


**Olla con grifo y tapa /**  
*Stock pot with tap and lid /*

**P248**

Marmite traiteur avec robinet et couvercle /  
*Topf mit Ablaufahn und Deckel*

CLASS  
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P248.028	28	28,0	16,50	1
P248.032	32	32,0	24,00	1
P248.035	35	35,0	33,60	1
P248.040	40	40,0	50,00	1
P248.045	45	45,0	72,00	1

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

ALUMINIO /  
ALUMINIUM /  
ALUMINIUM /  
ALUMINIUM

DAILY

CENTURY

BLACK SERIES

BLACK FORGED



 **INDUCTION**

 **NO INDUCTION**

 **NO INDUCTION**

 **INDUCTION**



1

1

2

2



TUBULAR /  
TUBULAR /  
TUBULAIRE /  
TUBULÁR

TUBULAR /  
TUBULAR /  
TUBULAIRE /  
TUBULÁR

INTEGRADO /  
INTEGRATED /  
INTÉGRÉ /  
INTEGRIERT

INTEGRADO /  
INTEGRATED /  
INTÉGRÉ /  
INTEGRIERT

TRADICIONAL /  
TRADITIONAL /  
TRADITIONNEL /  
TRADITIONELL

TRADICIONAL /  
TRADITIONAL /  
TRADITIONNEL /  
TRADITIONELL

TRADICIONAL Y PRESENTACIÓN /  
TRADITIONAL AND PRESENTATION /  
TRADITIONNEL ET PRESENTATION /  
TRADITIONELL UND PRÄSENTATION

TRADICIONAL /  
TRADITIONAL /  
TRADITIONNEL /  
TRADITIONELL

14-28

16-60

16-40

16-28