Lacor

CHEF-LUXE

Inox 18/10 | Sandwich | Vitro | Electric | Gas | Induction | Oven | Dishwasher

Toda la pieza (cuerpo, asas y mangos) fabricada en Acero Inoxidable 18/10
Fondo Termodifusor (Inox 18/10 - Aluminio - Inox)
Espesor 1,5 - 2 mm
Tapas diseñadas para el ahorro energético
Máxima garantía en cuanto a resistencia, durabilidad e higiene
Apta para todos los tipos de cocina (incluida inducción y horno)

Toute la pièce (corps, poignées et manches) est fabriquée en acier inoxydable18/10
Fond thermo-diffuseur (Inox 18/10 - Aluminium - Inox)
Épaisseur 1,5 - 2 mm
Couvercles conçus pour une économie d'énergie
Garantie maximale en termes de résistance, de durabilité et d'hygiène
Compatible avec tous les types de cuisinières (y compris induction et four)

Ganzes Stück (Topf, Griffe und Stiele) aus rostfreiem Stahl 18/10
Wärmeleitender Boden (Edelstahl 18/10 - Aluminium - Edelstahl)
1,5 - 2 mm dick
Energieeffizient geformte Deckel
Garantiert robust, langlebig und hygienisch
Für alle Herdarten geeignet (inkl. Induktion und Ofen)

The whole product (body, handles and grips) is made in 18/10 stainless steel
Heat diffuser bottom (18/10 stainless steel - Aluminium - Stainless)
Thickness 1.5 - 2 mm
Covers designed for saving energy
Maximum guarantee in terms of resistance, durability and hygiene
Suitable for all types of cooking surfaces (including induction and the oven)

Peça fabricada inteiramente (corpo, asas e mangos) em aço inoxidável 18/10
Fundo termodifusor (Inox 18/10 - Alumínio - Inox)
Espessura 1,5 - 2 mm
Tampas concebidas para poupar energia
Máxima garantia de resistência, durabilidade e higiene
Apta para todos os tipos de fogões (incluindo placas de indução e forno)

Cacerola con tapa
Faitout avec couvercle
Bratentopf mit Deckel
Casserole with lid
Caçarola com tampa

Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
54020	20	10,0	1,5	2,90	1
54024	24	11,0	1,5	4,25	1
54028	28	11,0	1,5	6,70	1
54032	32	12,5	1,5	10,00	1
54036	36	14,0	1,5	14,20	1
54040	40	15,5	2,0	19,40	1
54045	45	17,0	2,0	27,00	1
* 54050	50	20,0	2,0	38,20	1

*** NO inducción · NOT induction**

Cacerola sin tapa
Faitout sans couvercle
Bratentopf ohne Deckel
Casserole without lid
Caçarola sem tampa

Ref	Pack
54020S	1
54024S	1
54028S	1
54032S	1
54036S	1
54040S	1
54045S	1
* 54050S	1

*** NO inducción · NOT induction**

Cacerola alta con tapa
Braisiere avec couvercle
Fleischtopf mit Deckel
Deep casserole with lid
Caçarola alta com tampa

Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
54021	20	13,0	1,5	4,00	1
54025	24	14,0	1,5	6,70	1
54029	28	17,5	1,5	10,70	1
54033	32	18,0	1,5	14,60	1
54037	36	21,5	1,5	21,80	1
54041	40	24,5	2,0	30,00	1
54046	45	27,5	2,0	43,70	1
* 54051	50	30,0	2,0	58,80	1

*** NO inducción · NOT induction**

Cacerola alta sin tapa
Braisiere sans couvercle
Fleischtopf ohne Deckel
Deep casserole without lid
Caçarola alta sem tampa

Ref	Pack
54021S	1
54025S	1
54029S	1
54033S	1
54037S	1
54041S	1
54046S	1
* 54051S	1

*** NO inducción · NOT induction**

Olla con tapa
Marmite traiteur avec couvercle
Bratentopf mit Deckel
Casserole with lid
Caçarola scom tampa

Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
54120	20	20,0	1,5	6,20	1
54124	24	24,0	1,5	10,50	1
54128	28	28,0	1,5	17,20	1
54132	32	32,0	1,5	25,70	1
54136	36	36,0	1,5	36,50	1
54140	40	40,0	2,0	50,00	1
54145	45	45,0	2,0	71,50	1
* 54150	50	50,0	2,0	98,00	1

*** NO inducción · NOT induction**

Olla recta sin tapa
Marmite traiteur s/couvercle
Suppentopf ohne Deckel
Stock Pot without lid
Panela sem tampa

Ref	Pack
54120S	1
54124S	1
54128S	1
54132S	1
54136S	1
54140S	1
54145S	1
* 54150S	1

*** NO inducción · NOT induction**

Olla baja con tapa
Marmite basse avec couvercle
Gemüsetopf mit Deckel
Low casserole with lid
Caçarola baixa com tampa

Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
54119	20	15,0	1,5	4,70	1
54123	24	20,0	1,5	9,00	1
54127	28	22,0	1,5	13,50	1
54131	32	26,0	1,5	20,00	1
54135	36	29,0	1,5	29,50	1
* 54139	40	32,0	2,0	40,00	1

*** NO inducción · NOT induction**

Olla Baja sin tapa
Marmite basse s/couvercle
Gemüsetopf ohne Deckel
Low stock pot without lid
Panela baixa sem tampa

Ref	Pack
54119S	1
54123S	1
54127S	1
54131S	1
54135S	1
* 54139S	1

*** NO inducción · NOT induction**

Paellera con tapa
Plat rond avec couvercle
Pfanne mit Deckel
Round dish with lid
Paelheira com tampa

Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
54636	36	7,0	1,5	7,00	1
54640	40	8,0	1,5	10,00	1
54645	45	8,5	2,0	12,00	1
* 54650	50	9,0	2,0	17,00	1

*** NO inducción · NOT induction**

Paellera sin tapa
Plat rond s/couvercle
Pfanne ohne Deckel
Round dish without lid
Paelheira sem tampa

Ref	Pack
54636S	1
54640S	1
54645S	1
* 54650S	1

*** NO inducción · NOT induction**

Cazo Recto
Casserole
Stielkasserolle, flach
Saucepan
Caçarola direite

Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
54212	12	7,0	1,2	0,75	1
54214	14	7,5	1,2	1,10	1
54216	16	8,0	1,5	1,60	1
54218	18	9,0	1,5	2,25	1
54220	20	10,0	1,5	2,90	1
54224	24	10,0	1,5	4,25	1
54228	28	11,0	1,5	6,70	1

Cazo Recto Alto
Casserole haute
Stielkasserolle
Deep saucepan
Caçarola alta direite

Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
54217	16	11,0	1,5	2,20	1
54219	18	12,0	1,5	3,00	1
54221	20	13,0	1,5	4,00	1
54225	24	14,0	1,5	6,70	1
54229	28	17,5	1,5	10,70	1

Cazo Francés
Casserole Française
Stielkasserolle, französisch
French saucepan
Francês caçarola direite

Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
54225N	24	12,0	1,5	5,40	1
54229N	28	14,0	1,5	8,60	1

Cazo cónico
Sautase conique
Sauteuse, Konisch
Conical saute pan
Caçarola cónica

Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
55216	16	6,0	1,5	1,00	1
55220	20	6,5	1,5	1,60	1
55224	24	7,5	1,5	2,70	1

Sautex
Sauteuse
Sauteuse
Sauteuse
Frigideira

Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
* 54621	20	6,5	1,5	1,80	1
54625	24	6,5	1,5	2,70	1
54629	28	7,0	1,5	4,00	1
54633	32	8,5	1,5	4,70	1
54637	36	10,0	1,5	7,00	1

*** Ø20 NO asa · NOT handle**

Tapa
Couvercle
Deckel
Lid
Tampa

Ref	Ø (cm)	Pack
54916	16	1
54920	20	1
54924	24	1
54928	28	1
54932	32	1
54936	36	1
54940	40	1
54945	45	1
54950	50	1

CHEF-CLASSIC

Inox 18/10

Sandwich · Vitro · Electric · Gas · Induction · Oven · Dishwasher

Toda la pieza (cuerpo, asas y mangos) fabricada en Acero Inoxidable 18/10
Fondo Termodifusor (Inox 18/10 - Aluminio - Inox). Espesor 0,7 - 1,2 mm
Tapas diseñadas para el ahorro energético
Apta para todos los tipos de cocina (incluida inducción y horno) * Excepto Ø60
Acabado mate interior y exterior
Máxima garantía en cuanto a resistencia, durabilidad e higiene

Toute la pièce (corps, poignées et manches) est fabriquée en acier inoxydable18/10
Fond thermo-diffuseur (Inox 18/10 - Aluminium - Inox)
Épaisseur 0,7 - 1,2 mm. Couvercles conçus pour une économie d'énergie
Compatible avec tous les types de cuisinières (y compris induction et four) * Excepté Ø60
Finition mate intérieur et extérieur
Garantie maximale en termes de résistance, de durabilité et d'hygiène

Ganzes Stück (Topf, Griffe und Stiele) aus rostfreiem Stahl 18/10
Wärmeleitender Boden (Edelstahl 18/10 - Aluminium - Edelstahl)
0,7 - 1,2 mm dick. Energieeffizient geformte Deckel
Für alle Herdarten geeignet (inkl. Induktion und Ofen) * mit Ausnahme von Ø60
Innen und außen satiniert
Garantiert robust, langlebig und hygienisch

The whole product (body, handles and grips) is made in 18/10 stainless steel
Heat diffuser bottom (18/10 stainless steel - Aluminium - Stainless)
Thickness 0.7 - 1.2 mm. Covers designed for saving energy
Suitable for all types of cooking surfaces (including induction and the oven) * Except Ø60
Interior and exterior matte finish
Maximum guarantee in terms of resistance, durability and hygiene

Peça fabricada inteiramente (corpo, asas e mangos) em aço inoxidável 18/10
Fundo Termodifusor (Inox 18/10 - Alumínio - Inox)
Espessura 0,7 - 1,2 mm. Tampas concebidas para poupar energia
Apta para todos os tipos de fogões (incluindo placas de indução e forno) * Excepto Ø60
Acabamento mate interior e exterior
Máxima garantia de resistência, durabilidade e higiene

Cacerola con tapa
Faitout avec couvercle
Bratentopf mit Deckel
Casserole with lid
Caçarola com tampa

Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
50016	16	8,0	0,7	1,60	1
50020	20	9,0	0,7	2,80	1
50024	24	9,5	0,8	4,25	1
50028	28	11,0	0,8	6,75	1
50032	32	12,5	0,8	10,00	1
50036	36	14,0	1,0	14,20	1
50040	40	15,5	1,0	19,40	1
50045	45	17,0	1,0	27,00	1
50050	50	20,0	1,0	38,20	1
* 50060	60	25,0	1,2	70,00	1

*** NO inducción · NOT induction**

Cacerola Alta con tapa
Braisiere avec couvercle
Fleischtopf mit Deckel
Deep casserole with lid
Caçarola alta com tampa

Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
50017	16	11,0	0,7	2,20	1
50021	20	13,0	0,7	4,00	1
50025	24	14,0	0,8	6,75	1
50029	28	17,5	0,8	10,00	1
50033	32	18,0	0,8	14,40	1
50037	36	21,5	1,0	21,80	1
50041	40	24,5	1,0	30,70	1
50046	45	27,5	1,0	43,70	1
50051	50	30,0	1,2	58,80	1
* 50061	60	35,0	1,2	98,00	1

*** NO inducción · NOT induction**

Cacerola Vapor
Panier vapeur
Dampfkoch-Aussatz o/Untertopf
Steam casserole
Caçarola a vapor

Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	Pack
50428	28	11,0	0,8	1
50432	32	12,5	0,8	1

Olla Recta con tapa
Marmite traiteur avec couvercle
Suppentopf mit Deckel
Stock pot with lid
Panela com tampa

Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
50116	16	16,0	0,8	3,20	1
50120	20	20,2	0,8	6,20	1
50124	24	24,0	0,8	10,50	1
50128	28	28,0	1,0	17,20	1
50132	32	32,0	1,0	25,70	1
50136	36	36,0	1,0	36,60	1
50140	40	40,0	1,2	50,00	1
50145	45	45,0	1,2	68,30	1
50150	50	50,0	1,2	98,00	1
* 50160	60	50,0	1,2	141,00	1

*** NO inducción · NOT induction**

Olla Baja con tapa
Marmite basse a/couvercle
Gemüsetopf mit Deckel
Low stock pot with lid
Panela baixa com tampa

Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
50119	20	15,0	0,8	4,70	1
50123	24	20,0	0,8	9,00	1
50127	28	22,0	0,8	13,50	1
50131	32	26,0	1,0	20,80	1
50135	36	29,0	1,0	29,50	1
50139	40	32,0	1,2	40,00	1

Cazo Recto
Casserole
Stielkasserolle, flach
Saucepan
Caçarola direite

Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
50212	12	7,0	0,7	0,75	1
50214	14	7,5	0,7	1,10	1
50216	16	8,0	0,8	1,60	1
50218	18	9,0	0,8	2,20	1
50220	20	9,0	0,8	2,80	1
50224	24	9,5	0,8	4,25	1
50228	28	11,0	0,8	6,75	1

Cazo Recto Alto
Casserole haute
Stielkasserolle, hoch
Deep saucepan
Caçarola alta direite

Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
50217	16	11,0	0,8	2,10	1
50219	18	12,0	0,8	3,00	1
50221	20	13,0	0,8	4,00	1
50225	24	14,0	0,8	6,30	1
50229	28	17,5	0,8	10,20	1

Cazo Francés
Casserole Française
Stielkasserolle, französisch
French saucepan
Francês caçarola direite

Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
50225N	24	12,0	0,8	5,50	1
50229N	28	14,0	0,8	8,50	1

Cazo cónico
Sautase conique
Sauteuse, Konisch
Conical saute pan
Caçarola cónica

Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
51216	16	6,0	1,0	1,00	1
51218	18	6,0	1,0	1,20	1
51220	20	6,5	1,0	1,60	1
51222	22	7,0	1,0	2,10	1
51224	24	7,5	1,0	2,70	1

Baño María con fondo
Bahut avec fond
Bain Marie Topf
Double boiler with bottom
Banho-Maria com fundo

Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
50717	16	16,0	0,8	3,20	1
50721	20	20,0	0,8	6,20	1

Paellera con tapa
Plat rond a/couvercle
Pfanne mit Deckel
Round with lid
Paelheira com tampa

Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
50624	24	6,0	0,8	2,70	1
50628	28	6,0	0,8	3,60	1
50632	32	6,0	0,8	5,00	1
50636	36	7,0	1,0	7,10	1
50640	40	8,0	1,0	10,00	1
50645	45	8,5	1,0	13,50	1
50650	50	9,0	1,0	17,60	1
* 50660	60	9,0	1,0	25,40	1

*** NO inducción · NOT induction**

Sautex
Sauteuse
Sauteuse
Sauteuse
Frigideira

Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
50625	24	6,5	0,8	2,70	1
50629	28	7,0	0,8	4,00	1
50633	32	8,5	0,8	4,70	1
50637	36	10,0	1,0	7,00	1

Tapa
Couvercle
Deckel
Lid
Tampa

Ref	cm	h (cm)	e (mm)	Pack
50540	40x30	8,0	1,0	1
50550	50x40	8,0	1,0	1
50560	60x45	8,0	1,0	1
50570	70x45	9,5	1,0	1

Rustidera
Plat à roir
Bratpfanne
Roaster
Assadeira

Ref	Ø (cm)	Pack
50916	16	1
50918	18	1
50920	20	1
50924	24	1
50928	28	1
50932	32	1
50936	36	1
50940	40	1
50945	45	1
50950	50	1
50960	60	1

ECO-CHEF

Inox 18/10 | Sandwich | Vitro | Electric | Gas | Induction | Oven | Dishwasher

Toda la pieza (cuerpo, asas y mangos) fabricada en Acero Inoxidable
Fondo Termodifusor (Inox 18/10 - Aluminio - Inox). Espesor 0,6 - 1 mm
Tapas diseñadas para el ahorro energético
Apta para todos los tipos de cocina (incluida inducción y horno)
Acabado interior mate y exterior brillo-mate
Máxima garantía en cuanto a resistencia, durabilidad e higiene

Toute la pièce (corps, poignées et manches) est fabriquée en acier inoxydable
Fond thermo-diffuseur (Inox 18/10 - Aluminium - Inox). Épaisseur 0,6 - 1 mm
Couvercles conçus pour une économie d'énergie
Compatible avec tous les types de cuisinières (y compris induction et four)
Finition mate intérieur et brillant-mate extérieur
Garantie maximale en termes de résistance, de durabilité et d'hygiène

Ganzes Stück (Topf, Griffe und Stiele) aus rostfreiem Stahl 18/10
Wärmeleitender Boden (Edelstahl 18/10 - Aluminium - Edelstahl). 0,6 - 1 mm dick
Energiesparende Deckel
Für alle Herdarten geeignet (inkl. Induktion und Ofen)
Innen satiniert und außen Helligkeit und satiniert
Garantiert robust, langlebig und hygienisch

The whole product (body, handles and grips) is made in stainless steel
Heat diffuser bottom (18/10 stainless steel - Aluminium - Stainless). Thickness 0.6 - 1 mm
Covers designed for saving energy
Suitable for all types of cooking surfaces (including induction and the oven)
Interior matte finish and exterior brightness-matte finish
Maximum guarantee in terms of resistance, durability and hygiene

Peça fabricada inteiramente (corpo, asas e mangos) em aço inoxidável
Fundo Termodifusor (Inox 18/10 - Alumínio - Inox). Espessura 0,6 – 1 mm
Tampas desenhadas para poupar energia
Apta para todos os tipos de fogões (incluindo placas de indução e forno)
Acabamento interior mate e exterior brilho-mate
Máxima garantia de resistência, durabilidade e higiene

Cacerola sin tapa
Faitout sans couvercle
Bratentopf ohne Deckel
Casserole without lid
Caçarola sem tampa

Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
57016	16	8,0	0,6	1,60	1
57020	20	9,0	0,6	2,80	1
57024	24	9,5	0,7	4,25	1
57028	28	11,0	0,7	6,75	1
57032	32	12,5	0,7	10,00	1
57036	36	14,5	0,7	14,20	1
57040	40	15,5	0,9	19,40	1

Cacerola alta sin tapa
Braisiere sans couvercle
Fleischtopf ohne Deckel
Deep casserole without lid
Caçarola alta sem tampa

Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
57017	16	11,0	0,6	2,20	1
57021	20	13,0	0,6	4,00	1
57025	24	15,0	0,7	7,00	1
57029	28	17,5	0,7	10,00	1
57033	32	18,0	0,7	14,40	1
57037	36	21,5	0,9	21,80	1
57041	40	24,5	0,9	30,70	1

Cazo Recto
Casserole
Stielkasserolle, flach
Saucepan
Caçarola direite

Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
57212	12	7,0	0,6	0,75	1
57214	14	7,5	0,6	1,10	1
57216	16	8,0	0,6	1,60	1
57218	18	8,5	0,6	2,00	1
57220	20	9,0	0,6	2,80	1
57224	24	9,5	0,7	4,25	1

Cazo Recto Alto
Casserole haute
Stielkasserolle, hoch
Deep saucepan
Caçarola alta direite

Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
57217	16	11,0	0,6	2,10	1
57219	18	12,0	0,6	3,00	1
57221	20	13,0	0,6	4,00	1
57225	24	15,0	0,7	6,50	1

Olla recta sin tapa
Marmite traiteur sans couvercle
Suppentopf ohne Deckel
Stock pot without lid
Panela sem tampa

Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
57116	16	16,0	0,7	3,20	1
57120	20	20,0	0,7	6,20	1
57124	24	24,0	0,7	10,50	1
57128	28	25,5	0,9	16,50	1
57132	32	32,0	0,9	25,70	1
57136	36	36,0	0,9	36,60	1
57140	40	40,0	1,0	50,00	1

Paellera sin tapa
Plat rond sans couvercle
Pfanne ohne Deckel
Round without lid
Paelheira sem tampa

Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
57624	24	6,5	0,7	3,00	1
57628	28	6,5	0,7	4,00	1
57632	32	7,0	0,7	5,00	1
57636	36	7,0	0,9	7,10	1
57640	40	8,0	0,9	10,00	1

Baño María con fondo
Bahut avec fond
Bain Marie Topf
Double boiler with bottom
Banho-Maria com fundo

Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
57717	16	16,0	0,7	3,20	1
57721	20	20,0	0,7	6,20	1

Sautex
Sauteuse
Sauteuse
Sauteuse
Frigideira

Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
57625	24	6,5	0,7	2,70	1
57629	28	7,0	0,7	4,00	1

Tapa
Couvercle
Deckel
Lid
Tampa

Ref	Ø (cm)	Pack
57916	16	1
57920	20	1
57924	24	1
57928	28	1
57932	32	1
57936	36	1
57940	40	1

CHEF-ALUMINIO

AL Aliminium | Vitro | Electric | Gas | Oven | Dishwasher

Cuerpo fabricado en Aluminio puro (99,5%)
Asas y mangos atérmicos en tubo de acero inoxidable 18/10
Espesor 2,5 - 5 mm
Tapas diseñadas para el ahorro energético
Apta para todos los tipos de cocina (excepto inducción)
Acabado mate interior y exterior mate lijado
Máxima garantía en cuanto a resistencia, durabilidad e higiene

Corps fabriqué en aluminium pur (99,5%)
Poignées et manches athermiques en tube d'acier inoxydable18/10
Épaisseur 2,5 - 5 mm
Couvercles conçus pour une économie d'énergie
Compatible avec tous les types de cuisinières (excepté l'induction)
Finition intérieur mate et extérieur mate polie
Garantie maximale en termes de résistance, de durabilité et d'hygiène

Kessel aus reinem Aluminium (99,5%)
Griffe und Stiele aus hitzeabweisendem Edelstahlrohr 18/10
2,5 - 5 mm dick
Energiesparende Deckel
Für alle Herdarten geeignet (außer Induktion)
Innen und außen matt glänzend
Garantiert robust, langlebig und hygienisch

Body made in pure (99.5%) aluminium
Heatproof handles and grips in a 18/10 stainless steel tube
Thickness 2.5 - 5 mm
Covers designed for saving energy
Suitable for all types of cooking surfaces (except induction)
Interior matte finish and exterior sanded matte finish
Maximum guarantee in terms of resistance, durability and hygiene

Corpo fabricado em alumínio puro (99,5%)
Asas e mangos térmicos em tubo de aço inoxidável 18/10
Espessura 2,5 - 5 mm
Tampas desenhadas para poupar energia
Apta para todos os tipos de fogões (exceto placas de indução)
Acabamento mate interior e exterior mate lixado
Máxima garantia de resistência, durabilidade e higiene

Aluminio puro (99,5%)
Made in pure (99.5%) aluminium

Cacerola con tapa
Braisiere a/couvercle
Bratentopf mit Deckel
Casserole with lid
Caçarola com tampa

Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
20020	20	8,0	2,5	2,50	1
20024	24	9,5	2,5	4,30	1
20026	26	10,5	2,5	5,55	1
20028	28	11,0	2,5	6,75	1
20030	30	11,5	2,5	8,15	1
20032	32	12,0	2,5	9,65	1
20034	34	13,0	3,0	11,80	1
20036	36	14,0	3,0	14,25	1
20038	38	15,0	3,0	17,00	1
20040	40	16,0	3,0	21,10	1
20045	45	18,0	3,5	28,00	1
20050	50	21,0	3,5	41,00	1
20055	55	23,0	4,5	54,00	1
20060	60	25,0	5,0	70,00	1

Cacerola Alta c/ tapa
Braisiere a/couvercle
Fleischtopf mit Deckel
Deep casserole with lid
Caçarola alta com tampa

Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
20021	20	13,0	2,5	4,10	1
20025	24	15,0	2,5	6,80	1
20027	26	16,0	2,5	8,50	1
20029	28	17,0	2,5	10,45	1
20031	30	18,0	2,5	12,70	1
20033	32	19,0	3,0	15,25	1
20035	34	21,0	3,0	18,05	1
20037	36	22,0	3,0	22,40	1
20039	38	23,0	3,0	26,10	1
20041	40	25,0	3,5	31,40	1
20046	45	28,0	3,5	45,00	1
20051	50	31,0	4,5	60,00	1
20056	55	34,0	4,5	80,00	1
20061	60	37,0	4,5	104,00	1

Olla Recta con tapa
Marmite traiteur a/couvercle
Suppentopf mit Deckel
Stock pot with lid
Panela com tampa

Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
20120	20	20,0	2,5	6,30	1
20124	24	24,0	2,5	10,85	1
20126	26	26,0	2,5	13,80	1
20128	28	28,0	3,0	17,25	1
20130	30	30,0	3,0	21,20	1
20132	32	32,0	3,0	25,75	1
20134	34	34,0	3,5	30,90	1
20136	36	36,0	3,5	36,65	1
20138	38	38,0	3,5	43,10	1
20140	40	40,0	4,0	50,30	1
20145	45	45,0	4,5	72,00	1
20150	50	50,0	4,5	100,00	1
20155	55	55,0	4,5	130,00	1
20160	60	55,0	5,0	155,50	1

Paellera
Plat rond
Pfanne
Round
Paelheira

Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
20628	28	7,0	2,5	4,30	1
20630	30	6,5	2,5	4,75	1
20632	32	7,0	2,5	5,50	1
20634	34	7,0	2,5	6,35	1
20636	36	7,5	2,5	7,45	1
20638	38	7,5	2,5	8,60	1
20640	40	8,0	3,0	10,05	1
20645	45	8,0	3,0	12,50	1
20650	50	8,0	3,5	15,50	1
20655	55	9,0	3,5	21,00	1
20660	60	10,0	4,5	28,00	1

Cazo Recto
Casserole
Stielkasserolle, flach
Saucepan
Caçarola direite

Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
20216	16	7,0	2,5	1,40	1
20218	18	7,5	2,5	1,90	1
20220	20	8,0	2,5	2,50	1
20222	22	8,5	2,5	3,25	1
20224	24	9,5	2,5	4,30	1
20226	26	10,5	2,5	5,60	1
20228	28	11,0	2,5	6,80	1

Cazo Recto Alto
Casserole haute
Stielkasserolle, hoch
Deep saucepan
Caçarola alta direite

Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
20217	16	11,0	2,5	2,20	1
20219	18	12,0	2,5	3,05	1
20221	20	13,0	2,5	4,10	1
20223	22	14,0	2,5	5,30	1
20225	24	15,0	2,5	6,80	1
20227	26	16,0	2,5	8,50	1
20229	28	17,0	2,5	10,50	1

Cazo Bombado
Casserole bombée
Kasserolle, Bauchig
Rounded saucepan
Caçarola bojuda

Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
21216	16	8,0	2,5	1,50	1
21218	18	9,0	2,5	2,30	1
21220	20	10,0	2,5	2,50	1
21222	22	11,0	2,5	3,00	1
21224	24	12,0	2,5	4,00	1
21226	26	13,0	2,5	5,30	1
21228	28	14,0	2,5	6,50	1

Pote cilindrico
Pot-cilindrique
Milchtopf
Cylindrical pot
Caneca cilíndrica

Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
20716	16	16,0	2,5	3,20	1
20718	18	18,0	2,5	4,60	1
20720	20	20,0	2,5	6,30	1

Rustidera con asa abatible
Plat à rotir anse tombante
Bratpfanne mit Fallgriffen
Roaster moving handle
Assadeira com asa abatível

Ref	cm	h (cm)	e (mm)	L	Pack
20540A	40x30	6,2	2,5	7,45	1
20545A	45x32	6,2	2,5	10,40	1
20550A	50x35	7,0	3,0	12,60	1
20555A	55x37	7,7	3,0	16,30	1
20560A	60x40	7,7	3,0	18,95	1
20565A	65x43	7,9	3,0	24,30	1
20570A	70x45	9,0	3,0	28,65	1

Rustidera con asa fija
Plat à rotir anse fixe
Bratpfanne
Roaster fix handle
Assadeira com asa fixa

Ref	cm	h (cm)	e (mm)	L	Pack
20540F	40x30	6,2	2,5	7,45	1
20545F	45x32	6,2	2,5	10,40	1
20550F	50x35	7,0	3,0	12,60	1
20555F	55x37	7,7	3,0	16,30	1
20560F	60x40	7,7	3,0	18,95	1
20565F	65x43	7,9	3,0	24,30	1
20570F	70x45	9,0	3,0	28,65	1

Hervidor de pescado
Poissonnière avec grille
Fischkessel
Fish kettle with grill and lid
Peixeira

Ref	cm	h (cm)	e (mm)	L	Pack
20470	70x22	20,80	2,5	14,0	1

Colador 4 sectores c/cacerola y tapa
Cuit-pâtes 4 compartiments complet
Teigwarenkochtopf mit 4 Einsätzen und Deckel
4 segmented colander with casserole and lid
Coader 4 sectores com caçarola e tampa

Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	Pack
20337	36	17,5	2,5	1
20341	40	19,5	2,5	1

Bandeja horno
Plaque à four
Blackblech
Oven tray
Bandeja forno

Ref	cm	h (cm)	e (mm)	Pack
20551	50x35	2,0	2,5	1
20561	60x40	2,0	2,5	1

Tapa
Couvercle
Deckel
Lid
Tampa

Ref	Ø (cm)	Pack
20920	20	1
20924	24	1
20926	26	1
20928	28	1
20930	30	1
20932	32	1
20934	34	1
20936	36	1
20938	38	1
20940	40	1
20945	45	1
20950	50	1
20955	55	1
20960	60	1