

ALU PRO



Fabricadas en aluminio con recubrimiento antiadherente, adaptadas a todo tipo de cocinas excepto inducción. No aptas para hornos.

Made of aluminium with non-stick coating, suitable for any kind of stove except induction and oven.

Fabriquéees en aluminio avec revêtement anti-adhésif, recommandées pour tout type de feux, sauf induction. Ne pas utiliser aux fours.

Herstellung aus Aluminium mit Antihafbeschichtung, Angepasst an Alle Kocharten Ausschliesslich Induktion und Ofen.

P120 Sartén antiadherente "ERGOS" / Non-stick fry pan "ERGOS" / Poêle anti-adhésive "ERGOS" / Antihaft Bratpfanne "ERGOS"



Fácil limpieza / Easy to clean / Facile à nettoyer / Einfaches Reinigen



REF	Ø cm	H cm	
P120.018	18	4,0	12
P120.020	20	4,0	12
P120.022	22	4,5	12
P120.024	24	4,5	6
P120.026	26	5,0	6
P120.028	28	5,0	6
P120.032	32	5,5	6
P120.036	36	6,0	6
P120.040	40	6,5	6

Fondo plano
Plain base
Fond plain
Glatter Unterboden



P128 Sartén antiadherente "HERCULES" / Non-stick fry pan "HERCULES" / Poêle anti-adhésive "HERCULES" / Antihaft Bratpfanne "HERCULES"



Fácil limpieza / Easy to clean / Facile à nettoyer / Einfaches Reinigen



REF	Ø cm	H cm	
P128.018	18	4,0	12
P128.020	20	4,0	12
P128.022	22	4,5	12
P128.024	24	4,5	6
P128.026	26	5,0	6
P128.028	28	5,0	6
P128.032	32	5,5	6
P128.036	36	6,0	6
P128.040	40	6,5	6

Fondo plano
Plain base
Fond plain
Glatter Unterboden



MANGOS HANDLES MANCHES STIELE

ERGOS

MAYOR ERGONOMÍA
MORE ERGONOMIC
PLUS ERGONOMIQUE
ERGONOMISCHER



Tubular
Tubular
Tubulaire
Rundgeformt

Los mangos **ERGOS** de Pujadas se caracterizan por estar fabricados en tubo de acero inoxidable. Gracias a un proceso de allanado, lo convierte en un mango ergonómico y aislante del calor.

Estos mangos se presentan con dos agujeros en los dos extremos interiores, para asegurar que ninguna gota de agua quede dentro en el proceso de lavado y ésta salga en forma de vapor durante el calentamiento de la sartén.

*Pujadas **ERGOS** handles are characterized by being made from stainless steel tubing. Thanks to a flattening process, the tubing becomes an ergonomic and heat insulating handle.*

These handles are made with two holes at the two innermost end, to ensure that no water from the washing process remains inside and comes out in the form of steam when the pan is heated.

Les manches **ERGOS** de Pujadas se caractérisent par leur fabrication à partir d'un tube en acier inoxydable. Le processus d'aplanissement obtient un manche ergonomique doté d'une isolation thermique.

Ces manches sont présentés avec deux trous aux deux extrémités intérieures, pour qu'aucune goutte d'eau ne reste à l'intérieur pendant le processus de lavage et que celle-ci sorte sous forme de vapeur lors du chauffage de la poêle.

*Die Pujadas **ERGOS** Stiele sind aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und zeichnen sich durch eine runde Form aus. Mithilfe eines speziellen Fertigungsprozesses erhalten wir ergonomisch geformte, hitzeisolierte Stiele.*

Diese Stiele sind mit zwei Öffnungen an den beiden inneren Enden ausgestattet, um sicherzustellen, dass kein Tropfen Wasser vom Spülvorgang zurückbleibt und bei Erhitzen der Pfanne verdampfen kann.

HÉRCULES

MAYOR SUJECIÓN
GREATER STRENGTH
MEILLEURE PRISE
BESSERER HALT



Canal interior
Interior channel
Canal intérieur
Innerer kanal

Bordes pulidos
Smoothed edges
Bords polis
Glatte ränder

Los mangos **HÉRCULES** son aquellos fabricados en chapa plana de hierro recubiertos con una pintura protectora resistente a altas temperaturas, que evita una rápida oxidación. Esta chapa se presenta con los bordes pulidos y con una ligera canal en medio para una mejor sujeción.

***HÉRCULES** handles are made of flat iron sheet coated with a high temperature resistant protective paint, which prevents rapid oxidation. The handles have smoothed edges and a slight channel in the centre for increased strength.*

Les manches **HÉRCULES** sont fabriqués en plaque de fer plate et recouverts d'une peinture protectrice résistante aux températures élevées, qui évite une oxydation rapide. Cette plaque est dotée de bords polis et d'un léger canal au milieu pour une meilleure prise.

*Die **HÉRCULES** Stiele werden aus einem flachen Eisenblech gefertigt, das von einer hochtemperaturbeständigen Schutzlackierung, die ein schnelles Verrosten verhindert, umhüllt ist. Dieses Eisenblech weist glatte Ränder und einen kleinen Kanal in der Mitte für einen besseren Halt auf.*

	ACERO INOXIDABLE / STAINLESS STEEL / ACIER INOXYDABLE / ROSTFREIER STAHL			ALUMINIO / ALUMINIUM / ALUMINIUM / ALUMINIUM	
	INOX PRO	INOX CERAMIC	IDEA	ALU PRO INDUCTION	ALU PRO
REF / ITEM / CODE / ART.NR.	 BEST SELLER P. 64	 P. 65	 P. 66	 P. 67	 BEST SELLER P. 68
COMPATIBLE CON / COMPATIBLE WITH / COMPATIBLE AVEC / GEEIGNET FÜR	 INDUCTION 	 INDUCTION 	 INDUCTION 	 INDUCTION 	 NO INDUCTION 
PRECIO / PRICE / PRIX / PREIS					
ESPESOR / THICKNESS / EPAISSEUR / DICKE	0,8 mm	0,8 mm	0,7 mm	4 mm	4 mm
ANTIADHERENTE / COATING / REVÊTEMENT / ANTIHAFTBESCHICHTUNG					
MANGO / HANDLE / QUEUE / GRIFF	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE / ROSTFREI
RECOMENDADA / RECOMMENDED / RECOMMANDÉE / EMPFEHLUNG	ALTA RESISTENCIA A LA ABRASIÓN / HIGH RESISTANCE TO ABRASION / HAUTE RÉSIDENCE À L'ABRASION / HOHE RESISTENZ GEGEN VERSCHLEISS	ALTA RESISTENCIA A LA ABRASIÓN / HIGH RESISTANCE TO ABRASION / HAUTE RÉSIDENCE À L'ABRASION / HOHE RESISTENZ GEGEN VERSCHLEISS	RESISTENCIA PROFESIONAL / PROFESSIONAL STRENGTH / DURETÉ PROFESSIONNEL / PROFESSIONELLE RESISTENZ	ALTA RESISTENCIA A LA ABRASIÓN / HIGH RESISTANCE TO ABRASION / HAUTE RÉSIDENCE À L'ABRASION / HOHE RESISTENZ GEGEN VERSCHLEISS	COCCIÓN A FUEGO LENTO / SLOW BAKING / CUISSON À FEU LENT / KOCHEN MIT KLEINER FLAMME



INDUCTION



NO INDUCTION

**PROFESIONAL / PROFESSIONAL /
PROFESSIONNEL / PROFESSIONELL**

MULTIMETAL /
MULTI-PLY /
MULTI-METAL /
MULTIMETALL

ALUMINIO FUNDICIÓN /
CAST ALUMINIUM /
FONTED'ALUMINIUM /
ALUMINIUMGUSS

ACERO /
STEEL /
ACIER /
STAHL

MULTIMETAL

**BLACK
PRO**

**BLACK
FORGED**

**BLACK
FIRST**

**STEEL
PRO**

**STEEL
CLASSIC**



P. 71



P. 72



P. 74



P. 74



P. 75



P. 77

 **INDUCTION**

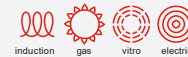
 **INDUCTION**

 **INDUCTION**

 **NO INDUCTION**

 **INDUCTION**

 **INDUCTION**



3,5 mm

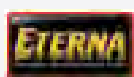
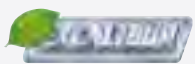
4 mm

3 mm

4 mm

2 mm

1,5 mm



**NINGUNO /
NONE /
AUCUN /
KEINE**

**INOXIDABLE /
ST/STEEL /
INOXYDABLE /
ROSTFREI**

**INOXIDABLE /
ST/STEEL /
INOXYDABLE /
ROSTFREI**

**BAQUELITA /
BAKELITE /
BAKELIT
(MAX. TEMP. 160 °C)**

**MADERA /
WOODEN /
BOIS /
HOLZ**

**INOXIDABLE /
ST/STEEL /
INOXYDABLE /
ROSTFREI**

**HIERRO /
FLAT IRON /
FER /
EISEN**

**HOMOGENEIDAD Y
EFICACIA TÉRMICA /
HOMOGENEITY AND
THERMAL EFFECTIVENESS /
HOMOGÉNÉITÉ ET
EFFICACITÉ THERMIQUE /
HOMOGENITÄT UND
WÄRMEFFIZIENZ**

**ROBUSTEZ Y BUEN
DESLIZAMIENTO /
ROBUSTNESS AND GOOD
SLIDING /
ROBUSTESSE ET BON
GLISSEMENT /
ROBUSTHEIT UND GUTES
RUTSCHEN**

**ROBUSTEZ Y EFICIENCIA /
ROBUSTNESS AND
EFFICIENCY /
ROBUSTESSE ET
EFFICACITÉ /
ROBUSTHEIT UND EFFIZIENZ**

**ROBUSTEZ Y BUEN
DESLIZAMIENTO /
ROBUSTNESS AND
GOOD SLIDING /
ROBUSTESSE ET BON
GLISSEMENT /
ROBUSTHEIT UND GUTES
RUTSCHEN**

**ALTAS TEMPERATURAS /
HIGH TEMPERATURES /
HAUTES TEMPERATURES /
HOHE TEMPERATUREN**

**SELLAR, FREIR, DORAR /
SEALING, FRYING,
BROWNING /
CULOTTAGE, FRIERE ET
DORER /
ANBRATEN, FRITIERN,
ANBRÄUNEN**

SARTENES /
FRY PANS /
POÊLES