

# Rame



Rame spessore 2 mm., interno stagnato, manicatura in ottone

... LEGENDA SIMBOLI  
A PAG. 352



**Il colpo d'occhio dell'esperto!**

**Il rame**

Il rame è il metallo usato più anticamente dall'uomo e conosciuto fin dalla preistoria. Molto duttile, malleabile e flessibile è il miglior conduttore di calore e di elettricità. L'interno del pentolame in rame è stagnato e può, in caso di necessità, essere rinnovato.

L'eleganza della forma permette che le pentole o padelle siano direttamente presentate in tavola.

## Casseruola bassa 2 manici

DIAM.

36	2447200700
40	2447200600



## Tegame 2 manici

DIAM.

32	2447110000
36	2447120000
40	2447130000
45	2447140000
50	2447150000



## Casseruolina in rame



Interno stagnato con procedimento tradizionale e non elettrolitico

Utilizzo su tutti i fuochi tranne induzione.

Venduta senza coperchio



•B

•A

•A Casseruolina Cuprinox senza coperchio diam.cm.9 3300001602

•B Coperchio Cuprinox diam.cm.9 3300001618

## Casseruola fonda 1 manico

DIAM.

18	2447300200
20	2447300300
24	2447300400

## Padella 1 manico

DIAM.

24	2447010000
28	2447020000
32	2447030000
36	2447040000
40	2447050000

**Un ordine urgente?  
Telefonateci**

# Casseruole in ghisa



... LEGENDA SIMBOLI  
A PAG. 352

## Cocottes "Ligne de Vie"



Tre mani di smalto proteggono la ghisa per una maggiore resistenza. Smaltatura interna ed esterna per una maggiore facilità di pulizia.



## Casseruola tradition nera Ebène

CM.

Tonda lt.2,15	22	3300124685
Tonda lt.4,70	28	3300124682
Ovale lt.3,3	28	3300124686

3300142471

**Cocotte ovale**  
Lungh.cm.37  
8,2 lt.  
Peso 9 kg.



3300142464

**Cocotte ovale**  
Lungh.cm.31  
5,8 lt.  
Peso 6 kg.



## Casseruola moule Club

Per tutte le fonti di calore, compresa l'induzione. Più resistente: 2 strati di smalto all'interno ed all'esterno. Ideale per porzioni individuali.

3300141556

Colore Nero  
cm. 18