



serie 5000

safepoint
● ● ●

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

Differenzierte Materialstärke

Bodenstärke 5,0 mm

Innen



RESTAURANT TESTED

Außen

Alu satiniert

Boden

Boden in konstanter Stärke 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.

Patentierter SAFEPOINT zum Anzeigen der Grifftemperatur

safepoint
● ● ●



Linea in lega di alluminio ad alto spessore, forgiato, con rivestimento antiaderente professionale di altissima qualità

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

Spessore differenziato
Spessore fondo costante mm 5,0

Differentiated gauge
Base thickness 5 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".
SAFEPOINT: dispositivo brevettato di segnalazione della temperatura del manico

safepoint
●●●

Handles
Professional handles in stainless steel with reinforced rib, tubular to reduce the heat transmission, firm grip. SAFEPOINT: patented handle temperature indicator

safepoint
●●●

5000

- _ Padella bassa 1 manico
- _ Low fry pan with long handle
- _ Pfanne flach

	H	Ø
5000.20	5,5	20
5000.24	6,0	24
5000.28	6,0	28
5000.32	6,5	32
5000.36	7,0	36
5000.40	7,5	40



5002

- _ Padella alta 1 manico
- _ Deep fry pan with long handle
- _ Pfanne hoch

	H	Ø
5002.20	7,0	20
5002.24	7,5	24
5002.28	8,0	28
5002.32	8,5	32



5008

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

	H	Ø
5008.24	7,5	24
5008.28	8,0	28
5008.32	8,5	32



5016

- _ Casseruola bassa 2 maniglie
- _ Shallow casserole with 2 handles
- _ Bratentopf



	H	Ø	L
5016.36	12,0	36	11,1
5016.40	12,0	40	13,1

5018

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



	H	Ø	L
5018.20	10,0	20	2,75
5018.24	12,0	24	4,85
5018.28	12,0	28	6,00

5026

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

safepoint
●●●



	H	Ø	L
5026.16	8,0	16	1,35
5026.20	10,0	20	2,75
5026.24	12,0	24	4,85
5026.28	12,0	28	6,00

5030

- _ Casseruola conica 1 manico con 2 becchi
- _ Tapered saucepan with spouts
- _ Stielkasserolle mit Schnabel



	H	Ø	L
5030.16	7,5	16	1,5
