



# serie 5500

**safepoint**  
● ● ●

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

Differenzierte Materialstärke

Bodenstärke 5,0 mm

Innen



Außen

Pulverbeschichtet, besonders resistent gegen Hitze,  
Flecken, Kratzer. Leicht zu reinigen

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.

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

Ad altissima resistenza termica, antimacchia, antigraffio, facile da pulire

External finish

Extremely high thermal resistance, stain proof, scratch proof, easy to clean

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**  
●●●

## 5500

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

	H	Ø
5500.20	5,5	20
5500.24	6,0	24
5500.28	6,0	28
5500.32	6,5	32
5500.36	7,0	36
5500.40	7,5	40



## 5502

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

	H	Ø
5502.20	7,0	20
5502.24	7,5	24
5502.28	8,0	28
5502.32	8,5	32



## 5506

- \_ Padella wok 1 manico
- \_ Stir fry with long handle
- \_ Wokpfanne

	H	Ø
5506.28	10,0	28



## 5507

- \_ Padella crepes 1 manico
- \_ Crepe-pan
- \_ Crepepfanne



	H	Ø
5507.28	2,0	28

## 5508

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



	H	Ø
5508.24	7,5	24
5508.28	8,0	28
5508.32	8,5	32

## 5510

- \_ Padella ovale pesce 1 manico
- \_ Oval fish pan with long handle
- \_ Fischpfanne mit Stiel



	H	Ø
5510.36	4,5	36

## 5516

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



	H	Ø	L
5516.36	12,0	36	11,1
5516.40	12,0	40	13,1

## 5518

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



	H	Ø	L
5518.20	10,0	20	2,75
5518.24	12,0	24	4,85
5518.28	12,0	28	6,00

## 5526

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



	H	Ø	L
5526.16	8,0	16	1,35
5526.20	10,0	20	2,75
5526.24	12,0	24	4,85
5526.28	12,0	28	6,00

## 5527

- \_ Casseruola quadra 1 manico "a mantecare"
- \_ Square saucepan with long handle
- \_ Quadratische Stielkasserolle

safepoint  
●●●



	H	Ø	L
5527.24	9,5	24	4,0
5527.28	11,5	28	7,2

## 5530

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

safepoint  
●●●



	H	Ø	L
5530.16	7,5	16	1,55

## 5531

- \_ Piastra 2 fuochi a grigliare
- \_ Double grill plate
- \_ Doppel-Grillplatte



	SIZE
5531.48	48,5X28,5