



# serie 6000



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

Bodenstärke

5,0 mm

Innen



Außen

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

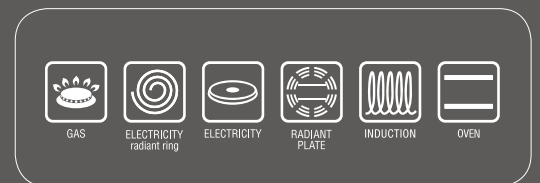
Boden

Speziell entwickelter und patentierter Induktionsboden  
aus Alu-Stahl-Kombination. Für alle Herdarten geeignet



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

Spessore fondo costante  
mm 5,0

Rivestimento interno




Finitura esterna

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



Fondo

Fondo per induzione realizzato con speciale   
applicazione brevettata di un disco in acciaio.  
Garantisce un' omogenea distribuzione del calore.  
Adatto per tutte le fonti di calore



Manicatura

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

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

Constant bottom thickness  
5.0 mm


Internal coating



External finish

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

Base

Induction bottom made with special   
patented steel disc application. Guarantees  
even heat distribution. Suitable for all heat sources

Handles

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

## 6002

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



	H	Ø
6002.28	7,0	28
6002.32	7,5	32
6002.36	8,0	36

## 6004

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



	H	Ø
6004.20	5,0	20
6004.24	6,0	24
6004.28	6,5	28
6004.32	6,5	32

## 6008

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



	H	Ø
6008.28	6,5	28
6008.32	6,5	32

## 6018

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



	H	Ø	L
6018.20	9,0	20	2,8
6018.24	11,0	24	4,8
6018.28	12,5	28	7,2

## 6026

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



	H	Ø	L
6026.20	9,0	20	2,8
6026.24	11,0	24	4,8
6026.28	12,5	28	7,2