

**Conjunto cuscusera bombeada, con tapa /**  
*Conical couscous set with lid /*  
**Conjoussier bombée avec couvercle /**  
*Konisches Couscoustopfset mit Deckel*

**P240**

CLASS  
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P240.040	A 40	20,0	260,05	1
	B 32	32,0		
P240.050	A 50	25,0	367,45	1
	B 40	40,0		

**Conjunto cuscusera forma recta /**  
*Straight couscous set /*  
**Couscoussierforme droite /**  
*Couscoustopfset gerade Form*

**P242**

CLASS  
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P242.024	A 24	14,0	6,30	1
	B 24	24,0	10,00	
P242.028	A 28	17,5	10,00	1
	B 28	28,0	16,50	
P242.032	A 32	19,0	15,00	1
	B 32	32,0	24,00	
P242.035	A 35	21,0	20,00	1
	B 35	35,0	33,60	

Con tapa / With lid / Avec couvercle / Mit Deckel

**P241**

**Parte superior de cuscusera bombeada /**  
*Top for couscous set conical shape /*  
**Dessusseul pour couscoussier forme bombée /**  
*Oberteil vom konischen Couscoustopfset*



REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P241.040	40	20,0	20,00	1
P241.050	50	25,0	40,00	1

Ø agujeros / holes / trous / Löcher 4 mm  
Sin tapa / Without lid / Sans couvercle / Ohne Deckel

**P243**

**Parte superior de vaporera y cuscusera /**  
*Top for steam pot and couscous set straight shape /*  
**Dessusseul pour couscoussierforme droite et cuit vapeur /**  
*Oberteil Dampfgarer und Couscoustopf*



REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P243.024	24	14,0	6,30	1
P243.028	28	17,5	10,00	1
P243.032	32	19,0	15,00	1
P243.035	35	21,0	20,00	1

Ø agujeros / holes / trous / Löcher 4 mm  
Sin tapa / Without lid / Sans couvercle / Ohne Deckel

# INOX-PRO



 **INDUCTION**



**Eficacia / Efficacy /  
Efficacité / Effizienz**



**frío / cold /  
froid / kälte**      **caliente / warm /  
chaud / hitze**

**Diseñada para ofrecer el mayor rendimiento en la cocina profesional /**  
*Specially designed to achieve the best performance in the professional cooking /*  
**Conçue pour offrir le plus haut rendement dans la cuisine professionnelle /**  
*Spezielles Design für die Beste Performanz in der Professionellen Küche*

**Cuerpo en acero inoxidable 18/10 /**  
*Cookware body made of 18/10 stainless steel /*  
**Corps en acier inoxydable 18/10 /**  
*Kochkörper aus Edelstahl 18/10*

**Segura: asas soldadas por aportación de materiales /**  
*Safety : welded handles by build-up process /*  
**Sécurité : soudures des anses par résistance /**  
*Sicherheit: angeschweisste griffe für die resistenz*



**Solida y robusta: asas de varillas  
matizada en inox ultraresistentes,  
500 kg /**

*Solid and robust: st/steel wire handle  
ultra-resistant, 500kg /*

*Solide et robuste : anses en fil inox  
ultra-résistantes, 500kg /*

*Solide und robust: griffe aus  
edelstahldraht, ultra resistant, 500kg*



**Eficiente: tapas diseñadas para el ahorro de energía /**  
*Efficient: lids designed to save energy /*  
**Efficient : couvercles conçus pour économiser de l'énergie /**  
*Effizient: energiesparendes deckeldesign*

**Única: identificación de origen y tipo fuente de calor /**  
*Unique: origin identification and type of cooking system /*  
**Unique : identification de l'origine et type de système de cuisson /**  
*Unikat: herkunftsidentifizierung und typ des kochsystems*



**Garantía: control de todos los procesos de fabricación /**  
*Warranty: control of all production processes /*  
**Garantie : contrôle de tous les processus de production /**  
*Garantie: kontrolle aller fabrikationsprozesse*

**Calidad: pulido satinado interior y exterior uniforme en todos los modelos /**

*Quality: inner and outer sides of all models with uniform satin polishing /*

*Qualité : polissagesatiné uniforme à l'intérieur et l'extérieur de tous les modèles /*

*Qualität: satinierte polierung innen und aussen einheitlich für alle modelle*

**Radios interiores diseñados para una limpieza fácil y rápida /**  
*Radius specially designed for easy and fast cleaning /*  
**Rayonspermettant un entretien facile et rapide /**  
*Innen-radius designt für einfache und schnelle reinigung*

**Inducción: fondo sandwich técnico (inox - alu - inox) /**

*Induction: technical sandwich base (stainless steel - aluminium - stainless steel) /*

*Induction : fond sandwich technique inox - alu - inox) /*

*Induktion: tech-sandwichboden (inox - alu - inox)*

**Control: soldadura artesanal e inspección en cada unidad /**  
*Control: handcrafted welding and checking every unit /*  
**Contrôle : soudure artisanale et verification de chaque unité /**  
*Kontrolle: handangeschweisst und überprüfung jeder einheit*

**Las baterias de cocina se venden sin tapa.**

*The cookware sold without lids.*



















*Les batteries de cuisine sont-elles vendues sans couvercle.*

*Das Kochgeschirr wird ohne Deckel verkauft.*

ACERO INOXIDABLE /  
 STAINLESS STEEL /  
 ACIER INOX /  
 ROSTFREIER STAHL

	INOX-PRO	TOP LINE	COOL • LINE	IDEA
REF / ITEM / CODE / ART.NR.	 <b>BEST SELLER</b>			
	P. 38	P. 46	P. 48	P. 50
COMPATIBLE CON / COMPATIBLE WITH / COMPATIBLE AVEC / GEEIGNET FÜR	 <b>INDUCTION</b>	 <b>INDUCTION</b>	 <b>INDUCTION</b>	 <b>INDUCTION</b>
				
PRECIO / PRICE / PRIX / PREIS				
GARANTÍA AÑOS / WARRANTY YEARS / GARANTIE ANNÉES / GARANTIE JAHRE	5	5	4	3
CERTIFICACIÓN / CERTIFICATION / CERTIFICATION / ZERTIFIKATION				
ASAS / HANDLES / ANSES / GRIFFE	<b>VARILLA / WIRE / FILS / DRAHT</b>	<b> AISLANTES / INSULATION / ISOLANTES / ISOLIERUNG</b>	<b>FUNDICIÓN / CAST / FONTE / GUSSEISEN</b>	<b>DISEÑO / DESIGN / DESIGN / DESIGN</b>
RESTAURANTE / RESTAURANT / RESTAURANT / RESTAURANT	<b>TODO TIPO / ANY KIND / TOUST YPOIS / ALLE TYPEN</b>	<b>GASTRONÓMICO / GASTRONOMIC / GASTRONOMIQUE / GASTRONOMIE</b>	<b>GOURMET</b>	<b>MODERNA / MODERN / MODERNE / MODERN</b>
MEDIDAS Ø / MEASURES Ø / MESURES Ø / MASSE Ø	12-60	12-60	16-32	12-32

ALUMINIO /  
ALUMINIUM /  
ALUMINIUM /  
ALUMINIUM

DAILY	CENTURY	BLACK SERIES	BLACK FORGED
			
P. 52	P. 53	P. 56	P. 57
 <b>INDUCTION</b>	 <b>NO INDUCTION</b>	 <b>NO INDUCTION</b>	 <b>INDUCTION</b>
			
			
1	1	2	2
			
<b>TUBULAR / TUBULAR / TUBULAIRE / TUBULÁR</b>	<b>TUBULAR / TUBULAR / TUBULAIRE / TUBULÁR</b>	<b>INTEGRADO / INTEGRATED / INTÉGRÉ / INTEGRIERT</b>	<b>INTEGRADO / INTEGRATED / INTÉGRÉ / INTEGRIERT</b>
<b>TRADICIONAL / TRADITIONAL / TRADITIONNEL / TRADITIONELL</b>	<b>TRADICIONAL / TRADITIONAL / TRADITIONNEL / TRADITIONELL</b>	<b>TRADICIONAL Y PRESENTACIÓN / TRADITIONAL AND PRESENTATION / TRADITIONNEL ET PRESENTATION / TRADITIONELL UND PRÄSENTATION</b>	<b>TRADICIONAL / TRADITIONAL / TRADITIONNEL / TRADITIONELL</b>
14-28	16-60	16-40	16-28