

PADELLE FERRO

STEEL FRYING PANS

INDUCTION
READY!



Il ferro è ottimo per le cotture a fuoco molto vivo perché, non avendo un'alta capacità di trasmettere calore, evita improvvisi sbalzi di temperatura. Essendo un materiale antiaderente, evita l'attaccamento dei cibi. Sopporta temperature elevatissime e col tempo migliora il suo rendimento. I recipienti in ferro sono i più adatti per frittiture, omelette o sottili crêpes. La padella in ferro nera, va lavata con acqua il meno possibile e mantenuta sempre unta. Il ferro è il materiale ideale anche per cotture a induzione.

Iron is ideal for cooking at high temperatures because its low capacity of heat transmission prevents temperature leaps. As it is non-stick, food does not stick to it. It withstands very high temperatures and improves its performance with use. Iron pans are perfect for fried food, omelettes or fine crêpes. Wash the black iron pan in water as little as possible and always keep it greased. Iron pans are ideal also for cooking on induction hobs.

PENTOLAME FERRO IRON COOKWARE



Padella lionese, pesante
Heavy blacksteel frypan
Schwere Eisenpfanne
Coupe lyonnaise extra-forte
Sartén honda pesada

art.	Ø cm.	h.
11714-20	20	3,8
11714-22	22	4,0
11714-24	24	4,5
11714-26	26	4,5
11714-28	28	4,5
11714-32	32	5,0
11714-36	36	5,5
11714-40	40	5,5
11714-45	45	5,5
11714-50	50	6,0



Padella lionese
Blacksteel frypan
Eisenpfanne
Coupe lyonnaise
Sartén honda

art.	Ø cm.	h.
11716-16	16	4,0
11716-20	20	4,5
11716-22	22	4,5
11716-24	24	5,0
11716-26	26	5,5
11716-28	28	5,5
11716-32	32	6,0
11716-36	36	6,5
11716-40	40	7,0
11716-45	45	8,0



Padella per paella
Blacksteel paella pan
Paella Eisenpfanne
Coupe lyonnaise à paella
Paellera

art.	Ø cm.	h.
11717-34	34	5,0
11717-37	37	5,5
11717-42	42	6,0
11717-47	47	6,5



Blini: focaccine a base di farina e lievito, di forma circolare e del diametro di 10-15 centimetri di origine russa. Si servono tradizionalmente con panna acida per accompagnare il caviale o il salmone affumicato o le uova di salmone. - *Blinis: muffins made with flour and yeast, round shape, diameter 10-15 cm of Russian origin. Usually served with sour cream to accompany caviar, smoked salmon or salmon eggs.*



Padella per paella
Blacksteel paella pan
Paella Eisenpfanne
Coupe lyonnaise à paella
Paellera

art.	dim. cm.	h.
41717-60	60	6,5
41717-80	80	9,0



Padella ovale
Blacksteel fish pan
Fischeisenpfanne, oval
Coupe ovale
Sartén oval

art.	dim. cm.	h.
41719-32	32x23	5,0
41719-36	36x26	5,0
41719-40	40x28	5,5



Padella per blini
Blinis pan
Blinis-Eisenpfännchen
Poêle à blinis
Sartén blinis

art.	Ø cm.	h.
11715-12	12	2



Padella crêpes
Blacksteel crêpes pan
Crêpes Eisenpfanne
Coupe lyonnaise à crêpes
Sartén crêpes

art.	Ø cm.	h.
11718-20	20	2
11718-22	22	2
11718-24	24	2



Padella per friggere
Fry pan
Frittier-Pfanne
Tuile à frire
Sartén freidora

art.	Ø cm.	h.	lt.
41707-32	32	9,8	6,0
41707-36	36	11,0	8,8
41707-40	40	13,4	12,2
41707-45	45	15,0	17,3
41707-50	50	17,6	23,5



Cestello per friggere, stagnato
Wire basket, tinned
Frittier-Rost, verzinnt
Grille à frire, étamée
Cesta escurrefrito, estañada

art.	Ø cm.	h.
41708-32	32	11,0
41708-36	36	11,5
41708-40	40	12,4
41708-45	45	15,5
41708-50	50	16,5

PENTOLAME FERRO IRON COOKWARE
PADELLE FERRO STEEL FRYING PANS



Padella ovale
Blacksteel fish pan
Fischeisenpfanne, oval
Coupe ovale
Sartén oval

art.	dim. cm.
41703-38	38x26



Wok
Wok pan
Wok-Pfanne
Poêle chinoise
Wok

art.	Ø cm.	h.
11713-32	32	10
11713-40	40	11



Padella per castagne
Chestnut pan
Kastanienpfanne
Poêle à marrons
Sartén para castañas

art.	Ø cm.
11721-28	28



Padella lionese pesante, rivestimento ceramica
Heavy blacksteel frypan, ceramic coating
Schwere Eisenpfanne, keramische Beschichtung
Coupe lyonnaise extra-forte, revêtement céramique
Sartén honda pesada, cobertura ceramica

art.	Ø cm.	h.
11712-20	20	3,8
11712-24	24	4,5
11712-28	28	4,5
11712-32	32	5,0



Padella grill, alluminio antiaderente
Grill pan, aluminum, non-stick coated
Grill-Pfanne, Aluminium, nichttaftend
Poêle à griller, alu, anti-adhérente
Sartén grill, aluminio, antiadherente

art.	dim. cm.	h.
16970-24	24x24	5,5
16970-28	28x28	5,6
16970-34	34x24	6,3



Padella crêpes, alluminio antiaderente
Crêpes pan, aluminum, non-stick coated
Crêpes -Pfanne, Aluminium, nichttaftend
Poêle à crêpes, alu, anti-adhérente
Sartén crêpes, aluminio, antiadherente

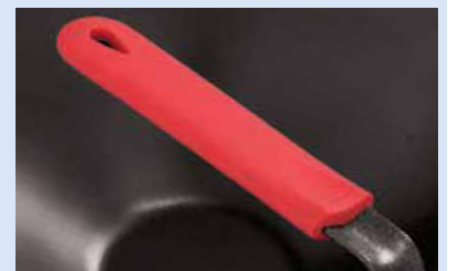
art.	dim. cm.	h.
16971-36	36,5x22,5	3,5
16971-47	47x29	4,5



Totem per padelle
Frypan stand
Pfannenstand
Présentoir poêles
Expositor

art.	h. cm.
UZ1046	180

Coprimanico in silicone ideale per tutte le padelle con manico in ferro. Garantisce una gradevole presa, resistente al calore fino a 230°C, non scalda e si toglie agevolmente per una facile pulizia. - *The silicone cool touch sleeve slides onto cast iron fry pan handles for more secure food handling and slide off for easy cleaning. Heat resistant up to 230°C.*
Adatto alle padelle art. - *Suits fry pans item:* 16717 - 16113 - 16712 - 11712 - 11714 - 11716 - 11718 - 11713 - 11721.



Coprimanico silicone, rosso
Silicone sleeve, red
Silikon-Stielhülle, rot
Revêtement manche en silicone, rouge
Cubre mango silicona, rojo

art.	Ø cm.
11710-AA	20-36



Coprimanico silicone, nero
Silicone sleeve, black
Silikon-Stielhülle, schwarz
Revêtement manche en silicone, noir
Cubre mango silicona, negro

art.	Ø cm.
11710-AB	40-50