

SERIE 15300 - 15400 P



Rame massiccio, spessore da 1,5 a 2,5 mm internamente stagnato a mano sulla fiamma. Manici e maniglie in ottone massiccio lucidato a specchio ed assemblati con rivetti di forte sezione. Adatto ad uso su tutti i fuochi (eccetto induzione).

Solid copper, thickness from 1,5 to 2,5 mm, the interiors are tinned over the fire by hand. Handles in highly polished solid brass, assembled with wide rivets. For use on any heating element (except on induction hob).



Pentola
Stock pot
Hoher Suppentopf
Marmite traiteur
Olla recta

art.	Ø cm.	h.	lt.
15301-22	22	20	8,0

PENTOLAME RAME COPPER COOKWARE



Casseruola bassa
Casserole pot
Bratentopf
Sautoir
Cacerola baja

art.	Ø cm.	h.	lt.
15309-26	26	9	5,0
15309-30	30	9	7,0



Coperchio
Cover
Deckel
Couvercle
Tapa

art.	Ø cm.
15361-22	22
15361-26	26
15361-30	30



Casseruola ovale
Oval saucepan
Ovaler Bratentopf
Casserole ovale
Cacerola oval

art.	dim. cm.	h.
15338-38	38x25	13



Tegame rettangolare
Bake roasting pan
Rechteckige Pfanne
Plat à four
Rustidera

art.	dim. cm.	h.
15343-36	38x28	11



Tegame ovale
Oval pan
Ovale Bratpfanne
Plat ovale à poignées
Bandeja oval

art.	dim. cm.	h.
15339-36	38x26	11



Pesciera
Fish kettle
Fischkochkessel
Poissonnière
Hervidor pescado

art.	dim. cm.	h.
15438-50	50x18	11



Tegame
Round pan
Runder Bräter
Plat rond
Paellera

art.	Ø cm.	h.
15315-26	26	4,5
15315-30	30	5,0
15315-36	36	6,0



Padella
Frypan
Bratpfanne
Poêle à frire
Sartén

art.	Ø cm.	h.
15314-22	22	4,0
15314-26	26	4,5
15314-30	30	5,0
15314-36	36	6,0



Paiolo
Sauté pan
Kasserolle
Sauteuse
Cazo cónico

art.	Ø cm.	h.
15412-25	25	13



Casseruola per zucchero
Sugar saucepan
Zuckerpfännchen
Poelon à sucre
Cacerola para azúcar

art.	Ø cm.	h.
15406-16	16	9
15406-20	20	10



Casseruola per zabaione
Zabaione bowl
Zabaionekasserolle
Poelon à zabaione
Cacerola sabayón

art.	Ø cm.
15407-16	16
15407-20	20



Base per casseruola zabaione
Foot for zabaione bowl
Fuss für Zabaionekasserolle
Base pour poelon à zabaione
Base para cacerola sabayón

art.	dim. cm.	h.
15401-51	8	4,5



N

Bastardella semisferica
Mixing bowl
Schneeschlagnessel
Bassine hémisphérique
Caldero

art.	Ø cm.
15409-26	26
15409-30	30
15409-36	36

Finitura smerigliata. - *Frosted finishing.*



N

Stampo scanalato
Bordelais moulds
Bordelais-Kuchenform
Moule à cannelés Bordelais
Molde para bordelais

art.	Ø cm.	h. cm.
15415-03	5,5	5

Set 3 pezzi. - 3 pcs set.



Bagnomaria
Bain-marie
Wasserbadkasserolle
Bain-marie
Baño maría

art.	Ø cm.	h.
15403-12	12	14,5
15403-16	16	17,0

Con porcellana. - *With porcelain.*



Set fonduta
Fondue set
Fondue-Service
Service à fondue
Servicio para fondues

art.	Ø cm.	h.
15430-11	16	26

Coperchio incluso. - *Lid included.*



Casseruolina
Small saucepan
Kleine Stielkasserolle
Casserolette
Cacerola pequeña

art.	Ø cm.	h.
15309-07	7	3



Casseruolina
Small saucepan
Kleine Stielkasserolle
Casserolette
Cacerola pequeña

art.	Ø cm.	h.
15306-07	7	4



Casseruolina
Small saucepan
Kleine Stielkasserolle
Casserolette
Cacerola pequeña

art.	Ø cm.	h.
15306-10	10	5

Coperchio incluso. - *Lid included.*



Scaldaburro
Butter warmer
Butter-Rechaud
Réchaud à beurre
Hornillo con cacerola

art.	Ø cm.	h.
15404-10	10	6

Con porcellana. - *With porcelain.*

SERIE 15200



Rame 3-ply spessore mm 2,2. Materiale multistrato (rame massiccio finitura lucida con sottile stato intermedio in alluminio e lamina interna in inox 18/10). Una combinazione che assicura una distribuzione rapida ed uniforme del calore su tutta la superficie dell'utensile. Manici e maniglie sono in ottone massiccio lucidato ed assemblati con rivetti di forte sezione. Adatto ad uso su tutti i fuochi (eccetto induzione).

Copper Serie 15200, 3-ply thickness 2,2 mm. Features super heat-conductive multi-layer construction (polished solid copper, intermediate aluminum layer and 18-10 stainless steel inner sheet). A material combination that distributes heat from bottom to rim quickly and evenly. Handles in polished solid brass, assembled with wide rivets. For use on any heating element (except on induction hob).



Coperchio
Cover
Deckel
Couvercle
Tapa



art.	Ø cm.	art.	Ø cm.
15261-16	16	15261-26	26
15261-20	20	15261-30	30
15261-24	24		



Casseruola alta
Saucepot
Fleischtopf
Brasière
Cacerola alta

art.	Ø cm.	h.	lt.
15207-16	16	8	1,5
15207-20	20	11	3,5
15207-26	26	14	8,0



Casseruola bassa
Casserole pot
Bratentopf
Sautoir
Cacerola baja

art.	Ø cm.	h.	lt.
15209-24	24	9,0	4,0
15209-26	26	9,0	5,0
15209-30	30	9,5	7,0



Casseruola alta
Saucepan
Stielkasserolle, hoch
Casserole haute
Cazo recto alto

art.	Ø cm.	h.	lt.
15206-16	16	8	1,5
15206-20	20	11	3,5



Casseruola bassa
Casserole pot
Stielkasserolle, niedrig
Sautoir
Cacerola baja

art.	Ø cm.	h.	lt.
15208-24	24	9	4,0
15208-26*	26	9	5,0



Padella
Frypan
Bratpfanne
Poêle à frire
Sartén

art.	Ø cm.	h.
15214-26	26	5



Tegame
Round pan
Runder Bräter
Plat rond
Paellera

art.	Ø cm.	h.
15215-26	26	5

* Con contromaniglia. - With loop handle.