsboden
aus Alu-Stahl-Kombination. Für alle Herdarten geeignet



Griff

Professionelle Edelstahlgriffe mit speziell entwickelter
Innenverstärkung, röhrenförmig, um die Wärmeleitung zu
reduzieren





Linea in lega di alluminio
ad alto spessore con rivestimento
antiaderente professionale
di alta qualità

Spessore fondo costante
mm 5,0

Rivestimento interno




Finitura esterna

Ad altissima resistenza termica, antimacchia,
antigraffio, facile da pulire



Fondo

Fondo per induzione realizzato con speciale 
applicazione brevettata di un disco in acciaio.
Garantisce un' omogenea distribuzione del calore.
Adatto per tutte le fonti di calore



Manicatura

Manicatura professionale in acciaio inox a nervatura
rinforzata, in tubolare per ridurre la trasmissione
del calore, "a piena presa"

Line in high thick
aluminium alloy
with professional high quality
non-stick coating

Constant bottom thickness
5.0 mm


Internal coating



External finish

Extremely high thermic resistance, stain proof,
scratch proof, easy to clean

Base

Induction bottom made with special 
patented steel disc application. Guarantees
even heat distribution. Suitable for all heat sources

Handles

Professional handles in stainless steel with
reinforced rib, tubular to reduce heat transmission,
firm grip

6002

- _ Padella svasata alta "a saltare" 1 manico
- _ Sauté fry pan with long handle
- _ Pfanne



	H	Ø
6002.28	7,0	28
6002.32	7,5	32
6002.36	8,0	36

6004

- _ Padella dritta "a friggere" 1 manico
- _ Frying pan with long handle
- _ Pfanne zylindrisch



	H	Ø
6004.20	5,0	20
6004.24	6,0	24
6004.28	6,5	28
6004.32	6,5	32

6008

- _ Tegame 2 maniglie
- _ Serving pan with 2 handles
- _ Servierpfanne mit 2 Griffen



	H	Ø
6008.28	6,5	28
6008.32	6,5	32

6018

- _ Casseruola media 2 maniglie
- _ Medium height casserole with 2 handles
- _ Topf



	H	Ø	L
6018.20	9,0	20	2,8
6018.24	11,0	24	4,8
6018.28	12,5	28	7,2

6026

- _ Casseruola media 1 manico
- _ Medium height saucepan with long handle
- _ Stielkasserolle



	H	Ø	L
6026.20	9,0	20	2,8
6026.24	11,0	24	4,8
6026.28	12,5	28	7,2