



serie 2800

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

Konstante Materialstärke
3,0 mm

Innen



Außen

Alu satiniert

Boden

Starker Boden für eine optimale Hitzeverteilung und
Wärmespeicherung. Beim Erreichen der Kochtemperatur
erhält die Pfanne Ihre Planstabilität und somit perfekte
Anpassung an das Kochfeld

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 costante
mm 3,0

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

Constant thickness
3.0 mm



Finitura interna



RESTAURANT TESTED

Internal finish



RESTAURANT TESTED



Finitura esterna

Alluminio satinato

External finish

Glazed aluminium



Fondo

Fondo ad alto spessore costante per un'ottima distribuzione e mantenimento del calore. Planarità ottenuta al raggiungimento della temperatura di cottura per una completa aderenza al piano di cottura

Base

High thick constant base for perfect heat distribution and retention. Base planarity upon reaching cooking temperature to adhere completely to the cooking hob



Manicatura

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

Handles

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

2800

- _ Padella svasata bassa "a saltare" 1 manico
- _ Low sauté fry pan with long handle
- _ Pfanne flach

	H	Ø
2800.24	4,5	24
2800.28	5,0	28
2800.32	5,0	32
2800.36	5,5	36
2800.40	6,0	40



2802

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

	H	Ø
2802.24	7,0	24
2802.28	7,0	28
2802.32	7,5	32
2802.36	8,0	36
2802.40	8,5	40



2826

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

	H	Ø
2826.16	8,5	16
2826.20	11,5	20
2826.24	13,5	24
2826.28	16,5	28



2808

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

	H	Ø
2808.28	6,5	28
2808.32	6,5	32
2808.36	6,5	36
2808.40	7,0	40

**2818**

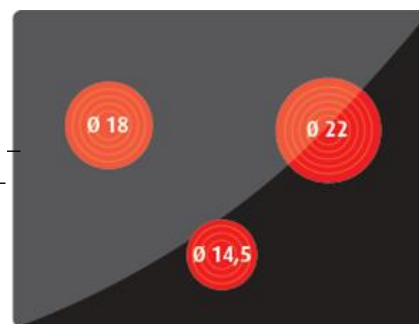
- _ Casseruola media 2 maniglie
- _ Medium height casserole with 2 handles
- _ Topf

	H	Ø
2818.20	11,5	20
2818.24	13,5	24
2818.28	16,5	28
2818.32	18,5	32






_ Istruzioni per un uso corretto degli articoli a induzione
Instructions for a correct use of induction pans
Hinweise für den richtigen Gebrauch von Induktionsartikeln



2882


_ Padella svasata bassa "a saltare" 1 manico
_ Low sauté fry pan with long handle
_ Pfanne flach

	H	Ø	Ø	
2882.28	7,0	28	14,5	
2882.32	7,5	32	18	
2882.36	8,0	36	22	



2888


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

	H	Ø	Ø	
2888.28	6,5	28	22	
2888.32	6,5	32	22	



2886

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

	H	Ø	Ø	
2886.20	9,0	20	18	
2886.24	11,0	24	22	
2886.28	12,5	28	22	

