



serie 4500

Linie aus Alu-Legierung
mit besonders starkem Boden
und professioneller hochwertiger
Antihaftversiegelung

Konstante Materialstärke

4,0 mm

Innen



Außen

Alu satiniert

Boden

Boden in konstanter Materialstärke für eine optimale
Verteilung und Speicherung der Hitze. Beim Erreichen der
Kochtemperatur erhält die Pfanne Ihre Planstabilität und
somit perfekte Anpassung an das Kochfeld

Griff

Professionelle Edelstahlgriffe mit speziell entwickelter
Innenverstärkung, röhrenförmig, um die Wärmeleitung zu
reduzieren



Linea in lega di alluminio ad alto spessore con rivestimento antiaderente professionale di alta qualità

Line in high thick aluminium alloy with professional high quality non-stick coating

Spessore costante
mm 4,0

Constant thickness
4.0 mm

Rivestimento interno



Internal coating



Finitura esterna
Alluminio satinato

External finish
Glazed aluminium

Fondo

Fondo ad alto spessore costante per un'ottima distribuzione e mantenimento del calore. Planarità ottenuta al raggiungimento della temperatura di cottura per una completa aderenza al piano di cottura

Base

High thick constant base for perfect heat distribution and retention. Base planarity upon reaching cooking temperature to adhere completely to the cooking hob

Manicatura

Manicatura professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata, in tubolare per ridurre la trasmissione del calore, "a piena presa"

Handles

Professional handles in stainless steel with reinforced rib, tubular to reduce heat transmission, firm grip

4500

- _ Padella svasata bassa "a saltare" 1 manico
- _ Low sauté fry pan with long handle
- _ Pfanne flach

	H	Ø
4500.20	4,0	20
4500.24	4,5	24
4500.28	5,0	28
4500.32	5,0	32
4500.36	5,5	36
4500.40	6,0	40



4502

- _ Padella svasata alta "a saltare" 1 manico
- _ Sauté fry pan with long handle
- _ Pfanne hoch

	H	Ø
4502.20	5,5	20
4502.24	7,0	24
4502.28	7,0	28
4502.32	7,5	32
4502.36	8,0	36
4502.40	8,5	40



4504

- _ Padella dritta "a friggere" 1 manico
- _ Frying pan with long handle
- _ Pfanne zylindrisch

	H	Ø
4504.18	4,5	18
4504.20	5,5	20
4504.24	6,0	24
4504.28	6,5	28
4504.32	6,5	32
4504.36	6,5	36
4504.40	7,0	40



4508

- _ Tegame 2 maniglie
- _ Serving pan with 2 handles
- _ Servierpfanne mit 2 Griffen



	H	Ø
4508.24	6,0	24
4508.28	6,5	28
4508.32	6,5	32
4508.36	6,5	36
4508.40	7,0	40

4518

- _ Casseruola media 2 maniglie
- _ Medium height casserole with 2 handles
- _ Topf



	H	Ø
4518.20	9,0	20
4518.24	11,0	24
4518.28	12,5	28

4526

- _ Casseruola media 1 manico
- _ Medium height saucepan with long handle
- _ Stielkasserolle



	H	Ø
4526.16	7,0	16
4526.20	9,0	20
4526.24	11,0	24
4526.28	12,5	28