



CATÁLOGO

Tarifas 2018

CATALOGUE · KATALOG · CATALOGUE
Price List · Tarife · Tarifs

The Stamp
of Quality



MORE THAN
MANUFACTURERS
Passionate
ABOUT COOKING



CATÁLOGO

Tarifas 2018

CATALOGUE · KATALOG · CATALOGUE
Price List · Tarife · Tarifs



gracias

2



(*) www.daviddejorge.com



David de Jorge

© Inoxibar, 2018.

Todos los derechos quedan reservados.

El contenido de este catálogo es propiedad de INOXIBAR, S.L y no puede ser reproducido, ni total ni parcialmente, por ningún medio, ni incorporarse a ningún sistema de archivo de datos reutilizables, ni transmitirse por cualquier medio, informático, electrónico, mecánico y/o fotocopia, ni grabarse, sin el permiso previo y por escrito de INOXIBAR, S.L. La infracción de los anteriores derechos será perseguido judicialmente.

© Inoxibar, 2018.

All rights reserved. The content of this catalogue is the property of INOXIBAR, S.L. and cannot be totally or partially reproduced by any means or entered into a reusable data file system, or transmitted by any computer, electronic or mechanical means or photocopy or recorded, without the prior permission of INOXIBAR, S.L. in writing. Any breach of the above shall be prosecuted by law.

as

Eskerrik asko · Thank you · Merci · Danke

A todos nuestros colaboradores... (*)

Denori...

To all our partners...

À tous nos collaborateurs...

An alle unsere Geschäftspartner...



22

RESTAURANTES DE
EUSKADI CON ESTRELLAS
MICHELIN EN 2018



Agradecimiento especial al trato y ayuda recibidos por parte de la empresa Delta Cocinas representada por su gerente Ana y sus compañeros, en la realización de los ambientes para el catálogo 2018.

También agradecer la colaboración a Beko representada por Manel, cediéndonos elementos para la elaboración de nuestros stands.

3

Special thanks for the attention and help received from the firm Delta Cocinas, represented by their manager Ana and her colleagues, in decorating the settings for the 2018 catalogue.

We would also like to thank Beko, represented by Manel, who lent us items and material to set up our stands.

Nous remercions tout particulièrement l'attention et l'aide reçues de l'entreprise Delta Cocinas représentée par sa gérante Ana et ses collègues, pour la réalisation des ambiances pour le catalogue 2018.

Nous remercions également Beko, représentée par Manel, pour sa collaboration vu qu'elle nous a cédé des éléments pour la préparation de nos stands.

Unser besonderer Dank gilt der Firma Delta Cocinas, ihrer Geschäftsführerin Ana und ihren Mitarbeitern für die wertvolle Unterstützung bei der Gestaltung der Hintergrunddarstellungen im Katalog 2018.

Wir bedanken uns ebenfalls bei Beko, vertreten durch Manel, für die Zusammenarbeit und die Überlassung von Objekten für unsere Stände.

Índice

Index

Sommaire

Inhaltsverzeichnis

Fuego
Cookware
La cuisson
Kochware

Sartenes, paelleras y freidoras
Fry pan, paelleras and deep-fryers
Poêle, paelleras et friteuses
Pfanne, paelleras und friteuse

ESP

professional line 16
expert line 26
ecco line 34
absolut line 46
kook me 56
forma 58
kamp 72
mosqueteros line 74
freidoras 82
sartenes, paelleras 90
tapas 112

ENG

professional line 16
expert line 26
ecco line 34
absolut line 46
kook me 56
forma 58
kamp 72
mosqueteros line 74
fryers 82
fry pan, paelleras 90
lids 112

FR

professional line 16
expert line 26
ecco line 34
absolut line 46
kook me 56
forma 58
kamp 72
mosqueteros line 74
friteuses 82
poêle, paelleras 90
couvercles 112

DE

professional line 16
expert line 26
ecco line 34
absolut line 46
kook me 56
forma 58
kamp 72
mosqueteros line 74
und friteuse 82
pfanne, paelleras 90
deckel 112

4

Preparación
Preparation
La preparation
Zubereitung

ESP

pasapurés 116
escurridores y calderos 122
mediciones 124
ralladores 126
balanzas 130
pinzas 132
grill 134
horno 135
repostería 138
complementos 140

ENG

food mills 116
colanders and bowls 122
measures 124
graters 126
scales and balances 130
tongs 132
grill 134
oven 135
baking 138
complements 140

FR

Presse - purée 116
passoires et bassines 122
mesures 124
râpes 126
balances 130
pinces 132
grill 134
plats à four 135
pâtisserie 138
compléments 140

DE

passiermühlen 116
seihen und schüsseln 122
messungen 124
reiben 126
küchenwaagen 130
zangen 132
grill 134
bräter 135
Konditorei 138
küchenzubehör 140



Utensilios
Tools
Le matériel de cuisine
Utensilen

<u>ESP</u>	<u>ENG</u>	<u>FR</u>	<u>DE</u>
force line	144	force line	144
professional line	146	professional line	146
inox line	148	inox line	148
fine line.....	150	fine line.....	150
nylon line.....	152	nylon line.....	152
nature line.....	154	nature line.....	154
coladores	160	strainers.....	160
gadgets line	164	gadgets line	164
pizza	168	pizza	168
griddler	170	griddler	170
pinzas	172	tongs.....	172
complementos.....	177	complements	177
		compléments	177
			küchenzubehör.....177

5



Mesa
Tableware
La table
Tisch

<u>ESP</u>	<u>ENG</u>	<u>FR</u>	<u>DE</u>
servicios de mesa	180	dinner service.....	180
soperas	188	soup tureens.....	188
legumbrieras.....	188	vegetable bowls.....	188
bandejas	190	trays.....	190
catering	194	catering	194
		servicedetachable.....	180
		soupières.....	188
		légumiers.....	188
		plats.....	190
		catering	194
		tischgeschirr	180
		suppen.....	188
		gemüseschüsseln.....	188
		tabletts.....	190
		catering	194

Bar
Barware
Le café bar
Bar

<u>ESP</u>	<u>ENG</u>	<u>FR</u>	<u>DE</u>
professionalline.....198	professionalline.....198	professionalline.....198	professionalline.....198
cafetería.....200	coffeset.....200	cafétéria.....200	Kaffe.....200
cóctel204	cocktail.....204	cocktail.....204	cocktail204
cubitera206	icebucket.....206	seau a glace206	Eiswürfelbehälter206
bandejas208	trays.....208	plats.....208	tabletts208
catering210	catering210	catering210	catering210
bodega.....212	wineware212	cave212	keller212

Outdooor
Outdooor
Outdooor
Outdooor

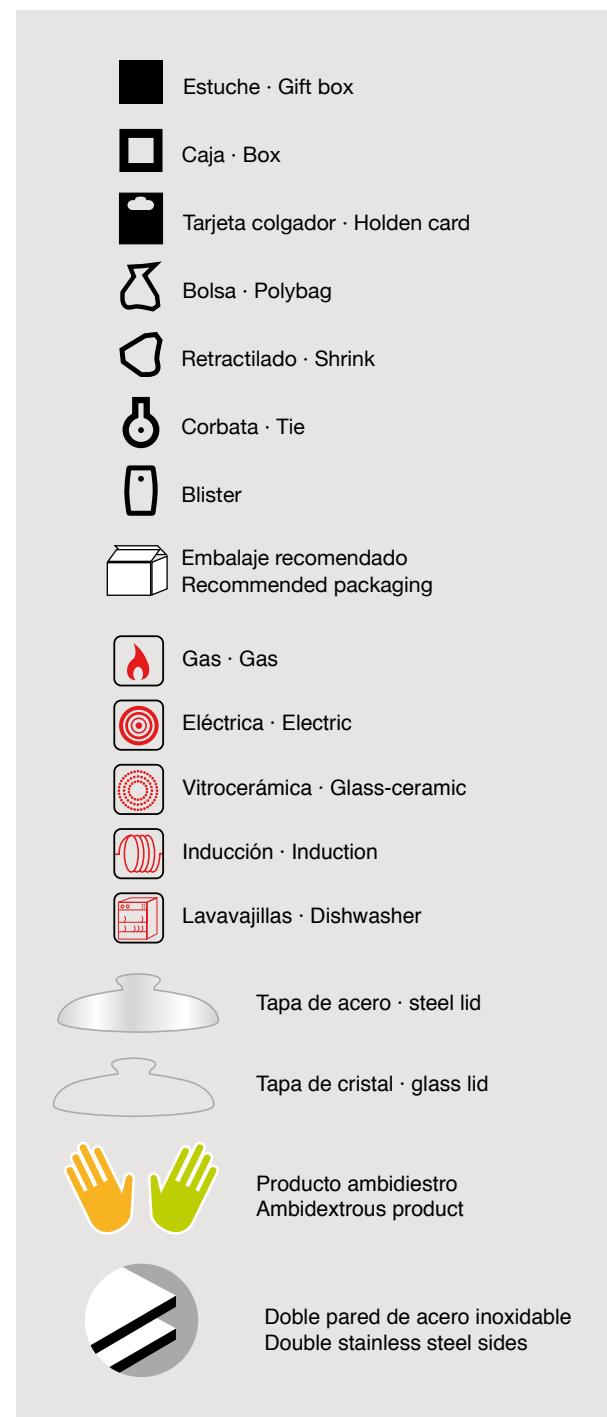
<u>ESP</u>	<u>ENG</u>	<u>FR</u>	<u>DE</u>
Termos Cup219	Termos Cup219	Termos Cup219	Termos Cup219
Thermocan220	Thermocan220	Thermocan220	Thermocan220
termosJoy225	termosJoy225	termosJoy225	termosJoy225
Outdoorline227	Outdoorline227	Outdoorline227	Outdoorline227
camping230	camping230	camping230	camping230



merchandising232 merchandising232 merchandising232 merchandising232

Lista de productos y Referencias 234
 List of products and References 234
 Liste des produits et Références 234
 Aufstellung der Produkte und Artikelnummern 234

Repuestos 249
 Spare parts 249
 Pièces détachées 249
 Ersatzteile 249



Novedades
2018

Nuevo





KAMP: baterías que ahorran espacio

Space-saving cookware

Batteries qui font gagner de la place.

Praktische Mehrzwecknutzung drinnen und draußen.

9



Professional line



INOX 21%



Expert line



INOX 18/10



Ecco line



INOX 18/10



Kook Me line



INOX







Fuego familia

Baterías · Sartenes, paelleras y freidoras
Cazos · Tapas

Cooking sets · Fry pan, paelleras and
deep-fryers · Pots and pans · Lids

Batteries · Poêle, paelleras, friteuses
Casseroles · Couvercles

Topfssets · Pfanne, paelleras, friteusen
Töpfe · Deckel

INOXBAR
60 °C / 140 °F
INOX





Professional line

Artículos con medidor interior, fondo encapsulado de gran grosor para repartir de forma uniforme el calor por toda la base y poder ser utilizados durante mayor tiempo y con el menor gasto de energía. Asas muy robustas con puntos de soldadura suficientes y adecuados para soportar el uso continuado y constante del mundo profesional.



Cookware with internal measuring guide, thick encapsulated bottom to spread heat evenly over the base and to be able to use these pans for longer and with lower energy consumption. Robust handles suitably welded to withstand continuous and constant professional use.

Professional line

Ø (cm)

	16	18	20	22	24	26	28	30	32	36	40	45	50	60
	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
	x	x	x		x		x	x	x	x	x	x	x	
	x	x	x		x		x	x	x	x	x	x	x	x
					x		x	x	x	x	x	x	x	x
									x	x	x			
16									x	x	x			
									x	x	x			
							x							
								x						
	x		x		x									
		x	x		x		x							
	x	x	x		x		x							
	16	18	20	22	24	26	28	30	32	36	40	45	50	60

	\varnothing (cm)													
	16	18	20	22	24	26	28	30	32	36	40	45	50	60
			X		X		X		X					
					X		X		X					
		X	X	X	X	X	X							
										X	X	X		
	X	X	X	X	X	X	X							
									X	X	X			
					X		X							
		X			X	X	X							
	X													
					X			X						
			X		X	X	X							
	X													
	X		X		X									
	X	X	X		X									
			X		X		X							
	16	18	20	22	24	26	28	30	32	36	40	45	50	60

Professional line

Para el profesional de la restauración o del hogar, realizados en acero inoxidable de alta calidad (*)



INOX 21%



Hasta Ø 24 cm
Until Ø 24 cm



18

(*) Cookware especially designed for professional or domestic chefs, made of high quality stainless steel.

ESP

Fondo difusor
Medidor interior
Máxima robustez

ENG

Thermocore base
Meter inside
Improved strength

FR

Fond diffuseur
Graduation interne
Plus grande robustesse

DE

Diffusionsboden
Messskala auf der Innenseite
Höhere Widerstandsfähigkeit



Olla industrial con tapa (marmita superalta)

Stock pot with lid · Marmite traiteur avec couvercle
Grossküchentopf mit Deckel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	16	3	65597	48,86	8
18	18	4,5	65598	56,16	6
20	20	6,2	65599	64,98	6
22	22	8,3	65600	69,03	4
24	24	10	65601	79,98	4
26	26	13,80	65602	93,05	2
28	28	16	65603	102,61	2
30	30	21	65604	133,11	2
32	32	25	65605	146,69	2
36	36	36	65607	190,92	1
40	40	50	65609	237,5	1
45	45	71	65611	328,16	1
50	50	98	65613	446,94	1

**Cacerola industrial alta con tapa**

Deep casserole with lid · Braisière avec couvercle
Hoher Grossküchen-Bratetntopf mit Deckel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	11	2,4	65621	43,98	8
18	10,5	2,4	65622	46,87	8
20	13	4,4	65623	53,12	6
24	14	7,2	65625	67,79	4
28	17,5	11	65627	87,94	4
30	19,5	15	65628	123,42	2
32	18	16	65629	127,24	2
36	21,5	22	65631	154,71	2
40	24,5	31	65633	200,69	1
45	27,5	44	65635	268,77	1
50	30	62	65637	318,16	1

**Cacerola industrial con tapa**

Casserole dish with lid · Braisière traiteur avec couvercle
Kasserolle für Großküchen mit Deckel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	8	1,6	65649	44,19	8
18	8,5	2,4	65650	45,43	8
20	9	3	65651	48,98	6
24	9,5	4,5	65653	61,71	6
28	11	7	65655	83,21	4
30	11,5	8,5	65656	110,83	2
32	12,5	10	65657	123,59	2
36	14	14	65659	142,27	2
40	15,5	19	65661	178,35	1
45	17	27	65663	242,17	1
50	20	38	65665	302,88	1
60	25	70	65699	399,49	1





Paellera industrial con tapa

Round dish with lid · Plat rond avec couvercle
Grossküchen-Paellapfanne mit Deckel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
24	6	2,70	65666	55,67	4
28	6	3,70	65679	72,03	6
30	7	4,5	65670	85,50	4
32	7	4,70	65680	96,11	4
36	7	7	65681	124,39	4
40	8	10	65683	160,91	2
45	8,5	13,5	65685	203,35	2
50	9	17,65	65687	261,29	2
60	9	27	65689	369,17	

Medidas especiales / special measures

Dimensions spéciales / Sondermaße

50	16	31	65677	275,60
----	----	----	-------	--------



Paellera cónica

Conical saucepan · Sauteuse conique
Sautéuse konisch

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
32	5	2	70932	78,60	4
36	6	2,70	70936	90,40	2
40	7	3,70	70940	109,46	2



Paellera cónica antiadherente

Conical saucepan with non-stick surface
Sautéuse conique à revêtement anti-adhésif
AntihaltSautéuse konisch

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
32	5	2	70933	97,29	4
36	6	2,70	70937	113,02	2
40	7	3,70	70941	144,41	2



Wok

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
30	8,5	65749	61,26	4



Wok antiadherente

Wok with non-stick surface
Wok à revêtement anti-adhésif
Antihaftwok

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
30	8,5	65750	84,66	4



Tapa Wok

Lid Wok · Couvercle Wok
Deckel Wok



Ø (cm)	Ref.	€	
30	34434	16,07	



Cazo cónico sin tapa

Conical saucepan without lid

Sauteuse conique sans couvercle

Sauteuse konisch ohne Deckel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	6	1	65711	31,01	12
20	6,5	1,6	65713	37,81	12
24	7,5	2,4	65715	47,56	10



Cazo Francés sin tapa

French saucepan without lid

Casserole Française sans couvercle

Französische Kasserolle ohne Deckel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
24	7,5	3	65708	46,01	10
28	13	8,5	65709	74,09	10

(*) Medidor interior hasta/ Meter inside until Ø **24 cm**



Asa reforzada para:
Extra handle for:
Poignée robuste pour:
Robuster Griff für:

Ø **28 cm**



Asa reforzada para:
Extra handle for:
Poignée robuste pour:
Robuster Griff für:

Ø 24 cm Ø 28 cm

Cazo alto sin tapa

Stock saucepan without lid

Casserole haute sans couvercle

Stielkasserolle ohne Deckel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	12	2,4	65691	35,44	6
18	14	3,4	65692	40,99	8
20	14	4,4	65693	45,41	6
24	16	7,2	65695	56,98	4
28	17,5	10,2	65697	78,38	4

(*) Medidor interior hasta/ Meter inside until

Ø 24 cm



Asa reforzada para:
Extra handle for:
Poignée robuste pour:
Robuster Griff für:

Ø 24 cm Ø 28 cm

Cazo bajo sin tapa

Low saucepan without lid

Casserole bas sans couvercle

Stielkasserolle ohne Deckel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	9,5	1,9	65701	31,92	10
18	10,5	2,3	65702	36,78	8
20	11	3,3	65703	39,82	8
24	11	5	65705	49,78	6
28	11	6,7	65707	71,34	6

(*) Medidor interior hasta/ Meter inside until

Ø 24 cm



Asa reforzada para:
Extra handle for:
Poignée robuste pour:
Robuster Griff für:

Ø 32 cm



Asa reforzada para:
Extra handle for:
Poignée robuste pour:
Robuster Griff für:

Ø 32 cm

Sautex

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	6	2	65753	34,99	10
24	6	2,70	65755	42,49	10
28	6	3,70	65757	59,98	6
32	6	4,70	65759	79,31	4

(*) Medidor interior hasta/ Meter inside until

Ø 24 cm



Sautex antiadherente

Sautex with non-stick surface

Sautex à revêtement anti-adhésif

Sautex Antihaft

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
24	6	2,4	65754	61,80	10
28	7,5	4,2	65756	74,08	6
32	7,5	5,2	65758	106,96	4



Sartenes antiadherentes

Non-stick surface frying pan

Poêle antiadhésive

Friteuse Antihaft

Sin tapa sin asa · Without handle · Sans poignée
Ohne Deckel ohne Henkel

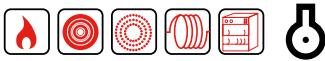


Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
18	4	65718	31,14	12
20	5,5	65720	38,74	12
22	4,5	65722	42,82	10
24	6	65724	45,10	10
26	5	65726	51,69	10
28	6,5	65728	61,00	6



Sin tapa con asa · With handle · Avec poignée
Ohne Deckel mit Henkel

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
32	5,5	65732	79,40	4
36	6	65736	100,54	4
40	6,5	65740	125,98	2



Asa reforzada para:
Extra handle for:
Poignée robuste pour:
Robuster Griff für:

Ø 32 cm Ø 36 cm Ø 40 cm

Sartenes sin tapa

Frying pan without lid

Poêle sans couvercle

Friteuse ohne Deckel

Sin tapa sin asa · Without handle · Sans poignée
Ohne deckel ohne henkel

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
18	4	65719	28,97	12
20	4	65721	34,45	12
22	4,5	65742	38,40	10
24	4,5	65723	39,39	10
26	5	65746	44,40	10
28	5	65725	54,44	6



Sin tapa con asa · With handle · Avec poignée
Ohne Deckel mit Henkel

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
32	5,5	65727	68,30	4
36	6	65729	89,32	4
40	6,5	65731	110,26	2



Asa reforzada para:
Extra handle for:
Poignée robuste pour:
Robuster Griff für:

Ø 32 cm Ø 36 cm Ø 40 cm



Crema de bacalao con almendras y espinacas
Cod cream with almonds and spinach
Velouté de morue aux amandes et épinards
Kabeljaucreme mit Mandeln und Spinat

pág. 254

Recipes by *Javier de Jorge*



Suplemento olla colador alto

Tall colander pot accessory
Supplément panier cuit-vapeur haut
Zubehör Siebeinsatz hoch

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
24	17	9,5	65394	61,41	4
28	24,5	14,5	65398	74,12	4



Suplemento olla colador

Steamer insert · Elément vapeur
Siebeinsatz Kochtopf

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
20	10	67139	39,58	6
24	11	67140	51,26	6
26	11,5	67142	55,72	6
28	12	67144	64,63	6



Cocedor industrial tapa cristal

Asparagos cooker with glass lid
Cuisier à asperges avec couvercle verre
Kochtopf mit glasdeckel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	24	4,5	67136	65,52	4



Cestillo de acero inoxidable · Stainless steel basket
Panier en acier inoxydable · Korb aus rostfreiem Stahl

Olla Baño María con mango con fondo

Stock pot double boiler with bottom

Marmite bain-marie avec fond

Bain-Marie-Stieltopf mit Boden

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	16	3	65616	34,96	
20	20	6,2	65620	46,19	
24	24	10	65624	63,5	



Olla Baño María sin mango

Stock pot double boiler without handle

Marmite bain-marie sans manche

Bain-Marie Topf ohne Griff

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	16	3	65636	23,32	
18	18	4,5	65638	26,77	
20	20	6,2	65640	35,18	
24	24	10	65644	49,21	



Cesta de malla Cocedor

Basket for pan · Panier vapeur

Set Kochtopf und Siebeinsatz

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
20	13,5	67130	35,22	6
24	13,5	67134	52,14	6
28	16	67138	66,87	6



25

Tapas sueltas

Spare lids · Couvercles

Glasdeckel

Ø (cm)	Ref.	€	
16	65801	8,47	
18	65768	9,97	6
20	65802	11,31	5
22	65812	13,13	5
24	65803	15,13	6
26	65813	17,06	
28	65804	18,77	6
30	65811	21,24	5
32	65805	24,08	5
36	65806	32,15	
40	65807	38,15	
45	65808	47,43	6
50	65809	56,71	6
60	65810	67,21	4



Professional
line

Expert line

Batería en acero inoxidable 18/10 semi profesional, con terminación brillo y franja decorativa, robusta, con fondo difusor y asas sólidas, apta para todos los fuegos.

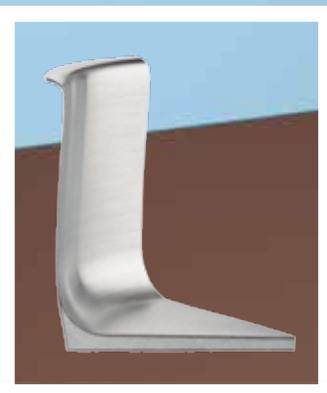
Piezas de líneas sobrias, rectas, manejable, de diseño sencillo y elegante, pensada tanto para uso profesional como doméstico.

“Una batería que te hará ser el experto de la cocina” ()*

(*) Semi-professional 18/10 stainless steel cookware, with shiny finish and robust, decorative strip, with diffuser bottom and solid handles, suitable for all types of heat sources.

Simply and elegantly designed, easy to use and devised for professional and domestic use like.

“Cookware that will turn you into a kitchen expert”



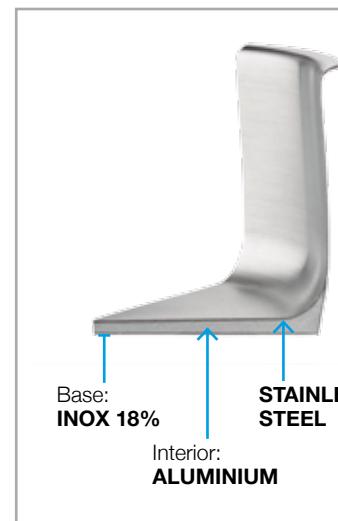
Expert line



Para el profesional de la restauración o del hogar, realizados en acero inoxidable de alta calidad (*)



INOX 18/10



(*) Cookware especially designed for professional or domestic chefs, made of high quality stainless steel.

ESP

Fondo difusor
Máxima robustez

ENG

Thermocore base
Improved strength

FR

Fond diffuseur
Plus grande robustesse

DE

Diffusionsboden
Höhere Widerstandsfähigkeit



Expert line



Olla Expert superalta

Expert extra-high stock pot
Marmite Expert extra-haute
Hoher Fleischtopf Expert

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	20	6,25	62320	60,10	
24	22	10	62324	71,42	
28	24	15	62328	88,11	
32	26	20	62332	114,69	



Olla Expert

Expert stock pot
Marmite Expert
Fleischtopf Expert

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	13	2,5	62116	47,45	
18	14	3,5	62118	48,51	
20	14,5	4,5	62120	54,82	
22	14,8	5,5	62122	59,46	
24	15	6,5	62124	63,3	
26	16	8	62126	69,8	
28	19	13	62128	81,44	
30	21	15	62130	89,50	
32	23	17	62132	107,69	



Cacerola Expert con tapa

Expert casserole with lid
Faitout Expert avec couvercle
Bratentopf Expert mit Deckel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	7,5	1,5	62016	42,88	
18	8	2	62018	45,63	
20	8,5	2,5	62020	50,11	
22	9	3	62022	55,15	
24	9,5	4	62024	58,41	
26	10	5	62026	64,63	
28	11	6,5	62028	70,37	
30	11,5	8	62030	79,75	
32	12,5	9	62032	91,00	



Tartera Expert

Expert baking pan

Sauteuse Expert

Pfanne Expert

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
24	6,5	3	62224	56,41	
28	7	4	62228	65,57	
32	8,5	5	62232	85,01	

**Cazo alto Expert sin tapa**

Expert Stock saucepan without lid

Casserole haute Expert sans couvercle

Stielkasserolle Expert ohne Deckel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	13	2,5	62216	34,16	

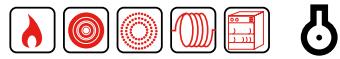
**Cazo Expert**

Expert saucepan

Casserole Absolut Expert

Stielkasserolle Expert

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	7,5	1,5	62316	30,10	

**Tapas sueltas**

Spare lids

Couvercles

Glasdeckel

Ø (cm)	Ref.	€	
16	62816	13,83	
18	62818	14,16	
20	62820	15,11	
22	62822	15,31	
24	62824	17,8	
26	62826	18,53	
28	62828	19,44	
32	62832	25,76	



Ecco line

Artículos para el hogar en acero inoxidable 18/10, con fondos y asas robustas y con el añadido del sistema “SELLO DE AGUA”, un sistema de cocción para lograr un sabor intenso, saludable con el máximo ahorro, especial de Inoxibar.



Cookware for the home in 18/10 stainless steel, with robust bases and handles and with the bonus of the “WATER SEAL” system, a cooking system for achieving an intense, healthy flavour with maximum savings.





+ SABOR + SALUDABLE + ECONÓMICO

¿Qué es el sello de agua?

El sello de agua es un sistema de cocción único de las Ollas de INOXIBAR. El exclusivo diseño de nuestras ollas, permite al cocinero recurrir al sello de agua cuando así lo desee y cocinar de forma sana y limpia.

¿Cómo se consigue el sello de agua?

Cuando se está cocinando, basta con reducir el calor de cocción para lograr el sello de agua (1). El brusco cambio de temperatura crea una diferencia de presión con el exterior. El vapor depositado entre la tapa y la olla, consiguen un cierre hermético único de las ollas INOXIBAR (2).

Esto nos permite cocinar los alimentos en su propio jugo, sin grasas añadidas y sin producir olores.

¿Cómo se rompe el sello de agua?

Para terminar este tipo de cocción, aumente la potencia del calor (3) y en unos segundos la diferencia de presión terminará y la tapa quedará suelta.

+ GOÛT + SAIN + ÉCONOMIQUE

Qu'est-ce que le joint à eau?

Le joint à eau est un système unique des Marmites INOXIBAR. La conception exclusive de nos marmites permet au cuisinier de créer un joint d'eau quand il veut pour une cuisson saine et naturelle.

Comment créer le joint d'eau?

Pendant la cuisson, il suffit de baisser le feu pour créer le joint d'eau (1). Le brusque changement de température crée une différence de pression avec l'extérieur. La vapeur déposée entre le couvercle et le récipient provoque la fermeture hermétique des marmites INOXIBAR (2).

Ceci permet de cuisiner les aliments dans leur propre jus, sans ajout de matière grasse et sans odeurs.

Comment éliminer le joint à eau?

Pour terminer ce type de cuisson (3), augmentez le feu et en quelques secondes, la différence de pression disparaît et le couvercle peut être soulevé.

+ TASTE + HEALTHY + SAVING

What is the water seal?

The water seal is a cooking system proper to INOXIBAR's pans. The exclusive design of our pans allows the cook to use the water seal at will for clean and healthy cooking.

How do you get a water seal?

When you are cooking, just reduce the heat and a water seal (1) will form. Due to the sudden change in temperature, the inside pressure varies from the outside pressure. Steam between the lid and the pan forms a hermetic seal unique to the INOXIBAR pans (2).

It is thus possible to cook foods in their own juice, without adding fat and with no cooking smells.

How do you break the water seal?

To finish this type of cooking, increase the heat power (3); after a few seconds, the pressure difference disappears and the lid will come off freely.

+ GESCHMACK + GESUND + PREISWERT

Was ist ein Wassersiegel?

Das Wassersiegel ist ein einzigartiges Kochsystem der Töpfe von INOXIBAR. Durch das exklusive Design unserer Töpfe können Sie ganz nach Wunsch auf das Wassersiegel zurückgreifen, um gesund und sauber zu kochen.

Wie erhält man das Wassersiegel?

Sie brauchen während des Kochens nur die Kochhitze zu verringern, damit sich das Wassersiegel bildet (1). Aufgrund der schnellen Temperaturänderung entsteht ein Druckunterschied zwischen innen und aussen. Durch den Dampf, der sich zwischen Topf und Deckel ablagert, erzielt man den einzigartigen luftdichten Verschluss der Töpfe von INOXIBAR (2).

Hierdurch ist es möglich, die Speisen ohne Zugabe von Fett und ohne jegliche Geruchsabgabe in ihrem eigenen Saft zu garen.

Wie unterbricht man das Wassersiegel?

Wenn Sie diese Kochart beenden wollen (3), erhöhen Sie die Hitzezufuhr und innerhalb einiger Sekunden ist der Druckunterschied ausgeglichen und der Deckel ist wieder locker.

Sello de agua

Water seal

Joint d'eau

Wassersiegel

¡Un sistema de cocción!
A unique cooking system!
Un système de cuisson unique!
Ein einzigartiges Garsystem único!

La forma plana de la tapa facilita que se cree una fina película de vapor de agua impregnado de aceite, entre ésta y la olla, la cual crea un "sellado", EL SELLO DE AGUA.

The flat-shaped lid helps to produce a thin layer of oil-impregnated steam between the lid and the pot, which creates a "seal",
THE WATER SEAL.

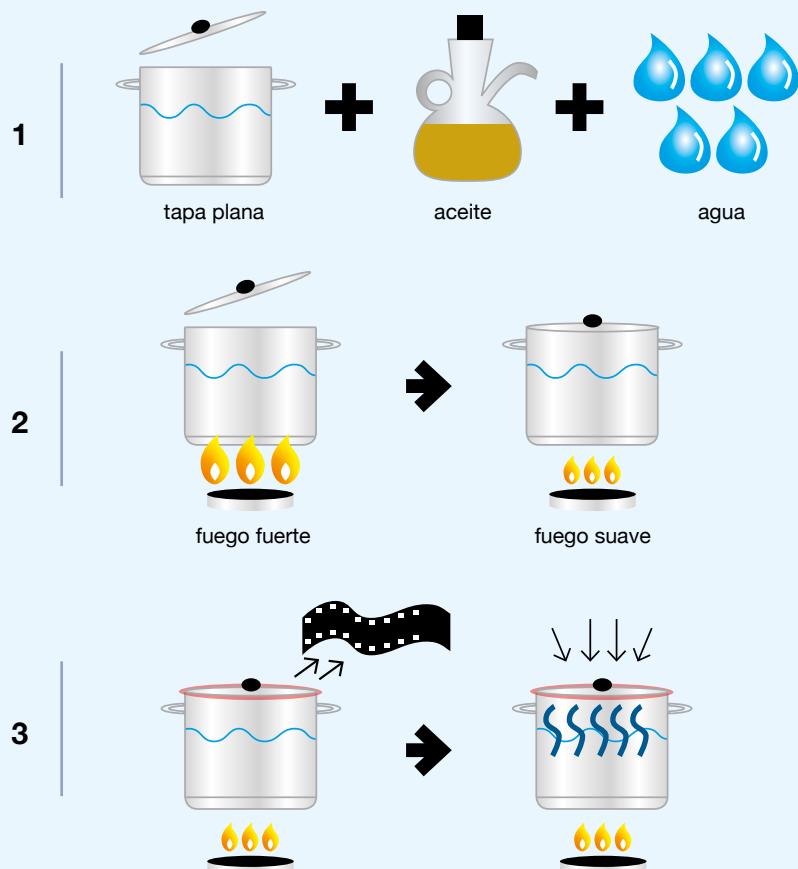
Ayudada por la diferencia de presiones generada por el cambio de intensidad del fuego.

Helped by the pressure difference generated by the change in heat intensity.

Por consiguiente, la cocción es más económica, ahorra energía, requiere menos agua y es más rápida. En definitiva, conseguimos un sabor más intenso y saludable de los alimentos.

So whatever you cook, you save energy, money and time and use less water. In short, the food tastes healthier and its flavour is more intense.

&



(*) exclusivo de la batería Ecco Acero · Only for Ecco Acero

Ecco line

Ø (cm)

	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32	36	40	45
			X		X		X		X		X			
		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
			X		X	X	X	X	X	X	X			
					X		X			X				
					X		X			X				

34

Otras piezas · Other components

	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32	36	40	45
					X		X		X					
					X	X	X							
				X										
					X									

	\varnothing (cm)													
	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32	36	40	45
			X		X		X		X		X			
			X	X	X	X	X	X	X	X	X			
			X	X	X	X	X	X	X	X	X			
				X		X	X	X	X	X	X			
					X		X							
					X		X							

Otras piezas · Other components

		X	X	X										
	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32	36	40	45
		X	X	X										

Ecco line

(*) Cookware with the bonus of the “WATER SEAL” system, a cooking system for achieving an intense, healthy flavour with maximum savings.

Piezas con el sistema “SELLO DE AGUA”, para lograr un sabor intenso, saludable con el máximo ahorro (*)



INOX 18/10



36

ESP

Fondo difusor
Sello de Agua
Tapas en acero o cristal

FR

Fond diffuseur
Joint d'eau
Couvercle en acier / en verre

ENG

Thermocore base
Water seal
Steel lid / glass lid

DE

Diffusionsboden
Wassersiegel
Deckel aus Stahl / Deckel aus Glas



Toda la familia Ecco se comercializa en este atractivo estuche con base plata.

The entire Ecco family is marketed in this attractive silver-bottomed case.

Toute la famille Ecco est commercialisée dans ce beau coffret avec une base argentée.

Alle Artikel der Serie Ecco werden in dieser attraktiven silberfarbenen Kartonverpackung geliefert.

Set Ecco line



Batería completa Ecco Acero. 8 u.

Ecco Acero complete cooking set. 8 u.
Batterie complete Ecco Acero. 8 u.
Kochgeschirr Ecco Acero. 8 u.

Ref.	€	
8 piezas	65918	287,58

Composición: Ollas 16 y 20, Cacerola 16, 20 y 24, Cazo 14 y 16, y Pote 16.
Composition: Stock pot 16 and 20, Casserole 16, 20 and 24, Saucepans 14 and 16 and Pot 16.
Composition: Marmite 16 et 20, Faitout 16, 20 et 24, Casserole 14 et 16, et Gobelet 16.
Bestandteile: Fleischtopf 16 und 20, Bratentopf 16, 20 und 24, Stielkasserolle 14, 16 und Milchtopf 16.



Batería completa Ecco Acero. 5 u.

Ecco Acero complete cooking set. 5 u.
Batterie complete Ecco Acero . 5 u.
Kochgeschirr Ecco Acero. 5 u.

Ref.	€	
5 piezas	65066	204,03

Composición: Olla 20, Cacerola 20 y 24, Cazo 16 y Tartera 26.
Composition: Stock pot 20, Casserole 20 and 24, Saucepans 16 and Baking pan 26.
Composition: Marmite 20, Faitout 20 et 24, Casserole 16 et Sauteuse 26.
Bestandteile: Fleischtopf 20, Bratentopf 20 et 24, Stielkasseroille 16 und Milchtopf 26.



37

Batería completa Ecco Cristal. 4 u.

Ecco complete cooking set. 4 u.
Batterie complete Ecco. 4 u.
Kochgeschirr Ecco. 4 u.
Tapa cristal · Glass lid · Couvercle verre · Glasdeckel

Ref.	€	
4 piezas	65923	139,55

Composición: Ollas 20, Cacerola 20 y 24, Cazo 14.
Composition: Stock pot 20, Casserole 20 and 24, Saucepans 14.
Bestandteile: Fleischtopf 20, Bratentopf 20 und 24, Stielkasserolle 14.



Javier de Jorge
LINE




SetEccoline

Ecco Acero line



Piezas con el sistema “SE-
LLO DE AGUA”, para lograr
un sabor intenso, saludable
con el máximo ahorro (*)



Olla Ecco Acero superalta

Ecco Acero extra-high stock pot
Marmite Ecco Acero extra-haute
Hoher Fleischtopf Ecco Acero

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	16	3,20	65020	46,51	
20	20	6,25	66020	51,87	
24	22	10	67020	63,26	
28	24	15	68020	79,44	
32	26	20	69020	106,25	



Olla Ecco Acero con tapa

Ecco Acero stock pot with lid
Marmite Ecco Acero avec couvercle
Fleischtopf Ecco Acero mit Deckel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	11,5	1,5	64024	35,21	
16	13	2,5	65018	38,95	
18	14	3,5	65019	39,5	
20	14,5	4,5	66018	46,53	
22	14,8	5,5	65022	50,88	
24	15	6,5	67018	55,11	
26	16	8	65026	60,76	
28	19	13	68018	71,51	
30	21	15	65031	81,34	
32	23	17	69018	98,86	



Cacerola Ecco Acero con tapa

Ecco Acero casserole with lid
Faitout Ecco Acero avec couvercle
Bratentopf Ecco Acero mit Deckel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	7	1	64114	32,09	
16	7,5	1,5	65118	34,64	
18	8	2	65119	37,16	
20	8,5	2,5	66118	41,47	
22	9	3	65122	46,03	
24	9,5	4	67118	49,56	
26	10	5	65126	55,78	
28	11	6,5	68118	61,79	
30	11,5	8	65130	71,25	
32	12,5	9	69118	82,05	



(*) Cookware with the bonus of the “waterless” system, a cooking system for achieving an intense, healthy flavour with maximum savings.

Tartera Ecco Acero con tapa

Ecco Acero baking pan with lid

Sauteuse Ecco Acero avec couvercle

Pfanne Ecco Acero mit Deckel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	Box
16	4,5	0,8	65216	33,8	
20	6	2	66218	39,41	
22	6	2,5	66222	43,37	
24	6,5	3	67218	47,47	
26	6,5	3,5	66226	51,44	
28	7	4	68218	57,58	
30	7,5	5	66230	66,9	
32	8,5	5	69218	75,96	



Conjunto vapor olla y cocedor

Steam stock pot set and suplement

Ensemble marmite vapeur et suplement

Dampfkochset und Zubehör

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	Box
20	23		50200	71,13	
24	24		50250	89,53	
28	28		50260	111,33	



Conjunto vapor cacerola y cocedor

Steam casserole set and cooker

Ensemble faitoutvapeur et cuiseur

Bratentopf und Druck

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	Box
20	17		50203	66,08	
24	18,5		50253	84,00	
28	20		50263	101,56	



Suplemento asas acero sin tapa

Colander pot accessory

Supplément marmite panier

Zubehör Siebeinsatz

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	Box
20	10	5,5	50208	23,95	
24	10	5,5	50210	32,29	
28	12	7	50265	39,83	



Ecco Cristal line



Olla Ecco Cristal superalta

Tall Ecco Cristal pot
Marmite Ecco Cristal extra haute
Topf Ecco Glas extrahoch

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	16	3,20	65025	41,32	
20	20	6,25	66025	45,8	
24	22	10	67025	55,86	
28	24	15	68025	71,38	
32	26	20	69025	96,8	



Olla Ecco Cristal

Ecco Cristal pot
Marmite Ecco Cristal
Topf Ecco Glas

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	11,5	1,5	64034	30,45	
16	13	2,5	65028	33,75	
18	14	3,5	65029	34,04	
20	14,5	4,5	66028	40,45	
22	14,8	5,5	65032	43,93	
24	15	6,5	67028	47,7	
26	16	8	65036	52,93	
28	19	13	68028	63,45	
30	21	15	65041	71,64	
32	23	17	65043	87,26	



Cacerola Ecco Cristal

Ecco Cristal casserole dish
Faitout Ecco Cristal
Topf Ecco Glas

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	7	1	64124	27,36	
16	7,5	1,5	65128	29,44	
18	8	2	65129	31,63	
20	8,5	2,5	66128	35,39	
22	9	3	65132	39,09	
24	9,5	4	67148	42,16	
26	10	5	65136	47,96	
28	11	6,5	68128	53,72	
30	11,5	8	65140	61,53	
32	12,5	9	69128	70,47	



Tartera Ecco Cristal

Ecco Cristal cake pan
Sauteuse Ecco Cristal
Bräter Ecco Glas

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	4,5	0,8	65226	28,62	
20	6	2	66228	33,34	
22	6	2,5	66232	36,41	
24	6,5	3	67228	40,08	
26	6,5	3,5	66236	43,61	
28	7	4	68228	49,53	
30	7,5	5	66240	57,2	
32	8,5	6	66242	64,38	



Conjunto vapor olla y cocedor Ecco Cristal

Ecco Cristal steam pot and boiler set
Ensemble vapeur marmite y cuiseur Ecco Cristal
Dampfkoch-Duo Koch Topf und hoher Kochtopf Ecco Glas

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	23		50201	65,07	
24	24		50251	82,14	
28	28		50261	103,27	



41

Conjunto vapor cacerola y cocedor Ecco Cristal

Ecco Cristal steam casserole and boiler set
Ensemble vapeur braisière et cuiseur Ecco Cristal
Dampfkoch-Duo Kochtopf und hoher Kochtopf Ecco Glas

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	17		50204	60,02	
24	18,5		50254	76,61	
28	20		50264	93,54	



Suplemento asas acero sin tapa

Colander pot accessory
Supplément marmite panier
Zubehör Siebeinsatz

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	10	5,5	50208	23,95	
24	10	5,5	50210	32,29	
28	12	7	50265	39,83	



EccoCristal line



Sautex Ecco Acero

Ecco Acero sautex

Sautex Ecco Acero

Sautex Ecco Acero

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	6	2	65420	28,64	
22	6,5	2,5	65422	31,95	
24	6,5	3	65424	34,17	



Pote Ecco Acero sin tapa

Ecco Acero pot without lid

Gobelet Ecco Acero sans couvercle

Milchtopf Ecco Acero

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	11,5	1,5	64018	25,35	
16	13	2,5	65218	29,23	
18	14	3,5	65219	30,22	



Cazo Ecco Acero sin tapa

Ecco Acero saucepan without lid

Casserole Ecco Acero sans couvercle

Stielkasserolle Ecco Acero flach ohne Deckel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
12	6	0,5	63118	19,32	
14	7	1	64118	21,55	
16	7,5	1,5	65318	25,53	
18	8	2	65320	28,52	



Freidora cazo Ecco con cestillo

Ecco chip pan with basket

Casserole à friture Ecco avec panier

Frittiertopf Ecco mit Frittiereinsatz

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
18	8	2	65338	34,74	



Escurridor Ecco Acero

Ecco Acero colander

Passoires Ecco Acero

Durchschlag Ecco Acero

Ø (cm)	Ref.	€	
20	65220	14,11	



**Tapa Ecco Cristal**

Glass lid Ecco

Couvercle verre Ecco

Glasdeckel Ecco

Ø (cm)	Ref.	€	
14	65974	7,76	
16	65976	7,79	
18	65978	7,84	
20	65980	7,98	
22	65982	8,14	
24	65984	9,46	
26	65986	9,83	
28	65988	10,6	
30	65990	12,61	
32	65992	13,23	

**Tapa Ecco Acero**

Lid Ecco Acero

Couvercle EccoAcero

Deckel Ecco Acero

Ø (cm)	Ref.	€	
14	65814	9,74	
16	65818	9,98	
18	65819	10,29	
20	66818	11,22	
22	50244	11,8	
24	51275	13,82	
26	65027	14,63	
28	68818	15,58	
30	68820	19,19	
32	69818	21,68	

**EccoAcero**line

Absolut line

Artículos para el hogar fabricados en aluminio fundido indeformable, con base de aluminio de 6 mm y acero inoxidable, para repartir homogéneamente el calor. Mango de tacto suave, "soft touch" y antiadherente sin PFOA para respetar el medio ambiente. Fondo pintado para una limpieza más fácil.



Cookware for the home in warp-resistant cast aluminium, with 6 mm aluminium base + stainless steel to evenly spread the heat, soft touch handle and non-stick without pfoa to respect the environment. Painted bottom for easier cleaning.





Absolut Orange line

	\varnothing (cm)													
	16	18	20	22	24	26	28	30	32	36	40	45	50	60
				X		X		X		X				
								X		X				
			X											
46							X							
			X	X	X	X	X	X	X					

Otras piezas · Other components

	Medidas · Sizes		
	24 x 24 cm		28 x 28 cm
		34 x 24 cm	
	37 x 25 cm		47 x 28 cm

Absolut Black

line

	Ø (cm)													
	16	18	20	22	24	26	28	30	32	36	40	45	50	60
			X		X		X		X					
							X		X					
	X													
						X								
		X	X	X	X	X	X	X						

Otras piezas · Other components

	Medidas · Sizes		
	Ø 32 cm		Ø 36 cm
	48 x 24 cm		

Absolut Orange line

Piezas resistentes e innovadoras que aúnán acero y aluminio (*).



CAST ALUMINIUM



48

(*) Resistant and innovative pieces which match well stainless steel and aluminium.

ESP

Aluminio fundido
6 mm de base
Mangos y asas "soft touch"

FR

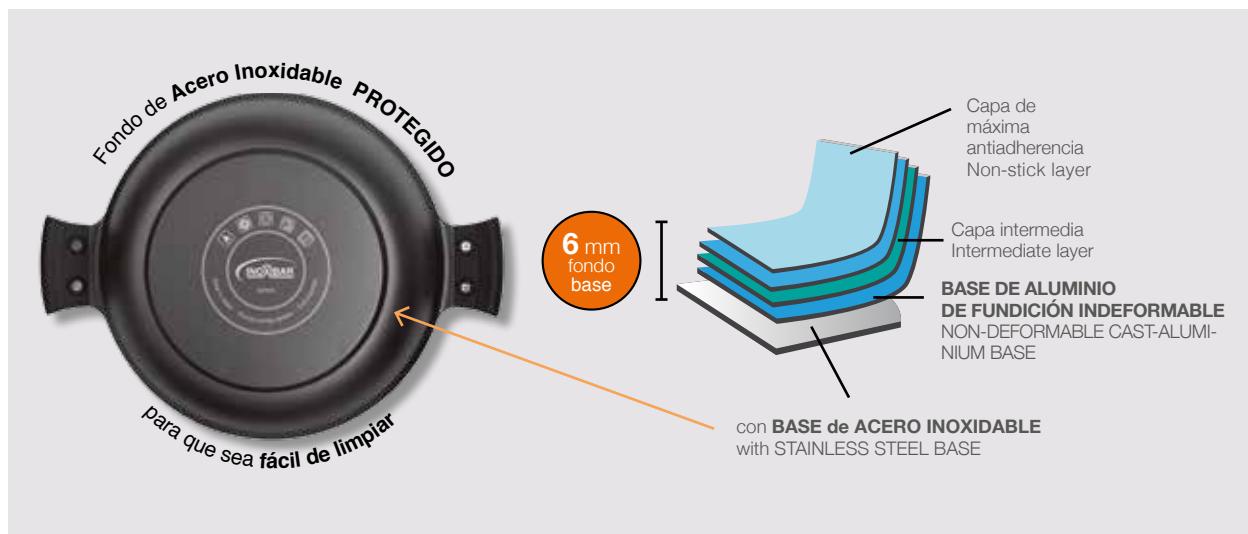
Batterie FONTE aluminium
fond 6 mm épaisseur
Poignée "soft touch"

ENG

Cooking set CAST aluminium
6 mm base
Soft touch handle

DE

Aluminium GUSS Kochgeschirr
6 mm boden
Griff "soft touch"



Olla Absolut Orange

Stock pot Absolut Orange

Marmite Absolut Orange

Fleischtopf Absolut Orange

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	9,5	2,2	18140	41,15	4
24	10,5	3,5	18144	48,36	4
28	12	6,0	18148	59,74	4
32	14,5	9,5	18150	72,05	4



Cacerola Absolut Orange

Absolut Orange casserole

Faitout Absolut Orange

Bratentopf Absolut Orange

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
28	8	3,5	18154	51,45	4
32	9	5	18158	66,9	4



Cazo Absolut Orange

Absolut Orange saucepan

Casserole Absolut Orange

Stielkasserolle Absolut Orange

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	8	1,2	18116	27,81	6



**Grill Absolut**

(cm)	Ref.	€	
24 x 24	18224	39,14	6
28 x 28	18228	45,32	6

**Grill Absolut**

(cm)	Ref.	€	
34 x 24	18234	53,56	6

**Plancha especial horno**

Deep fry pan for oven
Plaque à grill spéciale four
Platte grill spezial ofen

(cm)	Ref.	€	
37 x 25	18237	49,44	6
47 x 28	18247	61,8	6



Energy saving system full induction

Apto para el horno hasta 220 °C (428 °F), sin la asa desmontable.

For use in an oven up to 220 °C (428 °F), without the removable handle.

Est adapté au four jusqu'à 220 °C (428 °F), ce n'est pas de son manche démontable.

Für eine Hitze bis 220 °C (428 °F) geeignet, ihre abnehmbaren Griffe jedoch NICHT

Crepera Absolut Orange

Absolut Orange pancake

Crêpière Absolut Orange

Pancake Absolut Orange

Ø (cm)	Ref.	€	
26	18226	33,62	6



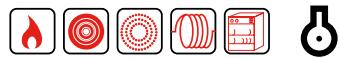
Sartén Absolut Orange

Absolut Orange fry pan

Poêle Absolut Orange

Spezial-Antihafptpfanne Absolut Orange

Ø (cm)	Ref.	€	
18	18118	27,05	6
20	18120	29,17	6
22	18122	31,29	6
24	18124	33,41	6
26	18126	38,14	6
28	18128	42,38	6
30	18130	47,9	6



51



Especial para horno
Special for oven

Julián de Jorge
LINE

INOXIBAR



Absolut Black line

Piezas resistentes e innovadoras que aúnán acero y aluminio (*).



CAST ALUMINIUM



52

(*) Resistant and innovative pieces which match well stainless steel and aluminium.

ESP

Aluminio fundido
6 mm de base
Mangos y asas "soft touch"

ENG

Cooking set CAST aluminium
6 mm base
Soft touch handle

FR

Batterie FONTE aluminium fond 6 mm épaisseur
Poignée "soft touch"

DE

Aluminium GUSS Kochgeschirr
6 mm boden
Griff "soft touch"



Olla Absolut Black

Stock pot Absolut Black

Marmite Absolut Black

Fleischtopf Absolut Black

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	9,5	2,2	18160	41,15	4
24	10,5	3,5	18164	48,36	4
28	12	6,0	18168	59,74	4
32	14,5	9,5	18169	72,05	4



Cacerola Absolut Black

Absolut Black casserole

Faitout Absolut Black

Bratentopf Absolut Black

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
28	8	3,5	18170	51,45	4
32	9	5	18172	66,9	4



Cazo Absolut Black

Absolut Black saucepan

Casserole Absolut Black

Stielkasserolle Absolut Black

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
16	8	1,2	18117	27,81	6





Crepera Absolut Black

Absolut Black pancake

Crêpière Absolut Black

Pancake Absolut Black



Ø (cm) Ref.

€



26 18227 33,62

6



Especial para horno
Special for oven



(*)

Paellera Absolut Black + 2 manoplas

Absolut Black saucepan +2 oven gloves

Sauteuse Absolut Black + 2 gants pour le four

Sauteuse Absolut Black + 2 Textilhandschuhe



Ø (cm) H (cm)

L

Ref.

€



32 4,5 2,5 18132 61,75 4

36 4,5 3,25 18136 67,88 4



Manoplas incluidas
Mittens included



TODA LA BASE de acero inoxidable ES FONDO DIFUSOR
ALL the stainless steel BASE of is a DIFFUSER BOTTOM

(*)

Apto para el horno hasta 220 °C (428 °F) · For use in an oven up to 220 °C (428 °F). · Est adaoté aur four jusqu'à 220 °C (428 °F)
Für eine Hitze bis 220 °C (428 °F) geeignet.

Sartén Absolut Black

Absolut Black fry pan

Poêle Absolut Black

Spezial-Antihaftpfanne Absolut Black

Ø (cm)	Ref.	€	
18	18119	27,05	6
20	18121	29,17	6
22	18123	31,29	6
24	18125	33,41	6
26	18127	38,14	6
28	18129	42,38	6
30	18131	47,9	6



Plancha especial horno

Deep fry pan for oven

Plaque à grill spéciale four

Platte grill spezial ofen

cm	Ref.	€	
48 x 24	18246	87,55	

(*)



55



TODA LA BASE de acero inoxidable ES FONDO DIFUSOR
ALL the stainless steel BASE of is a DIFFUSER BOTTOM



(*)

Apto para el horno hasta 220 °C (428 °F), no su mango desmontable · For use in an oven up to 220 °C (428 °F), not so the removable handle · Est adaoté aur four jusqu'à 220 °C (428 °F), ce qui nést pas le cas de son manche démontable · Für eine Hitze bis 220 °C (428 °F) geeignet, ihre abnehmbaren Griffe jedoch NICHT.

Kook Me line

Conjunto de piezas en acero inoxidable de gran calidad, un diseño moderno para unas piezas ligeras, de líneas rectas y acabado mate. Con fondo difusor.

Piezas pensadas para los que quieren componer poco a poco y a su gusto su propia batería.



Set of high-quality stainless steel items, with a modern design for light-weight, straight-lined items and with a matt finish. With diffuser bottom.

Items designed for people who want to put together their own cookware set little by little and to suit their tastes.



Kook Me line



(*) Items for the home professional looking for autonomy and design

Piezas para el profesional del hogar que busca autonomía y diseño (*)



INOX



Cacerola alta Kook Me con tapa

Kook Me casserole with lid

Faitout Kook Me avec couvercle
Bratentopf Kook Me mit Deckel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	Box
14	8	1	70714	22,95	
16	8,5	1,5	70716	25,95	
18	9	2	70718	29,95	
20	11	3,2	70720	31,95	
22	12	4,4	70722	35,95	
24	13	5,5	70724	39,95	
28	15	9,5	70728	49,95	



Cazo Kook Me sin tapa

Kook Me saucepan without lid

Casserole Kook Me sans couvercle
Stielkasserolle Kook Me ohne Deckel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	Box
14	8	1	70784	17,50	
16	8,5	1,5	70786	19,50	
18	9	2	70788	21,50	



Kookme line

Forma

line

	Ø (cm)													
	8	10	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32	36
				X	X	X	X	X	X					
				X	X	X	X	X	X					
					X	X	X		X					
				X	X	X	X	X	X					
58				X	X	X	X	X	X					
					X	X	X		X		X			

Otras piezas · Other components

	8	10	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32	36
	X	X	X	X	X	X	X							
		X	X	X	X	X	X							
		X	X	X	X	X	X							

	\varnothing (cm)													
	8	10	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32	36
				x	x	x	x	x	x					
				x	x	x	x	x	x					
					x	x	x		x					
				x	x	x	x	x	x					
				x	x	x	x	x	x					
					x	x	x			x				

Otras piezas · Other components

						x								
				x	x	x	x	x	x		x			
				x	x	x	x	x	x		x			
	8	10	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32	36

Forma line



Su ligereza y formato nos ahorran tiempo a la hora de cocinar ya que el calor se transmite de forma rápida y directa a los alimentos.



Debido a la composición del Acero, estas piezas requieren menor intensidad de fuego y menor tiempo de cocción

Especialmente diseñados para poder utilizarlos en todos los fuegos sin necesidad de un fondo difusor (*).



INOX 18%



(*) 18% Stainless steel cookware specially designed for use on all hobs without the need for a diffuser bottom. Its lightness and format help save time when cooking as heat is transmitted quickly and directly to food.

ESP

Para todos los fuegos
Económica
Asas ergonómicas

ENG

For all hobs
Economy
Ergonomic handles

FR

Compatible tous feux
Économique
Poignées ergonomiques

DE

für alle Herdarten geeignet
Ökonomisch
Ergonomische Griffe

Set Forma line



61

Javier de Jorge
LINE
INOXIBAR®

Batería Forma 5 u + 2 tapas de cristal

5 u Forma set + 2 glass lids

Batterie Forma 5 u + 2 couvercles en verre

Topfset Forma 5-tlg. + 2 Glasdeckel

	Ref.	€	
5 piezas + 2 tapas	60995	100,85	

Composición: Ollas 16 y 20, Cacerola 16 y 20, Cazo 14.

Composition: Stock pot 16 and 20, Casserole 16 and 20, Saucepan 14.

Composition: Marmite 16 et 20, Faitout 16 et 20, Casserole 14.

Bestandteile: Fleischtopf 16 und 20, Bratentopf 16 und 20, Milchtopf 14.



Batería Forma 5 u + 2 tapas de cristal

5 u Forma set + 3 glass lids

Batterie Forma 5 u + 3 couvercles en verre

Topfset Forma 5-tlg. + 3 Glasdeckel

	Ref.	€	
5 piezas + 3 tapas	60990	104,52	

Composición: Ollas 16 y 20, Cacerola 24 , Cazo 12 y 14.

Composition: Stock pot 16 and 20, Casserole 24, Saucepan 12 and 14.

Composition: Marmite 16 et 20, Faitout 24, Casserole 12 et 14.

Bestandteile: Fleischtopf 16 und 20, Bratentopf 24, Milchtopf 12 und 14.



Forma Acero

line



INOX 18%



Olla Forma Acero

Forma Acero stock
Marmite Forma Acero
Fleischtopf Forma Acero

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	Box
14	11,5	1,5	60814	25,94	
16	13	2,5	60816	28,59	
18	14	3,5	60818	32,78	
20	14,5	4,5	60820	36,76	
22	14,8	5,5	60822	40,04	
24	15	6,5	60824	42,16	



62



Cacerola Forma Acero

Forma Acero casserole
Faitout Forma Acero
Bratentopf Forma Acero

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	Box
14	7	1	60834	22,73	
16	7,5	1,5	60836	24,83	
18	8	2	60838	27,31	
20	8,5	2,5	60840	31,13	
22	9	3	60842	35,23	
24	9,5	4	60844	37,14	



Tartera Forma Acero

Forma Acero baking pan
Sautéuse Forma Acero
Pfanne Forma Acero

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	Box
16	4,7	1	60856	24,17	
18	5	1,25	60858	26,2	
20	5,5	1,5	60860	28,3	
24	6	2,5	60864	35,27	



Forma Cristal

line



INOX 18%



Olla Forma Cristal

Forma Cristal stock pot
Marmite Forma Cristal
Fleischtopf Forma Cristal

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	Box
14	11,5	1,5	60874	21,53	
16	13	2,5	60876	23,63	
18	14	3,5	60878	27,25	
20	14,5	4,5	60880	31,01	
22	14,8	5,5	60882	33,5	
24	15	6,5	60884	35,22	



Cacerola Forma Cristal

Forma Cristal casserole
Faitout Forma Cristal
Bratentopf Forma Cristal

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	Box
14	7	1	60944	18,32	
16	7,5	1,5	60946	19,87	
18	8	2	60948	21,79	
20	8,5	2,5	60950	25,39	
22	9	3	60952	28,68	
24	9,5	4	60954	30,19	



Tartera Forma Cristal

Forma Cristal baking pan
Sauteuse Forma Cristal
Pfanne Forma Cristal

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	Box
16	4,7	1	60966	19,21	
18	5	1,25	60968	20,68	
20	5,5	1,5	60970	22,58	
24	6	2,5	60974	28,3	



Forma Classic Acero

line



INOX 18%



Olla Forma Classic Acero

Forma Classic Acero stock pot
Marmite Forma Classic Acero
Fleischtopf Forma Classic Acero

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	Box
14	11,5	1,5	60514	25,94	
16	13	2,5	60516	28,59	
18	14	3,5	60518	32,78	
20	14,5	4,5	60520	36,76	
22	14,8	5,5	60522	40,04	
24	15	6,5	60524	42,16	



Cacerola Forma Classic Acero

Forma Classic Acero casserole
Faitout Forma Classic Acero
Bratentopf Forma Classic Acero

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	Box
14	7	1	60614	22,73	
16	7,5	1,5	60616	24,83	
18	8	2	60618	27,31	
20	8,5	2,5	60620	31,13	
22	9	3	60622	35,23	
24	9,5	4	60624	37,14	



Tartera Forma Classic Acero

Forma Classic Acero baking pan
Sautéuse Forma Classic Acero
Pfanne Forma Classic Acero

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	Box
16	4,7	1	60716	24,17	
18	5	1,25	60718	26,2	
20	5,5	1,5	60720	28,3	
24	6	2,5	60724	35,27	



Forma Classic Cristal line



INOX 18%



Olla Forma Classic Acero

Forma Classic Acero stock pot

Marmite Forma Classic Acero

Fleischtopf Forma Classic Acero

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	Box
14	11,5	1,5	60544	21,53	
16	13	2,5	60546	23,63	
18	14	3,5	60548	27,25	
20	14,5	4,5	60550	31,01	
22	14,8	5,5	60552	33,5	
24	15	6,5	60554	35,22	



Cacerola Forma Classic Acero

Forma Classic Acero casserole

Faitout Forma Classic Acero

Bratentopf Forma Classic Acero

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	Box
14	7	1	60644	18,32	
16	7,5	1,5	60646	19,87	
18	8	2	60648	21,79	
20	8,5	2,5	60650	25,39	
22	9	3	60652	28,68	
24	9,5	4	60654	30,19	



Tartera Forma Classic Acero

Forma Classic Acero baking pan

Sauteuse Forma Classic Acero

Pfanne Forma Classic Acero

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	Box
16	4,7	1	60746	19,21	
18	5	1,25	60748	20,68	
20	5,5	1,5	60750	22,58	
24	6	2,5	60754	28,3	



Forma line

Especialmente diseñados para poder utilizarlos en todos los fuegos sin necesidad de un fondo difusor.



INOX 18%



Pote Forma mango baquelita

Forma pot bakelite handle
Gobelet Forma manche bakélite
Milchtopf Forma Bekelitgriff

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
8	8	0,50	60198	8,94	20
10	10	0,75	60200	9,22	18
12	10	1	60202	10,98	10
14	11	1,50	60204	12,69	10
16	12	2	60206	15,29	12
18	13	2,50	60208	18,16	10
20	15	3,50	60210	21,48	8



66



Cazo Forma mango acero

Forma Steel handle saucepan
Casserole Forma manche acier
Stielkasserolle Forma stahlgriff

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
10	6	0,33	60400	8,78	12
12	6,5	0,5	60402	9,32	12
14	7	1	60404	10,98	12
16	7,5	1,50	60406	12,12	12
18	8	2	60408	13,52	18
20	8	2,5	60410	15,04	18



Todas las piezas tienen un borde especial para verter por todos lados, por lo que son aptas tanto para zurdos como para diestros.

Toutes les pièces ont une bordure spéciale pour verser sur tous les côtés, et sont donc aptes aussi bien pour les gauchers que pour les droitiers.

All the items have a special pouring edge on all sides, making them suitable for both left-handed and right-handed people.

Alle Artikel verfügen über einen besonderen Schüttrand an allen Seiten und sind dadurch für Rechts- wie Linkshänder geeignet.





Cazo Forma mango baquelita

Forma saucepan bakelite handle

Casserole Forma manche bakélite

Stielkasserolle Forma flach Bakelitgriff

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
10	6	0,33	60100	8,78	12
12	6,5	0,5	60102	9,32	12
14	7	1	60104	10,98	12
16	7,5	1,50	60106	12,12	12
18	8	2	60108	13,52	18
20	8	2,5	60110	15,04	18



Set 5 cazon (12,14,16,18 y 20)

5-saucepan set (12,14,16,18 and 20)

Set de 5 casseroles (12,14,16,18 et 20)

Satz Stielkasserollen (12,14,16,18 und 20)

Ref.	€	
60041	61,00	



Freidora cazo Forma con cestillo

Forma chip pan with basket

Casserole à friture Forma avec panier

Frittiertopf Forma mit Frittierreinsatz

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
18	8	2	60118	20,74	12



Cestillo Forma

Forma chip pan with basket

Paniers

Frittiertopf Forma mit Frittierreinsatz

Acero · Steel · Acier · Stahl

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
18	7,5	51205	7,73	





68

Sartén Forma

Fry pan Forma

Poêle Forma

Pfanne Forma

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	3	0,3	60148	10,71	
16	3,8	0,5	60158	11,22	
18	4,4	0,8	60160	12,17	
20	5,0	1	60162	14,02	
22	5,0	1,30	60163	18,5	
24	5,0	1,75	60164	20,29	
28	5,0	2,25	60168	26,13	



Sartén antiadherente Forma

Fry pan with non-stick surface Forma

Poêle à revêtement anti-adhésif Forma

Spezial-Antihaftpfanne Forma

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	3	0,3	60314	15,15	
16	3,8	0,5	60316	16,81	
18	4,4	0,8	60318	18,61	
20	5,0	1	60320	20,67	
22	5,0	1,30	60322	24,81	
24	5,0	1,75	60324	27,44	
28	5,0	2,25	60328	34,22	



Tapa enchufe Forma

Lid with knob for deep fryers

Couvercle avec bouton pour friteuses

Deckel mit Knauf für Friteuse

Ø (cm)	Ref.	€	
14	60105	7,28	
16	60107	7,98	
18	60109	9,22	
20	60111	10,37	
22	60113	11,15	
24	60115	11,59	



Tapa cristal Forma

Glass lid Forma

Couvercle verre Forma

Glasdeckel Forma

Ø (cm)	Ref.	€	
14	65975	6,20	
16	65977	6,30	
18	65979	6,65	
20	65981	7,05	
22	65983	7,39	
24	65985	7,61	



Baterías que ahorran espacio

especial multifunción

uso interior y exterior

Space-saving cookware.
Special multifunction
(indoor and outdoor use).

Batteries qui font gagner de la place. Spé-
cial multifonction
(usage intérieur et extérieur).

Platzsparende Sets.
Praktische Mehrzwecknutzung
drinnen und draußen.



Kamp line

Una batería de cocina transportable y transformable para disfrutar tanto en el exterior como en el interior. Acero inoxidable de la mejor calidad. Fondo difusor. Mango desmontable. 7 piezas.

A transportable and transformable cooking set to enjoy outdoor and indoor. The best quality of stainless steel. Thermocore base. Removable handle. 7 pieces.





Una batería de 7 piezas,
transportable y transforma-
ble. Bolsa incluida.



INOX



72

= **7** pieces:

- 1 Olla · stock pot · Marmite · Fleischtopf Ø 20 cm
- 1 Cazo · saucepan · Casserole · Stielkasserolle Ø 16 cm
- 1 Cazo · saucepan · Casserole · Stielkasserolle Ø 14 cm
- 1 Sartén · Fry pan · Poêle · Pfanne Ø 20 cm
- 1 Cestillo · Basket · Panier · Korb Ø 18 cm
- 1 Tapa · lid · couvercle · deckel Ø 20 cm
- 1 Tapa · lid · couvercle · deckel Ø 16 cm

Una batería de cocina transportable y transformable para disfrutar tanto en el exterior como en el interior:

- Acero inoxidable de la mejor calidad.
- Fondo difusor.
- Mango desmontable.
- 7 piezas.

A transportable and transformable cooking set to enjoy outdoor and indoor:

- The best quality of stainless steel.
- Thermocore base.
- Removable handle.
- 7 pieces.

Une batterie de cuisine portable et transformable pour profiter aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur:

- Acier inoxydable de la meilleure qualité.
- Fond diffuseur.
- Manche amovible.
- 7 pièces.

Praktisches Topf-/Pfannenset für drinnen und draußen, auch für die Reise geeignet:

- Edelstahl erster Güte.
- Diffusionsboden.
- abnehmbarer Griff.
- 7 -teilig.





Batería Kamp 7 u

Kamp cooking set 7 P

Batterie Kamp 7 P

Kochgeschirr Kamp 7 P

Ref.	€	Box
7 piezas	61117	89,95

Composición: Olla 20, Cazo 16 y 14, Sartén 20, Cestillo de 18 cm; tapa de 20 y 16 cm.

Composition: Stock pot 20, Saucepan 16 and 14, Fry pan 20, Basket 18 cm; lid 20 and 16 cm.

Composition: Marmite 20, Casserole 16 et 14, Poêle 20, Panier 18 cm; couvercle 20 et 16 cm.

Bestandteile: Fleischtopf 20, Bratentopf 16 und 14, Pfanne 20, Korb 18 cm; deckel 20 und 16 cm.



= 7

pieces:



Bolsa incluida Included bag Sac inclus inklusive Tasche



Mango desmontable
Removable handle
Manche amovible
abnehmbarer Griff



D'Artagnan y Porthos line

Pensados para ahorrar espacio, menos utensilios, múltiples usos.



INOX 18%



Debido a la composición del Acero, estas piezas requieren menor intensidad de fuego y menor tiempo de cocción



74



Mango Multiuso Security
Security Multi handle
Poignée Multi-usage
Security Multigriff Security

ESP

Para todas las cocinas.
Múltiples usos.

FR

Moins d'ustensiles de cuisine.
De nombreux usages

ENG

Less cooking utensils
Multiple uses

DE

Weniger Küchenutensilien
Mehrzweckverwendung



+ 2 tapas · lids

Set Duo Piedra

Ø (cm)	Ref.	€	
20 + 24	15450	69,34	

Composición: Sartén antiadherente 20 y 24 cm, 2 tapas.

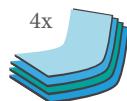
Composition: Fry pan with non-stick surface 20 and 24 cm, 2 lids.

Composition: Poêle à revêtement anti-adhésif 20 et 24 cm, 2 couvercle verre.

Bestandteile: Spezial-Antihaftpfanne 20 und 24 cm, 2 Glasdeckel.



Quartanium
by Whitford



D'Artagnan Set

Ø (cm)	Ref.	€	
20 + 24 y 20	15448	73,69	

Composición: Sartén antiadherente 20 y 24 cm, Sautex 20, 3 tapas.

Composition: Fry pan with non-stick surface 20 and 24 cm, Sautex 20, 3 lids.

Composition: Poêle à revêtement anti-adhésif 20 et 24 cm, Sautex 20, 3 couvercle verre.

Bestandteile: Spezial-Antihaftpfanne 20 und 24 cm, Sautex 20, 3 Glasdeckel.



+



+ 3 tapas · 3 lids

Set Duo

Ø (cm)	Ref.	€	
20 + 24	15447	66,71	

Composición: Sartén antiadherente 20 y 24 cm, 2 tapas.

Composition: Fry pan with non-stick surface 20 and 24 cm, 2 lids.

Composition: Poêle à revêtement anti-adhésif 20 et 24 cm, 2 couvercle verre.

Bestandteile: Spezial-Antihaftpfanne 20 und 24 cm, 2 Glasdeckel.



+



+ 2 tapas · lids

D'Artagnan

line



Sartén D'Artagnan

D'Artagnan frypan

D'Artagnan poêle

Pfanne D'Artagnan

Acero · Steel · Acier · Stahl

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	5	1	15020	14,03	
24	6	2	15024	16,39	



Tapa incluida
Lid included



Sartén D'Artagnan

D'Artagnan frypan

D'Artagnan poêle

Pfanne D'Artagnan

Antiadherente · Non-Stick Surface · Anti-Adhésif · Antihhaft

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	5	1	15021	18,91	
24	6	2	15025	23,55	



76



Sartén alta D'Artagnan

D'Artagnan Deep frypan

D'Artagnan poêle haute

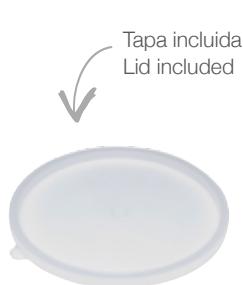
Hoher pfanne D'Artagnan

Acero · Steel · Acier · Stahl

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	6,3	1,4	15220	14,8	
24	7,5	2,5	15224	17,82	



Tapa incluida
Lid included



Sartén alta D'Artagnan

D'Artagnan Deep frypan

D'Artagnan poêle haute

Hoher pfanne D'Artagnan

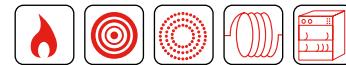
Antiadherente · Non-Stick Surface · Anti-Adhésif · Antihhaft

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	6,3	1,4	15221	19,57	
24	7,5	2,5	15225	24,83	





Pensados para ahorrar espacio, menos utensilios, múltiples usos.



INOX 18%



Tapa incluida
Lid included

Sautex D'Artagnan

D'Artagnan sautex
D'Artagnan sauteuse
Sautex D'Artagnan

Acero · Steel · Acier · Stahl

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	5	1,5	15320	14,29	
24	6	2,4	15324	17,76	



Tapa incluida
Lid included

Sautex D'Artagnan

D'Artagnan sautex
D'Artagnan sauteuse
Sautex D'Artagnan

Antiadherente · Non-Stick Surface · Anti-Adhésif · Antihalt

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	5	1,5	15321	19,18	
24	6	2,4	15325	24,77	



Tapa incluida
Lid included

Cacerola D'Artagnan

D'Artagnan casserole
D'Artagnan faitout
Grossküchenkasserolle D'Artagnan

Acero · Steel · Acier · Stahl

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	7,5	2,5	15120	15,89	
24	8,5	3,5	15124	19,3	



Tapa incluida
Lid included

Cacerola D'Artagnan

D'Artagnan casserole
D'Artagnan faitout
Grossküchenkasserolle D'Artagnan

Antiadherente · Non-Stick Surface · Anti-Adhésif · Antihalt

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	7,5	2,5	15121	21,78	
24	8,5	3,5	15125	27,24	



Porthos line



Porthos Set

Acero · Steel · Acier · Stahl

Ø (cm)	Ref.	€	
16 - 18 - 20	15446	50,67	

Composición: cazo 16, 18 y 20 cm.

Composition: saucepan 16, 18 y 20 cm.

Composition: casserolle 16, 18 y 20 cm.

Bestandteile: kasserolle 16, 18 y 20 cm.



Porthos Set

Antiadherente · Non-Stick Surface

Anti-Adhésif · Antihaft

Ø (cm)	Ref.	€	
16 - 18 - 20	15444	69,78	

Composición: cazo antiadherente 16, 18 y 20 cm.

Composition: saucepan with non-stick surface 16, 18 y 20 cm.

Composition: casserolle à revêtement anti-adhésif 16, 18 y 20 cm.

Bestandteile: kasserolle spezial-Anti-adhésif 16, 18 y 20 cm.



Sartén Porthos

Fry pan Porthos · Poêle Porthos · pfanne Porthos

Acero · Steel · Acier · Stahl

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
18	4,4	0,8	15518	9,85	
20	5,0	1	15520	10,82	
24	5,0	1,75	15524	14,82	
28	5,0	2,25	15528	19,26	



Sartén Porthos

Fry pan Porthos · Poêle Porthos · pfanne Porthos

Antiadherente · Non-Stick Surface · Anti-Adhésif · Antihaft

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
18	4,4	0,8	15519	13,85	
20	5,0	1	15521	15,10	
24	5,0	1,75	15525	20,02	
28	5,0	2,25	15529	26,51	





Pensados para ahorrar espacio, menos utensilios, múltiples usos.



INOX 18%



Cazo Porthos

Porthos saucepan · Porthos casserolle · Kasserolle Porthos

Acero · Steel · Acier · Stahl

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	Box
14	7	1	15414	8,80	
16	7,5	1,5	15416	9,91	
18	8	2	15418	11,21	
20	8	2,5	15420	13,18	



Cazo Porthos

Porthos saucepan · Porthos casserolle · Kasserolle Porthos

Antiadherente · Non-Stick Surface · Anti-Adhésif · Antihhaft

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	Box
14	7	1	15415	14,29	
16	7,5	1,5	15417	15,63	
18	8	2	15419	16,72	
20	8	2,5	15421	19,83	



Pote Porthos

Porthos pot · Porthos gobelet · Milchtopf Porthos

Acero · Steel · Acier · Stahl

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	Box
12	10	1	15432	8,85	
14	11	1,5	15434	11,03	
16	12	2	15436	12,95	



Pote Porthos

Porthos pot · Porthos gobelet · Milchtopf Porthos

Antiadherente · Non-Stick Surface · Anti-Adhésif · Antihhaft

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	Box
12	10	1	15433	13,88	
14	11	1,5	15435	15,84	
16	12	2	15437	17,61	





Mango Multiuso Security

Security Multi handle
Poignée Multi-usage Security
Multigriff Security

Ref.	€	Box
15103	18,84	40



Tapas de plástico

Plastic lids
Couvercles en plastique
Deckel aus Kunststoff

Ø (cm)	Ref.	€	Box
20	15102	2,52	
24	15104	2,88	



Tapa enchufe Forma

Lid with knob for deep fryers
Couvercle avec bouton pour friteuses
Deckel mit Knauf für Friteuse

Ø (cm)	Ref.	€	Box
14	60105	7,28	
16	60107	7,98	
18	60109	9,22	
20	60111	10,37	
22	60113	11,15	
24	60115	11,59	

INOX 18/10



Tapa multiusos

Multipurpose lid
Couvercle multi-usages
Mehrzweckdeckel

Ø (cm)	Ref.	€	Box
20 (16-18-20)	51420	3,51	40
22 (18-20-22)	51422	4,38	40
26 (22-24-26)	51426	4,95	40

INOX





Crema de bacalao con almendras y espinacas

Cod cream with almonds and spinach

Colin à la sauce verte avec palourdes et kokotxas

Seehecht in grüner Sauce mit Venusmuscheln und Kokotxas (Kiemenbäckchen)

Recipes by *Javier de Jorge* pág. 254

Consejos para el cuidado de los artículos de cocción de acero inoxidable: PRIMERA UTILIZACIÓN

Aunque las piezas se limpian en fábrica antes de ser embaladas, es importante realizar una primera limpieza de los artículos de menaje antes de su primera utilización. En primer lugar, las piezas habrán pasado por diferentes manos antes de llegar a su

Tips on how to look after stainless steel cookware: FIRST USE

Even though all items are cleaned at the factory before being packed, all items of kitchenware should be cleaned first before using them for the first time. First of all, because they will have been handled by different people before reaching your kitchen,

Conseils pour prendre soin des articles de cuisson en acier inoxydable: PREMIER USAGE

Bien que les pièces soient nettoyées en usine avant d'être emballées, il est important d'effectuer un premier nettoyage des articles ménagers avant leur première utilisation. Tout d'abord, les pièces devront passer par différentes mains avant d'arriver

Pflegehinweise für Kochgeschirr und Küchenutensilien aus Edelstahl: VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Alle Artikel werden selbstverständlich vor dem Verpacken für den Versand gereinigt, trotzdem müssen sie vor der ersten Verwendung noch einmal gründlich sauber gemacht werden. Zum einen muss der Schmutz abgespült werden, der

cocina, y además habrá que eliminar las pegatinas y los residuos de la cola que las mantiene pegadas al utensilio. Las colas contienen a menudo cloruros que podrían provocar corrosión desde la primera cocción. Por lo tanto, es imprescindible realizar un primer lavado de las piezas hasta comprobar que están completamente libres de cualquier rastro de suciedad.

and you'll also have to remove the stickers and the glue used to attach them to the item of cookware. The glue often contains chlorides that can cause corrosion as soon as the items are used for the first time, so all the items must be washed first to make sure there is no glue or dirt left on them.

dans votre cuisine, et en outre il faudra retirer les autocollants et les résidus de colle qui restent collés sur l'ustensile. Les colles contiennent très souvent des chlorures qui pourraient provoquer une corrosion dès la première cuisson. Par conséquent, il est indispensable d'effectuer un premier lavage des pièces jusqu'à s'assurer qu'il ne reste aucune trace de saleté.

sich während des Versands eventuell angesammelt hat, und weiterhin müssen die Etiketten und die Rückstände von Kleber entfernt werden. Nicht entfernte Kleberreste können aufgrund ihres Gehalts an Chloriden sonst zu Roststellen führen. Eine gründliche Reinigung ist daher sehr wichtig.

Fryer line

Artículos especialmente fabricados en acero inoxidable, malla o acero perforado, para facilitar el freír diferentes alimentos (*)

(*) Cookware especially produced in stainless steel, mesh or perforated steel, for easier frying different foods.



Freidora cazo Ecco con cestillo

Ecco chip pan with basket

Casserole à friture Ecco avec panier

Frittiertopf Ecco mit Frittierreinsatz

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
18	8	2	65338	34,74	12



INOX 18/10

82



Freidora cazo Forma con cestillo

Forma chip pan with basket

Casserole à friture Forma avec panier

Frittiertopf Forma mit Frittierreinsatz

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
18	8	2	60118	20,74	12



INOX 18%



Cestillo suelto para cazo freidora

Spare basket for chip pan

Panier seul pour bassine à friture

Loser Frittierreinsatz für Frittiertopf

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
18	7,5	51205	7,73	

ACERO NIQUELADO





Freidora con cestillo y fondo difusor
 Deep fryer with basket and thermocore base
 Friteuses avec panier et fond diffuseur
 Friteuse mit korb ohne diffusionsboden



Freidora · Deep fryer · Friteuse · Friteuse

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	10	2	50180	27,27	10
22	10	3	50280	29,07	8
24	10	4	51280	32,39	10
28	11	6	51308	50,11	4



INOX 18/10

Cestillo suelto para freidora

Spare basket to deep fryer
 Paniers seuls pour friteuse
 Korb für Friteuse

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
20	7	50227	6,90	
22	7	50247	7,01	
24	7	51277	8,15	
28	7	51307	11,32	

ACERO NIQUELADO



Sartén-friedora con mango y cestillo

Fry pan with handle and basket
 Poêle à frire avec poignée et panier
 Friteuse mit korb und diffusionsboden

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	6	1,5	51200	28,33	8
24	7	2,5	51291	33,65	6



INOX 18%



Cestillo suelto para sartén-friedora

Spare basket to pan
 Paniers seuls pour poêle à frire
 Korb für Fritierpfanne

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
20	7	51207	6,98	
24	7	51297	8,15	

ACERO NIQUELADO





Cesta perforada - colador

Colander-strainer
Passoire-égouttoir
gelochter Korb-Durchschlag

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
21	13	50211	18,28	10

INOX 18/10



Cesta perforada - colador mango varilla

Colander-strainer wire handle
Passoire-égouttoir manche fil
gelochter Korb-Durchschlag Drahtgriff

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
21	13	4	50215	24,49	6

INOX 18/10



Cesta perforada - colador + soporte

Colander-strainer + sup
Panier perforé-passoire + support
gelochter Korb-Durchschlag + Ständer

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
21	7,5	2	50217	9,38	

INOX 18%



Saucepan & cooker line



Olla - cocedor pasta y verdura

Pasta and vegetable pot - boiler

Marmite - cuiseur pâtes et légumes

Kochtopf - hoher Topf für Nudeln und Gemüse

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
22	14,8	5,5	67024	55,43	
24	15	6,5	67026	59,69	



Cacerola - cocedor pasta y verdura

Pasta and vegetable casserole dish - boiler

Braisière - cuiseur pâtes et légumes

Kochtopf - hoher Topf für Nudeln und Gemüse

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
22	9	3	67022	49,88	



Pinzas spaghetti

Spaghetti glass

Pinze spaghetti

Spaghetti-Zange

x (cm)	y (cm)	Ref.
23	6	53100

INOX 18/10



**Cazo Profesional Salsas**

Professional Pouring Saucepan
Casserole à Sauce Professional
Professional Saucenpfännchen

Ø (cm)	Ref.	€	
12	14007	9,61	20

**INOX 18%****Pote Forma mango baquelita**

Forma pot bakelite handle
Gobelet Forma manche bakélite
Milchtopf Forma Bekelitgriff

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
8	8	0,50	60198	8,94	20
10	10	0,75	60200	9,22	18
12	10	1	60202	10,98	10
14	11	1,50	60204	12,69	10
16	12	2	60206	15,29	12
18	13	2,50	60208	18,16	10
20	15	3,50	60210	21,48	8

**INOX 18%****Cazo Forma mango baquelita**

Forma saucepan bakelite handle
Casserole Forma manche bakélite
Stielkasserolle Forma flach Bakelitgriff

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
10	6	0,33	60100	8,78	12
12	6,5	0,5	60102	9,32	12
14	7	1	60104	10,98	12
16	7,5	1,50	60106	7,28	12
18	8	2	60108	12,12	18
20	8	2,5	60110	15,04	18

**INOX 18%****Cazo Forma mango acero**

Forma Steel handle saucepan
Casserole Forma manche acier
Stielkasserolle Forma stahlgiff

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
10	6	0,33	60400	8,78	12
12	6,5	0,5	60402	9,32	12
14	7	1	60404	10,98	12
16	7,5	1,50	60406	12,12	12
18	8	2	60408	13,52	18
20	8	2,5	60410	15,04	18

**INOX 18%****Cazo Spot pulido mate**

Spot saucepan matt-polished
Casserole Spot poli mat
Stielkasserolle Spot matt poliert

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
10	6	0,33	60051	3,22	
12	6,5	0,5	60052	3,32	
14	7	1	60053	3,66	
16	7,5	1,25	60054	4,13	

**INOX 18%**

Conjunto vapor olla y cocedor

Steam stock pot set and suplement
Ensemble marmite vapeur et suplement
Dampfkochset und Zubehör

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	23		50200	71,13	
24	24		50250	89,53	
28	28		50260	111,33	



INOX 18/10

**Conjunto vapor olla y cocedor Ecco Cristal**

Ecco Cristal steam pot and boiler set
Ensemble vapeur marmite y cuiseur Ecco Cristal
Dampfkoch-Duo Koch Topf und hoher Kochtopf Ecco Glas

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
20	23	50201	65,07	
24	24	50251	82,14	
28	28	50261	103,27	



INOX 18/10

**Conjunto vapor cacerola y cocedor**

Steam casserole set and cooker
Ensemble faitoutvapeur et cuiseur
Bratentopf und Druck

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	17		50203	66,08	
24	18,5		50253	84,00	
28	20		50263	101,56	



INOX 18/10

Suplemento asas acero sin tapa

Steam casserole without lid. Stainless steel handle
Faitout vapeur sans couvercle. Manche acier inoxydable
Zubehör Stahlhenkel ohne Deckel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	10	5,5	50208	23,95	
24	10	5,5	50210	32,29	
28	12	7	50265	39,83	



INOX 18/10



INOX

INOXIBAR



SPAIN



Sartenes y paelleras familia

Inoxtone
Style
Style Ecco
Style Inox
Style David de Jorge
Forma
Professional
Absolut

Saucepan & Fry pan

line

Ø (cm)

	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32	36	40
			X	X	X	X	X	X		X		
				X		X		X				
				X	X	X	X	X				
			X	X	X	X	X	X				
				X	X	X	X	X				
90		X	X	X	X	X	X	X				
			X	X	X	X	X	X				
			X	X	X	X	X	X				
	X	X	X	X	X	X		X				
	X	X	X	X	X	X		X				
			X	X	X	X	X	X				
									X	X	X	
	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32	36	40

Inoxtone line

ESP

Fondo Encapsulado
Recubrimiento antiadherente
reforzado

ENG

Thermocore base
Non-stick surface

FR

Fond diffuseur
Revêtement anti-adhésif



Asa reforzada para:
Extra handle for:
Poignée robuste pour:
Robuster Griff für:

Ø 32 cm

92



Sartén Inoxtone

Fry pan Inoxtone
Poêle Inoxtone
Pfanne Inoxtone



Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	Box
18	4,4	0,8	51618	33,48	10
20	5	1	51620	36,49	8
22	5	1,3	51622	39,05	8
24	5	1,75	51624	41,63	8
26	5	2	51626	47,3	6
28	5	2,25	51628	51,62	6
32	5	3	51632	69,64	1



Sartén Alta Inoxtone

Fry pan High Inoxtone
Poêle Haute Inoxtone
Pfanne Hoog Inoxtone

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	Box
20	6	1,5	51640	37,23	6
24	6,5	2,5	51642	43,00	6
28	7	3,25	51644	55,21	3



DE

Diffusionsboden
Spezial-Antihaftpfanne

QuanTanium

by Whitford



4 capas

Piezas con revestimiento especial, más fuerte y resistente. Para un uso continuado y profesional.



INOX 18%



93

Paellera Inoxtone

Inoxtone saucepan

Sauteuse Inoxtone

Sauteuse Inoxtone

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	4,5	1	51220	39,12	3
24	4,5	1,75	51223	43,38	3
26	4,5	2	51225	50,49	4
28	4,5	2,25	51228	54,77	4
32	4,5	3	51232	67,63	4
36	4,5	3,75	51236	82,89	3



Inoxtone line

Inoxtone Acero line

ESP

Fondo Encapsulado
Recubrimiento antiadherente
reforzado

ENG

Thermocore base
Non-stick surface



94



Sartén Inoxtone Acero

Fry pan Inoxtone Acero
Poêle Inoxtone Acero
Pfanne Inoxtone Acero

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	5	1	51621	36,49	8
22	5	1,3	51623	39,05	8
24	5	1,75	51625	41,63	8
26	5	2	51627	47,3	6
28	5	2,25	51629	51,62	6



FR

Fond diffuseur
Revêtement anti-adhésif

DE

Diffusionsboden
Spezial-Antihaftpfanne

Piezas con revestimiento especial, más fuerte y resistente. Para un uso continuado y profesional.



INOX 18%



95



**!!! Especial para horno
Special for oven !!!**

Paellera Inoxtone Acero

Inoxtone Acero sautepan
Sautéuse Inoxtone Acero
Sautéuse Inoxtone Acero

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	Box
24	4,5	1,75	51222	49,17	5
26	4,5	2	51227	56,60	6
28	4,5	2,25	51229	60,72	6
32	4,5	3	51231	72,93	6
36	4,5	3,75	51235	87,91	5



InoxtoneAcero line


Sartén Style antiadherente especial

Fry pan with special non-stick surface Style
 Poêle à revêtement anti-adhésif spécial Style
 Spezial-Antihaftpfanne Style

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
18	4,4	0,8	51319	29,44	10
20	5	1	51321	32,24	8
22	5	1,3	51323	34,56	8
24	5	1,75	51325	36,81	8
26	5	2	51327	42,03	6
28	5	2,25	51329	46,02	6



FR

Fond diffuseur
Revêtement anti-adhésif

DE

Diffusionsboden
Antihaftpfanne



by Whitford



INOX 18%



97



!!! Especial para horno
Special for oven !!!

Sartén Style Ecco

Fry pan Ecco Style

Poêle à revêtement anti-adhésif Style Ecco

Antihaftpfanne Style Ecco

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	5	1	51421	32,24	8
22	5	1,3	51423	34,56	8
24	5	1,75	51425	36,81	8
26	5	2	51427	42,03	6
28	5	2,25	51429	46,02	6



Styleline

ENG

Thermocore base
All steel

FR

Fond diffuseur
Acier

DE

Diffusionsboden
Stahl



98



Sartén Style Inox

Fry pan Style Inox
Poêle Style Inox
Pfanne Style Inox

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
18	4,4	0,8	51318	23,1	10
20	5	1	51320	26,46	8
22	5	1,3	51322	27,7	8
24	5	1,75	51324	29,19	8
26	5	2	51326	32,22	6
28	5	2,25	51328	35,25	6



ENG

Thermocore base
All steel

FR

Fond diffuseur
Acier

DE

Diffusionsboden
Stahl

Fondo Encapsulado.
Todo acero.



INOX 18%



99



!!! Especial para horno
Special for oven !!!

Paellera Style Inox

Style Inox saucepan

Sauteuse Style Inox

Sauteuse Style Inox

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
24	4,5	1,75	51724	40,12	5
26	4,5	2	51726	45,72	6
28	4,5	2,25	51728	48,42	6
32	4,5	3	51732	54,7	6
36	4,5	3,75	51736	65,26	5



Style line

David de Jorge
LINE
INOXIBAR®



100



Sartén Style David de Jorge

Fry pan Style David de Jorge

Poêle Style David de Jorge

Pfanne Style David de Jorge

Antiadherente · Non-Stick Surface · Anti-Adhésif · Antihaf

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	Box
18	4,4	0,8	51118	30,91	10
20	5,0	1	51120	33,86	8
22	5,0	1,3	51122	36,29	8
24	5,0	1,75	51124	38,65	8
26	5	2	51126	44,14	6
28	5,0	2,25	51128	48,33	6



3 capas



INOX 18%

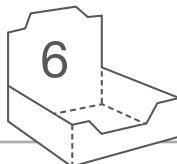


Mango tacto suave
Soft touch handle



Forma line

(*)



Para uso doméstico.
For household use.



INOX 18%



Sartén Forma

Fry pan Forma

Poêle Forma

Pfanne Forma

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	Box
14	3	0,3	60148	10,71	6
16	3,8	0,5	60158	11,22	10
18	4,4	0,8	60160	12,17	10
20	5,0	1	60162	14,02	8
22	5,0	1,75	60163	18,50	8
24	5,0	1,75	60164	20,29	8
28	5,0	2,25	60168	26,13	6



(*)



Sartén antiadherente Forma

Fry pan with non-stick surface Forma

Poêle à revêtement anti-adhésif Forma

Spezial-Antihaftpfanne Forma

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	Box
14	3	0,3	60314	15,15	6
16	3,8	0,5	60316	16,81	10
18	4,4	0,8	60318	18,61	10
20	5,0	1	60320	20,67	8
22	5,0	1,30	60322	24,81	8
24	5,0	1,75	60324	27,44	8
28	5,0	2,25	60328	34,22	6



(*)



3 capas



Pollo salteado con salsa de mostaza
Sautéed chicken with mustard sauce
Poulet sauté à la sauce à la moutarde
Hühnchen in Senfsauce

pág. 260

Recipes by *José de Jorge*



Professional line

(*) Cookware especially designed for professional or domestic chefs, made of high quality stainless steel.

Para el profesional de la restauración o del hogar, realizados en acero inoxidable de alta calidad (*)



INOX 21%



102

Paellera cónica

Conical saucepan · Sauteuse conique
Sauteuse konisch

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	Box
32	5	2	70932	78,6	2
36	6	2,70	70936	90,4	2
40	7	3,70	70940	109,46	2



Paellera cónica antiadherente

Conical saucepan with non-stick surface
Sauteuse conique à revêtement anti-adhésif
AntihaltSauteuse konisch

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	Box
32	5	2	70933	97,29	4
36	6	2,70	70937	113,02	2
40	7	3,70	70941	144,41	2



Wok

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	Box
30	8,5	65749	61,26	44



Wok Antiadherente

Wok with Non-stick surface
Wok à revêtement anti-adhésif
Antihaltwok

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	Box
30	8,5	65750	84,66	4



Tapa Wok

Lid Wok · Couvercle Wok
Deckel Wok

Ø (cm)	Ref.	€	Box
30	34434	16,07	



Sartenes antiadherentes

Non-stick surface frying pan

Poêle antiadhésive

Pfanne Antihaft

Sin tapa sin asa · Without handle · Sans poignée
Ohne Deckel ohne Henkel

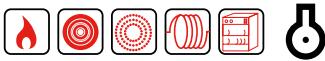


Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
18	4	65718	31,14	12
20	5,5	65720	38,74	12
22	4,5	65722	42,82	10
24	6	65724	45,1	10
26	5	65726	51,69	10
28	6,5	65728	61,00	6



Sin tapa con asa · With handle · Avec poignée
Ohne Deckel mit Henkel

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
32	5,5	65732	79,40	4
36	6	65736	100,54	4
40	6,5	65740	125,98	2



Asa reforzada para:
Extra handle for:
Poignée robuste pour:
Robuster Griff für:

Ø 32 cm Ø 36 cm Ø 40 cm

Sartenes sin tapa

Frying pan without lid

Poêle sans couvercle

Pfanne ohne Deckel

Sin tapa sin asa · Without handle · Sans poignée
Ohne deckel ohne henkel

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
18	4	65719	28,97	12
20	4	65721	34,45	12
22	4,5	65742	38,4	10
24	4,5	65723	39,39	10
26	5	65746	44,4	10
28	5	65725	54,44	6



Sin tapa con asa · With handle · Avec poignée
Ohne Deckel mit Henkel

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
32	5,5	65727	68,3	4
36	6	65729	89,32	4
40	6,5	65731	110,26	2



Asa reforzada para:
Extra handle for:
Poignée robuste pour:
Robuster Griff für:

Ø 32 cm Ø 36 cm Ø 40 cm

Kooper Me



sartén FORJADA FULL INDUCTION
fry pan FORGED FULL INDUCTION



3 capas



Sartén Kooper Me

Fry pan Kooper Me

Poêle Kooper Me

Friteuse Kooper Me



Ø (cm)	Ref.	€	Box
18	18318	21,95	
20	18320	22,95	
22	18322	24,95	
24	18324	26,95	
26	18326	29,95	
28	18328	32,95	
34	18334	43,95	





iii Especial para horno
Special for oven !!!

Absolut line



106



Sartén Absolut Orange

Fry pan Absolut Orange

Poêle Absolut Orange

Spezial-Antihaftpfanne Absolut Orange

Ø (cm)	Ref.	€	
18	18118	27,05	6
20	18120	29,17	6
22	18122	31,29	6
24	18124	33,41	6
26	18126	38,14	6
28	18128	42,38	6
30	18130	47,9	6



Crepera Absolut

Absolut pancake

Crêpière Absolut

Pancake Absolut

Ø (cm)	Ref.	€	
26	18226	33,62	6



(*) Resistant and innovative pieces which match well stainless steel and aluminium.

Piezas resistentes e innovadoras que aúnán acero y aluminio (*).



CAST ALUMINIUM



107

Sartén Absolut Black

Fry pan Absolut Black

Poêle Absolut Black

Spezial-Antihaftpfanne Absolut Black

Ø (cm)	Ref.	€	
18	18119	27,05	6
20	18121	29,17	6
22	18123	31,29	6
24	18125	33,41	6
26	18127	38,14	6
28	18129	42,38	6
30	18131	47,9	6



Crepera Absolut Black

Absolut Black pancake

Crêpière Absolut Black

Pancake Absolut Black

Ø (cm)	Ref.	€	
26	18227	33,62	6



Absolut line

Absolut Orange line



Plancha especial horno

Deep fry pan for oven
Plaque à grill spéciale four
Platte grill spezial ofen

cm	Ref.	€	
37 x 25	18237	49,44	6
47 x 28	18247	61,80	6



Energy saving system full induction

Apto para el horno hasta 220 °C (428 °F), no su mango desmontable.

For use in an oven up to 220 °C (428 °F), not so the removable handle.

Est adapté aux fours jusqu'à 220 °C (428 °F), ce qui n'est pas le cas de son manche démontable.

Für eine Hitze bis 220 °C (428 °F) geeignet, ihre abnehmbaren Griffe jedoch NICHT



!!! Especial para horno Special for oven !!!



Asas ergonómicas de silicona de máxima calidad
Ergonomic handle, high quality



(*) Resistant and innovative pieces which match well stainless steel and aluminium.

Piezas resistentes e innovadoras que aúnán acero y aluminio (*)



CAST ALUMINIUM



Grill Absolut

cm	Ref.	€	
24 x 24	18224	39,14	6
28 x 28	18228	45,32	6



Grill Absolut

cm	Ref.	€	
34 x 24	18234	53,56	6



Absolut Black line



iii Especial para horno
Special for oven !!!



(*)

Paellera Absolut Black + 2 manoplas

Absolut saucepan Black +2 oven gloves
Sauteuse Absolut Black + 2 gants pour le four
Sauteuse Absolut Black + 2 Textilhandschuhe



Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
32	4,5	18132	61,75	4
36	4,5	18136	67,88	4



+



Manoplas incluidas
Mittens included



- TODA LA BASE de acero inoxidable ES FONDO DIFUSOR
- ALL the stainless steel BASE of is a DIFFUSER BOTTOM



(*) Resistant and innovative pieces which match well stainless steel and aluminium.

Piezas resistentes e innovadoras que aúnán acero y aluminio (*)



CAST ALUMINIUM



Plancha especial horno (*)

Deep fry pan for oven
Plaque à grill spéciale four
Platte grill spezial ofen

cm	Ref.	€	
48 x 24	18246	87,55	6



(*)

Apto para el horno hasta 220 °C (428 °F), sin la asa desmontable.

For use in an oven up to 220 °C (428 °F), without the removable handle.

Est adapté au four jusqu'à 220 °C (428 °F), ce n'est sans de son manche démontable.

Für eine Hitze bis 220 °C (428 °F) geeignet, ihre abnehmbaren Griffe jedoch NICHT



TODA LA BASE de acero inoxidable ES FONDO DIFUSOR
ALL the stainless steel BASE of is a DIFFUSER BOTTOM

Expositor G

Showcase G
Présentoir G
Schaukasten G

x (cm)	y (cm)	z (cm)
2000	90	55



Lids line



Tapa malla

Mesh lid
Maille Couvercle
Mesh deckel

Ø (cm) (valido para)	Ref.	€	
20 (16-18-20)	51520	7,43	
25 (20-22-25)	51525	8,28	
28 (24-26-28)	51528	10,01	
31(26-28-31)	51531	12,12	

INOX



Tapa con pomo para freidora

Lid with knob for deep fryers
Couvercle avec bouton pour friteuses
Deckel mit Knauf für Friteuse

Acero · Steel · Acier · Stahl

Ø (cm)	Ref.	€	
20	66818	11,22	
22	50244	11,8	
24	51275	13,82	
28	68818	15,58	



Tapa con pomo para freidora

Lid with knob for deep fryers
Couvercle avec bouton pour friteuses
Deckel mit Knauf für Friteuse

Baquelita · Baquelite · Bakélite · Bakelit

Ø (cm)	Ref.	€	
20	50248	11,22	
22	50249	11,58	
24	51274	13,82	
28	51276	15,58	

INOX 18/10



Tapa volteadora de tortilla

Omelette turn-over lid
Couvercle retourne-omelette
Omelett-Wendedeckel



Ø (cm)	Ref.	€	
26	51406	9,11	10
30	51410	9,88	12

INOX18%

Tapa multiusos acero y malla

Multipurpose steel and mesh lid
Couvercle acier el tamis multi-usages
Mehrzweckdeckel Stahl und Gitter



Ø (cm) (válido para)	Ref.	€	
30 (26-28-30)	51530	16,52	20

INOX

Evita que la comida salpique pero sin cocerse.
¡Además ahorra espacio con su mango plegable
y sirve para diferentes diámetros de sartén!

It prevents splashing, without stewing food.
With its folding handle, it also saves space. It is
suitable for pans of different diameters.



113

Tapa multiusos

Multipurpose lid
Couvercle multi-usages
Mehrzweckdeckel



Ø (cm) (valido para)	Ref.	€	
20 (16-18-20)	51420	3,51	40
22 (18-20-22)	51422	4,38	40
26 (22-24-26)	51426	4,95	40
30 (26-28-30)	51430	6,97	30
36 (32-34-36)	51436	10,04	30
42 (38-40-42)	51442	13,62	30
50 (44-46-50)	51450	18,90	

INOX



26, 30 con agujeros extras
26, 30 cm extra holes





Preparación familia

Pasapurés · Escurridores y calderos · Mediciones
Ralladores · Tablas · Rustideras · Balanzas

Food mills · Colanders and bowls · Measures
Graters · Boards · Roasters · Scales

Moulins à légumes · Passoires et bassines · Mesures
Râpes · Planches · Plats à four · Balances

Passiermühlen · Seiher und Schüsseln · Messungen
Reiben · Schneidbretter · Bräter · Küchenwaagen

Mixers & sieves line

	\varnothing (cm)														
	15	18	20	22	24	26	28	30	32	36	40	45	50	60	
						X			X						
						X									
						X									
116					X										

Otras piezas · Other components

	\varnothing (cm)			
	8	16	20	24
		X		
				8 x 8 cm

	\varnothing (cm)													
	15	18	20	22	24	26	28	30	32	36	40	45	50	60
			X											
			X											
	X													

Otras piezas · Other components

	12	16	20	24	26	28	30	37						
	X	X	X	X	X	X								
			X				X							

Mixers & sieves line

(*) Technically evolved classic utensils with different finishing touches in a wide variety of sizes to achieve the different finishes needed in the professional kitchen.



Pasapurés reforzado

Mixers
Presse-purée
Passiergerät

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
26	13	3 discos ⁽¹⁾	5	52226	82,16
32	15	3 discos ⁽¹⁾	8	52232	89,79

(1) 3 DISCS 3 DISQUES 3 SCHEIBEN

INOX 18/10

3x



Pasapurés brillo mango varilla

Bright mixers, inox handle
Presse-purée brillant, manche inox
Passiergerät Glanz Drahtgriff

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
24	12	D. Fijo ⁽¹⁾	2,75	52240	28,48
24	12	3 discos ⁽²⁾	2,75	52242	32,46

(1) FIXED D. FIXE Q.

(2) 3 DISCS 3 DISQUES 3 SCHEIBEN

INOX 18/10

3x



Pasapurés brillo mango baquelita

Bright mixers, baquelite handle
Presse-purée brillant, manche bakélite
Passiergerät Glanz Bakelitgriff

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
24	12	D. Fijo ⁽¹⁾	2,75	52250	30,42
24	12	3 discos ⁽²⁾	2,75	52252	34,38

(1) FIXED D. FIXE Q.

(2) 3 DISCS 3 DISQUES 3 SCHEIBEN

INOX 18/10

3x



Pasapurés brillo mango baquelita

Bright mixers, baquelite handle

Presse-purée brillant, manche bakélite

Passiergerät Glanz Bakelitgriff



Ø (cm)	H (cm)		L	Ref.	€	
20	8,5	D. Fijo ⁽¹⁾	1,75	52201	22,11	6
20	8,5	3 discos ⁽²⁾	1,75	52221	26,11	6



Ø (cm)	H (cm)		L	Ref.	€	
20	8,5	D. Fijo ⁽¹⁾	1,75	52200	21,15	8
20	8,5	3 discos ⁽²⁾	1,75	52220	25,11	8

(1) FIXED D. FIXE Q.

(2) 3 DISCS 3 DISQUES 3 SCHEIBEN

INOX 18/10

3x



Pasapurés Ecco Acer

Ecco Acer mixer

Presse-purée Ecco Acer

Passiergerät Ecco Acer



119

(1) FIXED D. FIXE Q.

(2) 3 DISCS 3 DISQUES 3 SCHEIBEN

INOX 18/10

3x



Pasapurés satinado mango varilla

Matt mixers, inox handle

Presse-purée mat, manche inox

Passiergerät matt Drahtgriff



Ø (cm)	H (cm)		L	Ref.	€	
20	8,5	D. Fijo ⁽¹⁾	1,5	52172	17,73	8
20	8,5	3 discos ⁽²⁾	1,5	52223	21,99	8



Ø (cm)	H (cm)		L	Ref.	€	
20	8,5	D. Fijo ⁽¹⁾	1,5	52173	18,85	6
20	8,5	3 discos ⁽²⁾	1,5	52224	23,16	6

(1) FIXED D. FIXE Q.

(2) 3 DISCS 3 DISQUES 3 SCHEIBEN

INOX 18/10

3x





Disco 4mm Opcional
4mm Disc Optional

Pasapurés pequeño brillo

Small bright food mill

Presse-purée petit brillant

Passiergerät klein Glanz



Ø (cm)	H (cm)		L	Ref.	€	
15	8,5	D. Fijo ⁽¹⁾	1	52157	17,32	6
15	8,5	2 discos ⁽²⁾	1	52127	20,59	6



Ø (cm)	H (cm)		L	Ref.	€	
15	8,5	D. Fijo ⁽¹⁾	1	52137	17,80	6
15	8,5	2 discos ⁽²⁾	1	52167	21,22	6

(1) FIXED D. FIXE Q.

(2) 3 DISCS 3 DISQUES 3 SCHEIBEN

INOX 18/10

2x



120

Prensapatatas Elite

Elite potato Press

Presse-pomme de terre Elite

Kartoffel-Presse Elite

Ø (cm)	Ref.	€	
8	13338	33,33	6

INOX

3x



Prensapatatas cónico Elite

Elite conical potato press

Presse-pomme conique de terre Elite

Konische Kartoffel-Presse Elite

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
8	8	13340	25,97	6

INOX

Set 6 Cedazos con malla

Set 6 Sieve with mesh

Set 6 Tamis avec maille

Set 6 Mehlsieb mit gitter

Ø (cm)	Ref.	€	
(*) 67740	30,07	12	

INOX 18/10



(*) Ø 12 cm Ø 16 cm Ø 20 cm

Ø 24 cm Ø 26 cm Ø 28 cm

Cedazo con malla

Sieve with mesh

Tamis avec maille

Mehlsieb mit gitter

Ø (cm)	Paso	Ref.	€	
20	M	67722	16,55	
20	G	67723	16,04	
30	F	67731	22,21	
30	M	67732	21,69	
30	G	67733	21,19	
37	F	67737	25,64	
37	M	67738	25,12	
37	G	67739	24,62	

INOX 18/10



121

Cedazo suministrado con malla
Sieve suplied with mesh
Tamis livré avec toile
Mehlsieb geliefert mit Gitter

Mallas individuales intercambiables

Individual interchangeable meshes

Individuel interchangeables mailles

Einzel ersatzgitter

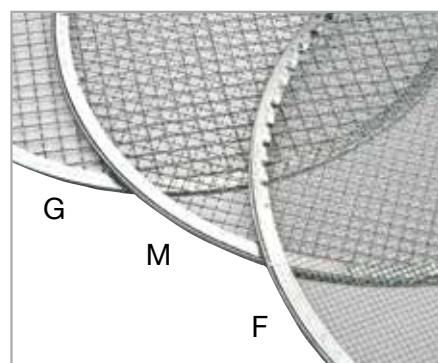
Ø (cm)	Paso	Ref.	€	
20	M	67742	4,8	
20	G	67743	4,3	
30	F	67751	7,03	
37	F	67761	8,76	
37	M	67762	8,23	
37	G	67763	7,73	

INOX 18/10

F : Fino · Fine · Fin · Fein

M : Medio · Medium · Moyen · Mittelfein

G : Grueso · Coarse · Gros · Grob



Mallas intercambiables adicionales
Interchangeable mesh
Toiles interchangeables supplémentaires
Zusätzliche Ersatzgitter

Colanders line



Caldero cónico · Conical mixing bowl
Bassine pâtisserie · ührschnüsse konisch

Sin asas · Without handles · Sans poignée · Ohne henkel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	9	0,9	67513	8,6	
16	10	1,25	67515	9,68	
20	12	2	67519	14,02	
24	13	3,25	67523	17,26	
28	14	5	67527	22,29	
32	15	7	67531	23,82	
36	16	10	67535	32,26	



Con asas · With handles · À poignée · Mit henkeln

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
28	14	5	67528	30,00	
32	15	7	67532	32,82	
36	16	10	67536	40,83	

INOX 18/10

122



Caldero semiesférico

Semi-spherical mixing bowl
Bassine hemisphérique
Rührschüssel halbrund

Sin asas · Without handles · Sans poignée · Ohne henkel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
28	16	7	67628	40,35	
32	18	10	67632	46,55	

Con asas · With handles · À poignée · Mit henkeln

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
28	16	7	67630	46,19	
32	18	10	67634	52,38	

INOX 18/10



Colador recto extensible

Extensible strainer
Passoire extensible
Ausziehbares Spülbank-Sieb

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35 (max 55)	25	53396	23,90	20

INOX

Escurridor cónico

Conical colander
Passoire conique
Abtropfschüssel

Con asa y base · With handle and stand
Avec poignée et à pied · Ohne henkel und mit fuss

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
28	14	5	67529	44,92	
32	15	7	67533	49,02	
36	16	10	67537	55,14	



INOX 18/10

**Escurridor con base**

Colander with stand
Passoire à pied
Durchschlag mit fuss

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	10	2,5	50134	18,65	20
22	11	2,5	50234	20,44	20
24	12	3	51284	21,27	11
28	14	5	51294	27,77	6



INOX 18/10

**Escurridor con mango de varilla**

Colander with rod-type handle
Passoire avec manche en fil d'acier
Durchschlag mit drahtgriff

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	7	1,75	53018	13,01	8



INOX 18/10

**Escurridor con mango**

Colander with handle
Passoire avec manche
Durchschlag mit griff

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	7	1,75	53020	13,60	6



INOX 18/10



Measure & oil bottles line



Juego de 4 cazos de medida

Measuring cup 4 pieces

Esemble de 4 dosettes

4 Messbecher

Ref.	€	Box
15015	16,60	6

INOX 18%



Juego de 5 cucharas de medida

5 pieces measuring set

Esemble de 5 cuillères à doser

5 Messlöffel

Ref.	€	Box
14005	14,87	24

INOX 18%



Cacillo dosificador de café

Measured coffee

Café mesurée

Gemessen Kaffee

x (cm)	Ref.	€	Box
15,5	55070	5,90	20

INOX 18/10



Jarra zumo con visor lateral

Juice jug with side level indicator

Carafe à jus de fruits avec niveau visible

Saftkanne mit seitlicher messskala

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	Box
12	13	1	55108	22,45	12

INOX 18/10

Graseras

Oil bottle with gift box

Récipient pour huile de friture dans écrin

Bratölbehälter in Kasten

Pescado · Fish · Poisson · Fisch

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
10	12	0,75	61010	17,02	6

INOX 18/10

Carne · Meat · Viande · Fleisch

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
10	12	0,75	61011	17,02	6

INOX 18/10



Batidor mecánico, uso manual, sin cables, no necesita ni electricidad ni batería.
Cable-free mechanical whisk for manual use, does not need electricity or battery.
Fouet mécanique, usage manuel, sans câbles, qui ne requiert ni électricité ni batterie.
Praktischer handbetriebener Quirl, ohne Stromkabel und ohne Batterie.

Ver pág. 139



125



Graters line



Mango ABS · ABS handle
Manche ABS · Griff ABS



Funda protectora · Protective cover
Gaine de protection · Schutzüberzug



Rallador plano mango ABS paso medio

Flat medium grater, ABS handle
Râpe plate manche ABS, moyenne
Flache Reibe ABS-Griff mittel

y (cm)	x (cm)	H (cm)	Ref.	€	
33	7	2	54732	10,70	12

INOX 18/10



Rallador plano mango ABS bidireccional

Flat coarse grater, ABS handle both directions
Râpe plate manche ABS, due directions
Flache Reibe ABS-Griff zwei Richtungen

y (cm)	x (cm)	H (cm)	Ref.	€	
33	7	2	54734	10,70	12

INOX 18/10



Rallador plano con depósito

Flat fine grater with container
Râpe plate avec récipient
Flache Reibe mit Behälter

Fino · Fine · Fine · Fein

y (cm)	x (cm)	H (cm)	Ref.	€	
30,8	7	7,2	54750	11,20	

Medio · Medium · Moyenne · Mitte

y (cm)	x (cm)	H (cm)	Ref.	€	
30,8	7	7,2	54752	11,20	

Bidireccional · Two Way · Bidirectionnelle · Bidirektionales

y (cm)	x (cm)	H (cm)	Ref.	€	
30,8	7	7,2	54754	11,20	

INOX 18/10

Rallador plano tres usos

3 uses grater

Râpe 3 usages

Dreifunktions-Reibe

x (cm)	x (cm)	Ref.	€	
29,1	11,5	54716	7,31	12



INOX 18%

**Rallador 4 caras**

Four-way grater

Râpe 4 faces

Reibe 4 Seiten

x (cm)	x (cm)	H (cm)	Ref.	€	
9	6	21	54698	7,95	24
10,5	8	24,5	54700	8,38	24



INOX 18%



4 caras
Four-way grater

Rallador 6 caras

Six sided grater

Râpe 6 faces

Reibe 6 Seiten

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
10,5	8,2	24,5	54702	9,80	24



INOX 18%





Con bandeja transparente
With transparent deposit

Rallador 6 caras transparente siempre afilado

6-Sided grater, transparent, always sharp
Râpe 6 faces transparente toujours affûtée
Transparente Dauerscharfe Sechskantreibe

H (cm)	Ref.	€	
23	54774	18,54	



INOX 18%

Rallador 4 caras transparente siempre afilado

4-Sided grater, transparent, always sharp
Râpe 4 faces transparente toujours affûtée
Transparente Dauerscharfe Vierkantreibe

H (cm)	Ref.	€	
23	54772	17,53	



INOX 18/10



Rallador lima mango ABS

Medium file-type grater ABS handle
Râpe à manche ABS moyenne
Stabreibe ABS-Griff mittel

x (cm)	Ref.	€	
31	54761	12,99	6



INOX 18/10



Rallador nuez moscada mango ABS

Nutmeg grater ABS handle
Râpe à noix Muscade ABS moyenne
Muskatnuss-reibe, ABS-Griff mittel

x (cm)	Ref.	€	
25	54763	10,02	6



INOX 18/10

Prensa ajos Elite

Elite garlic press

Presse-ail Elite

Knoblauchpresse Elite

x (cm)	Ref.	€	
20	13306	15,84	6



INOX 18%



Picaperejil Elite

Elite fine herbs mincer

Hachoir à manivelle pour fines herbes Elite

Kräutermüggle, fein rostfrei Elite

Ø (cm)	x (cm)	H (cm)	Ref.	€	
9	19	6	13336	17,90	6

INOX



Desmontable, fácil de limpiar y guardar
Detachable, easy to clean and store

129



Picador automático Elite

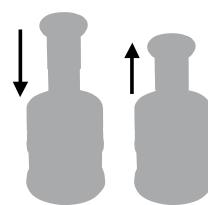
Elite orion chopper

Hachoir-oignon Elite

Zwiebelhacher Elite

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
9	21	13334	20,80	6

INOX



Sencillo y rápido · Quick & simple



Con depósito transparente
With see-through tank

Graters line

Scales line



Balanza Nutricional

Nutritional Scale
Balance Diététique
Nährwertwaage



	H (cm)	x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
Black	1,5	22,5	15,5	61462	42,38	
White	1,5	22,5	15,5	61463	42,38	



Superficie táctil
Tactile Surface
Surface Tactile
Tast-Oberfläche

Resolución: 1 g/ 0.1 oz
Graduation: 1 g/ 0.1 oz
Précision: 1 g/ 0.1 oz
Auflösung: 1 g/ 0.1 oz

Capacidad: 5 kg (11 lb.)
Capacity: 5 kg (11 lb.)
Portée: 5 kg (11 lb.)
Tragkraft: 5 kg (11 lb.)

Con 999 memorias para
almacenar diferentes
valores nutricionales de
alimentos.
With 999 repors to
store different nutritional
values food.

1gr.

Balanza de pared

Wall scales
Balance murale
Wandwaage



Ref.	€	
61468	30,33	6



Con Temporizador y Reloj
Clock and Timer
Horloge et Minuteur
Uhr-und Timerfunktion

Capacidad: 3 kg (11 lb.)
Capacity: 3 kg (11 lb.)
Portée: 3 kg (11 lb.)
Tragkraft: 3 kg (11 lb.)

Resolución: 1 g/ 0.1 oz
Graduation: 1 g/ 0.1 oz
Précision: 1 g/ 0.1 oz
Auflösung: 1 g/ 0.1 oz



Balanza light rectangular

Light scales rectangular
Balance light rectangulaire
Waage light rechteckig



H (cm)	x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
1,3	23,5	14,5	61464	32,98	4



↑ Extraplana · Slimline
↓ Slimline · Schlank

1gr.

Resolución: 1 g / 0.1 oz
Graduation: 1 g / 0.1 oz
Précision: 1 g / 0.1 oz
Auflösung: 1 g / 0.1 oz



Capacidad: 5 kg (11 lb.)
Capacity: 5 kg (11 lb.)
Portée: 5 kg (11 lb.)
Tragkraft: 5 kg (11 lb.)



Balanza redonda de cocina

Round kitchen scales
Balance ronde de cuisine
Runde Küchenwaage



Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
17	2	61466	26,21	6



↑ Extraplana · Slimline
↓ Slimline · Schlank

1gr.

Resolución: 1 g / 0.1 oz
Graduation: 1 g / 0.1 oz
Précision: 1 g / 0.1 oz
Auflösung: 1 g / 0.1 oz



Capacidad: 5 kg (11 lb.)
Capacity: 5 kg (11 lb.)
Portée: 5 kg (11 lb.)
Tragkraft: 5 kg (11 lb.)



131

Báscula Dinamic

Nutritional Scale
Balance Diététique
Nährwertwaage

x (cm)	Ref.	€	
12	61470	24,27	



Capacidad: 50 kg (11 lb.)
Capacity: 50 kg (11 lb.)
Portée: 50 kg (11 lb.)
Tragkraft: 50 kg (11 lb.)



Scales line

Tongs line



Cascanueces

Nutcracker
Casse noisette
Nussknacker

x (cm)	Ref.	€	
15	13345	11,15	36



INOX 18%



Pinza barbacoa Nylon

Nylon tipped barbecue tongs
Pince barbecue pointes nylon
Grillzange Nylongreifer

x (cm)	Ref.	€	
25	53825	5,15	100
30	53830	6,14	50
35	53835	7,45	50



INOX



Pinza grill Nylon

Nylon tipped Grill tongs
Pince Grill pointes nylon
Grillzange Nylongreifer

x (cm)	Ref.	€	
30	53630	5,62	12
35	53635	6,52	12



INOX



Espátula plancha

Spatula
Spatule
Grillschaufel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
12,5	10	13454	6,83	



INOX

Pinza barbacoa

All stainless steel barbecue tongs
Pince barbecue tout inox
Grillzange

x (cm)	Ref.	€	
25	53725	4,22	10
30	53730	4,81	10
35	53735	6,00	100



INOX 18%



Pinza especial dentada

Special toothed tong

Pince dentée spéciale

Specialzange mit Zähnen

x (cm)	Ref.	€	Box
20	13404	6,10	10



INOX 18%



Prensador Elite

Elite pressing

Presser Elite

Stampfer Elite

Ref.	€	Box
13344	6,13	36



INOX

Set de 6 pinchos para brocheta

Set Of 6 Round Skewers

Set 6 Brochettes Carré Inox

Fleischspiesse Rostfrei (6 Stück)

x (cm)	Ref.	€	Box
30	53125	8,19	100



INOX



Con protector · With protective



Racionador de helado Elite

Elite Ice cream scoop

Cuillère à glace Elite

Eisportionierer Elite

x (cm)	Ref.	€	Box
21,5	13312	6,80	6



INOX 18%



Racionador de helado Elite

Elite Ice cream scoop

Boule à glaces Elite

Eisportionierer Elite

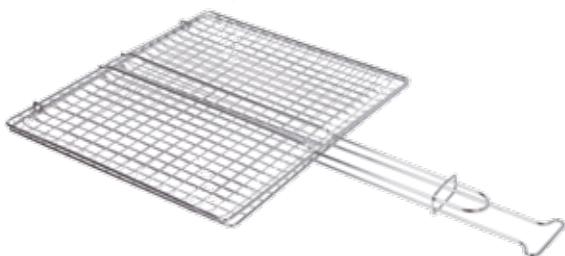
Ø (cm)	Ref.	€	Box
4,5	13366	18,74	12
5,0	13368	18,74	12
5,5	13370	18,74	12
6,0	13372	18,74	12
6,5	13374	18,74	12



INOX 18%

Grill

special stainless steel
line



Parrilla de pescado 18/8

Sea bream grill 18/8

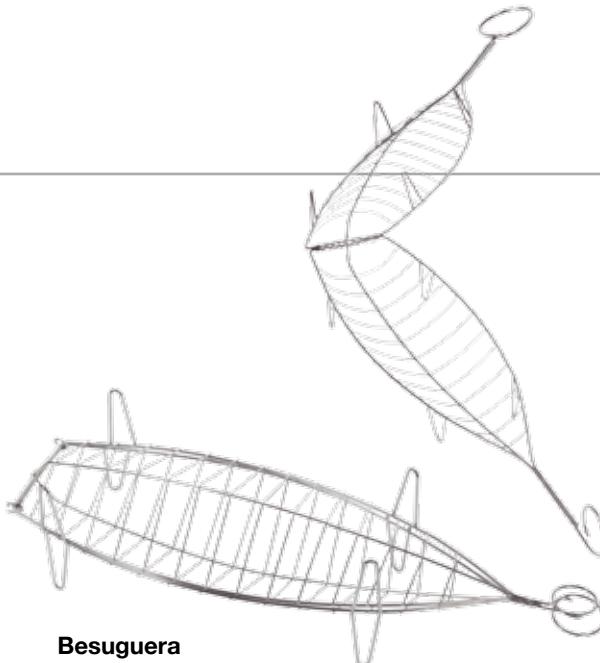
Grill poisson 18/8

Fisch-Grillrost 18/8

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	Box
25	30	53655	49,95	3
30	35	53660	55,15	3
40	45	53665	79,95	3



INOX 18/8



Besuguera

Large sea bream grill

Grill grande poissonnière

Grillhalter für Fisch

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	Box
54	13,5	8	53670	34,95	3
60	19	15	53675	45,95	3



INOX 18/8



Pinza pala larga inox

Stainleel steel barbecue tong

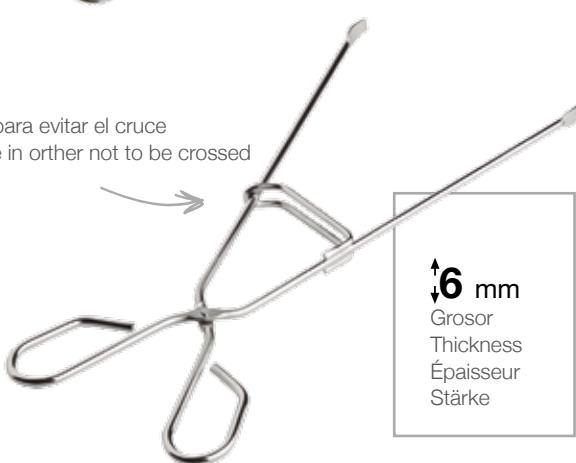
Pince spatule longue

Grillzange langer Stiel

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	Box
55			53640	4,90	6



INOX 18/8



Con guía para evitar el cruce
With guide in orther not to be crossed

↑6 mm
Grosor
Thickness
Épaisseur
Stärke



↑5 mm
Grosor
Thickness
Épaisseur
Stärke

Pinza pala silicona 35

Stainleel steel tong with silicone scoop 35

Pince spatule silicone 35

Pinza pala silicona 35

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	Box
35			53643	6,75	6



INOX



INOX 18/8

Oven line



Rustidera rectangular asa monobloc

Rectangular roasting tin monobloc handle
Plat à gratin rectangulaire poignée monobloc
Bratform rechteckig Griffrand

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
18	13	3	59089	7,36	15
21	15	3,5	59091	9,17	10
30	21	5,5	59095	15,01	10
35	26	5,5	59097	18,79	10
40	31	6	59099	23,78	6

INOX 18%



Rustidera rectangular asa monobloc

Rectangular roasting tin monobloc handle
Plat à gratin rectangulaire poignée monobloc
Bratform rechteckig Griffrand

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
21	15	3,5	18091	11,37	10
30	21	5,5	18095	20,03	10
35	26	5,5	18097	26,29	10
40	31	6	18099	33,83	6

INOX 18/10



Rustidera con asa

Roasting tin with handle
Plat à gratin avec poignée
Bratform mit griff

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
40	31	6	59199	28,10	
50	40	8	59250	70,66	

INOX 18%



Rustidera con asa

Roasting tin, with handle
Plat à gratin, avec poignée
Bratform mit griff

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
40	31	6	18199	38,57	
50	40	8	18250	81,27	

INOX 18/10

Oven line



Manopla incluida · Mitten included



Set fuentes horno + 1 manopla

Roasting tin set + 1 oven glove
Set plat à gratin + 1 gant pour le four
Satz Bratform + 1 Textilhandschuhe

x (cm)	Ref.	€	
35 + 40	59270	30,69	4

INOX 18%



Set fuentes horno David de Jorge

David de Jorge roasting tin set
Set David de Jorge plat à gratin
Satz David de Jorge Bratform

x (cm)	Ref.	€	
30 + 35	90168	33,79	4

INOX 18%



Kit especial rebozados

Battering kit

Kit à enrober

Kit à enrober

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
21	15	59271	28,53	6

INOX 18%



Set de 3 fuentes para tapas

Set of 3 snack trays

Set 3 assiettes à tapas

Satz 3 platte für tapas

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
18	13	59272	23,12	6

INOX 18%

Bandeja ración 13 x 14 cm

Snack tray 13 x 14 cm

Assiette tapas 13 x 14 cm

Platte für tapas 13 x 14 cm

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
13	14	53067	7,16	10

INOX



Fuente oval-honda borde vuelto

Deep oval dish out-turned edge

Plat ovale creux bord rabattu

Schale tief oval rundrand

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
35	24	4	59075	10,24	6
40	26	4,5	59077	12,76	6
45	29	5	59079	14,03	6
50	31	5	59081	16,60	5

INOX 18%

Fuente oval-honda, borde vuelto

Deep oval dish, out-turned edge

Plat ovale creux, bord rabattu

Schale tief oval rundrand

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
35	24	4	18075	15,01	6
40	26	4,5	18077	17,59	6
45	29	5	18079	19,85	6
50	31	5	18081	22,68	5

INOX 18/10

Baking line



Molde forma corazón

Baking mould heart

Cercle cœur à moule cuisine
Backform herz

Ø (cm)	Ref.	€	Box
8	59414	3,40	6



INOX 18%



Molde forma nube

Baking mould cloud

Cercle nuage à moule cuisine
Backform cloud

Ø (cm)	Ref.	€	Box
8	59412	3,40	6



INOX 18%



← extensible de Ø 16cm a 30cm →

Molde extensible para repostería

Adjustable pastry ring

Cercle extensible

Einstellbare Gebäck Ring

H (cm)	Ref.	€	Box
8,5	59410	14,00	24



INOX 18%



Fuente especial horno antiadherente

Special oven-safe, non-stick dish

Plat spécial four antiadhésif

Spezielle Backofenschüssel, antihaftbeschichtet

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	5,5	0,6	50015	9,59	
16	7	1	50017	10,56	
20	7	2	50038	12,59	



Batidor mecánico automático

Automatic Mechanical Egg Whisk

Fouet Mécanique Automatique

Automatische Mechanische Rührbesen

H (cm)	x (cm)	Ref.	€	
25	5	53221	7,16	24
35	7	53220	7,73	10



Batidor mecánico, uso **manual**, sin cables, no necesita ni electricidad ni batería.
 Cable-free mechanical whisk for **manual** use, does not need electricity or battery.
 Fouet mécanique, usage **manuel**, sans câbles, qui ne requiert ni électricité ni batterie.
 Praktischer **handbetriebener** Quirl, ohne Stromkabel und ohne Batterie.

Cazo Profesional Salsas

Professional Pouring Saucepan

Casserole à Sauce Professional

Professional Saucenpfännchen

Ref.	€	
12	14007	9,61



Complements line



Tabla de cortar redonda PP, Cut

Round chopping board, PP, Cut
Planche à découper ronde PP, Cut
Cut Rundes Schneidbrett PP, Cut

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	Box
24	1,2	13501	7,62	6
30,5	1,0	13503	10,49	6



Tabla de cortar PP, Cut

Chopping board, PP, Cut
Planche à découper PP, Cut
Cut Schneidbrett PP, Cut

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	Box
37	30	1,1	13506	16,77	



140



Pinza tenaza para bandeja horno

Tongs for oven tray
Pince pour grille four
Zange für Backblech

Ref.	€	Box
53115	8,21	50



INOX 18%



Set 2 asas de silicona

2 Silicone handles set
Set 2 poignées silicone
2 Silikongriffen satz

Ref.	€	Box
53996	7,62	100



+586 °F
-76 °F

+260 °C
-60 °C



Salvamangos silicona

Silicone handle saver
Protecteur manches en silicone
Silikongriffschutz

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	Box
15	4,5	53990	9,15	



+586 °F
-76 °F

+260 °C
-60 °C







Utensilios familia

Utensilios · Juegos de cocina · Coladores
Pizza · Pinzas · Complementos

Tools · Kitchen sets · Strainers · Pizza
Tongs · Complements

Ustensiles de cuisine · Passoires · Pizza
Pinces · Compléments

Utensilen · Küchensets · Siebe · Pizza
Zangen · Küchenzubehör

Kitchen utensils professional line



Para el profesional de la restauración o del hogar, realizados en acero inoxidable de alta calidad (*)

- (*) Cookware especially designed for professional or domestic chefs, made of high quality stainless steel.

Force line



Grosor especial para profesionales. Monobloc (*)



(*) Extra thick for professionals. Monobloc



Espátula prensador Force

Force Pressing Spatula
Palette Pour Presser Force
Pressvorrichtung Schaufel Force

y (cm)	Ref.	€	
32	13193	15,40	12



INOX 18/10



Cazo Force

Force Ladle
Louche Force
Schöpfkelle Force

Ø (cm)	y (cm)	L	Ref.	€	
9,5	38	0,125	13151	12,57	12
10,2	40,5	0,25	13152	16,08	12

INOX 18/10

Espumadera Force

Force Skimmer
Ecumoire Force
Schaumlöffel Force

y (cm)	Ref.	€	
38	13161	12,26	12

INOX 18/10



Espátula Force

Force spatula
Spatule Force
Pfannenschaufel Force

y (cm)	Ref.	€	
38	13171	10,69	12

INOX 18/10



Cuchara Force

Force Spoon
Cuillère Force
Servierlöffel Force

y (cm)	Ref.	€	
38	13181	10,14	12

INOX 18/10



Tenedor Force

Force Fork
Fourchette Force
Tranchiergabel Force

y (cm)	Ref.	€	
38	13191	8,79	12

INOX 18/10



Cuchara espagueti Force

Spaghetti Force Spoon
Spaghetti Cuillère Force
Spaghettiheber Force

y (cm)	Ref.	€	
38	13192	11,60	12

INOX 18/10

Hotel industry line



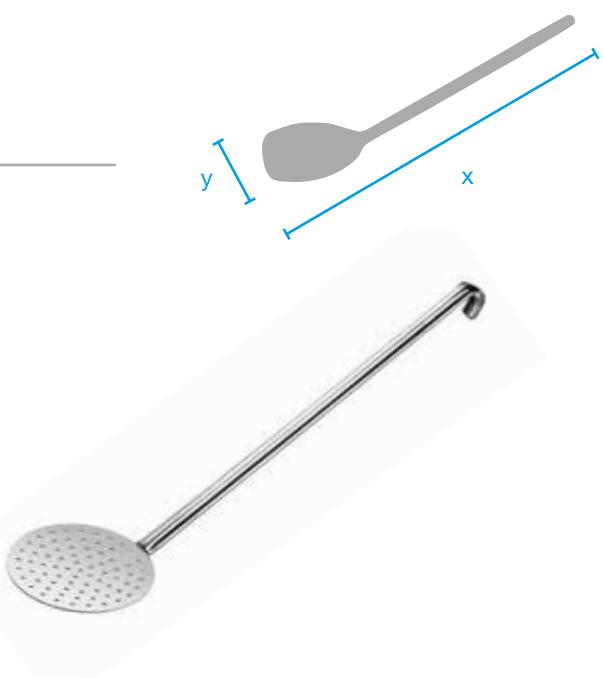
Cazos de hostelería reforzados

Stiffened ladles for the hotel trade
Louches reforçées pour hôtellerie
Grossküchen-Schöpfkelle verstärkt

Ø (cm)	y (cm)	L	Ref.	€	
9,5	28	0,175	55001	9,6	
12	41	0,400	55002	16,43	
14	51	0,600	55003	19,48	



INOX 18/10



Espumaderas de hostelería reforzadas

Skimmers ladles for the hotel trade
Ecumoirs reforçées pour hôtellerie
Grossküchen-Schaumlöffel verstärkt

Ø (cm)	y (cm)	Ref.	€	
9,5	32	55011	6,64	
12	50	55012	11,15	
14	56	55013	13,4	



INOX 18/10



Cazos una pieza

One-piece ladle
Louches une pièce
Schöpfkelle einteilig

Ø (cm)	y (cm)	L	Ref.	€	
9	39	0,20	55309	12,63	
10	43	0,25	55310	14,76	
12	45	0,50	55312	17,14	
14	49	0,75	55314	19,87	
16	55	1	55316	21,85	



INOX 18/10



Espumaderas una pieza

One-piece skimmer
Ecumoire en une pièce
Schaumlöffel einteilig

Ø (cm)	y (cm)	Ref.	€	
8	37	55318	9,38	
10	43	55320	11,58	
12	45	55322	13,43	
14	49	55324	15,49	
16	55	55326	16,70	



INOX 18/10

Espumadera de malla especial

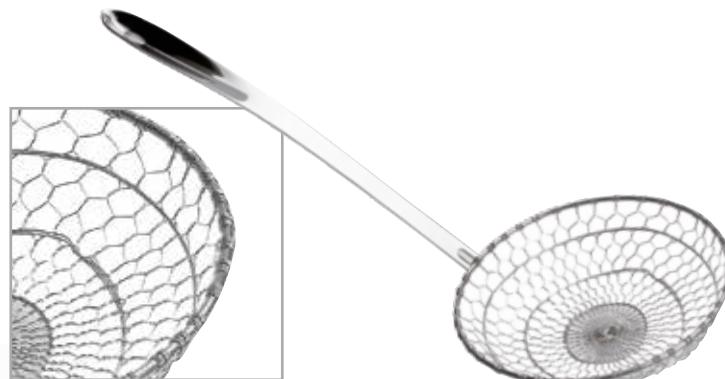
Special mesh skimmer

Ecumoir tamis spéciales

Spezielle Mesh Abschäumer

Ø (cm)	y (cm)	Ref.	€	
20	50	53256	14,99	6

 INOX 18%



Espumaderas reforzadas varilla y malla

Reinforced mesh-wire skimmer

Ecumoire fil-tamis renforcée

Fritierlöffel Draht und Gitter verstärkt

Ø (cm)	Ref.	€	
10	53610	10,04	50
12	53612	10,23	100
14	53614	12,35	50
16	53616	16,29	50
19	53618	17,47	50
22	53624	21,98	25

 INOX 18/10

Cazo de malla y varilla reforzada

Stiffened mesh and wire ladle

Louche tamis et fil renforceé

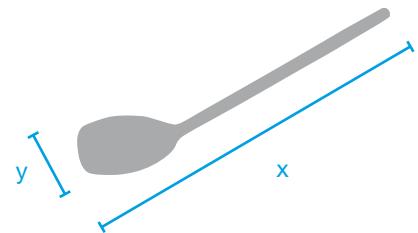
Fritierkelle Draht und Gitter verstärkt

Ø (cm)	y (cm)	Ref.	€	
9	39	53176	19,10	
12	45	53178	20,31	
14	49	53180	20,58	
16	55	53182	20,87	

 INOX 18/10



Inox line



Cazo Inox Line

Inox Line ladle
Louche Inox Line
Schöpfkelle Inox Line

Ref.	€	
42052	8,76	



INOX

Espumadera Inox Line

Inox Line skimmer
Ecumoire Inox Line
Schaumlöffel Inox Line

Ref.	€	
42062	5,67	



INOX 18%



Espátula Inox Line

Inox Line spatula
Spatule Inox Line
Pfannenschaufel Inox Line

Ref.	€	
42072	5,15	



INOX 18%

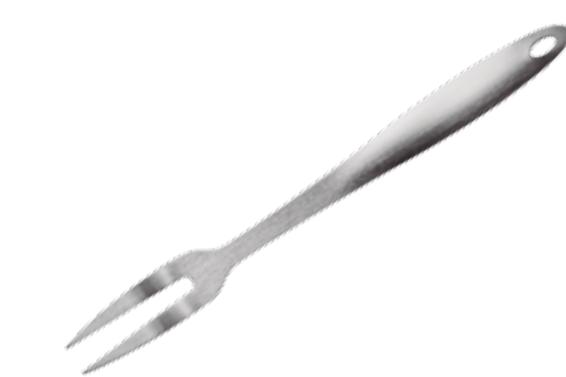
Cuchara Inox Line

Inox Line Spoon
Cuillère Inox Line
Servierlöffel Inox Line

Ref.	€	
42082	5,10	



INOX 18%



Tenedor Inox Line

Inox Line Fork
Fourchette Inox Line
Tranchiergabel Inox Line

Ref.	€	
42092	7,21	



INOX 18%



Kitchen utensils

home line

Para el profesional del hogar,
realizados en acero inoxida-
ble de alta calidad (*)

(*) Cookware for domestic
chefs, made of high qua-
lity stainless steel.

Fine line



Cazo Fine
Fine ladle
Louche Fine
Schöpfkelle Fine

y (cm)	Ref.	€	
37	13051	9,79	



INOX 18/10

Espumadera Fine

Fine skimmer

Ecumoire Fine

Schaumlöffel Fine

y (cm)	Ref.	€	
37	13061	8,7	



INOX 18/10

**Espátula Fine**

Fine spatula

Spatule Fine

Pfannenschaufel Fine

y (cm)	Ref.	€	
37	13071	6,88	



INOX 18/10

**Cuchara Fine**

Fine spoon

Cuillère Fine

Servierlöffel Fine

y (cm)	Ref.	€	
37	13081	7,1	



INOX 18/10

**Cuchara espagueti Fine**

Spaghetti Fine spoon

Spaghetti cuillère Fine

Spaghettihéber Fine

y (cm)	Ref.	€	
37	13092	6,74	



INOX 18/10

**Tenedor Fine**

Fine fork

Fourchette Fine

Tranchiergabel Fine

y (cm)	Ref.	€	
37	13091	6,6	



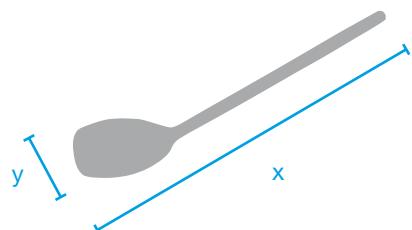
INOX 18/10





Nylon Line line

152



Paleta Nylon

Nylon fish slice, steel handle
Palette Nylon avec manche acier
Nylonschaufel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
13	27	35393	4,89	36



INOX 18%



Espátula ancha Nylon

Nylon wide blade spatula steel handle
Spatule large Nylon manche acier
breite Nylonschaufel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
31	9	35395	4,89	36



INOX 18%

**Cazo Nylon**

Nylon ladle
Louche Nylon
Schöpfkelle Nylon

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35351	2,88	36		

INOX 18%

**Espumadera Nylon**

Nylon skimmer
Ecumoire Nylon
Schaumlöffel Nylon

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35361	2,88	36		

INOX 18%

**Espátula perforada Nylon**

Nylon spatula
Spatule Nylon
Pfannenschaufel Nylon

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35371	2,88	36		

INOX 18%

Espátula Nylon

Nylon spatula
Spatule Nylon
Spatule Nylon

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35372	3,19	36		

INOX 18%

**Cuchara perforada Nylon**

Nylon spoon
Cuillère Nylon
Servierlöffel Nylon

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35381	2,88	36		

INOX 18%

**C.espagueti Nylon**

Nylon c.spaghetti
C.spaghetti Nylon
C.spaghetti Nylon

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35382	2,88	36		

INOX 18%

Cuchara ranurada Nylon

Nylon spoon
Cuillère Nylon
Gelochter servierlöffel Nylon

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35383	2,88	36		

INOX 18%



Nature line



Acero inoxidable con mango
imitación madera.
Stainless steel with wood
imitation handle.

154



Cazo Nature
Nature ladle
Louche Nature
Schöpfkelle Nature

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35052	8,76	12		

INOX 18%



Espumadera Nature
Nature skimmer
Ecumoire Nature
Schaumlöffel Nature

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35062	7,21	12		

INOX 18%

Espátula Nature

Nature spatula
Spatule Nature
Pfannenschaufel Nature

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	Box
35072	6,7	12		



INOX 18%

**Espátula prensador Nature**

Nature pressing spatula
Palette pour presser Nature
Pressvorrichtung schaufel Nature

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	Box
35042	6,7	12		



INOX 18%

**Espatula perforada Nature**

Nature perforated spatula
Spatule lisse poignée Nature
Pfannenschaufel Nature

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	Box
35074	7,06	12		



INOX 18%

**Cuchara Nature**

Nature pressing spoon
Cuillère Nature
Servierlöffel Nature

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	Box
35082	7,21	12		



INOX 18%

**Tenedor Nature**

Nature perforated fork
Fourchette Nature
Tranchiergabel Nature

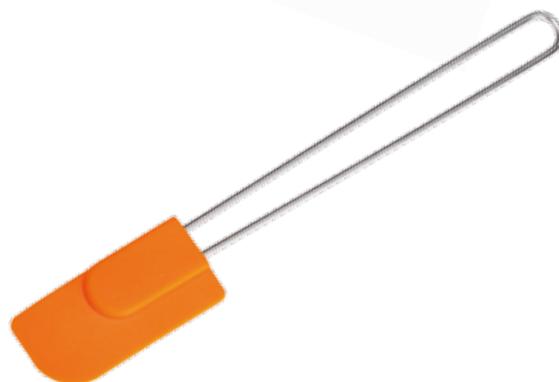
x (cm)	y (cm)	Ref.	€	Box
35092	6,7	12		



INOX 18%



Silicone line



Pincel silicona mango acero

Silicona brush steel handle
Pinceau silicone manche acier
Malerpinsel silikon

y (cm)	x (cm)	Ref.	€	
3,8	22	35341	3,04	36



INOX

Espátula silicona grande mango acero

Silicona spatula big steel handle
Spatule grand silicone manche acier
Silikonschaufel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
4,8	21,6	35343	3,55	36



INOX

Espátula silicona pequeña mango acero

Silicona spatula small steel handle
Spatule petit silicone manche acier
Silikonschaufel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
3,5	22,2	35342	2,52	36



INOX

Batidor silicona mango inox

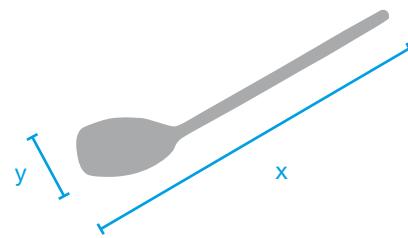
Silicona whisk inox handle
Fouet silicone manche acier
Silikonrührbesen

y (cm)	Ref.	€	
25	53995	6,13	24
35	53997	7,16	24



INOX

Whisk line



Batidor

Whisk

Fouet

Rührbesen

y (cm)	Ref.	€	
25	53225	9,7	50
30	53230	10,48	50
35	53235	11,14	50
40	53240	11,93	50
45	53245	13,03	
50	53246	14,39	
55	53247	15,35	
60	53248	16,07	

INOX 18/10



Batidor

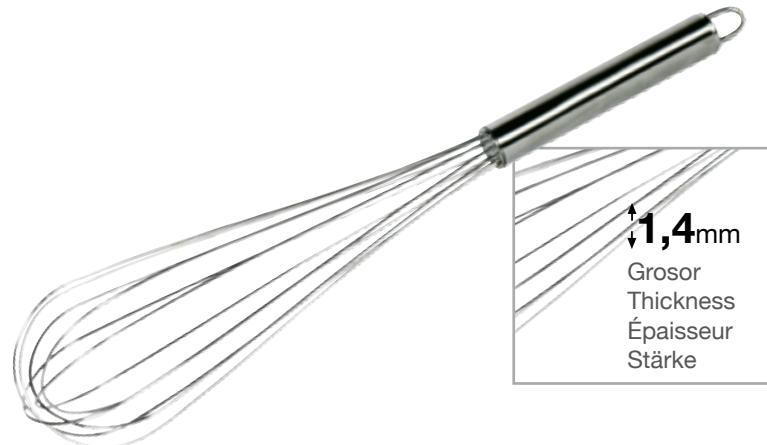
Whisk

Fouet

Rührbesen

y (cm)	Ref.	€	
25	53972	6,31	10
30	53974	7,35	10
35	53976	8,17	10
40	53978	9,15	10

INOX



Batidor mecánico automático

Automatic mechanical egg whisk

Fouet mécanique automatique

Automatische mechanische rührbesen

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
5	25	53221	7,16	24
7	35	53220	7,72	10

INOX 18/10



Supports line



Soporte de varilla pared

Wall support
Support mural
Wandhalterung

Ref.	€	Box
13017	6,61	12

INOX 18/10



Soporte pared Nylon 5

Nylon suport
Support Nylon
Wandhalterung

Ref.	€	Box
35321	5,14	12

INOX 18/10



Soporte pared

Wall support
Support mural
Hängeleiste

Ref.	€	Box
00006	3,90	

INOX 18/10



Soporte de pie

Stand
Support droit
Ständer

Ref.	€	Box
13019	12,31	12

INOX



Escurridor de cubiertos

Cutlery cylinder
Panier pour porte couvert
Besteckabtropfer

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
6	10	61706	3,32	24
9	11,7	61711	5,25	24
10	12,5	61712	6,94	24
11	14	61714	7,79	24

INOX



Reposacuchara

Spoon rest
Repose-cuillère
Löffelablage

Ref.	€	
13007	8,67	100

INOX



Strainers line



Colador recto extensible

Extensible strainer
Passoire extensible
Ausziehbares Spülbank-Sieb

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35 (max 55)	25	53396	23,44	20

INOX



Colador fuerte

Strong strainer, steel handle
Passoire résistante, manche acier
Sieb stark

Ø (cm)	Ref.	€	
14	53514	17,04	24
16	53516	18,67	24
18	53518	20,64	24
20	53520	24,59	24
23	53523	26,62	24
25	53525	31,57	24
31	53531	38,99	12
36	53536	45,87	24

INOX 18/10



Con Base
With Stand
Tamis à pied
Mit Ständer

Colador varilla y malla con soporte

Mesh and wire sieve with stand
Passoire fil et tamis à pied
Netz- und Drahtsieb mit Ständer

Ø (cm)	Ref.	€	
16	53382	8,76	50
18	53384	10,93	50
20	53386	12,02	50

INOX 18/10

Colador de varilla y malla

Mesh and wire strainer

Passoire fil et tamis

Netz-und Drahtsieb

Ø (cm)	Ref.	€	
8	53330	2,18	100
10	53332	2,74	100
12	53334	3,61	100
14	53336	6,84	50
16	53338	7,65	50
18	53340	9,03	50
20	53342	10,25	50
22	53344	18,11	50
25	53346	21,79	50



INOX 18/10

Colador Professional Line S/S

Strainer Professional Line S/S

Passoire Professional Line S/S

Spitzsieb Professional Line S/S

Ø (cm)	Ref.	€	
24	53410	21,59	12
28	53420	23,69	12
30	53430	26,25	12



INOX 18/10

Colador de varilla refuerzo doble

Wire strainer double stiffener

Passoire fil double reufort

Sieb mit doppelter Verstärkung

Ø (cm)	Ref.	€	
14	53914	11,67	24
16	53916	15,01	24
19	53919	21,63	24
22	53922	26,51	24



INOX 18/10



Todo acero
Full stee
Toutacier
Ganz aus stahl

Colador

Strainer
Passoir
Durchschlag

Ø (cm)	Ref.	€	
7	53007	1,96	6
10	53010	2,54	6



INOX 18%



Colador chino Profesional

Profesional cone sieve strainer
Passoire Profesional chinois
Spitzsieb Profesional

Ø (cm)	Ref.	€	
13	53043	12,11	50
18	53045	16,59	36
20	53047	18,11	12
24	53049	22,28	12



INOX



Colador nido para hacer moldes

Nest sieve
Panier à nid
Nestbacklöffel zur Formengebung

Ø (cm)	Ref.	€	
8-10	53053	13,95	30
10-12	53055	16,09	72



INOX 18/10



Colador pletina y tubo Elite

Strainer steel and tube Elite
Passoire acier et tube Elite
Sieb Flachstahl und Rohr Elite

Ø (cm)	Ref.	€	
8	53708	3,89	100
10	53710	4,45	100
12	53712	6,49	100
14	53714	8,99	50
16	53716	11,03	50



INOX 18/10



Colador pletina pulida

Strainer steel and mesh

Passoires acier et tamis

Sieb mit poliertem Stahlrand

Ø (cm)	Ref.	€	
8	53360	3,63	100
10	53362	4,21	100
12	53364	6,26	100
14	53366	9,28	50
16	53368	10,41	50
18	53370	11,59	50
20	53372	13,90	50

INOX 18/10

Colador de varilla y malla cónico

Conical mesh and wire sieve

Passoire conique fil et tamis

konisches Netz- und Drahtsieb

Ø (cm)	Ref.	€	
8	53350	3,96	100
10	53351	5,52	100
12	53352	7,10	100
14	53354	9,92	50
16	53355	11,73	50
20	53357	16,35	50

INOX 18/10



Escurrider enrollable

Roll-up drainer

Egouttoir déroulant

Rolladen Geschirrständer

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
60	40	61708	29,75	

INOX



Gadgets line



Espátula triangular Add line

Add Line triangular spatula
Spatule triangulaire Add Line
Spatula triangolare Add Line

Ref. €
13203 5,00

INOX 18%



Espátula Add Line

Add Line spatula
Spatule IAdd Line
Pfannenschaufel Add Line

Ref. €
13201 4,89

INOX 18%



Espátula acodada Add Line

Add Line bent spatula
Spatule coudée Add Line
Winkelpalette Add Line

Ref. €
13205 5,10

INOX 18%



Rizador de limón Elite

Elite lemon zester
Zesteur citron Elite
Zitronenschäler Elite

x (cm) Ref. €
13322 5,37

INOX 18%



Vaciador frutas Elite

Elite fruit baller
Cuillère parisienne Elite
Obstausstecher Elite

x (cm) Ref. €
13320 5,47

**Paleta cortaqueoso Elite**

Elite cheese slicer/spatula
Pelle coupe fromage Elite
Käsehobel Elite

x (cm)	Ref.	€	Box
21	13316	7,7	6



INOX 18%

**Paleta de servir tartas Elite**

Elite cake server
Pelle a gâteau Elite
Tortenheber Elite

x (cm)	Ref.	€	Box
25	13318	6,43	6



INOX 18%

**Cortador de pasta Elite**

Elite pasta cutter
Roulette coupe pâtes Elite
Pastechneider Elite

x (cm)	Ref.	€	Box
25	13308	6,62	6



INOX 18%

**Descapsulador y abrebotes Elite**

Elite bottle opener
Decapsuleur Elite
Flaschenöffner Elite

x (cm)	Ref.	€	Box
22	13324	5,67	6



INOX 18%

**Racionador de helado Elite**

Elite Ice cream scoop
Boule a glaces Elite
Eisportionierer Elite

Ø (cm)	Ref.	€	Box
4,5	13366	18,74	12
5,0	13368	18,74	12
5,5	13370	18,74	12
6,0	13372	18,74	12
6,5	13374	18,74	12



INOX 18%

**Racionador de helado Elite**

Elite Ice cream scoop
Cuillère a glace Elite
Eisportionierer Elite

x (cm)	Ref.	€	Box
21,5	13312	6,80	6



INOX 18%



Prensa ajos Elite

Elite garlic press
Presse-ail Elite
Knoblauchpresse Elite

x (cm)	Ref.	€	Box
20	13306	15,84	6



INOX 18%



Prensador Elite

Elite pressing
Presser Elite
Stampfer Elite

Ref.	€	Box
13344	6,13	36



INOX 18%



Con ventosa · With suction pad



2

Cuchillas intercambiables
Inter changeable blades
(8 mm + 10 mm)

Cortapatatas en bastoncillos Elite

Elite potato chip cutter
Coupe-frites Elite
Pommes-schneider Elite

x (cm)	Ref.	€	Box
24	13330	39,75	6



INOX 18%

Conjunto cuchillas cortapatatas bastones
Blades set

Ref.	€	Box
13331	16,38	



Picaperejil Elite

Elite fine herbs mincer

Hachoir à manivelle pour fines herbes Elite

Kräutensäge, fein rostfrei Elite

Ø (cm)	x (cm)	H (cm)	Ref.	€	Box
9	19	6	13336	17,89	6

 INOX

Desmontable, fácil de limpiar y guardar
Detachable, easy to clean and store

Ver · See
Pág. 129



Colador gusanillo

Cocktail strainer

Passoire à cocktail

Cocktailsieb

x (cm)	Ref.	€	Box
20,5	35460	15,40	

 INOX 18/10



Cortador de piña

Pineapple slicer

Trancheur d'ananas

Ananas Schneider

Ø (cm)	x (cm)	Ref.	€	Box
20	8	13416	12,58	6

 INOX 18/10



Rasqueta vitro e inducción Elite

Hob Scraper Elite

Racleur pour plaque de cuisson Elite

Reinigungsschaber für glaskeramik Elite

Ref.	€	Box
13342	6,47	20

 INOX



3 recambios incluidos · 3 spare parts included

Pizza line



Ruleta cortapizzas Elite

Elite pizza cutter
Roulette coupe pizza Elite
Pizzaschneider Elite

Ø (cm)	Ref.	€	Box
6,5	13314	6,43	



INOX 18%



Ruleta cortapizza mango baquelita

Pizza cutter bakelite handle
Roulette coupe pizza
Pizzaschneider

Ø (cm)	Ref.	€	Box
10	13440	7,16	12



INOX



Paleta Pizza

Pizza spatula
Spatule pizza
Pizza Spatula

x (cm)	Ref.	€	Box
30	13450	7,88	12



INOX



Paleta de servir Elite

Elite server
Pelle Elite
Palette Elite

x (cm)	Ref.	€	Box
25	13318	6,43	6



INOX 18%



Pala de pizza

Slice for pizza

Pelle à pizza

Pizzaschaufel

Ø (cm)	x (cm)	Ref.	€	
25,5	62	61030	17,2	

INOX 18/10

Mango de madera · Wooden handle
Manche en bois · Holzgriff

Bandeja de servir

Serving dish

Plat de service

Servierteller

Ø (cm)	Ref.	€	
32	18063	14,44	

INOX 18/10

169



Rejilla pizza

Pizza rack

Grille à pizza

Pizza Screen

Ø (cm)		Ref.	€	
20	Pequeña / Small	61061	5,91	
30	Mediana / Medium	61062	7,82	
37	Familiar / Familiar	61063	9,72	

INOX



Pizza line

Griddle line



Aptas para lavavajillas
Suitable for dishwashers

Mango baquelita · Bakelite handle
Manche bakélite · Bekelitgriff

Colgador especial diseño
Holden card special design



Paleta

Spatula
Spatule
Spatula

x (cm)	Ref.	€	
26	13463	6,83	12



INOX



Paleta Pizza

Pizza spatula
Spatule pizza
Pizza Spatula

x (cm)	Ref.	€	
30	13450	7,88	12



INOX



Espátula triangular

Triangular spatula
Spatule triangulaire
Spatula triangolare

x (cm)	Ref.	€	
28	13452	5,78	12



INOX



Espátula plancha

Spatula
Spatule
Grillschaufel

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
12,5	10	13454	6,83	



INOX

Espátula perforada

Perforated spatula
Spatule lisse poignée
Pfannenschaufel

x (cm)	Ref.	€	Unit
15	13460	7,35	12
20	13461	8,09	12
25	13462	9,46	6



Espátula lisa

Straight spatula
Spatule lisse
Backschaufel

x (cm)	Ref.	€	Unit
15	13465	7,35	12
20	13466	8,09	12
25	13467	9,46	12



Espátula larga recta

Long straight spatula
Spatule longue droite
Palette

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	Unit
10	3	13470	3,36	12
15	3	13472	4,20	12
20	3,5	13474	5,25	12
25	3,5	13476	6,30	12



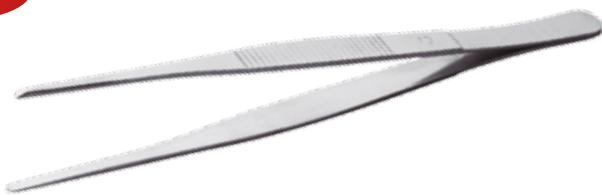
Espátula larga acodada

Long bent spatula
Spatule longue coudée
Winkelpalette

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	Unit
10	3	13480	3,36	12
15	3	13482	5,25	12
20	3,5	13484	6,130	12
25	3,5	13486	7,35	12
30	3,5	13488	8,41	12



Tongs line



Pinza de emplatar de precisión

Precision plating tongs

Pince de présentation de précision
Vorlegezange Präzision

x (cm)	Ref.	€
18	53116	4,75



INOX



Pinza de emplatar punta curva

Curved plating tongs

Pince de présentation coudée
Vorlegezange gebogene Spitze

x (cm)	Ref.	€
18	53113	4,75



INOX



Pinza de emplatar acodada

Cranked plating tongs

Pince de présentation pointe courbée
Vorlegezange gebogen

x (cm)	Ref.	€
20	53112	4,75



INOX





Tongs line

Ver · See
Pág. 133



Pinza barbacoa Nylon

Nylon tipped barbecue tongs
Pince barbecue pointes nylon
Grillzange Nylongreifer

x (cm)	Ref.	€	
25	53825	5,15	100
30	53830	6,14	50
35	53835	7,45	50

INOX



Pinzas espaguetti

Spaghetti glass
Pinze spaghetti
Spaghetti-Zange

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
23	6	53100	6,81	

INOX 18/10

Pinza especial dentada

Special toothed tong
Pince dentée spéciale
Specialzange mit Zähnen

x (cm)	Ref.	€	
20	13404	6,10	10

INOX 18%

Pinza grill Nylon

Nylon tipped Grill tongs
Pince Grill pointes nylon
Grillzange Nylongreifer

x (cm)	Ref.	€	
30	53630	5,62	12
35	53635	6,52	12

INOX

Pinza barbacoa

All stainless steel barbecue tongs
Pince barbecue tout inox
Grillzange

x (cm)	Ref.	€	
25	53725	4,22	10
30	53730	4,81	10
35	53735	6,00	100

INOX 18%

Pinza especial acero inoxidable

Special Stainless Steel Tongs

Pince Spéciale Acier inox

Specialzange aus Rostfreiem Stahl

x (cm)	Ref.	€	
16	53104	3,47	36

**Pinza hielo**

Ice tong

Pince à glace

Eiszange

Sin muelle · Without spring · Sans ressort · Ohne feder

x (cm)	Ref.	€	
17	53101	5,23	



Con muelle · With spring · Avec ressort · Mit feder

x (cm)	Ref.	€	
17	53110	2,73	100

Con muelle + abridor · With spring + bottle opener
Avec ressort + decapsuleur · Mit feder + Flaschenöffner

x (cm)	Ref.	€	
17	53111	3,10	100

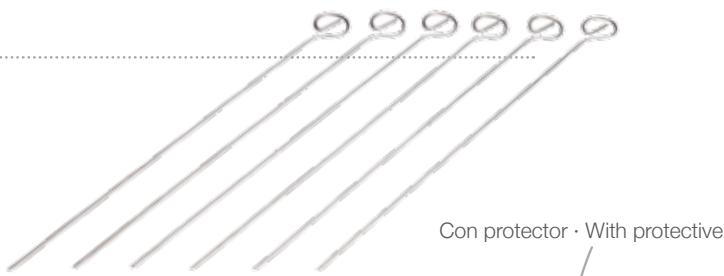
**Set de 6 pinchos para brocheta**

Set Of 6 Round Skewers

Set 6 Brochettes Carré Inox

Fleischspiesse Rostfrei (6 Stück)

x (cm)	Ref.	€	
30	53125	8,19	100



Con protector · With protective

Set 4 tenedores de marisco

Set of 4 lobster forks

Set 4 curettes a homard

Hummergabel (4 Stück)

x (cm)	Ref.	€	
18	13401	9,22	125



**Pinzas servir**

Tong-fork-spoon

Pince

Zange

x (cm)	Ref.	€	
18	13412	9,18	6

**INOX 18/10****Tenedor y cuchara de servir**

Tong-fork-spoon

Pince à fourchettes

Clamp Gabel

x (cm)	Ref.	€	
18	13410	8,17	12

**INOX 18/10****Pinzas ensalada**

Salad tong

Pince à salade

Salat Zange

x (cm)	Ref.	€	
26,5	13402	15,86	6

**INOX 18/10****Pinzas repostería**

Cake tong

Pince à gateaux

Kuchen tong

x (cm)	Ref.	€	
20	13406	9,38	6

**INOX 18/10**

Accessories & peelers line

Pelador de verdura de corte doble

Double cut vegetable peeler

Éplucheur double

Doppel Sparschäler

Ref.	€	
13418	6,53	6



INOX



Pelador de patatas transversal

Cross section potato peeler

Éplucheur coupe transversale

Kartoffelschäler

Ref.	€	
13420	5,93	6



INOX 18%



177

Portarrollos multifunción

Multifuncional kitchen-roll holder

Porte-Rouleaux multifonctions

Mehrfunktions-Rollenhalter

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
17	28,5	61050	25,70	6



INOX 18%



Mesa familia

Servicio de mesa · Soperas y
legumbrieras · Bandejas · Especial catering

Dinner service · Soup tureens and vegetable
bowls · Platters and trays · Special catering

Service de table · Soupières et légumiers
Plats · Spécial catering

Tischgeschirr · Suppen und Gemüseschüs-
seln · Tabletts · Speziell catering

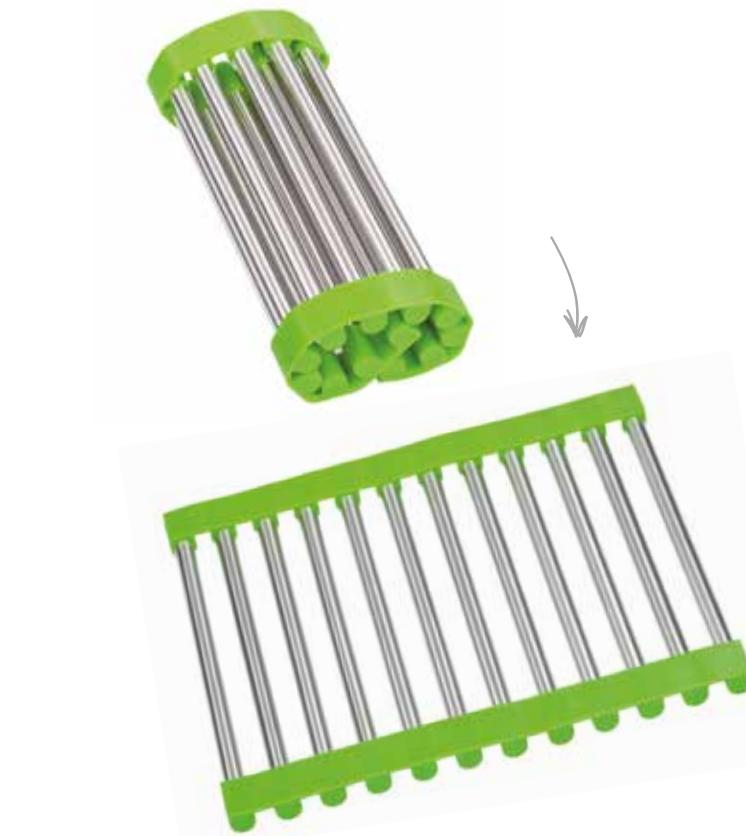
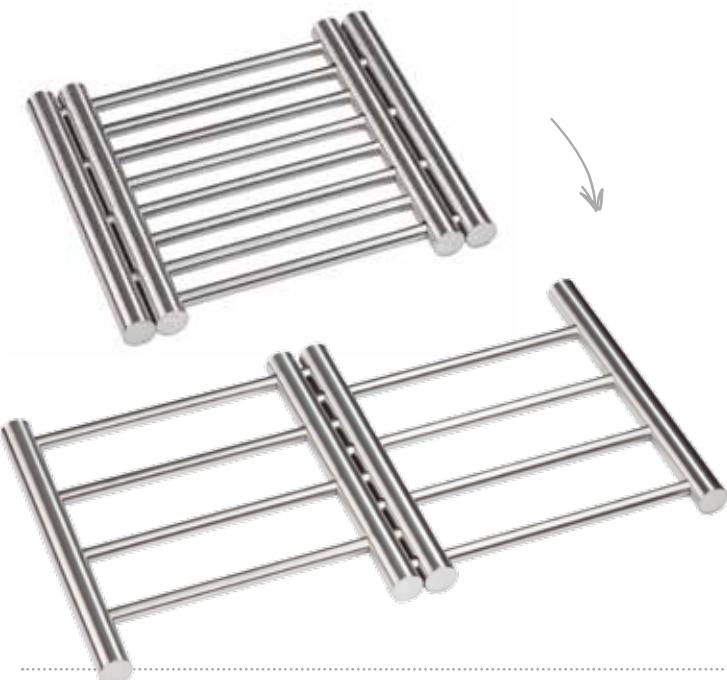
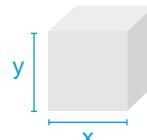




Places setting line

Artículos que te harán disfrutar al presentar tus platos: soperas, salvamanteles, bandejas, etc (*)

(*) Cookware that will let you enjoy presenting your dishes at home or in the restaurant:
soup tureens, table protector covers, trays, etc.



Salvamanteles extensible

Extendible trivet
Sous-plat extensible
Ausziehbaren topfgitter

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
22 - 26	20	18053	12,56	20



Acero máxima calidad
Ligero y fácil de guardar
Ahorro de espacio

Highest quality stainless steel
Light and easy to keep
Saves space

Salvamantel enrollable

Roll-up trivet
Sous-plat déroulant
Rolladen topfgitter

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
20	23	18051	10,45	18



Silicona y acero
Silicone and hight
Silicone et acier
Silikon und stahl

Bandeja bajo-plato acero

Underplate tray, S.S

Assiette de présentation, acier

Platzsteller Stahl

Acero liso · Untextured steel · Acier doux · Stahl glatt

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
32	1,5	18063	14,44	

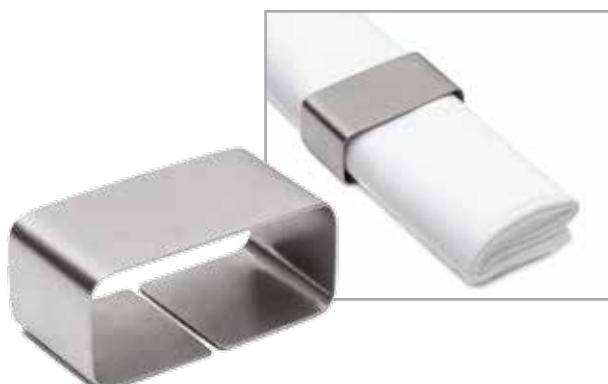
**INOX 18/10****Servilletero individual**

Individual Napkin Rack

Porte-serviettes individuel

Servilletenhalter

Ref.	€	
61231	3,03	

**INOX 18%****Platillo para pan**

Bread and butter plate

Petite assiette pour le pain

Brotsteller

Acero liso · Untextured steel · Acier doux · Stahl glatt

Ø (cm)	Ref.	€	
14	18064	3,8	

**INOX 18/10**

181

**Set de 6 posavasos**

Glass stand

Sous-verre

6 Glasuntersetzer

Ø (cm)	Ref.	€	
10,5	53061	9,81	

**INOX 18%****Set de 6 posabotellas/ plato cambios**

Coaster

Dessous de bouteille

6 Flaschenuntersetzer/Münztablett

Ø (cm)	Ref.	€	
13	53062	11,93	

**INOX 18%**



(*)

Frutero

Fruit-bowl · Corbeille à fruits · Brot-/Obstkorb

Frutero liso · Plain fruit-bowl

Corbeille à fruits lisse · Obstkorb glatt

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
25	4,5	58001	17,21	

(*)

Frutero semi-calado · Semi-openwork fruit-bowl

Corbeille à fruits semi-ajourée · Obstkorb halb durchbrochen

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
25	4,5	58010	17,57	

Frutero calado · Openwork fruit-bowl ·
Corbeille à fruits ajourée · Obstkorb durchbrochen

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
25	4,5	58020	17,83	

INOX 18/10



182

Panera

Bread basket

Corbeille à pain

Brot-/Obstkorb

Panera cuadrada, lisa · Bread basket, plain
Corbeille à pain, lisse · Viereckiger Brotkorb glatt

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
17	4,8	58009	6,37	
22	5,7	58015	9,47	

INOX 18%



Set de 6 rabaneras

Appetizer dish

Ravier

6 Vorspeisenplatte

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
13	6	56061	10,19	
17	8	56063	11,24	
20	10	56065	12,36	

INOX 18%



Plato para servir

Serving dish

Plat de service

Servierteller

Ø (cm)	Ref.	€	
14	56003	2,58	
16	56007	2,79	

INOX 18%

Jarra zumo con visor lateral

Juice jug with side level indicator

Carafe à jus de fruits avec niveau visible

Saftkanne mit seitlicher messskala

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
12	13	1	55108	22,45	12

 INOX 18/10**Jarra de agua**

Water jugs · Pots à eau · Wasserkanne

Sin retenedor · Without retainer ·

Sans bec filtrant · Ohne Siebeinsatz

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
12	20	2	55103	26,27	16

Con retenedor · With retainer
Abec filtrant · Mit Siebeinsatz

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
12	20	2	55104	28,79	16

 INOX 18/10**Set aceite y vinagrera**

Vinegar and oil set stand

Huile et vinaigrier support

Oil und essig stütze

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
7	28	00009	8,19	48

 INOX 18/10



Dosificador uso múltiple
Multi purpose dispenser



Especiero dosificador Line uso múltiple

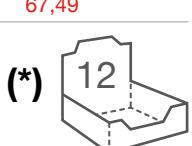
Line Multi-purpose dispenser

Line Doseur multi-usage

Gewürzdose/Streuer multifunktional

	Ref.	€	
1 unidad	61036	5,63	
12 Unidades /Display	61037	67,49	

INOX 18/10



(*)

Molinillo Line, especial pimienta

Line special pepper mill

Moulin Line, spécial poivre

Spezial-Pfeffermühle Line

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
5,5	13,5	61034	14,10	

INOX 18/10

Set



Incluye soporte de metacrilato
Methacrylate stand included

Individual



Molinillo individual

Individual mill

Individuel moulin

Einzelner Pfeffermühlen

H (cm)	Ref.	€	
14	61023	17,55	20

INOX 18/10

Especieros

Spice jars · Pots à épices · Gewürzdose

Para hierbas y simil sin agujeros · For herbs and the like, without holes
Pour herbes et similaires sans trous · Für Kräuter usw. Ohne Löcher

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
9,5	7	53201	11,25	

Without



Small



Con agujeros pequeños · With small holes · Avec petits trous · Fein gelocht

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
9,5	7	53202	11,25	

Medium



Large



Con agujeros medianos · With medium holes · Avec trous moyens · Mittelgross gelocht

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
9,5	7	53203	11,25	

Con agujeros grandes · With large holes · Avec gros trous · Gross gelocht

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
9,5	7	53204	11,25	

INOX 18/10

Espolvoreador con tamiz fino

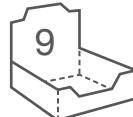
Shaker fine mesh lid

Saupoudreuse à malle

Gewürzdose/Streuer-fein

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
5,5	9	53208	5,03	6
9 unit + Display		53209	43,98	(*)

INOX



**Bandeja portafactura con pinza**

Rectangular bill tray with clip

Porte addition rectangulaire a pince

Platte mit klemmvorrichtung

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
17	10,5	59007	4,27	10

**Bandeja cambio y portafactura**

Bill and tips tray

Plateau monnaie et porte-facture

Rechnungs-Münztablett

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
21	14	59006	5,07	

**Cogedor-rasqueta**

Breadcrumb scraper

Ramasse-miettes

Krümelssammler/Schaber

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
		61020	5,90	60

**Platillos Ø 13 cm con pinza**

Induction rap plate with clip Ø 13 cm

Plat pour monnaie a pince Ø 13 cm

Platte Ø 13 mit klemmvorrichtung

Ø (cm)	Ref.	€	
13	53064	2,11	200

**Set 6 platillos Ø 13 cm**

6 Induction rap plate without clip Ø 13 cm

6 Plat pour monnaie Ø 13 cm

6 Platte Ø 13 cm ohne klemmvorrichtung

Ø (cm)	Ref.	€	
13	53063	11,28	40

**Set de 6 vasos en estuche**

6 glasses set

Set 6 verres

6 Gläser Schnaps

Ø (cm)	Ref.	€	
5	59094	28,35	





Servilletero cóctel

Napkin rack cocktail
Porte-serviettes cocktail
Servilletenhalter cocktail

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
10,5	10,5	61250	6,28	100

INOX



Servilletero bajo

Low napkin-holder
Porte-serviettes de table bas
Serviettenhalter niedrig

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
17	17	6	61230	13,60	

INOX 18%

Servilletero alto

Tall napkin-holder
Porte-serviettes de table haut
Serviettenhalter hoch

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
18,5	18,5	20	61240	9,25	

INOX 18%



Flanero exterior pulido, satinado interior

Custard mould
Moule à flan
Puddingform aussen poliert innen geschliffen

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
7	5,7	0,20	53071	1,48	12
8	5,7	0,22	53081	1,57	12

INOX

Flanero pulido exterior

Custard mould
Moule à flan
Puddingform aussen poliert innen satiniert

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
6	4,5	0,16	53060	2,57	12
7	5,5	0,18	53070	2,73	12
8	5,5	0,20	53080	2,84	12

INOX 18/10

Soup tureen line

(*) Cookware that will let you enjoy presenting your dishes at home or in the restaurant.

Artículos que te harán disfrutar al presentar tus platos en casa o en el restaurante (*)



Sopera sin base

Soup Tureen without stand

Soupière sur pied

Suppenschüssel ohne Fussreif

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
22	10	2,5	50246	15,77	14

INOX 18/10



Bolset

Bolset

Bolset

Schüssel

Ø (cm)	L	Ref.	€	
12	0,33	53120	7,46	
21	2	99077	13,67	

INOX 18/10

Sopera con base

Soup Tureen with stand

Soupière à pied

Suppenschüssel mit Fussreif

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	10	2,5	50131	16,81	20
22	11	2,5	50231	18,33	20
24	12	3	51261	19,59	11
28	14	5	51285	24,15	6

INOX 18/10



Legumbrera

Vegetable bowl

Légumier

Servierschüssel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
14	5,5	0,6	50014	10,62	12
16	7	1	50016	11,15	8
20	7	2	50037	13,41	8
22	7,5	2	50237	14,48	20
24	8	3	51267	16,15	20
28	9	4,5	51287	21,63	15

INOX 18/10



Ensaladera

Salad bowl

Saladier

Salatschüssel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	4,5	1,5	61220	14,72	10
22	4,5	1,5	61222	15,47	10
24	4,8	2	61224	17,53	10

INOX 18/10



Crema de bacalao con almendras y espinacas

Cod cream with almonds and spinach

Velouté de courge et carottes

Kürbis-Karotten-Creme

pág. 262

Recipes by *Javier de Jorge*

Trays line

INOX 18%



Bandeja redonda, borde vuelto

Round tray, out-turned edge
Plat rond, bord rabattu
Rundteller Rundrand

Ø (cm)	Ref.	€	
30	59060	6,93	
35	59062	8,62	

 INOX 18%



Bandeja oval borde vuelto

Oval dish out-turned edge
Ovale plat bord rabattu
Buffet-Tablet oval

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
20	13	59068	3,62	
25	17	59070	5,23	
30	20	59072	5,74	
35	24	59074	7,05	
40	27	59076	8,62	
45	29	59078	9,9	
50	31	59080	12,12	
70	45	59054	28,73	
80	48	59056	31,93	

 INOX 18%



Bandejas de pescado

Special dimension dishes
Plats dimensions spéciales
Tabletts Sondermaße

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
60	27	59082	17,23	
80	30	59084	21,42	

 INOX 18%

INOX 18/10

Bandeja redonda, borde vuelto

Round tray, out-turned edge
 Plat rond, bord rabattu
 Rundtavle Rundrand

Ø (cm)	Ref.	€	
30	18060	10,06	
35	18062	13,49	

INOX 18/10



Bandeja oval borde vuelto

Oval dish out-turned edge
 Ovale plat bord rabattu
 Buffet-Tablet oval

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
20	13	18068	5,31	
25	17	18070	6,78	
30	20	18072	8,48	
35	24	18074	10,42	
40	27	18076	13,86	
45	29	18078	15,7	
50	31	18080	18,67	



191

INOX 18/10



Bandejas de pescado

Special dimension dishes
 Plats dimensions spéciales
 Tabletts Sondermaße

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
60	27	18082	23,08	
80	30	18084	30,97	

INOX 18/10

Trays line

;) ●

Trays line

INOX 18%



Bandeja camarero, borde vuelto

Waiter tray, out-turned edge
Plateau de service, bord rabattu
Serviertablett

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
40	2,5	59088	13,41	



INOX 18%



Fuente circular honda

Deep round dish
Plat rond profond
Flache runde schüssel

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
26	5	59187	9,20	
32	5,5	59188	10,93	
36	6	59189	14,5	
40	6,5	59190	17,16	



INOX 18%



Bandeja camarero, borde vuelto

Waiter tray, out-turned edge

Plateau de service, bord rabattu

Serviertablett

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
40	2,5	18088	20,81	

 **INOX 18/10**



Fuente circular honda

Deep round dish

Plat rond profond

Flache runde schüssel

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
26	5	18187	14,10	
32	5,5	18188	17,36	
36	6	18189	22,67	
40	6,5	18190	25,74	

 **INOX 18/10**



Catering line



Set catering con cúpula

Catering set tray with lid
Set plat traiteur avec couvercle
Set catering-tablet mit deckel

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
35	9,5	07000	24,76	3

 INOX 18%



Set rectangular de catering con cúpula

Catering set rectangular tray with lid
Set plat rectangulaire traiteur avec couvercle
Rechteckig set catering-tablet mit deckel

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
43	27	17	07010	37,13	3

 INOX 18%

Bandeja catering circular

Circular catering tray
Plat traiteur circulaire
Rund catering-tablet

Ø (cm)	Ref.	€
35	59252	8,17

 INOX 18%

Campana circular catering

Catering circular lid
Couvercle traiteur circulaire
Rund deckel catering

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
35	9,5	59251	15,55	20



Bandeja catering

Catering tray
Plat traiteur
Catering-tablett

x (cm)	y (cm)	Ref.	€
43	27	59249	8,55

 INOX 18%

Campana rectangular catering

Catering rectangular lid
Couvercle rectangulaire traiteur
Rechteckig deckel catering-tablet

x (cm)	y (cm)	Ref.	€
43	27	59248	27,54



Set portatapas con cúpula

Tapas tray with lid

Plat pour tapas avec couvercle

Tapas platte mit deckel



x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
21	15	18092	26,28	INOX 18/10
21	15	59092	24,06	INOX 18%



Cúpula

Lid

Couvercle

Deckel



x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
21	15	59254	14,9	
31	21	59014	28,68	20
36	26	59016	32,41	20
39	31	59018	34,36	20



Bandeja rectangular

Rectangular dish · Plat rectangulaire

Tablett rechteckig

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
21	15	1,3	55028	6,70	
30	21	1,5	59015	12,88	
35	26	1,6	59017	14,28	
40	31	1,8	59019	17,21	

INOX 18%



Rustidera rectangular asa monobloc

Rectangular roasting tin monobloc handle

Plat à gratin rectangulaire poignée monobloc

Bratform rechteckig Griffrand

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
18	13	3	59089	7,36	15
21	15	3,5	59091	9,17	10
30	21	5,5	59095	15,01	10
35	26	5,5	59097	18,79	10
40	31	6	59099	23,78	6

INOX 18%



Rustidera rectangular asa monobloc

Rectangular roasting tin monobloc handle

Plat à gratin rectangulaire poignée monobloc

Bratform rechteckig Griffrand

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
21	15	3,5	18091	11,37	10
30	21	5,5	18095	20,03	10
35	26	5,5	18097	26,29	10
40	31	6	18099	33,83	6

INOX 18/10

Bar familia

Cafetería · Cóctel · Bandejas · Bodega

Coffee set · Cocktail · Trays · Wineware

Cafétéria · Cocktail · Patis · Cave

Kaffee · Cocktail · Tabletts · Keller





Professional line



Vertedero especial para decoración
Special decorative milkpot
Pichet spécial décoration
Milchkännchen-Formschönes Design



Cafetera Professional Line

Professional Line coffepot
Cafetièr Professional Line
Kaffeekanne Professional Line

L	Ref.	€	
0,25	55050	18,99	
0,35	55150	23,29	
0,60	55250	25,52	
0,90	55350	30,29	

INOX 18/10



Tetera Professional Line

Professional Line teapot
Théière Professional Line
Teekanne Professional Line

L	Ref.	€	
0,125	55080	13,95	
0,25	55180	18,85	
0,35	55280	23,1	
0,60	55380	26,73	

INOX 18/10



Lechera Professional Line

Professional Line milkpot

Pot à lait Professional Line

Milchkännchen Professional Line

L	Ref.	€	
0,125	55010	9,92	
0,25	55110	14,2	
0,35	55210	18,62	
0,60	55220	21,89	
0,90	55230	25,50	

INOX 18/10

199



Azucarero Professional Line

Professional Line sugar bowl

Sucrier Professional Line

Zuckerdose Professional Line

L	Ref.	€	
0,125	55085	17,22	
0,5	55185	20,37	

INOX 18/10



Cafeteria line

Cafeteria line

(*) Items that will help you round off any meal.

Artículos que te ayudarán a finalizar adecuadamente cualquier comida (*)



Cafetera Express

Expres coffee pot
Cafetière Express
Kaffemaschine Express



Ref.	€	Box
4 tazas 55040	46,42	
6 tazas 55041	51,60	
10 tazas 55042	65,04	

INOX 18/10



Cafetera Express Easy

Expres Easy coffee pot
Cafetière Express Easy
Kaffemaschine Express Easy



Ref.	€	Box
6 tazas 55071	48,36	
10 tazas 55072	57,63	

INOX 18/10

(*)



(*) Fácil de limpiar · Easy to clean

Cafetera Express Eros

Expres Eros coffee pot

Cafetière Express Eros

Kaffemaschine Express Eros

Ref. € 

4 tazas 55069 41,15

6 tazas 55073 48,36

10 tazas 55074 57,63

4

6

10

 INOX 18/10**Tetera Glas**

Glass teapot

Théière Glass

Teekanne Glass

L Ref. € 

1,20 55261 37,00

 INOX 18/10

201

Colador para Infusiones con tapa

Strainer to Infusions with lid

Passoire pour Infusions avec couvercle

Teesieb mit Deckel

Ø cm H (cm) Ref. € 

7,7 12 13413 13,24

 INOX 18/10Tapa especial para usar como plato
Special lid to use like a plate

Professional CLASSIC

line

Línea robusta para un continuado y profesional.
Professional use.



Con medidor interior
With inside meter



Lechera Professional Classic

Milkpot Professional Classic
Pot à lait Professional Classic
Milchkanne Professional Classic

L	Ref.	€	
0,1	55410	6,31	
0,2	55420	7,37	
0,3	55430	9,50	
0,6	55440	13,27	
0,9	55450	15,81	
1,5	55460	23,88	
2	55470	26,00	

 INOX 18/10

Sin medidor interior
Without inside meter



100 ml



200 ml



300 ml

Con medidor interior
With inside meter



600 ml



900 ml



1500 ml



2000 ml



Cocktail line

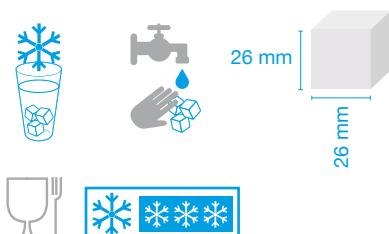
(*) Items that will help you round off any meal.

Artículos que te ayudarán a finalizar cualquier comida y a acompañar los mejores "caldos" (*).



Recipientio apto para el congelador
Container for the freezer

204



¡¡¡Enfrían cualquier bebida sin alterar su sabor!!!
They cool any beverage without altering its flavour!!!

Cubitos de acero inoxidable + Pinza

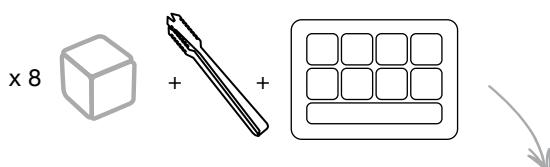
Stainless steel cubes + Tong

Glaçons en acier inoxydable + Pince

Kühlwürfel aus edelstahl + Eiszange

	unidad	unidades	Ref.	€	
	26 x 26 mm	8	53108	30,77	

INOX 18/10



Cubitos de acero inoxidable

Stainless steel cubes

Glaçons en acier inoxydable

Kühlwürfel aus edelstahl

	unidad	unidades	Ref.	€	
	26 x 26 mm	6	53107	21,63	

INOX 18/10

Cubitos de acero inoxidable

Stainless steel cubes

Glaçons en acier inoxydable

Kühlwürfel aus edelstahl

	unidad	unidades	Ref.	€	
	26 x 26 mm	1	53106	3,20	12

INOX 18/10

Set de 4 cucharillas de cóctel rizada

4 Twisted bar spoon
 4 Cuillere cocktail cannelee
 4 Gewellter barlöffel

L	Ref.	€	
28	13405	12,31	

INOX 18/10
**Pinza hielo**

Ice tong
 Pince à glace
 Eiszange

| Sin muelle · Without spring · Sans ressort · Ohne feder

x (cm)	Ref.	€	
17	53101	5,23	

Sin muelle · Without spring


INOX

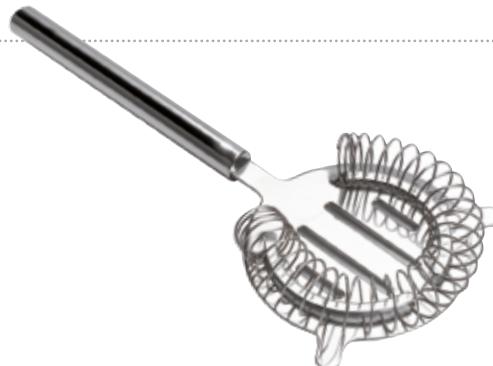

| Con muelle · With spring · Avec ressort · Mit feder

x (cm)	Ref.	€	
17	53110	2,73	100

INOX
Colador gusanillo

Cocktail strainer
 Passoire à cocktail
 Cocktailsieb

y (cm)	Ref.	€	
20,5	35460	15,41	

INOX 18/10
**Set de 6 vasos en estuche**

6 glasses set
 Set 6 verres
 6 Gläser Schnaps

Ø (cm)	Ref.	€	
5	59094	28,35	

INOX 18/10


Ice buckets line



Cubitera profesional

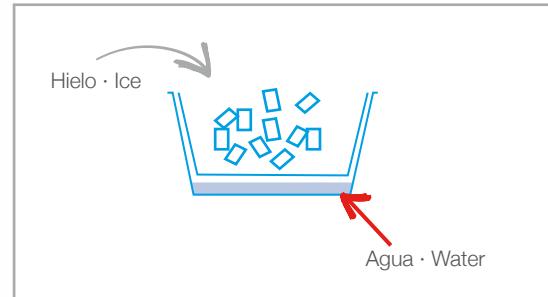
Professional ice bucket
Seau à glace professionnel
Profi-Eiswürfelbehälter

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
28	18	10	59211	52,90	

INOX 18/10



Perforada · Drilled



206



Cubitera de hielos

Ice bucket
Seau a glace
Eiskübel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
12	13	1,25	59101	17,82	

INOX 18/10

Cubitera y rejilla

Ice bucket and grid
Seau a glace et grille
Eiskübel und Lochdeckel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
			59103	24,77	

INOX 18/10

Rejilla para la cubitera

Ice bucket grid
Grille pour à seau a glace
Gitter für Eiskübel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
12			59102	6,95	

INOX 18/10

Cubo, rejilla y peana para botella de champán

Bucket, grid and pedestal

Seau, grille et porte seau

Eiskübel, Lochdeckel und Ständer für Sektflasche

Cubo de champán · Champagne bucket

Seau à champagne · Champagnerkühler

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
18	19,5	4,5	59105	28,24	

Rejilla · Grid · Grille · Gitter für Eiskübel

Ø (cm)	Ref.	€	
18	59107	9,75	

**Champanero semiesférico con base**

Champagne cooler

Refrâchisseur à champagne

Champagnerkühler halbrund

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
28	16	7	67629	53,52	
32	18	10	67633	65,76	

**Peana portacubos**

Champagne bucket pedestal

Porte seau à champagne

Sektkühlerständer

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
18	65	59106	73,42	

**Soporte mesa para cubo champagne, varilla**

Tabletop rod stand for champagne bucket

Support table pour seau au champagne

Tischhalterung für Sektkühler

Ø (cm)	x (cm)	Ref.	€	
18	65	59117	22,25	



Trays line

INOX 18%



Bandeja camarero, borde vuelto

Waiter tray, out-turned edge
Plateau de service, bord rabattu
Serviertablett

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	Box
40	2,5	59088	13,41	

INOX 18%



Fuente circular honda

Deep round dish
Plat rond profond
Flache runde schüssel

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	Box
26	5	59187	9,20	
32	5,5	59188	10,93	
36	6	59189	14,5	
40	6,5	59190	17,16	

INOX 18%



Bandeja redonda, borde vuelto

Round tray, out-turned edge
Plat rond, bord rabattu
Rundtablett Rundrand

Ø (cm)	Ref.	€	Box
30	59060	6,93	
35	59062	8,62	

INOX 18%



Set de 3 fuentes para tapas

Set of 3 snack trays
Set 3 assiettes à tapas
Satz 3 platte für tapas

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	Box
18	13	59272	23,12	

INOX 18%

INOX 18/10

Bandeja camarero, borde vuelto

Waiter tray, out-turned edge

Plat de service, bord rabattu

Serviertablett

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
40	2,5	18088	20,81	

 INOX 18/10



Fuente circular honda

Deep round dish

Plat rond profond

Flache runde schüssel

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
26	5	18187	14,10	
32	5,5	18188	17,36	
36	6	18189	22,67	
40	6,5	18190	25,74	

 INOX 18/10



Bandeja redonda, borde vuelto

Round tray, out-turned edge

Plat rond, bord rabattu

Rundtablett Rundrand

Ø (cm)	Ref.	€	
30	18060	10,06	
35	18062	13,49	

 INOX 18/10



Kit especial rebozados

Battering kit

Kit à enrober

Panierset

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
21	15	59271	28,53	

 INOX 18%



Catering line



Set catering con cúpula

Catering set tray with lid
Set plat traiteur avec couvercle
Set plat traiteur avec couvercle
Set catering-tablet mit deckel

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
35	9,5	07000	24,76	3

 INOX 18%

Bandeja catering circular

Circular catering tray
Plat traiteur circulaire
Rund catering-tablet

Ø (cm)	Ref.	€
35	59252	8,17

 INOX 18%

Campana circular catering

Catering circular lid
Couvercle traiteur circulaire
Rund deckel catering

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
35	9,5	59251	15,55	20





Set rectangular de catering con cúpula

Catering set rectangular tray with lid
Set plat rectangulaire traiteur avec couvercle
Rechteckig set catering-tablet mit deckel

x (cm)	y (cm)	H (cm)	Ref.	€	
43	27	17	07010	37,13	3

 INOX 18%

Bandeja catering

Catering tray
Plat traiteur
Catering-tablett

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
43	27	59249	8,55	20

 INOX 18%

Campana rectangular catering

Catering rectangular lid
Couvercle rectangulaire traiteur
Rechteckig deckel catering-tablet

x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
43	27	59248	27,54	



Set portatapas con cúpula

Tapas tray with lid

Plat pour tapas avec couvercle

Tapas platte mit deckel



x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
21	15	18092	26,28	INOX 18/10
21	15	59092	24,06	INOX 18%



Cúpula

Lid

Couvercle

Deckel



x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
21	15	59254	14,9	
31	21	59014	28,68	20
36	26	59016	32,41	20
39	31	59018	34,36	20



Bandeja Fiberglass No-deslizante

Fiberglass Tray, Non-slip

Plateau Fibre De Verre, Antiglisse

Fiberglass-tablett, Rutschfest



x (cm)	y (cm)	Ref.	€	
35	27	59290	9,82	
46	35,5	59292	13,74	
51,5	38	59294	21,17	



211



Certificado internacional de calidad
International quality certificate
Certificat international de qualité
Internationales Qualitätszertifikat

Indeformable, más resistente
Undeformable, more resistant

Bandeja Fiberglass No-deslizante

Fiberglass Tray, Non-slip

Plateau Fibre De Verre, Antiglisse

Fiberglass-tablett, Rutschfest



Ø (cm)	Ref.	€	
35,5	59280	10,99	
40	59282	14,15	



Wine line



2 tapones para vacío
2 bottle caps

Bomba de vacío y 2 tapones para botella

Wine vacuum sealer with 2 caps

Pompe à vide pour bouteille avec 2 bouchon

Weinpumpe mit 2 Verschlüssen

Ref. €

35429 6,62

INOX

Dos tapones para vacío

Two bottle caps

Deux bouchons pour bouteille

Zwei Vakuumstopfen

Ref. €

35432 4,10



Descapsulador bouquet de botellas

Foil cutter

Couple capsule

Foliencutter

Ref. €

35420 4,35



Sacacorchos Bouquet

Bouquet Corkscrew

Tire-bouchon Bouquet

Kellnermesser Bouquet

Ref. €

35415 11,80

Cromo



Sacacorchos de camarero Bouquet, 2 tiempos
 Waiter's corkscrew, 2 time
 Tire-bouchon limonadier, 2 temps
 Kellner-Korkenzieher

Ref.	€	Box
35422	3,16	

INOX



Descapsulador y abrebotes Elite
 Elite bottle opener
 Decapsuleur Elite
 Flaschenöffner Elite

x (cm)	Ref.	€	Box
22	13324	5,67	

INOX 18%

213



Sacacorchos Camar. Bouquet, 2/T
 Bouquet Waiter's double-lever Corkscrew, Stainless Steel
 Tire-bouchon limonadier. Bouquet, 2 leviers, Acier Inox
 Kellnermesser Bouquet, 2/T, Edelstahl

x (cm)	Ref.	€	Box
35425	4,08		

INOX 18%



Sacacorchos Camar. Bouquet con Abrebote
 Bouquet Waiter's Corkscrew W/ Bottle Opener
 Tire-bouchon limonadier Bouquet avec Décapsuleur
 Kellnerkorkenzieher Bouquet mit Flaschenöffner

x (cm)	Ref.	€	Box
35427	2,99		

INOX

Wine line



Sacacorchos automático mural

Wall mount automatic corkscrew
Tire-bouchon automatique mural
Wandkorkenzieher

Ref. €

35401 242,96



Con soporte de pared
With wall support
Avec support mural
mit Hängeleiste



Escanciador bouquet, antigoteo

Bouquet drip proof pourer
Bec Verseur bouquet, anti-gouttes
Antitropf-ausgiesser bouquet

H (cm) Ref. €

35435 1,33



Boquilla servidora 2

Pourer 2
Bec Verseur 2
Flaschenausgieber 2

Ref. €

35444 3,31



Boquilla servidora 3

Pourer 3
Bec Verseur 3
Flaschenausgieber 3

Ref. €

35445 3,37



Boquilla servidora 1

Pourer 1
Bec Verseur 1
Flaschenausgieber 1

Ref. €

35443 3,31



Aireador de vino

Wine aerator

Aerateur a Vin

Wein Belüfter

Ref.

€



35442 3,74

**Anillo antigoteo bouquet**

Drip-stop ring bouquet

Collier anti-gouttes bouquet

Tropfring bouquet

H (cm)

Ref.

€



1,4

35441

2,01



INOX

**Tapon bouquet, antigoteo bouquet**

Bouquet stopper, drip proof bouquet

Bouchon bouquet, anti-gouttes bouquet

Antitropf-verschluss bouquet

Ref.

€



Champagne

35437

3,42

Wine

35439

3,27



215

Cenicero

Ashtray

Cendrier

Aschenbecher

Ø (cm)

H (cm)

Ref.

€



24

64

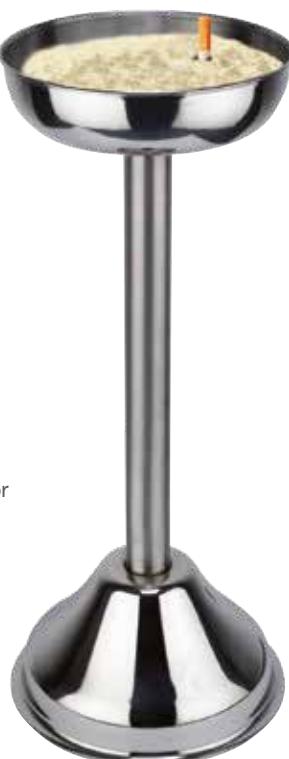
59146

73,42



INOX

Acero Inoxidable especial exterior
Stainless steel special outside



Wine line



A photograph of a woman with long brown hair, wearing sunglasses and a dark top, lying on a sandy beach. She is resting her head on a patterned blanket. In the foreground, a teal-colored thermos with the word "LIV" printed on it sits on the sand. A small white book or notebook lies next to it. The background shows a vast, sandy beach leading to a distant shoreline under a cloudy sky.

Outdoor familia

Termos · Camping

Thermos · Camping

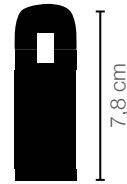
Thermos flasks · Camping sets

Thermokannen · Camping

	150 ml	280 ml	330 ml	500 ml	700 ml
	X				
		X			
			X		
		X			
		X		X	
		X		X	
		X		X	
				X	
				X	
					X
 New		X		X	X
 New				X	X
 New				X	X

Termos CUP line

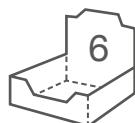
150 ml



Termo Cup Black

H (cm)	L	Ref.	€	Box
7,8	0,15	61218	10,87	6

INOX



Termo Cup Silver

H (cm)	L	Ref.	€	Box
7,8	0,15	61219	10,87	6

INOX



ThermoCan line



12h

ESP

Termos para líquidos y sólidos, que mantienen el calor 12h y el frío 6h, con doble pared de acero inoxidable, boca especial de silicona.

FR

Boîtes isothermes pour liquides et solides, qui conservent au chaud pendant 12 heures et au froid pendant 6 heures, à double paroi en acier inoxydable, ouverture spéciale en silicone.

ENG

Flasks for liquids and solids that stay hot for 12 hours and cold for 6, with double stainless steel sides and a special silicone mouth.

DE

Unsere Thermosbehälter mit doppelter Edelstahlwand und Silikonausguss halten Getränke und Speisen bis zu 12 Stunden heiß und bis zu 6 Stunden kühl.



INOX 18/10



280 ml

Thermocan Pulpo

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,28	61213	13,32	12

INOX 18/10



280 ml



Thermocan 100% Ecologic

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,28	61205	13,32	12

INOX 18/10



Thermocan Outdoors

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,28	61190	13,32	12

INOX 18/10





280 ml



Thermocan Coffee and Tea

Ø (cm)	L	Ref.	€	Box
7	0,28	61214	13,32	12

INOX 18/10



Thermocan See

Ø (cm)	L	Ref.	€	Box
7	0,28	61169	13,32	12

INOX 18/10



Los productos de Inoxibar son sometidos a controles y pruebas para certificar su calidad antes de llegar al consumidor final.

Inoxibar products are checked and tested to certify their quality, before reaching the final consumer.

221



330 ml



Baby Thermocan

Ø (cm)	L	Ref.	€	Box
7	0,33	61209	13,32	12

INOX 18/10



(*) Incluye cuchara · Spoon included



500 ml

Thermocan Cool

Ø (cm)	L	Ref.	€	Box
7	0,50	61210	15,32	6
7	0,50	61208	15,32	6

White
Steel

INOX 18/10



Thermocan Coffee and Tea

Ø (cm)	L	Ref.	€	Box
7	0,50	61215	15,32	12

INOX 18/10



500 ml

Thermocan Love

Ø (cm)	L	Ref.	€	Box
7	0,50	61206	15,32	12

INOX 18/10



Thermocan 100% Ecologic

Ø (cm)	L	Ref.	€	Box
7	0,50	61199	15,32	12

INOX 18/10





New

500 ml



New

Thermocan See

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,50	61168	15,32	12

INOX 18/10



Thermocan Outdoors

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,50	61198	15,32	12

INOX 18/10



223



New

500 ml



New

Thermocan Monto Black

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,50	61211	15,32	12

INOX 18/10



Thermocan Monto Red

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,50	61162	15,32	12

INOX 18/10



Thermocan



700 ml

**Thermocan See**

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,70	61167	16,22	12

INOX 18/10**Thermocan Fresh**

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,70	61207	16,22	12

INOX 18/10

224



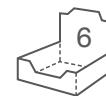
700 ml

**Thermocan Monto Black**

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,70	61212	16,22	12

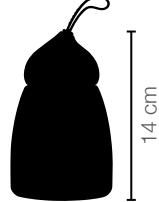
INOX 18/10**The**

Ø (cm)	L	Ref.	€	
7	0,70	61160	16,22	12

INOX 18/10

Termos JOY line

280 ml



Termo Joy Aurum 280 ml

Ø (cm)	L	Ref.	€
9	0,28	61189	14,87

INOX 18/10



Venta individual



225

Termo Joy Yellow 280 ml

Ø (cm)	L	Ref.	€
9	0,28	61181	14,87

INOX 18/10



Venta individual



225

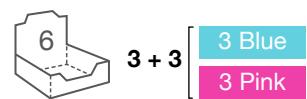
Termino Joy Blue and Pink 280 ml

Ø (cm)	L	Ref.	€	
9	0,28	61180	14,87	3
9	0,28	61187	14,87	3



3 Pink

3 Blue



Outdoor line

Termo líquidos Serie Diana

Thermo Diana for liquids

Thermo Diana pour liquides

Thermoflasche Diana

H (cm)	L	Ref.	€	Box
19	0,35	61144	10,12	
24	0,5	61146	11,32	

INOX 18/10



serie
Diana

Tapón dosificador
Measuring Cup

Termo líquidos Serie Talia

Thermo Talia for liquids

Thermo Talia pour liquides

Thermoflasche Talia

H (cm)	L	Ref.	€	Box
19	0,35	61182	10,09	
24	0,5	61184	10,93	
28	0,75	61186	14,84	
30	1	61188	17,50	

INOX 18/10



serie
Talia

Tapón dosificador
Measuring Cup



Termo fiiambrera sólidos

Thermo for solid food
Thermo pour aliments solides
Thermobehälter mit Einsätzen

L	Ref.	€	
0,5	61135	25,16	
0,8	61136	27,26	

INOX 18/10



800 ml



Termo para alimentos sólidos y líquidos

Thermo for Solid food and liquids
Thermo pour Aliments solides et liquides
Thermo für feste und flüssige Speisen

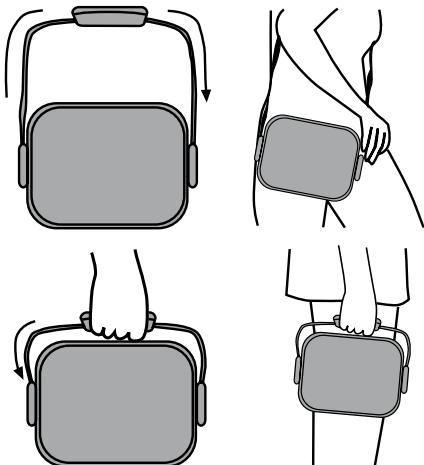
L	Ref.	€	
0,5	61155	24,11	
1	61156	27,26	

INOX 18/10



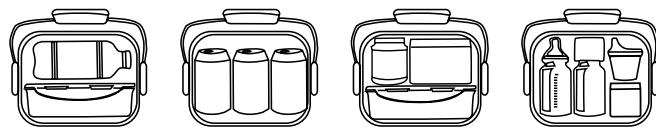
LunchBag Urban

Ref. € 
61143 26,69



Bolsa Compacta protectora de fácil limpieza.
Easy-to-clean protective Compact Bag.
Sac compact de protection facilement lavable.
Kompakte Schutztasche, problemlos zu reinigen.

Incluyen instrucciones
Includes instruction



Incluyen 2 modernas servilletas
Includes 2 fashionable napkins
Four avec deux serviettes modernes
Mi zwei Servietten mittaktuellen Design

229

Tupper LunchBag

Ref. € 
61242 4,97 (*)

(*) Disponible - venta individual



Juntas de silicona herméticas · Silicone gaskets hermetic
Joint en silicone hermétique · Dichtungen aus Silikon Hermetisch

Camping line



Set Duo Piedra

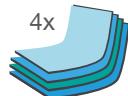
Ø (cm)	Ref.	€	
20 + 24	15450	69,34	

Composición: Sartén antiadherente 20 y 24 cm, 2 tapas.

Composition: Fry pan with non-stick surface 20 and 24 cm, 2 lids.

Composition: Poêle à revêtement anti-adhésif 20 et 24 cm, 2 couvercle verre.

Bestandteile: Spezial-Antihaftpfanne 20 und 24 cm, 2 Glasdeckel.



D'Artagnan Set

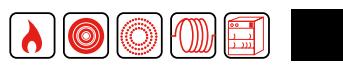
Ø (cm)	Ref.	€	
20 + 24 y 20	15448	73,69	

Composición: Sartén antiadherente 20 y 24 cm, Sautex 20, 3 tapas.

Composition: Fry pan with non-stick surface 20 and 24 cm, Sautex 20, 3 lids.

Composition: Poêle à revêtement anti-adhésif 20 et 24 cm, Sautex 20, 3 couvercle verre.

Bestandteile: Spezial-Antihaftpfanne 20 und 24 cm, Sautex 20, 3 Glasdeckel.



Ver · See
Pág. 78



Porthos Set

Acero · Steel · Acier · Stahl

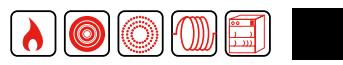
Ø (cm)	Ref.	€	
16 - 18 - 20	15446	50,67	

Composición: cazo 16, 18 y 20 cm.

Composition: saucepan 16, 18 and 20 cm.

Composition: casserole 16, 18 and 20 cm.

Bestandteile: kasserolle 16, 18 and 20 cm.



Vaso de camping

Glass for camping

Verre pour le camping

Trinkbecher

Con asa · With handle · Avec poignée · Mit henkel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
7,5	9,5	0,33	53083	7,33	



Sin asa · Without handle · Sans poignée · Ohne Henkel

Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
7,5	9,5	0,33	53084	6,23	



INOX 18/10

Plato de camping

Plate for camping

Plat pour camping

Camping Platzteller



Llano · Flat · Plat · Flach

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
22	2,5	58043	3,89	



Hondo · Deep · Creuse · Tief

Ø (cm)	H (cm)	Ref.	€	
22	4,5	58045	4,19	



INOX 18%

231

Fiambreira con tapa plástico

Lunchbox with plastic lid

Gamelle avec plastique couvercle

Proviantbüchse Plastikdeckel



Ø (cm)	H (cm)	L	Ref.	€	
20	6,5	1,75	61120	15,83	
24	7,5	3	61124	18,18	



INOX 18/10

Fiambreira abombada

Bulged lunchbox

Gamelle bombée

Gewölbte Frischhaltebox



Ø (cm)	Ref.	€	
14	61114	7,95	
16	61116	9,95	



INOX

Camping line

Merchandising line



Expositor G

Showcase G
Présentoir G
Schaukasten G

x (cm)	y (cm)	z (cm)	Ref.	€	
2000	90	55	102137	489,25	1



Trapo de cocina

Kitchen rag
torchon
Lappen

Ref.	€	
10212	4,07	



Expositor P

Showcase P
Présentoir P
Schaukasten P

x (cm)	y (cm)	z (cm)	Ref.	€	
1800	37,5	37,5	102138	283,25	



Set de 2 manoplas textiles

2 Textile oven gloves set
Set 2 gants pour le four
2 Textilhandschuhe satz

Ref.	€	
10211	9,22	





Delantal 100% algodón

Apron 100% cotton

Tablier 100% coton

Schürze 100% katoen

Ref.	€	Box
10213	10,25	



Delantal 100% algodón

Apron 100% cotton

Tablier 100% coton

Schürze 100% katoen

Ref.	€	Box
10214	10,25	



Delantal 100% algodón

Apron 100% cotton

Tablier 100% coton

Schürze 100% katoen

Ref.	€	Box
10215	10,25	



Delantal 100% algodón

Apron 100% cotton

Tablier 100% coton

Schürze 100% katoen

Ref.	€	Box
10216	10,25	



A	F	S	
Aireador.de.vino	215.	Fiambreras	231.
Anillo.antigoteo	215.	Flaneros	187.
Azucarero	199.	Freidoras	42, 67.
B	Fruteros	182.	
Balanza	130, 131.	Fuentes	136, 137.
Bandejas	190 - 193, 208, 209, 211.	G	
Batidor	139, 156, 157.	Grasera	125.
Batería Ecco	37.	Grill	50, 134.
Batería Forma	61.	J	
Batería Kamp	73.	Jarras	124, 183.
Bolset	188.	Juegos.de.medida	124.
Bomba.de.vacío	212.	Juntas.(recambios)	249.
Boquillas	214.	L	
C	Lecheras	199, 202.	
Cacerolas	19, 28, 38, 40, 49, 53, 57, 77.	Legumbreras	188.
Cacillo.dosificador.de.café	124.	Lunchbag	229.
Cafetera	198, 200, 201.	M	
Caldero	122.	Mango.multiuso.Security	80.
Campana	194, 195.	Moldes	138, 139.
Camping	230, 231.	Molinillos	184.
Cascanueces	132.	O	
Cazos	21, 22, 29, 42, 49, 53, 57, 66, 67, 78.	Ollas	19, 28, 62, 63, 64, 65.
Cazos	(utensi- lios)	Olla.Baño.María	25.
Cedazo	145, 146, 148, 150, 153, 154.	P	
Cedazo	121.	Paelleras	20.
Cenicero	215.	Pala.pizza	169.
Cesta.malla.cocedor	25.	Paletas	168, 170, 171.
Cesta.perforada.-colador	84.	Panera	182.
Cestillos	67.	Pasapurés	118, 119, 120.
Champanero	207.	Peana.porta-cubos	207.
Cocedores	24.	Pelador	177.
Cogedor.-Rasqueta	186.	Pelapatatas	177.
Coladores	123.	Picaperejil	129.
Colador.gusanillo	167.	Picadores	129.
Conjunto.olla.y.colador	21, 22, 38, 40, 49, 53.	Pincel	156.
Conjunto.sal.y.pimienta	184.	Pinzas	140, 172, 174, 175, 176.
Conjunto.vapor.olla	39, 41.	Plancha	50, 55.
Cortador.piña	167.	Platillo.para.el.pan	181.
Cortador.de.pasta	168.	Plato.de.camping	231.
Cortapatatas	166.	Plato.para.servir	182.
Crepera	51, 54.	Portarrollos.multifuncion	177.
Cubitera.de.hielos	206, 207.	Posabotellas	181.
Cucharas	(utensilios)	Posavasos	181.
	145, 148, 151, 153, 155.	Potes	42, 66, 78.
Cuchara.espagueti	145, 151, 153.	Prensa.ajos	129.
Cucharas.de.medida	124.	Prensapatatas	120.
Cúpula	194, 195.	R	
D	E	Rabaneras	182.
Descapsulador	212.	Racionador.helado	133.
Descorazonador	164.	Ralladores	126, 127, 128.
E	F	Rasqueta.vitro	167.
Ensaladera	188.	Rejilla.para.la.cubitera	206, 207.
Escanciador		Rejilla.pizza	169.
Escurridores	42, 163.	Reposacuchillas	159.
Escurridor.de.cubiertos	159.	Repuestos	249.
Espátulas	168, 170, 171.	Rizador.de.limón	164.
Especieros	184, 185.	Ruleta.cortapizza	168.
Espolvoreador	185.	Rustideras	135, 136, 137, 195.
Espumaderas	145, 146, 147, 148, 151, 153, 154.		

A	G	R
Anti-drip pourers	Garlic press	129.
Anti-drip ring	Glass set	205.
Ashtray	Graters	126, 127, 128.
Asparagus cooker	Griddle	17.0
	Grill	50, 134.
B	H	S
Baking pans	Hood	
Baskets		
Blender	I	
Bolset	Ice bucket	206, 207.
Bottle coaster	Ice bucket grid	207.
Bread and butter plate	Ice cream scoop	133.
Bread basket	J	
Breadcrumb scraper	Joy Thermos	225, 226.
Brush	Jugs	124, 183.
Bucket	L	
	Ladle	145, 146, 148, 150, 153, 154.
Camp site	Lemon zester	16.4.
Camping glass	Lids	21, 25, 29, 43, 68, 195.
Camping plate	Lunch boxes	
Caps	Lunchbag	229.
Casserole	M	
dishes	Mat	
19, 22, 28, 38, 40, 49, 53, 57, 77.	Measuring sets	12.4.
Ceramic hob scraper	Measuring spoons	12.4.
Champagne cooler	Milkpots	199, 202.
Coaster	Mills	
Coaster set	Mixers	118, 119, 120.
Cocktail strainer	Mixing bowl	122.
Coffee scoop	Moulds	138, 139, 187.
Coffeepot	Multipurpose roll holder	17.7.
Colanders	Multipurpose security handle	8.0.
Colander pot	N	
Colander-strainer	Napkin rack	181, 187.
Cooker supplement	Nutcracker	132.
Cookers	O	
Cooking set Ecco	Oil bottle	125.
Cooking set Forma	Omelette turn-over lid	113.
Cooking set Kamp	Onion chopper	129.
Corkscrews	P	
Crepe maker	Paella pans	20.
Cruet	Pancake	51, 54.
Cup Thermos	Parsley and herb cutter	129.
Custard mould	Pasta cutter	166.
Cutlery drainer	Peeler	177.
Cutting boards	Pineapple cutter	167.
D	Pizza cutter	168.
D'Artagnan set	Pizza grid	169.
Deep casserole	Porthos Set	78.
Deep fry pan	Pot and steamer set	
Dishes	Potato chip cutter	166.
136, 137, 182, 190-193, 208, 209, 211.	Potato peeler	177.
Dripping pan	Potato press	120.
Duo Set	Pots	42, 66, 78.
E	Pour spout	
F		
Foil cutter		
Forks		
145, 148, 151, 155.		
Fruit baller		
Fruit corer		
Fruit bowl		
Frying pan		
23, 42, 51, 55, 67, 76, 78.		

A		G	
Aérateur de vin	215	Gamelles	231
Anneau anti-gouttes	215	Glaçons	204
Assiette de camping	230,231	Gobelet	42, 66, 78
Assiette pour servir	181	Grattoir vitro	167
		Grill	50, 134
B		Grille pour seau à glace	
Balance	130, 131		
Batterie Ecco	37	H	
Bassine	122	Hachoir	129
Batterie Forma	61	Hachoir à persil	167
Batterie Kamp	73		
Becs	214	J	
Bol set	188	Jeux d'ustensiles de mesure	124
Bouchons	212	Joints (rechanges)	249
Braisière	19		
C		L	
Cafetière	198, 200, 201	Légumier	188
Camping	230, 231	Louche	145, 146, 148, 150, 153, 154
Carafe à jus de fruits	124, 183	Lunchbag	229
Carafe d'eau	124,183		
Casse-noisettes	132	M	
Casserolles	29, 42, 49, 53, 57, 66 ,67, 78	Manche usage multiple Security	
Casserole à friture	42, 67	Manchon de protection en silicone	140
Cendrier	215	Marmite	19, 28, 38, 40
Chaudron		Marmite bain-marie	25
Cloche	194, 195	Moules	138, 139
Cocottes		Moules à flan	187
Corbeille à pain	182	Moulins	184
Couvercle retourne-omelette	113		
Couvercles	21, 25, 29, 43, 68, 195	P	
Crêpière	51, 54	Panier ajouré - passoire	
Cuillère à spaghetti	145, 151, 153	Panier de cuisson	
Cuillère doseuse à café	124	Paniers	25, 67
Cuillère parisienne	164	Paniers à fruits	182
Cuillères	(ustensiles)	Panier pour porte couvert	
	145, 148, 151, 153, 155	Passoire à cocktail	167
Cuillères a glace	133	Passoires	42, 84, 123, 167
Cuiseurs	24	Pelle - Raclette	186
		Pelle pizza	169
D		Pelles	168, 170, 171
Décapsuleur	212	Petite assiette pour le pain	181
Découpeur d'ananas	167	Pinceau	156
Découpeur de pâtes	166	Pinces	140, 172, 174, 175, 176
Découpeur de pommes de terre	164	Plaque à grill	50, 55
Dessous-de-plat	180	Planches à découper	140
		Plat à gratin	135, 136, 137, 195
E		Plat à paella	181
Économie		Plats	
Économies à pommes de terre		136, 137, 182, 190 - 193, 208, 209, 211	
Écumoires		Poêle pour friture	23
	145, 146, 147, 148, 151, 153, 154	Plat rond	20
Égouttoir à couverts		Poêles	23, 51, 55, 68, 76, 78
Égouttoirs	42, 163	Pompe à vide alimentaire	212
Ensemble marmite vapeur		Pots	
	39, 41, 49, 53, 62, 63, 64, 65	Porte-rouleaux multifonctions	177
Ensemble faitout et passoire	39, 41	Porte-serviettes	181, 187
Ensemble sel et poivre	184	Pots à épices	184, 185
Éplucheur	177	Pots à lait	199, 202
		Presse-ail	129
F		Presse-purée	118, 119, 120
Faitout	28, 38, 40, 49, 53, 57, 77	R	
Fouet	139, 156, 157	Ramasse-miettes	187
Fourchettes	145, 148, 151, 155	Ramequin	187

Referencia / Reference / Référence / Arkitel

Ref.	EAN	Pág.									
00006	8422370000060	158	13306	8422370133065	129	13374	8422370133744	133	13482	8422370134826	171
00009	8422370000091	183	13306	8422370133065	166	13374	8422370133744	165	13484	8422370134840	171
07000	8422370070001	194	13308	8422370133089	165	13401	8422370134017	175	13486	8422370134864	171
07000	8422370070001	210	13312	8422370133126	133	13402	8422370134024	176	13488	8422370134888	171
07010	8422370070100	194	13312	8422370133126	165	13404	8422370134048	133	13501	8422370135014	140
07010	8422370070100	210	13314	8422370133140	168	13404	8422370134048	174	13503	8422370135038	140
10211	8422370102115	232	13316	8422370133164	165	13405	8422370134055	205	13506	8422370135069	140
10212	8422370102122	232	13318	8422370133188	165	13406	8422370134062	176	14005	8422370140056	124
10213	8422370102139	233	13318	8422370133188	168	13410	8422370134109	176	14007	8422370140070	86
10214	8422370102146	233	13320	8422370133201	164	13412	8422370134123	176	14007	8422370140070	139
10215	8422370102153	233	13322	8422370133225	164	13413	8422370134130	201	15015	8422370150154	124
10216	8422370102160	233	13324	8422370133249	165	13416	8422370134161	167	15020	8422370150208	76
13007	8422370130071	159	13324	8422370133249	213	13418	8422370134185	177	15021	8422370150215	76
13017	8422370130170	158	13330	8422370133300	166	13420	8422370134208	177	15024	8422370150246	76
13019	8422370130194	158	13331	8422370133317	166	13440	8422370134406	168	15025	8422370150253	76
13051	8422370130514	150	13334	8422370133348	129	13450	8422370134505	168	15102	8422370151021	80
13061	8422370130613	151	13336	8422370133362	129	13450	8422370134505	170	15103	8422370151038	80
13071	8422370130712	151	13336	8422370133362	167	13452	8422370134529	170	15104	8422370151045	80
13081	8422370130811	151	13338	8422370133386	120	13454	8422370134543	132	15120	8422370151205	77
13091	8422370130910	151	13340	8422370133409	120	13454	8422370134543	170	15121	8422370151212	77
13092	8422370130927	151	13342	8422370133423	167	13460	8422370134604	171	15124	8422370151243	77
13151	8422370131511	145	13344	8422370133447	133	13461	8422370134611	171	15125	8422370151250	77
13152	8422370131528	145	13344	8422370133447	166	13462	8422370134628	171	15220	8422370152202	76
13161	8422370131610	145	13345	8422370133454	132	13463	8422370134635	170	15221	8422370152219	76
13171	8422370131719	145	13366	8422370133669	133	13465	8422370134659	171	15224	8422370152240	76
13181	8422370131818	145	13366	8422370133669	165	13466	8422370134666	171	15225	8422370152257	76
13191	8422370131917	145	13368	8422370133683	133	13467	8422370134673	171	15320	8422370153209	77
13192	8422370131924	145	13368	8422370133683	165	13470	8422370134703	171	15321	8422370153216	77
13193	8422370131931	144	13370	8422370133706	133	13472	8422370134727	171	15324	8422370153247	77
13201	8422370132013	164	13370	8422370133706	165	13474	8422370134741	171	15325	8422370153254	77
13203	8422370132037	164	13372	8422370133720	133	13476	8422370134765	171	15414	8422370154145	79
13205	8422370132051	164	13372	8422370133720	165	13480	8422370134802	171	15415	8422370154152	79

238

Referencia / Reference / Référence / Arkitel

Ref.	EAN	Pág.									
15416	8422370154169	79	18062	8422370180625	191	18117	8422370181172	53	18136	8422370181363	110
15417	8422370154176	79	18062	8422370180625	209	18118	8422370181189	51	18140	8422370181400	49
15418	8422370154183	79	18063	8422370180632	169	18118	8422370181189	106	18144	8422370181448	49
15419	8422370154190	79	18063	8422370180632	181	18119	8422370181196	55	18148	8422370181486	49
15420	8422370154206	79	18064	8422370180649	181	18119	8422370181196	107	18150	8422370181509	49
15421	8422370154213	79	18065	8422370180656	169	18120	8422370181202	51	18154	8422370181547	49
15432	8422370154329	79	18068	8422370180687	191	18120	8422370181202	106	18158	8422370181585	49
15433	8422370154336	79	18070	8422370180700	191	18121	8422370181219	55	18160	8422370181608	53
15434	8422370154343	79	18072	8422370180724	191	18121	8422370181219	107	18164	8422370181646	53
15435	8422370154350	79	18074	8422370180748	191	18122	8422370181226	51	18168	8422370181684	53
15436	8422370154367	79	18075	8422370180755	137	18122	8422370181226	106	18169	8422370181691	53
15437	8422370154374	79	18076	8422370180762	191	18123	8422370181233	55	18170	8422370181707	53
15444	8422370154442	78	18077	8422370180779	137	18123	8422370181233	107	18172	8422370181721	53
15446	8422370154466	78	18078	8422370180786	191	18124	8422370181240	51	18187	8422370181875	193
15446	8422370154466	230	18079	8422370180793	137	18124	8422370181240	106	18187	8422370181875	209
15447	8422370154473	75	18080	8422370180809	191	18125	8422370181257	55	18188	8422370181882	193
15448	8422370154480	75	18081	8422370180816	137	18125	8422370181257	107	18188	8422370181882	209
15448	8422370154480	230	18082	8422370180823	191	18126	8422370181264	51	18189	8422370181899	193
15450	8422370154503	74	18084	8422370180847	191	18126	8422370181264	106	18189	8422370181899	209
15450	8422370154503	230	18088	8422370180885	193	18127	8422370181271	55	18190	8422370181905	193
15518	8422370155180	78	18088	8422370180885	209	18127	8422370181271	107	18190	8422370181905	209
15519	8422370155197	78	18091	8422370180915	135	18128	8422370181288	51	18199	8422370181998	135
15520	8422370155203	78	18091	8422370180915	195	18128	8422370181288	106	18224	8422370182247	50
15521	8422370155210	78	18092	8422370180922	195	18129	8422370181295	55	18224	8422370182247	109
15524	8422370155241	78	18092	8422370180922	211	18129	8422370181295	107	18226	8422370182261	51
15525	8422370155258	78	18095	8422370180953	135	18130	8422370181301	51	18226	8422370182261	106
15528	8422370155289	78	18095	8422370180953	195	18130	8422370181301	106	18227	8422370182278	54
15529	8422370155296	78	18097	8422370180977	135	18131	8422370181318	55	18227	8422370182278	107
18051	8422370180519		18097	8422370180977	195	18131	8422370181318	107	18228	8422370182285	50
18053	8422370180533	180	18099	8422370180991	135	18132	8422370181325	54	18228	8422370182285	109
18060	8422370180601	191	18099	8422370180991	195	18132	8422370181325	110	18234	8422370182346	50
18060	8422370180601	209	18116	8422370181165	49	18136	8422370181363	54	18234	8422370182346	109

Referencia / Reference / Référence / Arkitel

Ref.	EAN	Pág.									
18237	8422370182377	50	35422	8422370354224	213	50203	8422370502038	39	50260	8422370502601	87
18237	8422370182377	108	35425	8422370354255	213	50203	8422370502038	87	50261	8422370502618	41
18246	8422370182469	55	35427	8422370354279	213	50204	8422370502045	41	50261	8422370502618	87
18246	8422370182469	111	35429	8422370354293	212	50204	8422370502045	87	50263	8422370502632	39
18247	8422370182476	50	35432	8422370354323	212	50208	8422370502083	39	50263	8422370502632	87
18247	8422370182476	108	35435	8422370354354	214	50208	8422370502083	41	50264	8422370502649	41
18250	8422370182506	135	35437	8422370354378	215	50208	8422370502083	87	50264	8422370502649	87
34434	8422370344348	21	35439	8422370354392	215	50210	8422370502106	39	50265	8422370502656	39
34434	8422370344348	102	35441	8422370354415	215	50210	8422370502106	41	50265	8422370502656	41
35042	8422370350424	155	35442	8422370354422	215	50210	8422370502106	87	50265	8422370502656	87
35052	8422370350523	154	35443	8422370354439	214	50211	8422370502113	84	50280	8422370502809	83
35062	8422370350622	154	35444	8422370354446	214	50215	8422370502151	84	51118	8422370511184	100
35072	8422370350721	155	35445	8422370354453	214	50217	8422370502175	84	51120	8422370511207	100
35074	8422370350745	155	35460	8422370354606	167	50227	8422370502274	83	51122	8422370511221	100
35082	8422370350820	155	35460	8422370354606	205	50231	8422370502311	188	51124	8422370511245	100
35092	8422370350929	155	42052	8422370420523	148	50234	8422370502342	123	51126	8422370511269	100
35321	8422370353210	158	42062	8422370420622	148	50237	8422370502373	188	51128	8422370511283	100
35341	8422370353418	156	42072	8422370420721	148	50244	8422370502441	43	51200	8422370512006	83
35342	8422370353425	156	42082	8422370420820	148	50244	8422370502441	112	51205	8422370512051	67
35343	8422370353432	156	50014	8422370500140	188	50246	8422370502465	188	51205	8422370512051	82
35351	8422370353517	153	50015	8422370500157	139	50247	8422370502472	83	51207	8422370512075	83
35361	8422370353616	153	50016	8422370500164	188	50248	8422370502489	112	51220	8422370512204	93
35371	8422370353715	153	50017	8422370500171	139	50249	8422370502496	112	51222	8422370512228	95
35372	8422370353722	153	50037	8422370500379	188	50250	8422370502502	39	51223	8422370512235	93
35381	8422370353814	153	50038	8422370500386	139	50250	8422370502502	87	51225	8422370512259	93
35382	8422370353821	153	50131	8422370501314	188	50251	8422370502519	41	51227	8422370512273	95
35383	8422370353838	153	50134	8422370501345	123	50251	8422370502519	87	51228	8422370512280	93
35393	8422370353937	152	50180	8422370501802	83	50253	8422370502533	39	51229	8422370512297	95
35395	8422370353951	152	50200	8422370502007	39	50253	8422370502533	87	51231	8422370512310	95
35401	8422370354019	214	50200	8422370502007	87	50254	8422370502540	41	51232	8422370512327	93
35415	8422370354156	212	50201	8422370502014	41	50254	8422370502540	87	51235	8422370512358	95
35420	8422370354200	212	50201	8422370502014	87	50260	8422370502601	39	51236	8422370512365	93

240

Referencia / Reference / Référence / Arkitel

Ref.	EAN	Pág.									
51261	8422370512617	188	51420	8422370514208	113	51642	8422370516424	92	53045	8422370530451	162
51267	8422370512679	188	51421	8422370514215	97	51644	8422370516448	92	53047	8422370530475	162
51274	8422370512747	112	51422	8422370514222	80	51724	8422370517247	99	53049	8422370530499	162
51275	8422370512754	43	51422	8422370514222	113	51726	8422370517261	99	53053	8422370530536	162
51275	8422370512754	112	51423	8422370514239	97	51728	8422370517285	99	53055	8422370530550	162
51276	8422370512761	112	51425	8422370514253	97	51732	8422370517322	99	53060	8422370530604	187
51277	8422370512778	83	51426	8422370514260	80	51736	8422370517360	99	53061	8422370530611	181
51280	8422370512808	83	51426	8422370514260	113	52127	8422370521275	120	53062	8422370530628	181
51284	8422370512846	123	51427	8422370514277	97	52137	8422370521374	120	53063	8422370530635	186
51285	8422370512853	188	51429	8422370514291	97	52157	8422370521572	120	53064	8422370530642	186
51287	8422370512877	188	51430	8422370514307	113	52167	8422370521671	120	53067	8422370530673	137
51291	8422370512914	83	51436	8422370514369	113	52172	8422370521725	119	53067	8422370530673	195
51294	8422370512945	123	51442	8422370514420	113	52173	8422370521732	119	53070	8422370530703	187
51297	8422370512976	83	51450	8422370514505	113	52200	8422370522005	119	53071	8422370530710	187
51307	8422370513072	83	51520	8422370515205	112	52201	8422370522012	119	53080	8422370530802	187
51308	8422370513089	83	51525	8422370515250	112	52210	8422370522104	119	53081	8422370530819	187
51318	8422370513188	98	51528	8422370515281	112	52212	8422370522128	119	53083	8422370530833	231
51319	8422370513195	96	51530	8422370515304	113	52220	8422370522203	119	53084	8422370530840	231
51320	8422370513201	98	51531	8422370515311	112	52221	8422370522210	119	53100	8422370531007	174
51321	8422370513218	96	51618	8422370516189	92	52223	8422370522234	119	53101	8422370531014	175
51322	8422370513225	98	51620	8422370516202	92	52224	8422370522241	119	53101	8422370531014	205
51323	8422370513232	96	51621	8422370516219	94	52226	8422370522265	118	53104	8422370531045	175
51324	8422370513249	98	51622	8422370516226	92	52232	8422370522326	118	53106	8422370531069	204
51325	8422370513256	96	51623	8422370516233	94	52240	8422370522401	118	53107	8422370531076	204
51326	8422370513263	98	51624	8422370516240	92	52242	8422370522425	118	53108	8422370531083	204
51327	8422370513270	96	51625	8422370516257	94	52250	8422370522500	118	53110	8422370531106	175
51328	8422370513287	98	51626	8422370516264	92	52252	8422370522524	118	53110	8422370531106	205
51329	8422370513294	96	51627	8422370516271	94	53007	8422370530079	162	53111	8422370531113	205
51406	8422370514062	113	51628	8422370516288	92	53010	8422370530109	162	53115	8422370531151	140
51410	8422370514109	113	51629	8422370516295	94	53018	8422370530185	123	53120	8422370531205	188
51419	8422370514192	97	51632	8422370516325	92	53020	8422370530208	123	53125	8422370531250	133
51420	8422370514208	80	51640	8422370516400	92	53043	8422370530437	162	53125	8422370531250	175

Referencia / Reference / Référence / Arkitel

Ref.	EAN	Pág.									
53176	8422370531762	147	53350	8422370533506	163	53616	8422370536163	147	53990	8422370539904	140
53178	8422370531786	147	53351	8422370533513	163	53618	8422370536187	147	53995	8422370539959	156
53180	8422370531809	147	53352	8422370533520	163	53624	8422370536248	147	53996	8422370539966	140
53182	8422370531823	147	53354	8422370533544	163	53630	8422370536309	132	53997	8422370539973	156
53201	8422370532011	185	53355	8422370533551	163	53630	8422370536309	174	54698	8422370546988	127
53202	8422370532028	185	53357	8422370533575	163	53635	8422370536354	132	54700	8422370547008	127
53203	8422370532035	185	53360	8422370533605	163	53635	8422370536354	174	54702	8422370547022	127
53204	8422370532042	185	53362	8422370533629	163	53708	8422370537085	162	54716	8422370547169	127
53208	8422370532080	185	53364	8422370533643	163	53710	8422370537108	162	54732	8422370547329	126
53209	8422370532097	185	53366	8422370533667	163	53712	8422370537122	162	54734	8422370547343	126
53220	8422370532202	139	53368	8422370533681	163	53714	8422370537146	162	54750	8422370547503	126
53220	8422370532202	157	53370	8422370533704	163	53716	8422370537160	162	54752	8422370547527	126
53221	8422370532219	139	53372	8422370533728	163	53725	8422370537252	132	54754	8422370547541	126
53221	8422370532219	157	53382	8422370533827	160	53725	8422370537252	174	54761	8422370547619	128
53225	8422370532257	157	53384	8422370533841	160	53730	8422370537306	132	54763	8422370547633	128
53230	8422370532301	157	53386	8422370533865	160	53730	8422370537306	174	54772	8422370547725	128
53235	8422370532356	157	53396	8422370533964	122	53735	8422370537351	132	54774	8422370547749	128
53240	8422370532400	157	53396	8422370533964	160	53735	8422370537351	174	55001	8422370550015	146
53245	8422370532455	157	53410	8422370534107	161	53825	8422370538259	132	55002	8422370550022	146
53246	8422370532462	157	53420	8422370534206	161	53825	8422370538259	174	55003	8422370550039	146
53247	8422370532479	157	53430	8422370534305	161	53830	8422370538303	132	55010	8422370550107	199
53248	8422370532486	157	53514	8422370535142	160	53830	8422370538303	174	55011	8422370550114	146
53256	8422370532561	147	53516	8422370535166	160	53835	8422370538358	132	55012	8422370550121	146
53330	8422370533308	161	53518	8422370535180	160	53835	8422370538358	174	55013	8422370550138	146
53332	8422370533322	161	53520	8422370535203	160	53914	8422370539140	161	55028	8422370550282	195
53334	8422370533346	161	53523	8422370535234	160	53916	8422370539164	161	55040	8422370550404	200
53336	8422370533360	161	53525	8422370535258	160	53919	8422370539195	161	55041	8422370550411	200
53338	8422370533384	161	53531	8422370535319	160	53922	8422370539225	161	55042	8422370550428	200
53340	8422370533407	161	53536	8422370535364	160	53972	8422370539720	157	55050	8422370550503	198
53342	8422370533421	161	53610	8422370536101	147	53974	8422370539744	157	55054	8422370550541	249
53344	8422370533445	161	53612	8422370536125	147	53976	8422370539768	157	55055	8422370550558	249
53346	8422370533469	161	53614	8422370536149	147	53978	8422370539782	157	55056	8422370550565	249

242

Referencia / Reference / Référence / Arkitel

Ref.	EAN	Pág.									
55057	8422370550572	249	55250	8422370552507	198	58043	8422370580432	231	59088	8422370590882	192
55058	8422370550589	249	55261	8422370552613	201	58045	8422370580456	231	59088	8422370590882	208
55059	8422370550596	249	55280	8422370552804	198	59006	8422370590066	186	59089	8422370590899	135
55060	8422370550602	249	55309	8422370553092	146	59007	8422370590073	186	59089	8422370590899	195
55061	8422370550619	249	55310	8422370553108	146	59014	8422370590141	195	59091	8422370590912	135
55062	8422370550626	249	55312	8422370553122	146	59014	8422370590141	211	59091	8422370590912	195
55063	8422370550633	249	55314	8422370553146	146	59015	8422370590158	195	59092	8422370590929	195
55064	8422370550640	249	55316	8422370553160	146	59016	8422370590165	195	59092	8422370590929	211
55065	8422370550657	249	55318	8422370553184	146	59016	8422370590165	211	59094	8422370590943	205
55066	8422370550664	249	55320	8422370553207	146	59017	8422370590172	195	59095	8422370590950	135
55069	8422370550695	201	55322	8422370553221	146	59018	8422370590189	195	59095	8422370590950	195
55070	8422370550701	124	55324	8422370553245	146	59018	8422370590189	211	59097	8422370590974	135
55071	8422370550718	200	55326	8422370553269	146	59019	8422370590196	195	59097	8422370590974	195
55072	8422370550725	200	55350	8422370553504	198	59054	8422370590547	190	59099	8422370590998	135
55073	8422370550732	201	55380	8422370553801	198	59056	8422370590561	190	59099	8422370590998	195
55074	8422370550749	201	55410	8422370554105	202	59060	8422370590608	190	59101	8422370591018	206
55080	8422370550800	198	55420	8422370554204	202	59060	8422370590608	208	59102	8422370591025	206
55085	8422370550855	199	55430	8422370554303	202	59062	8422370590622	190	59103	8422370591032	206
55090	8422370550909	249	55440	8422370554402	202	59062	8422370590622	208	59105	8422370591056	207
55091	8422370550916	249	55450	8422370554501	202	59068	8422370590684	190	59106	8422370591063	207
55092	8422370550923	249	55460	8422370554600	202	59070	8422370590707	190	59117	8422370591179	207
55103	8422370551036	183	55470	8422370554709	202	59072	8422370590721	190	59146	8422370591469	215
55104	8422370551043	183	56003	8422370560038	182	59074	8422370590745	190	59187	8422370591872	192
55108	8422370551081	124	56007	8422370560076	182	59075	8422370590752	137	59187	8422370591872	208
55108	8422370551081	183	56061	8422370560618	182	59076	8422370590769	190	59188	8422370591889	192
55110	8422370551104	199	56063	8422370560632	182	59077	8422370590776	137	59188	8422370591889	208
55150	8422370551500	198	56065	8422370560656	182	59078	8422370590783	190	59189	8422370591896	192
55180	8422370551807	198	58001	8422370580012	182	59079	8422370590790	137	59189	8422370591896	208
55185	8422370551852	199	58009	8422370580098	182	59080	8422370590806	190	59190	8422370591902	192
55210	8422370552101	199	58010	8422370580104	182	59081	8422370590813	137	59190	8422370591902	208
55220	8422370552200	199	58015	8422370580159	182	59082	8422370590820	190	59199	8422370591995	135
55230	8422370552309	199	58020	8422370580203	182	59084	8422370590844	190	59211	8422370592114	206

Referencia / Reference / Référence / Arkitel

Ref.	EAN	Pág.									
59248	8422370592480	194	60102	8422370601021	67	60162	8422370601625	101	60324	8422370603247	68
59248	8422370592480	210	60102	8422370601021	86	60163	8422370601632	68	60324	8422370603247	101
59249	8422370592497	194	60104	8422370601045	67	60163	8422370601632	101	60328	8422370603285	68
59249	8422370592497	210	60104	8422370601045	86	60164	8422370601649	68	60328	8422370603285	101
59250	8422370592503	135	60105	8422370601052	68	60164	8422370601649	101	60400	8422370604008	66
59251	8422370592510	194	60105	8422370601052	80	60168	8422370601687	68	60400	8422370604008	86
59251	8422370592510	210	60106	8422370601069	67	60168	8422370601687	101	60402	8422370604022	66
59252	8422370592527	194	60106	8422370601069	86	60198	8422370601984	66	60402	8422370604022	86
59252	8422370592527	210	60107	8422370601076	68	60198	8422370601984	86	60404	8422370604046	66
59254	8422370592541	195	60107	8422370601076	80	60200	8422370602004	66	60404	8422370604046	86
59254	8422370592541	211	60108	8422370601083	67	60200	8422370602004	86	60406	8422370604060	66
59270	8422370592701	136	60108	8422370601083	86	60202	8422370602028	66	60406	8422370604060	86
59271	8422370592718	137	60109	8422370601090	68	60202	8422370602028	86	60408	8422370604084	66
59271	8422370592718	209	60109	8422370601090	80	60204	8422370602042	66	60408	8422370604084	86
59272	8422370592725	137	60110	8422370601106	67	60204	8422370602042	86	60410	8422370604107	66
59272	8422370592725	208	60110	8422370601106	86	60206	8422370602066	66	60410	8422370604107	86
59280	8422370592800	211	60111	8422370601113	68	60206	8422370602066	86	60514	8422370605142	64
59282	8422370592824	211	60111	8422370601113	80	60208	8422370602080	66	60516	8422370605166	64
59290	8422370592909	211	60113	8422370601137	68	60208	8422370602080	86	60518	8422370605180	64
59292	8422370592923	211	60113	8422370601137	80	60210	8422370602103	66	60520	8422370605203	64
59294	8422370592947	211	60115	8422370601151	68	60210	8422370602103	86	60522	8422370605227	64
59410	8422370594101	138	60115	8422370601151	80	60314	8422370603148	68	60524	8422370605241	64
59412	8422370594125	138	60118	8422370601182	67	60314	8422370603148	101	60544	8422370605449	65
59414	8422370594149	138	60118	8422370601182	82	60316	8422370603162	68	60546	8422370605463	65
60041	8422370600413	67	60148	8422370601489	68	60316	8422370603162	101	60548	8422370605487	65
60051	8422370600512	86	60148	8422370601489	101	60318	8422370603186	68	60550	8422370605500	65
60052	8422370600529	86	60158	8422370601588	68	60318	8422370603186	101	60552	8422370605524	65
60053	8422370600536	86	60158	8422370601588	101	60320	8422370603209	68	60554	8422370605548	65
60054	8422370600543	86	60160	8422370601601	68	60320	8422370603209	101	60614	8422370606149	64
60100	8422370601007	67	60160	8422370601601	101	60322	8422370603223	68	60616	8422370606163	64
60100	8422370601007	86	60162	8422370601625	68	60322	8422370603223	101	60618	8422370606187	64

244

Referencia / Reference / Référence / Arkitel

Ref.	EAN	Pág.									
60620	8422370606200	64	60860	8422370608600	62	61062	8422370610627	169	61206	8422370612065	222
60622	8422370606224	64	60864	8422370608648	62	61063	8422370610634	169	61207	8422370612072	224
60624	8422370606248	64	60874	8422370608747	63	61114	8422370611143	231	61208	8422370612089	222
60644	8422370606446	65	60876	8422370608761	63	61116	8422370611167	231	61209	8422370612096	221
60646	8422370606460	65	60878	8422370608785	63	61117	8422370611174	73	61210	8422370612102	222
60648	8422370606484	65	60880	8422370608808	63	61120	8422370611204	231	61211	8422370612119	223
60650	8422370606507	65	60882	8422370608822	63	61124	8422370611242	231	61212	8422370612126	224
60652	8422370606521	65	60884	8422370608846	63	61135	8422370611358	228	61213	8422370612133	220
60654	8422370606545	65	60944	8422370609447	63	61136	8422370611365	228	61214	8422370612140	221
60716	8422370607160	64	60946	8422370609461	63	61143	8422370611433	229	61215	8422370612157	222
60718	8422370607184	64	60948	8422370609485	63	61144	8422370611440	227	61218	8422370612188	219
60720	8422370607207	64	60950	8422370609508	63	61146	8422370611464	227	61219	8422370612195	219
60724	8422370607245	64	60952	8422370609522	63	61155	8422370611556	228	61220	8422370612201	188
60746	8422370607467	65	60954	8422370609546	63	61156	8422370611563	228	61222	8422370612225	188
60748	8422370607481	65	60966	8422370609669	63	61160	8422370611600	224	61224	8422370612249	188
60750	8422370607504	65	60968	8422370609683	63	61162	8422370611624	223	61230	8422370612300	187
60754	8422370607542	65	60970	8422370609706	63	61167	8422370611679	224	61231	8422370612317	181
60814	8422370608143	62	60974	8422370609744	63	61168	8422370611686	223	61240	8422370612409	187
60816	8422370608167	62	60990	8422370609904	61	61169	8422370611693	221	61242	8422370612423	229
60818	8422370608181	62	60995	8422370609959	61	61180	8422370611808	226	61250	8422370612508	187
60820	8422370608204	62	61010	8422370610108	125	61181	8422370611815	225	61462	8422370614625	130
60822	8422370608228	62	61011	8422370610115	125	61182	8422370611822	227	61463	8422370614632	130
60824	8422370608242	62	61020	8422370610207	186	61184	8422370611846	227	61464	8422370614649	131
60834	8422370608341	62	61022	8422370610221	184	61186	8422370611860	227	61466	8422370614663	131
60836	8422370608365	62	61023	8422370610238	184	61187	8422370611877	226	61468	8422370614687	130
60838	8422370608389	62	61030	8422370610306	169	61188	8422370611884	227	61470	8422370614700	131
60840	8422370608402	62	61034	8422370610344	184	61189	8422370611891	225	61711	8422370617114	159
60842	8422370608426	62	61036	8422370610368	184	61190	8422370611907	220	61712	8422370617121	159
60844	8422370608440	62	61037	8422370610375	184	61198	8422370611983	223	61714	8422370617145	159
60856	8422370608563	62	61050	8422370610504	177	61199	8422370611990	222	62016	8422370620169	28
60858	8422370608587	62	61061	8422370610610	169	61205	8422370612058	220	62018	8422370620183	28

Referencia / Reference / Référence / Arkitel

Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	
62020	8422370620206	28	246	62828	8422370628288	29	65130	8422370651309	38	65616	8422370656168	25
62022	8422370620220	28		62830	8422370628301	29	65132	8422370651323	40	65620	8422370656205	25
62024	8422370620244	28		62832	8422370628325	29	65136	8422370651361	40	65621	8422370656212	19
62026	8422370620268	28		63118	8422370631189	42	65140	8422370651408	40	65622	8422370656229	19
62028	8422370620282	28		64018	8422370640181	42	65216	8422370652160	39	65623	8422370656236	19
62030	8422370620305	28		64024	8422370640242	38	65218	8422370652184	42	65624	8422370656243	25
62032	8422370620329	28		64034	8422370640341	40	65219	8422370652191	42	65625	8422370656250	19
62116	8422370621166	28		64114	8422370641140	38	65220	8422370652207	42	65627	8422370656274	19
62118	8422370621180	28		64118	8422370641188	42	65226	8422370652269	41	65628	8422370656281	19
62120	8422370621203	28		64124	8422370641249	40	65318	8422370653181	42	65629	8422370656298	19
62122	8422370621227	28		65018	8422370650180	38	65320	8422370653204	42	65631	8422370656311	19
62124	8422370621241	28		65019	8422370650197	38	65338	8422370653389	42	65633	8422370656335	19
62126	8422370621265	28		65020	8422370650203	38	65338	8422370653389	82	65635	8422370656359	19
62128	8422370621289	28		65022	8422370650227	38	65394	8422370653945	24	65636	8422370656366	25
62130	8422370621302	28		65025	8422370650258	40	65398	8422370653983	24	65637	8422370656373	19
62132	8422370621326	28		65026	8422370650265	38	65420	8422370654201	42	65638	8422370656380	25
62216	8422370622163	29		65027	8422370650272	43	65422	8422370654225	42	65640	8422370656403	25
62224	8422370622248	29		65028	8422370650289	40	65424	8422370654249	42	65644	8422370656441	25
62228	8422370622286	29		65029	8422370650296	40	65597	8422370655970	19	65649	8422370656496	19
62232	8422370622323	29		65031	8422370650319	38	65598	8422370655987	19	65650	8422370656502	19
62316	8422370623160	29		65032	8422370650326	40	65599	8422370655994	19	65651	8422370656519	19
62320	8422370623207	28		65036	8422370650364	40	65600	8422370656007	19	65653	8422370656533	19
62324	8422370623245	28		65041	8422370650418	40	65601	8422370656014	19	65655	8422370656557	19
62328	8422370623283	28		65043	8422370650432	40	65602	8422370656021	19	65656	8422370656564	19
62332	8422370623320	28		65066	8422370650661	37	65603	8422370656038	19	65657	8422370656571	19
62816	8422370628165	29		65118	8422370651187	38	65604	8422370656045	19	65659	8422370656595	19
62818	8422370628189	29		65119	8422370651194	38	65605	8422370656052	19	65661	8422370656618	19
62820	8422370628202	29		65122	8422370651224	38	65607	8422370656076	19	65663	8422370656632	19
62822	8422370628226	29		65126	8422370651262	38	65609	8422370656090	19	65665	8422370656656	19
62824	8422370628240	29		65128	8422370651286	40	65611	8422370656113	19	65666	8422370656663	20
62826	8422370628264	29		65129	8422370651293	40	65613	8422370656137	19	65670	8422370656700	20

Referencia / Reference / Référence / Arkitel

Ref.	EAN	Pág.									
65679	8422370656793	20	65722	8422370657226	23	65750	8422370657509	102	65978	8422370659787	43
65680	8422370656809	20	65722	8422370657226	103	65753	8422370657530	22	65979	8422370659794	68
65681	8422370656816	20	65723	8422370657233	23	65754	8422370657547	22	65980	8422370659800	43
65683	8422370656830	20	65723	8422370657233	103	65755	8422370657554	22	65981	8422370659817	68
65685	8422370656854	20	65724	8422370657240	23	65756	8422370657561	22	65982	8422370659824	43
65687	8422370656878	20	65724	8422370657240	103	65757	8422370657578	22	65983	8422370659831	68
65689	8422370656892	20	65725	8422370657257	23	65758	8422370657585	22	65984	8422370659848	43
65691	8422370656915	22	65725	8422370657257	103	65759	8422370657592	22	65985	8422370659855	68
65692	8422370656922	22	65726	8422370657264	23	65768	8422370657684	25	65986	8422370659862	43
65693	8422370656939	22	65726	8422370657264	103	65801	8422370658018	25	65988	8422370659886	43
65695	8422370656953	22	65727	8422370657271	23	65802	8422370658025	25	65990	8422370659909	43
65697	8422370656977	22	65727	8422370657271	103	65803	8422370658032	25	65992	8422370659923	43
65699	8422370656991	19	65728	8422370657288	23	65804	8422370658049	25	66018	8422370660189	38
65701	8422370657011	22	65728	8422370657288	103	65805	8422370658056	25	66020	8422370660202	38
65702	8422370657028	22	65729	8422370657295	23	65806	8422370658063	25	66025	8422370660257	40
65703	8422370657035	22	65729	8422370657295	103	65807	8422370658070	25	66028	8422370660288	40
65705	8422370657059	22	65731	8422370657318	23	65808	8422370658087	25	66118	8422370661186	38
65707	8422370657073	22	65731	8422370657318	103	65809	8422370658094	25	66128	8422370661285	40
65708	8422370657080	21	65732	8422370657325	23	65810	8422370658100	25	66218	8422370662183	39
65709	8422370657097	21	65732	8422370657325	103	65811	8422370658117	25	66222	8422370662220	39
65711	8422370657110	21	65736	8422370657363	23	65812	8422370658124	25	66226	8422370662268	39
65713	8422370657134	21	65736	8422370657363	103	65813	8422370658131	25	66228	8422370662282	41
65715	8422370657158	21	65740	8422370657400	23	65814	8422370658148	43	66230	8422370662305	39
65718	8422370657189	23	65740	8422370657400	103	65818	8422370658186	43	66232	8422370662329	41
65718	8422370657189	103	65742	8422370657424	23	65819	8422370658193	43	66236	8422370662367	41
65719	8422370657196	23	65742	8422370657424	103	65918	8422370659183	37	66240	8422370662404	41
65719	8422370657196	103	65746	8422370657462	23	65923	8422370659237	37	66242	8422370662428	41
65720	8422370657202	23	65746	8422370657462	103	65974	8422370659749	43	66818	8422370668185	43
65720	8422370657202	103	65749	8422370657493	21	65975	8422370659756	68	66818	8422370668185	112
65721	8422370657219	23	65749	8422370657493	102	65976	8422370659763	43	67018	8422370670188	38
65721	8422370657219	103	65750	8422370657509	21	65977	8422370659770	68	67020	8422370670201	38

Referencia / Reference / Référence / Arkitel

Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.	Ref.	EAN	Pág.
67022	8422370670225	85	67531	8422370675312	122	67761	8422370677613	121	70720	8422370707204	57
67024	8422370670249	85	67532	8422370675329	122	67762	8422370677620	121	70722	8422370707228	57
67025	8422370670256	40	67533	8422370675336	123	67763	8422370677637	121	70724	8422370707242	57
67026	8422370670263	85	67535	8422370675350	122	68018	8422370680187	38	70726	8422370707266	57
67028	8422370670287	40	67536	8422370675367	122	68020	8422370680200	38	70728	8422370707280	57
67118	8422370671185	38	67537	8422370675374	123	68025	8422370680255	40	70784	8422370707846	57
67130	8422370671307	25	67628	8422370676289	122	68028	8422370680286	40	70786	8422370707860	57
67134	8422370671345	25	67629	8422370676296	207	68118	8422370681184	38	70788	8422370707884	57
67136	8422370671369	24	67630	8422370676302	122	68128	8422370681283	40	70932	8422370709321	20
67138	8422370671383	25	67632	8422370676326	122	68218	8422370682181	39	70932	8422370709321	102
67139	8422370671390	24	67633	8422370676333	207	68228	8422370682280	41	70933	8422370709338	20
67140	8422370671406	24	67634	8422370676340	122	68818	8422370688183	43	70933	8422370709338	102
67142	8422370671420	24	67722	8422370677224	121	68818	8422370688183	112	70936	8422370709369	20
67144	8422370671444	24	67723	8422370677231	121	68820	8422370688206	43	70936	8422370709369	102
67148	8422370671482	40	67731	8422370677316	121	69018	8422370690186	38	70937	8422370709376	20
67218	8422370672182	39	67732	8422370677323	121	69020	8422370690209	38	70937	8422370709376	102
67228	8422370672281	41	67733	8422370677330	121	69025	8422370690254	40	70940	8422370709406	20
67513	8422370675138	122	67737	8422370677378	121	69118	8422370691183	38	70940	8422370709406	102
67515	8422370675152	122	67738	8422370677385	121	69128	8422370691282	40	70941	8422370709413	20
67519	8422370675190	122	67739	8422370677392	121	69218	8422370692180	39	70941	8422370709413	102
67523	8422370675237	122	67740	8422370677408	121	69818	8422370698182	43	90168	8422370901688	136
67527	8422370675275	122	67742	8422370677422	121	70714	8422370707143	57	99077	8422370990774	188
67528	8422370675282	122	67743	8422370677439	121	70716	8422370707167	57	102137		232
67529	8422370675299	123	67751	8422370677514	121	70718	8422370707181	57	102138		232

248

Para crear el **CÓDIGO EAN-13** de cualquier producto Inoxibar:

84	22370	XXXXX	x
INDICATIVO NACIONAL	INDICATIVO INOXIBAR	REFERENCIA DEL PRODUCTO	DÍGITO CONTROL (AUTOMÁTICO)

8422370
Prefijo GS1 de INOXIBAR
xxxxx
Referencia de artículo INOXIBAR
C
Dígito de control
CÓDIGO EAN-13
contiene 13 dígitos

To create an **EAN-13 CODE** for any Inoxibar product:

84	22370	XXXXX	x
COUNTRY CODE NO	INOXBAR ID. NUMBER	PRODUCT REFERENCE	CHECK DIGIT (AUTOMÁTICO)

8422370
INOXBAR GS1 Code
xxxxx
INOXBAR Product reference
C
Check digit
EAN-13 CODE
made up of 13 digits

Repuestos
Spare parts
Pièces détachées
Ersatzteile

	Ref.	€
Mangos de repuesto · Manches de recharge Spare handles · handgriff	55090	4,02
Asas de repuesto · Poignées de recharge Spare ears · griffe	55091	4,02
Pomos y arandelas · Boutons et rondelles Knobs and washers · knopf /unterteil	55092	4,02
Filtro superior cafetera 4 tazas · Filtre supérieur pour cafetiére 4 tasses Top filter for 4-cup coffeepot · Oberer Filter Kaffeemaschine 4 Tassen	55057	1,57
Filtro superior cafetera 6 tazas · Filtre supérieur pour cafetiére 6 tasses Top filter for 6-cup coffeepot · Oberer Filter Kaffeemaschine 6 Tassen	55058	2,12
Filtro superior cafetera 10 tazas · Filtre supérieur pour cafetiére 10 tasses Top filter for 10-cup coffeepot · Oberer Filter Kaffeemaschine 10 Tassen	55059	2,33
Filtro reductor cafetera 4 tazas · Filtre réducteur pour cafetiére 4 tasses Restrictor filter for 4-cup coffeepot · Reduktionsfilter Kaffeemaschine 4 Tassen	55060	1,17
Filtro reductor cafetera 6 tazas · Filtre réducteur pour cafetiére 6 tasses Restrictor filter for 6-cup coffeepot · Reduktionsfilter Kaffeemaschine 6 Tassen	55061	1,43
Filtro reductor cafetera 10 tazas · Filtre réducteur pour cafetiére 10 tasses Restrictor filter for 10-cup coffeepot · Reduktionsfilter Kaffeemaschine 10 Tassenmaker	55062	1,57
Válvula suelta para cafeteras · Souape seule pour cafetières Spare valve for coffeepots · Ventil für Kaffeemaschinen	55063	0,78
Cargador suelto cafetera 4 tazas · Filtre porte-café seul pour cafetiére 4 tasses Spare pot for 4-cup coffeepot · Filterhalter Kaffeemaschine 4 Tassen	55064	3,55
Cargador suelto cafetera 6 tazas · Filtre porte-café seul pour cafetiére 6 tasses Spare pot for 6-cup coffeepot · Filterhalter Kaffeemaschine 6 Tassen	55065	3,78
Cargador suelto cafetera 10 tazas · Filtre porte-café seul pour cafetiére 10 tasses Spare pot for 10-cup coffeepot · Filterhalter Kaffeemaschine 10 Tassen	55066	3,95

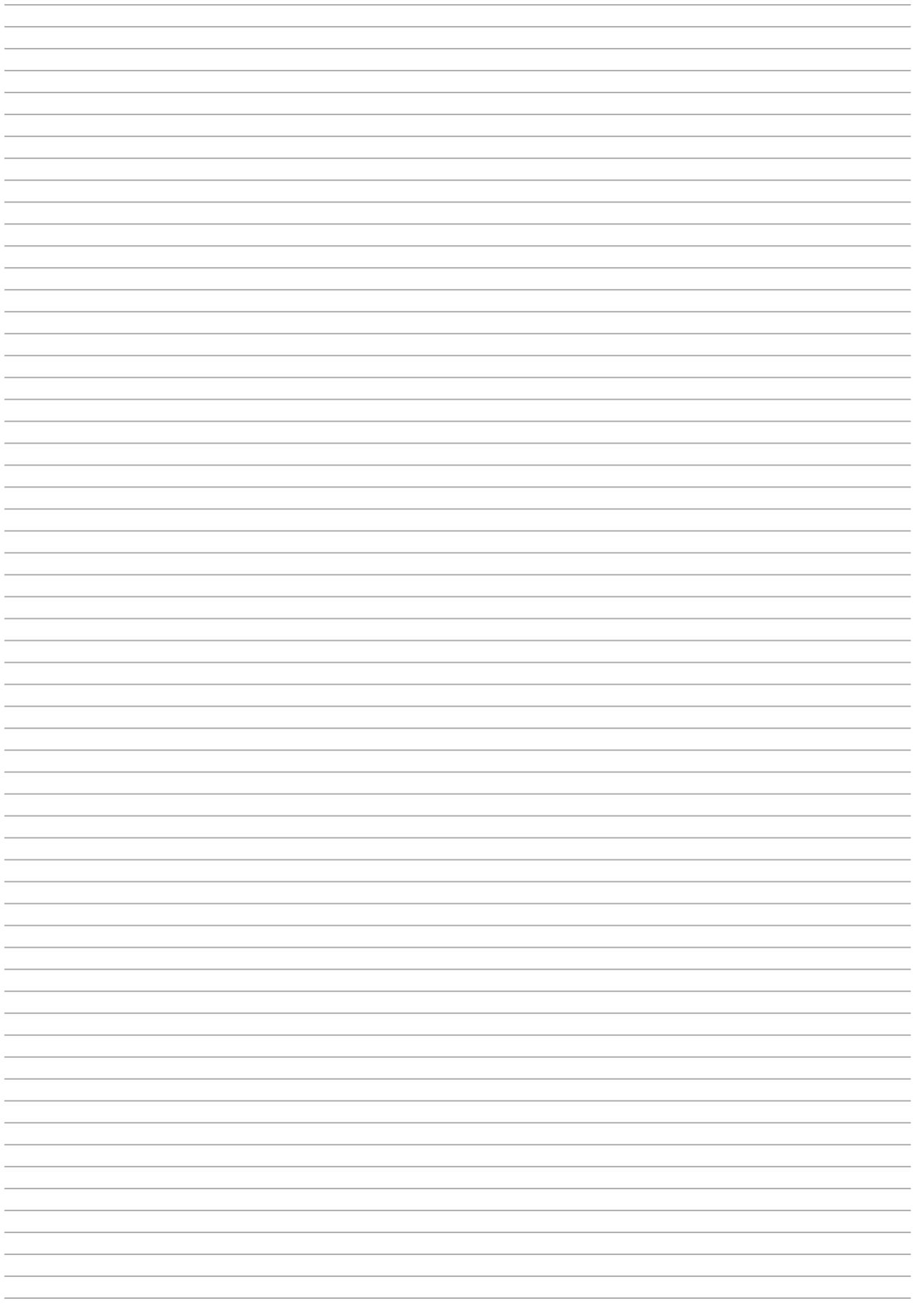
249

Repuestos
Spare parts
Pièces détachées
Ersatzteile

Juntas · Joints · Rings · Gummidichtung

	Ref.	€
Dos juntas de silicona cafetera 4 tazas Deux joint en silicone pour cafetiére 4 tasses Two Silicone ring for 4-cup coffeepot Zwei Silikondichtung kaffeemaschine 4 Tassen	55054	1,52
Dos Juntas de silicona cafetera 6 tazas Deux joint en silicone pour cafetiére 6 tasses Two silicone ring for 6-cup coffeepot Zwei Silikondichtung Kaffeemaschine 6 Tassen	55055	1,80
Dos juntas de silicona cafetera 10 tazas Deux joint en silicone pour cafetiére 10 tasses Two silicone ring for 10-cup coffeepot Zwei Silikondichtung Kaffeemaschine 10 Tassen	55056	1,98







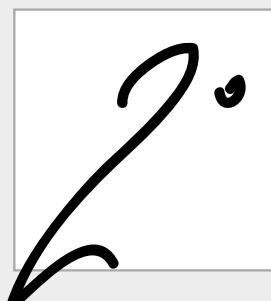
**RECETAS SENCILLAS PARA
DISFRUTAR SIN BOBADAS**

**SIMPLE RECIPES
FOR SIMPLE MEALS**





Recipes by *Javier de Jorge*



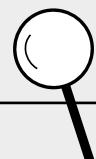
Crema de bacalao con almendras y espinacas

Cod cream with almonds and spinach

Velouté de morue aux amandes et épinards

Kabeljaucreme mit Mandeln und Spinat

con qué · do with · Composée de · Zutaten



Pág. 19



Pág. 23

Ingredientes · Ingredient · Ingrédients · Zutaten

Para el caldo de mejillón,
2 l de agua
1 Kg. de mejillón

Para la sopa de bacalao,
250 g de almendra marcona
350 g de bacalao desalado
Giraldo
15 g de ajo en trozos
15 g de perejil deshojado
70 g de espinaca joven
1,1 l. de caldo de mejillón
170 g de aceite de oliva
Sal

For the mussel broth,
2 l of water
1 Kg. of mussels

For the cod soup,
250 g of marcona almonds
350 g of unsalted Giraldo
cod
15 g of chopped garlic
15 g of parsley leaves
70 g of young spinach
1.1 l. of mussel broth
170 g of olive oil
Salt

Pour le bouillon de moules,
2 l d'eau
1 kg de moules

Pour la soupe de morue,
250 g d'amandes Marcona
350 g de morue dessalée
Giraldo
15 g d'ail en morceaux
15 g de persil haché
70 g de jeunes épinards
1,1 l de bouillon de moules
170 g d'huile d'olive
Sel

Für die Miesmuschelbrühe:
2 l Wasser
1 kg Miesmuscheln

Für die Kabeljausuppe:
250 g Marcona Mandeln
350 g gewässerter Giraldo-
Kabeljau
15 g gehackter Knoblauch
15 g frische Petersilie
70 g Blattspinat
1,1 l Miesmuschelbrühe
170 g Olivenöl
Salz





Preparación · Preparation · Préparation · Zubereitung

Para el caldo de mejillón,
Limpiar los mejillones con agua fría y retirar las barbas siempre hacia la punta. Poner el agua en una olla y agregar los mejillones limpios y una vez estén abiertos, escurrirlos y resérvalos. Colar el caldo y reservarlo.
Quitar los mejillones de su concha y reservar.

Colocar el aceite de oliva en una sartén, añadir el ajo y cuando empieza a bailar añadir los trozos de bacalao. Rehogar ligeramente a fuego suave el bacalao 30 segundos por cada lado debiendo de quedar más bien crudo. Retirar el bacalao y reservar también. Añadir en

For the mussel broth,
Clean the mussels with cold water and remove the beards always towards the tip. Put the water in a pot, add the clean mussels and, once they are open, drain them and put them aside. Strain the broth and put it aside.
Remove the mussels from their shell and put them aside.

Place olive oil in a pan, add the garlic and when it starts dancing, add the chunks of cod. On low heat, shallow-fry the cod for 30 seconds on each side, so that it is still rather raw. Remove the cod put it aside too. Place the almonds in the

Pour le bouillon de moules,
Nettoyer les moules sous l'eau froide et retirer leurs fibres toujours vers la pointe. Mettre l'eau dans une marmite et rajouter les moules propres, et une fois qu'elles sont ouvertes, retirer le liquide et les réserver. Filtrer le bouillon et le réserver. Retirer les moules de leur coquille et réserver.

Mettre l'huile d'olive dans une poêle, ajouter l'ail et lorsqu'il commence à frétiller, rajouter les morceaux de morue. Faire revenir à feu doux la morue 30 secondes sur chaque côté. Elle doit rester plutôt crue.
Retirer la morue et réserver également. Rajouter à cette huile les amandes et faire revenir pendant 2 minutes,

Für die Miesmuschelbrühe:
Muscheln in kaltem Wasser reinigen und die Bärte immer zum spitzen Ende hin entfernen. Einen Topf mit Wasser füllen und die sauberen Muscheln hinzugeben und kochen. Wenn sich alle Muscheln geöffnet haben, abgießen und beiseite stellen. Das abgegossene Muschelwasser beiseite stellen. Die Muscheln aus den Schalen entfernen und beiseite stellen.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch hinzufügen und wenn der Knoblauch zu tanzen beginnt, den Fisch dazugeben. Den Kabeljau auf kleiner Flamme von jeder Seite 30 Sekunden anbraten, so dass der Fisch noch leicht roh ist. Den Kabeljau aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

este mismo aceite las almendras y rehogarlas durante 2 minutos si dejar que cojan color.

Agregar las hojas de perejil y remover. Seguido añadir el caldo de mejillón y cocer durante 3 minutos.

Enfriar esta mezcla en un baño maría con hielos y una vez bien fría triturarla en la batidora junto con la espinaca y el bacalao anterior. Dejar triturar durante 3 minutos a velocidad máxima. Servir a temperatura ambiente. Decorar con los mejillones.

Y listo :)... ¡¡¡buen provecho!!!

same oil and shallow fry them for 2 minutes without letting the go brown. Add the parsley leaves and stir. Then add the mussel broth and cook for 3 minutes.

Cool this mixture in a double saucepan with ice and when it is really cold, blend it in the blender along with the spinach and the cod. Leave it blending for 3 minutes at top speed
Serve at room temperature.
Decorate with the mussels.

And it's ready :)... enjoy!!!

sans les laisser prendre de la couleur.
Rajouter les feuilles de persil et mélanger.
Continuer d'ajouter le bouillon des moules et cuire pendant 3 minutes.

Refroidir ce mélange au bain-marie avec des glaçons et une fois bien froid, mixer avec les épinards et la morue précédente. Mixer 3 minutes à vitesse maximale.
Servir à température ambiante.
Décorer avec les moules.

Et c'est prêt :) ... Bon appétit !!!

In demselben Öl die Mandeln etwa 2 Minuten lang leicht anbräunen. Petersilie dazugeben und umrühren.
Anschließend die Miesmuschelbrühe dazugeben und 3 Minuten lang kochen lassen.

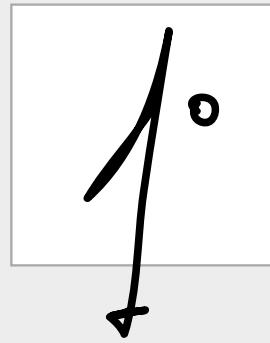
Die Mischung in einem Bain-Marie-Topf mit Eiswürfeln abkühlen und die abgekühlte Mischung zusammen mit dem Spinat und dem Kabeljau in einem Mixer oder mit einem Pürierstab pürieren. 3 Minuten lang auf Höchstgeschwindigkeit pürieren. Auf Zimmertemperatur servieren.
Mit den Muscheln garnieren.

Schon fertig! Guten Appetit!!!



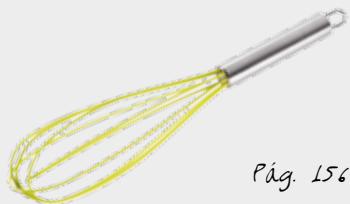
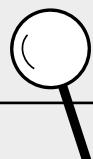


Recipes by *Javier de Jorge*



Alcachofas aliñadas a la provenzal
Artichokes a la Provençale
Artichauts condimentés à la provençale
Artischocken auf provenzalische Art

con qué · do with · Composée de · Zutaten



Pág. 156



Pág. 53

Ingredientes · Ingredient · Ingrédients · Zutaten

4 alcachofas cocidas a la barigoule

1 pizca de miel

1 pizca de vinagre de Módena bueno

Jugo de cocción de las alcachofas

1 naranja

Ralladura de limón

1 bulbo de hinojo pequeño crudo

1 puñado de aceitunas negras de Aragón

1 puñado de hojas de albahaca

1 rebanada de pan tostado

12 mozzarellas pequeñas

Aceite de oliva

4 artichokes à la Barigoule

1 drop of honey

1 pinch of good Modena vinegar

Artichoke cooking juice

1 orange

Lemon peel

1 small raw fennel bulb

1 handful of Aragon black olives

1 handful of basil leaves

1 slice of toasted bread

12 small mozzarella

Olive oil

4 artichauts cuits à la barigoule

1 pincée de miel

1 pincée de vinaigre de Modena de qualité

Jus de cuisson des artichauts

1 orange

Zeste de citron

1 petit bulbe de fenouil cru

1 poignée d'olives noires d'Aragon

1 poignée de feuilles de basilic

1 tartine de pain grillé

12 petites mozzarellas

Huile d'olive

4 à la barigoule geschmort Zwergartischocken

Honig

Modena-Essig guter Qualität

Kochwasser der Artischocken

1 Orange

geriebene Zitronenschale

1 kleine Fenchelknolle, roh

1 Handvoll schwarzer Oliven

1 Handvoll Basilikumblätter

1 Scheibe Röstbrot

12 kleine Mozzarella-Kugeln

Olivenöl





Preparación · Preparation · Préparation · Zubereitung

En un cazo pequeño hervir miel + vinagre, oscurecer + caldo de cocción de alcachofas.

En un bol rallar una pizca de naranja + ralladura de limón.

En el bol, laminar el hinojo con mandolina + sal.

Meter la reducción en un tarro + pizca de zumo de limón + aceite de oliva + pimienta + sal, agitar.

Añadir las aceitunas + aceite de oliva + alcachofas en cuartos + salpimentar, menear.

Añadir el pan tostado en trozos con la mano + albahaca.

Empapar con la vinagreta, menear.

Desperdigar las mozzarellas.

Y listo :)... ¡¡¡buen provecho!!!

In a small saucepan, boil the honey & vinegar, darken & add artichoke cooking broth.

In a bowl, grate a pinch of orange + lemon peel.

In the bowl, cut the fennel with a mandolin slicer & add salt.

Place the reduction in a jar, add a drop of lemon juice, olive oil, pepper and salt, and stir.

Add the olives, olive oil and chopped artichokes, then season and shake.

Break up the toasted bread into pieces, add the pieces and then add the basil.

Soak with the vinaigrette and shake.
Sprinkle in the mozzarellas.

And it's ready :)... enjoy!!!

Dans une petit casserole faire bouillir du miel + vinaigre, laisser brunir + bouillon de cuisson des artichauts.

Dans un bol râper un zeste d'orange + zeste de citron.

Dans le bol, couper le fenouil avec la mandoline + saler.

Mettre la réduction dans un récipient + un peu de jus de citron + huile d'olive + poivre + sel, agiter.

Ajouter les olives + huile d'olive + quarts d'artichauts + saler et poivrer, mélanger.

Ajouter le pain grillé en morceaux avec la main + basilic.

Humidifier avec la vinaigrette, mélanger.

Répartir les mozzarellas.

Et c'est prêt :) ... Bon appétit !!!

Zubereitung der Vinaigrette: In einem kleinen Topf etwas Honig + Essig kochen und anbräunen lassen und das Kochwasser der Artischocken dazugeben. In einer Schüssel eine Spalte Orange und die geriebene Zitronenschale mischen.

Den mit einem Gemüseschäler in Streifen geschnittenen Fenchel und Salz in die Schüssel geben. Die Mischung in eine Salatschüssel geben, etwas Zitronensaft, Olivenöl, Pfeffer und Salz hinzugeben und durch Schütteln vermischen.

Oliven, Olivenöl und die geviertelten Artischocken dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles mischen.

Das mit der Hand in Stücke gerissene Röstbrot und das Basilikum darüber verteilen.

Mit der Vinaigrette benetzen und vermischen.
Die Mozzarella-Kugeln darüber verteilen.

Schon fertig! Guten Appetit!!!



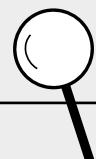


Recipes by *Javier de Jorge*



Merluza en salsa verde con almejas y kokotxas
Hake in green sauce with clams and kokotxas
Colin à la sauce verte avec palourdes et kokotxas
Seehecht in grüner Sauce mit Venusmuscheln und Kokotxas (Kiemenbäckchen)

con qué · do with · Composée de · Zutaten



Pág. 121



Pág. 123

Ingredientes · Ingredient · Ingrédients · Zutaten

4 lomos de merluza de 200 g
desespinados.
2 cucharadas soperas de
aceite de oliva virgen.
3 dientes de ajo picados.
1 pizca de guindilla.
pizca de vino blanco.
perejil picado.
24 almejas grandes.
20 kokotxas grandes, limpias
de pieles y espinas.
0,25 l de caldo de pescado
o agua.
una pizca de harina.
sal.
ajo picado frito y escurrido.

4 x 200 g boned hake fillets.
2 tablespoonfuls of virgin
olive oil.
3 chopped cloves of garlic.
1 pinch of chilli pepper.
some white wine.
chopped parsley.
24 large clams.
20 large hake morsels, skin-
ned and boned.
0.25 l of fish broth or water.
a pinch of flour.
salt.
Chopped, fried and drained
garlic.

4 filets de colin de 200 g
sans arêtes.
2 cuillérées à soupe d'huile
d'olive vierge.
3 gousses d'ail hachées.
1 pincée de piment rouge.
Un peu de vin blanc.
Persil haché.
24 grandes palourdes.
20 grandes kokotxas (partie
inférieure du menton du co-
lin), sans peau et arêtes.
0,25 l de bouillon de poisson
ou eau.
Une pincée de farine.
Sel.
Ail haché frit et égoutté.

4 Seehechtfillets a 200 g
ohne Gräten
2 Esslöffel Virgen-Olivenöl
3 klein gehackte Knoblauch-
zehen
Peperoni
ein Schuss Weißwein
gehackte Petersilie
24 große Venusmuscheln
20 große Kiemenbäckchen,
gesäuert und ohne Gräten
0,25 l Fischbrühe oder
Wasser
etwas Mehl
Salz
gehackter Knoblauch, frittiert
und abgetrocknet.





Preparación · Preparation · Préparation · Zubereitung

Sazonar ligeramente la merluza con antelación.
Limpie las kokotxas de merluza y sazonarlas.
“Bailar” en aceite el ajo y la guindilla.
Enharinar la merluza ligeramente, colocarla piel arriba, dar vueltas en vaivén
echar el vino blanco y el perejil.
Añadir el agua e ir haciendo la salsa poco a poco,
unos 2 minutos.

Season the hake slightly in advance.
Clean the hake morsels and season them.
“Dance” the garlic and chilli pepper in oil.
Dust the hake lightly in flour, place it with the skin upwards and move it from side to side
Add in the white wine and parsley. Add the water and slowly make the sauce for about 2 minutes.
Turn the fish over, skin downwards, and keep on moving it around for another 2 minutes as you keep on sprinkling it. Add some parsley.

Place the hake morsels on the fish fillets.
Cover the pan and leave it to simmer on low heat.

Pour some white wine into a skillet, open up the clams and remove them as they open up.

Assaisonner légèrement le colin à l'avance.
Nettoyer les kokotxas de colin et les assaisonner.
Faire « frétiller » l'ail et le piment rouge dans l'huile.
Enfariner légèrement le colin, le placer la peau tournée vers le haut, le passer plusieurs fois dans la farine.
Verser le vin blanc et rajouter le persil.
Rajouter l'eau et faire la sauce petit à petit, environ 2 minutes. Retourner le poisson, la peau vers le bas, le laisser 2 autres minutes sans cesser de le bouger et en arrosant constamment. Rajouter un peu de persil.

Placer les kokotxas sur les filets de poisson.
Mettre un couvercle sur la casserole et laisser à feu doux.

Dans une poêle avec un peu de vin blanc, ouvrir les palourdes, les retirer au fur et à mesure qu'elles s'ouvrent.

Seehecht vorher leicht salzen.
Die Seehecht-Kiemenbäckchen säubern und salzen.
Knoblauch und Peperoni in Öl anbraten.
Die Fischfilets mit Mehl bestäuben, mit der Haut nach oben in die Pfanne geben und unter ständigem Hin- und Herbewegen anbraten. Weißwein und Petersilie hinzugeben.
Wasser oder Fischbrühe nach und nach hinzufügen, ca. 2 Minuten köcheln. Fischfilets wenden, so dass sie mit der Haut nach unten liegen, und ohne Umrühren 2 Minuten garen lassen und dabei kontinuierlich Flüssigkeit hinzugeben. Etwas Petersilie hinzufügen.

Die Kiemenbäckchen auf die Fischfilets legen.
Zugedeckt auf kleiner Flamme ziehen lassen.

Dar la vuelta al pescado, piel hacia abajo, dejarlos sin dejar de menear otros 2 minutos e ir rociando continuamente. Añadir un poco de perejil.

Colocar las kokotxas sobre los lomos de pescado. Tapar la cazuela y dejar a fuego suave.

Y listo :)... ¡¡¡buen provecho!!!

Reduce the clam juice and add to the sauce.
Place the clams in the saucepan.
Sprinkle with parsley, then sprinkle the fillets with the sauce.

Make sure that you keep it on medium heat and that you move the saucepan gently.

Add a few drops of raw olive oil. After taking the saucepan off the stove, thicken the sauce by moving it from side to side. Add a touch of salt if necessary, because the clams will add the finishing touch to the meal
Add a little more chopped parsley and serve.

And it's ready :)... enjoy!!!

Réduire le jus des palourdes et l'ajouter à la sauce.
Mettre les palourdes dans une casserole.
Saupoudrer de persil, et couvrir les filets de sauce.

L'intensité du feu est importante et les mouvements de la casserole doivent être doux.

Ajouter un filet d'huile crue.
Hors du feu, lier la sauce avec un mouvement d'aller-retour.
Saler si nécessaire, car les palourdes terminent d'assaisonner la marmite.
Rajouter un peu plus de persil haché sur le dessus et servir.

Et c'est prêt :) ... Bon appétit !!!

Die Venusmuscheln in etwas Weißwein kochen, bis sie sich geöffnet haben, und dann vom Herd nehmen.
Venusmuschelsud einkochen und zur Sauce hinzufügen.
Venusmuscheln zu den Fischfilets hinzugeben.
Mit Petersilie bestreuen und etwas Sauce über die Fischfilets verteilen.

Den Herd auf kleiner Flamme lassen und die Pfanne sanft bewegen.

Etwas Olivenöl hinzufügen.
Vom Herd nehmen und die Sauce durch sanftes Umrühren binden. Vor dem Salzen probieren, ob es notwendig ist, die Venusmuscheln geben der Sauce bereits Würze.
Mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Schon fertig! Guten Appetit!!!



más <http://www.daviddejorge.com>
more <http://www.daviddejorge.com>

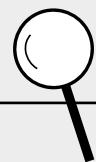


Recipes by *Javier de Jorge*



Pollo salteado con salsa de mostaza Sautéed chicken with mustard sauce Poulet sauté à la sauce à la moutarde Hühnchen in Senfsauce

con qué · do with · Composée de · Zutaten



Pág. 153



Pág. 100

Ingredientes · Ingredient · Ingrédients · Zutaten

1 kg. de muslos de pollo
deshuesados, sin piel
100 g de cebolleta picada
150 g de txakoli o vino
blanco
30 g de mantequilla
1 l. de caldo de carne
150 g de nata
30 g de mostaza de Dijon
10 g de zumo de limón
Sal y pimienta
1 cucharada sopera de ce-
bollino picado

Para acabar la salsa:
10 g de mostaza en grano
40 g de mantequilla fría en
dados

1 kg. of skinless, boneless
chicken drumsticks
100 g of chopped chive
150 g of txakoli or white
wine
30 g of butter
1 l. of beef broth
150 g of cream
30 g of Dijon mustard
10 g of lemon juice
Salt and pepper
1 tablespoonful of chopped
chive

To finish the sauce:
10 g of mustard seeds
40g of diced chilled butter

1 kg de cuisses de poulet
désossées, sans peau
100 g de ciboule hachée
150 g de txakoli ou vin blanc
30 g de beurre
1 l de bouillon de viande
150 g de crème fraîche
30 g de moutarde de Dijon
10 g de jus de citron
Sel et poivre
1 cuillérée à soupe de cibou-
lette hachée

Pour terminer la sauce :
10 g de moutarde en grains
40 g de dés de beurre froid

1 kg entbeinte Hähnchens-
chenkel ohne Haut
100 g gehackte
Frühlingszwiebeln
150 g Txakoli (oder anderen
trockenen Weißwein)
30 g Butter
1 l Fleischbrühe
150 g Kochsahne
30 g Dijonsenf
10 g Zitronensaft
Salz und Pfeffer
1 Esslöffel gehackter Schnitt-
lauch

Zum Abschmecken der
Sauce:
10 g Senfkörner
40 g kalte Butter in Würfeln





Preparación · Preparation · Préparation · Zubereitung

Colocar el litro de caldo en un cazo y reducirlo a 300 g. Cortar los muslos de pollo en tiras de 6 cm. de largo x 2 cm. de ancho.

Salpimentar el pollo y saltearlo a fuego vivo 2 cucharadas de aceite de oliva en una sartén baja antiadherente. Retirar y reservar.

Sudar la cebolleta con la mantequilla en la misma cazuela durante 6 mn. más.

Agregar el txakoli o vino blanco y reducir a seco.

Mojar con el caldo reservado y reducir todo a un tercio de volumen.

Añadir la nata, los 30 g de mostaza de Dijon y el zumo de limón.

Reducir 3 mn. a fuego medio, agregar la mostaza y el pollo reservado, cocer a fuego medio durante 5 mn.

Ligar la salsa con los 40 g de mantequilla fría fuera del fuego.

Rectificar de sal y pimienta, espolvorear con cebollino picado y servir.

Y listo :)... ¡¡¡buen provecho!!!

Placer le litre de bouillon dans une casserole et le laisser réduire jusqu'à 300 g. Couper les cuisses de poulet en lanières de 6 cm de long x 2 cm de large.

Saler et poivrer le poulet et le faire revenir à feu vif avec 2 cuillérées à soupe d'huile d'olive dans une poêle basse à revêtement antiadhésif. Retirer et réserver.

Faire revenir la ciboule avec le beurre dans la même casserole 6 min. de plus.

Rajouter le txakoli ou vin blanc et réduire à sec.

Arroser avec le bouillon réservé et laisser réduire le tout à un tiers du volume.

Rajouter la crème, les 30 g de moutarde de Dijon et le jus de citron.

Réduire 3 min. à feu moyen, rajouter la moutarde et le poulet réservé, cuire à feu moyen pendant 5 min.

Lier la sauce avec les 40 g de beurre froid en dehors du feu.

Rectifier le sel et le poivre, saupoudrer de ciboulette hachée et servir.

Et c'est prêt :) ... Bon appétit !!!

Place the litre of broth in a saucepan and reduce it to 300 g. Cut the chicken drumsticks into strips 6 cm. long x 2 cm. wide.

Season the chicken and sauté 2 tablespoons of olive oil in a low non-fry pan. Take off the heat and set aside.

Sweat the chives with butter in the same casserole for 6 more minutes.

Add txakoli or white wine and reduce it until it is dry.

Add the broth and reduce everything to one third of its volume.

Add the cream, the 30 g of Dijon mustard and the lemon juice.

Reduce for 3 min. on medium heat, add the mustard and the sautéed chicken, cook on medium heat for 5 min.

Thicken the sauce with the 40g of cold butter off the stove.

Add more salt and pepper, sprinkle with chopped chive and serve.

And it's ready :)... enjoy!!!

Die Brühe in einem Topf auf 300 g einkochen lassen. Die Hähnchenschenkel in ca. 6 cm lange und 2 cm breite Streifen schneiden.

Das Hähnchenfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Antihapfanne in 2 Esslöffel Olivenöl scharf anbraten. Vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Frühlingszwiebel in derselben Pfanne 6 Minuten in Butter anschwitzen.

Txakoli (oder Weißwein) hinzugeben und komplett reduzieren.

Die beiseite gestellte Brühe dazugeben und alles zusammen auf ein Drittel des Volumens reduzieren.

Sahne, 30 g Dijonsenf und Zitronensaft hinzufügen.

3 Minuten auf mittlerer Hitze reduzieren, den Senf und das Hähnchenfleisch dazugeben und alles zusammen auf mittlerer Hitze 5 Minuten lang kochen lassen.

Sauce vom Herd nehmen und mit 40 g kalter Butter binden.

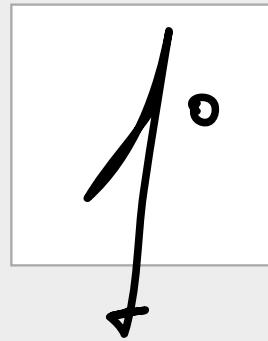
Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gehacktem Schnittlauch garniert servieren.

Schon fertig! Guten Appetit!!!



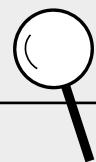


Recipes by *Javier de Jorge*



Crema de calabaza y zanahoria
Pumpkin and carrot cream
Velouté de courge et carottes
Kürbis-Karotten-Creme

con qué · do with · Composée de · Zutaten



Pág. 136



Ingredientes · Ingredient · Ingrédients · Zutaten

1 kg. de calabaza tipo "poti-marrón"
500 g de zanahorias gruesas
1 pomelo
1 pizca de curri
1 cebolleta hermosa
1 diente de ajo
1 pizca de jengibre fresco
2 l. de caldo

Además,
Picatostes de pan
1 diente de ajo
1 ramillete de perejil

1 kg. of Hokkaido pumpkin
500 g of thick carrots
1 grapefruit
1 pinch of curry powder
1 lovely chive
1 clove of garlic
1 pinch of fresh ginger
2 l. of broth

Furthermore,
Bread croutons
1 clove of garlic
1 bunch of parsley

1 kg de courge de type « potimarron »
500 g de grosses carottes
1 pamplemousse
1 pincée de curry
1 belle ciboule
1 gousse d'ail
1 pincée de gingembre frais
2 l de bouillon

Par ailleurs,
Des croûtons de pain
1 gousse d'ail
1 bouquet de persil

1 kg Kürbis vom Typ Hokkaido
500 g kräftige Karotten
1 Pampelmuse
1 Prise Curryspeck
1 Frühlingszwiebel
1 Knoblauchzehe
Etwas frischer Ingwer
2 l Brühe

Und außerdem...
Croutons
1 Knoblauchzehe
Petersilie





Preparación · Preparation · Préparation · Zubereitung

Horno 180°C.

Cortar la calabaza en gajos, pelarlos y cortar en cachos hermosos.

Lavar las zanahorias y cortarla en cachos del mismo tamaño.

Sacar una piel de pomelo.

Colocar zanahorias + calabaza + curri + zumo de pomelo en una bandeja y asar 45 mn. aprox.

Mientras en una olla sofreír cebolla + ajo + piel de pomelo + jengibre, 15 mn.

Añadir la verdura asada al sofrito, remover + caldo, cocer 10 mn.

Hacer dados con el pan y dorar en sartén + majado ajo y perejil, escurrir.

Verter el contenido en el vaso de batidora y triturar.

Rectificar la sazón y listo.

Servir con los picatostes.

Y listo :)... ¡¡;buen provecho!!!

Heat over to 180°C.

Cut the pumpkin into slices, peel them and cut into nice pieces.

Wash the carrots and cut into equal-sized pieces.

Peel off the grapefruit skin.

Place the carrots, pumpkin, curry and grapefruit juice in a tray and bake for approx. 45 min.

Meanwhile in a pot, slightly brown the chives, garlic, grapefruit and ginger skin for 15 mi.

Add the roasted vegetables to the stir fry, stir in the broth and cook for 10 min.

Cut the bread into dice and sauté in pan, add the mashed garlic and parsley, then drain.

Pour the contents into the mixer glass and grind.

Correct the seasoning and ready.

Serve with the croutons.

And it's ready :)... enjoy!!!

Four 180°C.

Couper la courge en quartiers, les éplucher et découper en gros morceaux.

Laver les carottes et les découper en morceaux de la même taille.

Retirer la peau du pamplemousse.

Placer les carottes + courge + curry + jus de pamplemousse dans un plat et faire griller 45 min. environ.

Pendant ce temps, dans une marmite, faire revenir la ciboule + ail + peau du pamplemousse + gingembre, 15 min.

Ajouter les légumes grillés au mélange précédent, remuer + bouillon, cuire 10 min.

Faire des croûtons avec le pain et les faire dorer à la poêle + hacher l'ail et le persil, égoutter.

Verser le contenu dans le bol du mixeur et mixer.

Rectifier l'assaisonnement et voilà.

Servir avec les croûtons.

Et c'est prêt :) ... Bon appétit !!!

Ofen auf 180 °C vorheizen.

Kürbis in Dreiecke schneiden und schälen, danach gleichmäßig würfeln.

Karotten waschen und in Würfel der gleichen Größe schneiden.

Pampelmusenschale abreiben.

Karotten, Kürbis, Currysüppchen und den Saft der Pampelmuse auf ein Backblech legen und ca. 45 Minuten braten.

In einem Topf Frühlingszwiebel, Knoblauch, Pampelmusenschale und etwas Ingwer 15 Minuten lang anbraten.

Das Ofengemüse in die Pfanne geben, umrühren, Brühe hinzufügen und 10 Minuten kochen lassen.

Croûtons mit Knoblauch und Petersilie in Pfanne anbräunen, trocknen lassen.

Mischung in Standmixer pürieren.

Nach Belieben würzen. Fertig.

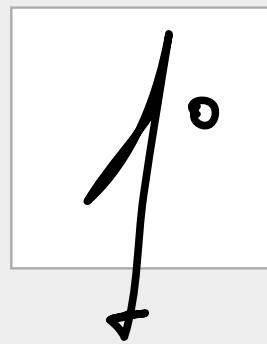
Mit den Croutons servieren.

Schon fertig! Guten Appetit!!!





Recipes by *Javier de Jorge*



Arroz negro con chipirones
Black rice with baby squid
Riz noir aux chipirons (petits calamars)
Schwarzer Reis mit Babytintenfischen

Ingredientes · Ingredient · Ingrédients · Zutaten

Aceite de oliva.	Olive oil.	Huile d'olive.	Olivenöl
500 g. de chipirones en dados (guardar unos tallarines de chipis para guarnición, salteados).	500 g. of diced baby squid (save some baby squid tentacles as garnish, sautéed).	500 g de chipirons en dés (réserver des lanières de chipirons sautés pour la garniture).	500 g Babytintenfische in Würfeln (ein paar Tintenfische in Streifen schneiden, anbraten und zum Garnieren beiseite legen)
30 g. de tinta de chipirón.	30 g. of baby squid ink.	30 g d'encre de chipiron.	30 g Tintenfischintinte
8 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra.	8 tablespoonfuls of extra virgin olive oil.	8 cuillérées à soupe d'huile d'olive vierge extra.	8 Esslöffel Extra-Virgen-Öl
3 cebolletas frescas grandes picadas.	3 large chopped fresh chives.	3 grandes ciboules fraîches hachées.	3 große Frühlingszwiebeln, frisch gehackt
2 dientes de ajo picados.	2 chopped cloves of garlic.	2 gousses d'ail hachées.	2 gehackte Knoblauchzehen
Armagnac.	Armagnac.	Armagnac.	Armagnac
500 g. de arroz de grano redondo.	500 g. of round grain rice.	500 g de riz rond.	500 g Rundkornreis
1 vaso de vino blanco.	1 glass of white wine.	1 verre de vin blanc.	1 Glas Weißwein
1'3 litros de agua.	1.3 litres of water.	1,3 litre d'eau.	1,3 l Wasser.
Pastilla de caldo.	Broth cube.	Un cube de bouillon.	Brühwürfel
1 cucharada sopera de queso Mascarpone.	1 tablespoonful of Mascarpone cheese.	1 cuillérée à soupe de fromage Mascarpone.	1 Esslöffel Mascarpone
1 cucharada sopera de mantequilla.	1 tablespoonful of butter.	1 cuillérée à soupe de beurre.	1 Esslöffel Mehl
1 cucharada sopera de queso rallado.	1 tablespoonful of grated cheese.	1 cuillérée à soupe de fromage râpé.	1 Esslöffel geriebener Käse
1 cucharada sopera de nata semimontada.	1 tablespoonful of semi-whisked cream.	1 cuillérée à soupe de crème semi-montée.	1 Esslöffel halb aufgeschlagener Sahne
Perejil picado.	Chopped parsley.	Persil haché.	Gehackte Petersilie





Preparación · Preparation · Préparation · Zubereitung

- Cortar en dados un poco de chipirón para enseñar, el resto estará cortado.
- Cortar y guardar unas tiras de chipi para guarnición salteada, el resto estará cortado.
- En 3 cucharadas de aceite rehogar cebolleta + ajo + sal.
- Saltear en sartén en 3 cucharadas de aceite el chipirón en dados.
- Flambear con Armagnac.
- Añadir todo el chipirón al sofrito.
- Verter vino blanco + tintas desleídas + arroz.
- Ir añadiendo caldo caliente, cocer como risoteo durante 15 minutos.
- Fuera del fuego ligar con el resto de ingredientes + 2 cucharadas de aceite.
- Al final saltear chipirones en tallarines y colocar encima con perejil picado.
- Cut some baby squid into dice as garnish, the rest will be cut up.
- Cut and keep some strips of baby squid as sautéed garnish, and cut up the rest.
- In 3 tablespoons of oil, shallow-fry the chive, garlic and salt.
- Sauté the diced baby squid in 3 tablespoons of oil. Flambé with Armagnac.
- Add all the baby squid to the stir fry.
- Pour in the white wine, dissolved inks and rice.
- Steadily add the hot broth, and cook as a risotto for 15 minutes.
- Take it off the heat and mix in the other ingredients and 2 tablespoons of oil.
- End by sautéing the baby squid tentacles and place them on top with the chopped parsley.

And it's ready :)... enjoy!!!

Y listo :)... ¡¡¡buen provecho!!!

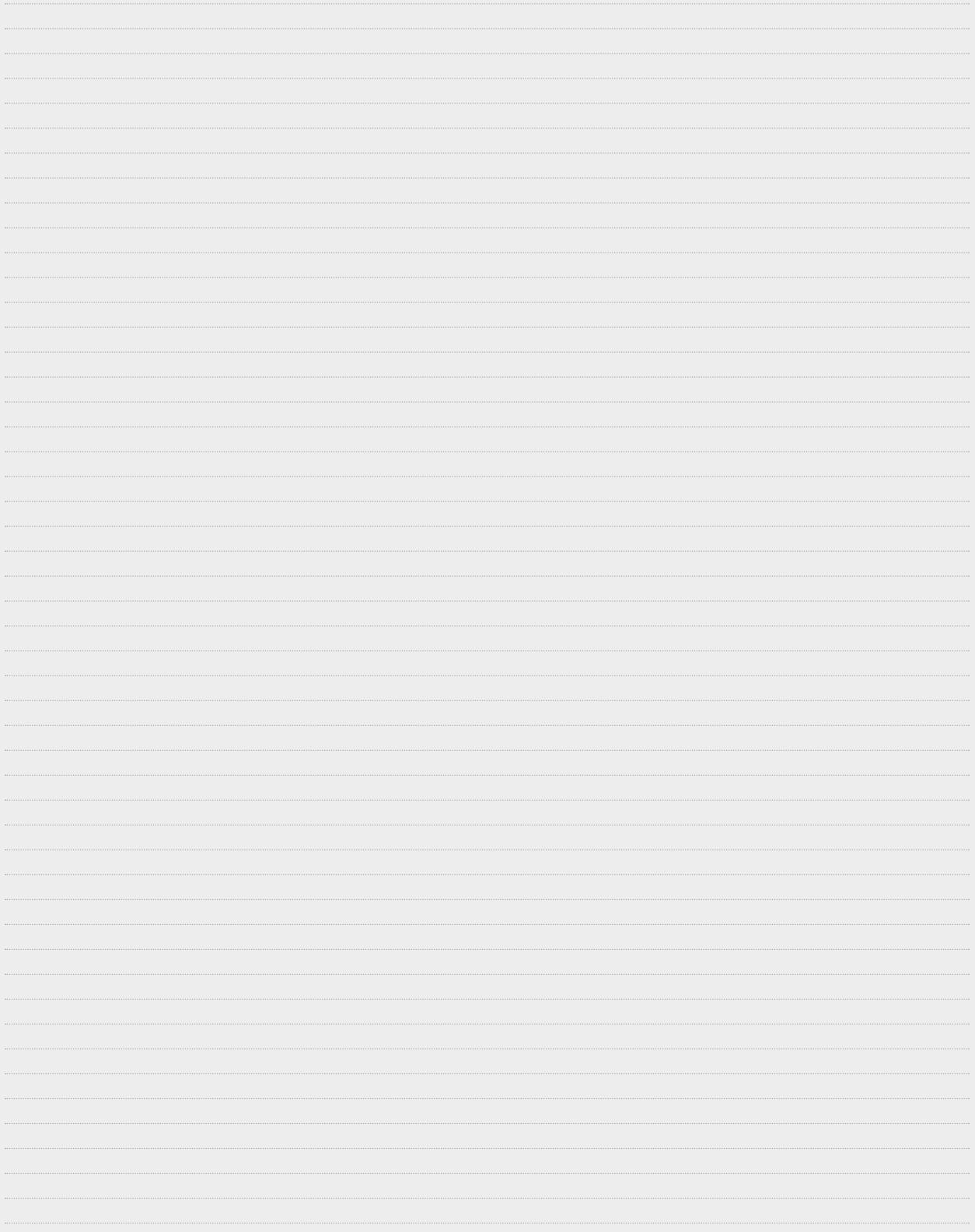
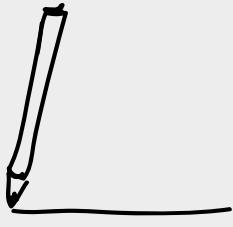
- Couper quelques chipirons en dés pour la décoration, le reste sera découpé.
- Couper et réserver quelques lanières de chipirons pour la garniture sautée, le reste sera découpé.
- Dans 3 cuillérées d'huile, faire revenir la ciboule + ail + sel.
- Faire revenir dans la poêle dans 3 cuillérées d'huile les chipirons en dés.
- Flamber avec de l'Armagnac.
- Rajouter tous les chipirons au mélange.
- Verser le vin blanc + l'encre délayée + riz.
- Rajouter du bouillon chaud, cuire comme un risotto pendant 15 minutes.
- Hors du feu, lier avec le reste des ingrédients + 2 cuillérées d'huile.
- À la fin, faire revenir les chipirons en lanières et les placer sur le dessus avec du persil haché.
- Tintenfisch in Würfel schneiden.
- Ein paar Tintenfische in Streifen schneiden, anbraten und zum Garnieren beiseite legen.
- Frühlingszwiebel, Knoblauch und Salz in 3 EL Öl anbraten.
- In einer Pfanne die in Würfel geschnittenen Tintenfische in 3 EL Öl anbraten.
- Mit Armagnac flambieren.
- Den restlichen Tintenfisch zu den angebratenen Frühlingszwiebeln geben.
- Weißwein, Tinte und Reis hinzugeben.
- Nach und nach wie bei einem Risotto die heiße Brühe hinzugeben, 15 Minuten köcheln lassen.
- Vom Herd nehmen und die restlichen Zutaten und 2 EL Öl hinzugeben und vermischen.
- Mit den gebratenen Tintenfischstreifen und der gehackten Petersilie garniert servieren.

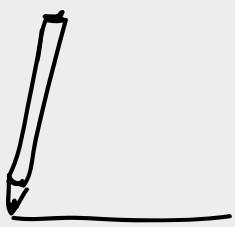
Et c'est prêt :) ... Bon appétit !!!

Schon fertig! Guten Appetit!!!



más <http://www.daviddejorge.com>
more <http://www.daviddejorge.com>







www.inoxibar.com

El papel es un soporte natural, renovable y reciclabl.
No olvide ponerme en el contenedor adecuado.
Paper is a natural, renewable and recyclable support.
Do not forget to put me in the right container.





Polígono Industrial de EITUA N°19
48240 Berriatua (Bizkaia) - SPAIN
inoxibar@inoxibar.com



www.inoxibar.com