

# Batería CHEF-CLASSIC



- 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 inoxydable 18/10.
- 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 intérieure et extérieure.
- 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	U.Venta
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 sin tapa

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

Ref	Ø (cm)	U.Venta
50016S	16	1
50020S	20	1
50024S	24	1
50028S	28	1
50032S	32	1
50036S	36	1
50040S	40	1
50045S	45	1
50050S	50	1
* 50060S	60	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)	U.Venta
50428	28	11,0	0,8	1
50432	32	12,5	0,8	1



## Cacerola alta con tapa

Braisiere avec couvercle  
Fleischtopf mit Deckel  
Deep casserole with lid  
Çaçarola alta com tampa

Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
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 alta sin tapa

Braisiere sans couvercle  
Fleischtopf ohne Deckel  
Deep casserole without lid  
Çaçarola alta sem tampa

Ref	Ø (cm)	U.Venta
50017S	16	1
50021S	20	1
50025S	24	1
50029S	28	1
50033S	32	1
50037S	36	1
50041S	40	1
50046S	45	1
50051S	50	1
*50061S	60	1

\* NO inducción · NOT induction



## 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	U.Venta
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 recta sin tapa

Marmite traiteur s/couvercle  
Suppentopf ohne Deckel  
Stock Pot without lid  
Panela sem tampa

Ref	Ø (cm)	U.Venta
50116S	16	1
50120S	20	1
50124S	24	1
50128S	28	1
50132S	32	1
50136S	36	1
50140S	40	1
50145S	45	1
50150S	50	1
*50160S	60	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	U.Venta
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

## Olla baja sin tapa

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

Ref	Ø (cm)	U.Venta
50119S	20	1
50123S	24	1
50127S	28	1
50131S	32	1
50135S	36	1
50139S	40	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	U.Venta
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

## Paellera sin tapa

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

Ref	Ø (cm)	U.Venta
50624S	24	1
50628S	28	1
50632S	32	1
50636S	36	1
50640S	40	1
50645S	45	1
50650S	50	1
*50660S	60	1

\* NO inducción · NOT induction



### Cazo Recto

Casserole  
Stielkasserolle, flach  
Saucepan  
Çaçarola direita



Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
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  
Çaçarola



Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
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  
Francés çaçarola direita



Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
50225N	24	12,0	0,8	5,50	1
50229N	28	14,0	0,8	8,50	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	U.Venta
50717	16	16,0	0,8	3,20	1
50721	20	20,0	0,8	6,20	1

### Cazo cónico

Sautase conique  
Sauteuse, Konisch  
Conical saute pan  
Çaçarola cónica



Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
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

### Sautex

Sauteuse  
Sauteuse  
Sauteuse  
Frigideira



Ref	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	U.Venta
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

### Rustidera

Plat à roir  
Bratpfanne  
Roaster  
Assadeira



Ref	cm	h (cm)	e (mm)	U.Venta
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

### Tapa

Couvercle  
Deckel  
Lid  
Tampa



Ref	Ø (cm)	U.Venta
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