



am accademia
in cucina dal 1945 **mugnano**

accademiamugnano.it



Semplificare
la vita in cucina

Ease in Every Kitchen

3

Sostenibilità
a tutto tondo

Sustainability at Every Level

5

Rivestimenti antiaderenti
sani e sicuri

Healthy and Safe Non-Stick Coatings

6

Tecnologie
di applicazione

Coating application technologies

7

Alluminio,
il re della cucina

Aluminium, the King of the Kitchen

9

Linee Prodotti

Product Lines

10



LINEA
CHEF 10



COCÒ 14



CUORE
DI PIETRA 20



PROFESSIONE
CUOCO 500/501 36



SUPERGRILL 40



REGINA
DI PIETRA 44



FORTEZZA
PROTECTION SHIELD 48



ENERGIKA
STONE 52



AMOVIBLE 58



PETRA 62



RUBINO 70



BELLA BLU 76



SALE & PEPE 84



MONELLA 92



CUCINA SANO 96



PROFESSIONE
CUOCO 200 104



TUTTI
INSIEME STONE 108



PICCOLE CHEF 114



FUOCO&IDEE 118



ESPOSITORI
DA BANCO 126



DOLCI SORRISI 130



AIRFRY 140

Semplificare la vita in cucina

Ease in Every Kitchen

Da oltre settantacinque anni progettiamo e realizziamo pentole in alluminio con rivestimento antiaderente, portando avanti un saper fare profondamente italiano. L'esperienza maturata negli anni ci ha permesso di sviluppare un **assortimento ampio** e versatile, con oltre mille articoli e forme diverse, pensati per rispondere a esigenze, mercati e stili di cucina sempre più eterogenei.

La nostra filosofia è semplice: semplificare la vita in cucina. Ogni prodotto nasce con questo obiettivo, unendo **funzionalità**, intuitività e design. Crediamo in strumenti che accompagnino con naturalezza i gesti quotidiani, che siano sicuri, belli da utilizzare e capaci di offrire prestazioni costanti nel tempo.

Collaborare con noi significa affidarsi a un partner **solido, flessibile e orientato all'innovazione**. Lavoriamo con processi controllati, tecnologie evolute e una capacità produttiva che garantisce continuità, qualità e precisione. Trasformiamo le richieste dei nostri clienti in soluzioni su misura, costruendo **rapporti duraturi** basati sulla fiducia, sulla competenza e su una visione comune.



For over seventy-five years, we have been designing and manufacturing aluminium cookware with nonstick coatings, carrying forward a deeply Italian craft and expertise. The experience gained over the decades has allowed us to develop a **wide and versatile assortment** of more than a thousand different items and shapes, created to meet the needs of diverse markets, styles and ways of cooking. Our philosophy is simple: to make life in the kitchen easier. Every product is created with this purpose in mind, combining **functionality**, intuitiveness and thoughtful design. We believe in tools that naturally support everyday gestures—safe, beautiful to use and capable of delivering consistent performance over time.

Working with us means choosing a **solid, flexible and innovation-driven partner**. We operate with controlled processes, advanced technologies and a production capacity that ensures continuity, quality and precision. We turn our customers' needs into tailored solutions, building long-lasting relationships based on trust, expertise and a shared vision.

*“In cucina, come nella vita,
la semplicità è un'arte.”*
(Sandro Mugnano)

*“Ogni produzione responsabile
è un atto culturale.”*
(Walter Gropius)



Sostenibilità a tutto tondo

Sustainability at Every Level

La sostenibilità è parte integrante dell'intero ciclo produttivo: i rifili di alluminio generati durante le lavorazioni vengono recuperati e reimmessi nel circuito del riciclo, riducendo sprechi e ottimizzando l'uso delle risorse. Le infrastrutture sono alimentate da un **impianto fotovoltaico da 2 MW**, che contribuisce in modo significativo alla riduzione dei consumi energetici e delle emissioni.

L'intero sistema produttivo è supportato da un modello gestionale certificato **ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001**, garanzia di qualità, tutela ambientale e sicurezza sul lavoro. Anche i prodotti riflettono questo approccio responsabile: l'alluminio impiegato è riciclabile all'infinito e i rivestimenti sono privi di PFOA e PFAS, nel pieno rispetto delle normative più avanzate.

Una visione di sostenibilità completa, che coinvolge processi, materiali e tecnologie.

Sustainability is an integral part of the entire production cycle: the aluminium offcuts generated during processing are recovered and reintroduced into the recycling loop, reducing waste and optimising resource use. The facilities are powered by a **2 MW photovoltaic plant**, which significantly lowers energy consumption and emissions.

The entire production system operates under a management model certified to **ISO 9001, ISO 14001 and ISO 45001**, ensuring quality, environmental protection and workplace safety.

The products themselves reflect this responsible approach: the aluminium used is infinitely recyclable, and all coatings are free from PFOA and PFAS, fully compliant with the most advanced regulations.

A comprehensive vision of sustainability that encompasses processes, materials and technologies.

Rivestimenti antiaderenti sani e sicuri

Healthy and Safe Non-Stick Coatings

Accademia Mugnano sviluppa i propri sistemi applicativi AM Salus, un processo certificato che massimizza le prestazioni dei rivestimenti antiaderenti in termini di resistenza meccanica, stabilità termica e facilità di pulizia. Tutti i sistemi sono sottoposti a controlli secondo standard internazionali e risultano conformi alla California Assembly Bill No. 1200, con valori di PFAS inferiori a 600 mg/dm².

Accademia Mugnano develops its proprietary AM Salus application systems, a certified process that maximizes the performance of non-stick coatings in terms of mechanical resistance, thermal stability, and ease of cleaning. All systems are tested according to international standards and comply with the California Assembly Bill No. 1200, maintaining PFAS levels below 600 mg/dm².

TEST DI QUALITÀ SUI RIVESTIMENTI QUALITY TESTING ON COATINGS

I rivestimenti vengono sottoposti alle principali prove di resistenza al fine di verificare la durabilità meccanica, l'usura e la stabilità dell'adesione nel tempo.

- 1. Test MUST per la valutazione della resistenza ai graffi a 200°C;
- 2. Test di abrasione viene mediante passaggi controllati di una spugna abrasiva con detergente domestico;
- 3. Prova LGA con miscela abrasiva su oscillatore orbitale;
- 4. Test di aderenza tramite cicli di cottura accelerata.

The coatings undergo the main resistance tests to assess mechanical durability, wear, and longterm adhesion stability.

- 1. MUST test to evaluate scratch resistance at 200°C;
- 2. Abrasion test performed through controlled cycles with an abrasive sponge and household detergent;
- 3. LGA test using an abrasive mixture on an orbital shaker;
- 4. Adhesion test carried out through accelerated cooking cycles.



Tecnologie di applicazione

Coating application technologies



SPRAY

Tecnologia universale che garantisce una superficie perfetta con 3-5 strati per uno spessore da 40 fino a 100 µm. Ideale per prodotti professionali e conati a freddo.

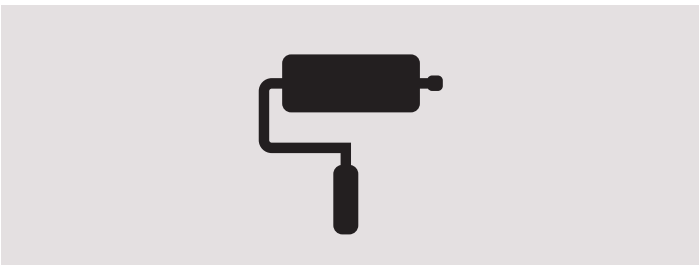
Universal technology that ensures a flawless surface through 3-5 layers, with a total thickness ranging from 40 to 100 µm. Ideal for professional cookware and cold-forged products.

★★★★★ AM LONG-LASTING COATING

★★★★★ AM CERAMIC CK2

★★★★★ AM MINERAL STONE

★★★★★ AM SALUS DIAMOND PROF+



ROLLER

Tecnologia multistrato applicata su disco di alluminio, con spessore finale di 20-25 µm. Disponibile per utensili con corpo coniato o stampato.

Multilayer technology applied to an aluminum disc, with a final thickness of 20-25 µm. Suitable for cookware with forged or stamped bodies.

★★★★★ AM PROTECTION SHIELD

★★★★★ AM SALUS EXTRA STRONG

★★★★★ AM SALUS HARD SYSTEM

★★★★★ AM SALUS STONE / EXTRA STONE

★★★★★ AM PERLA DI FIUME





Alluminio, il re della cucina

Aluminium, the King of the Kitchen

Leggerezza e maneggevolezza

L'alluminio pesa circa un terzo dell'acciaio e del rame: questa caratteristica permette di creare utensili leggeri, comodi da maneggiare e piacevoli da utilizzare ogni giorno. È uno dei motivi per cui è da sempre il materiale più apprezzato nelle cucine italiane, dove praticità e comfort si accompagnano alla qualità.

Performance di cottura superiori

Tra i metalli impiegati nella produzione di pentole, l'alluminio è quello con la migliore capacità di condurre il calore. Il riscaldamento è rapido, uniforme e la temperatura si mantiene stabile durante le diverse fasi di cottura, riducendo il rischio di surriscaldamenti e bruciature. Lo spessore del materiale gioca un ruolo essenziale: uno spessore adeguato migliora la diffusione del calore, assicura la planarità del fondo e rende la pentola più resistente nel tempo. Il risultato è una cottura omogenea, controllata e affidabile.

Un materiale davvero sostenibile

L'alluminio è un materiale intrinsecamente circolare: secondo i dati dell'International Aluminium Institute, circa il 75% dell'alluminio prodotto nella storia è ancora in uso grazie alla sua capacità di essere riciclato all'infinito senza perdere qualità. In Europa il tasso di recupero dei rottami di alluminio supera l'80%, confermando il ruolo di questo metallo come uno dei materiali più virtuosi nell'ambito dell'economia circolare.

Lightness and Ease of Use

Aluminium weighs about one third as much as steel or copper. This characteristic makes it possible to create utensils that are lightweight, easy to handle and comfortable to use every day. It is one of the reasons why aluminium has always been the most appreciated material in Italian kitchens, where practicality and comfort go hand in hand with quality.

Superior Cooking Performance

Among the metals used in cookware production, aluminium offers the highest thermal conductivity. It heats up quickly and evenly, and the temperature remains stable throughout the different phases of cooking, reducing the risk of hot spots and burning. Material thickness plays an essential role: the right thickness improves heat distribution, ensures perfect flatness of the base and enhances the pan's long-term resistance. The result is an even, controlled and reliable cooking experience.

A Truly Sustainable Material

Aluminium is an intrinsically circular material: according to data from the International Aluminium Institute, around 75% of all aluminium ever produced is still in use today, thanks to its ability to be recycled endlessly without losing quality. In Europe, the recovery rate of aluminium scrap exceeds 80%, confirming its role as one of the most virtuous materials within the circular economy framework.

Lega 4006 Alloy 4006

La lega 4006, grazie alla sua composizione Al-Si, assicura un'eccellente lavorabilità a caldo e una struttura compatta, ideale per articoli forgiati ad alta resistenza.

Thanks to its Al-Si composition, alloy 4006 ensures excellent hot workability and a compact structure, ideal for high-strength forged items.

Lega 1050 Alloy 1050

La lega 1050, in alluminio puro, offre massima duttilità e facilità di deformazione, rendendola perfetta per lo stampaggio a freddo.

The 1050 alloy, made of pure aluminium, offers maximum ductility and ease of deformation, making it perfect for cold forming.

Lega 3104G Alloy 3104G

La lega 3104G, prodotta al 100% da alluminio riciclato, appartiene alla serie Al-Mn-Mg, offre un'ottima formabilità e un'impronta ambientale ridotta del 95% di CO₂ in meno.

The 3104G alloy, produced from 100% recycled aluminium, belongs to the Al-Mn-Mg series, offers excellent formability and a reduced environmental footprint with 95% less CO₂ emissions.



A modern kitchen scene featuring a built-in induction cooktop with a black wok on it. Two frying pans hang on a wall-mounted rack above the cooktop. The backsplash has a geometric pattern, and the lower cabinets have a vertical wood grain. A green cloth is on the counter in the foreground.

In alluminio con inserti in bakelite, tampografati con logo e firma dello chef bi-stellato Gennaro Esposito con cui la linea è stata progettata e testata per offrire prestazioni professionali nelle cucine di casa

Aluminium with bakelite inserts, pad printed with the logo and signature of two-star chef Gennaro Esposito, with whom the line was designed and tested to offer professional performance in home kitchens.



Alluminio puro 99,5% in lega 4006 spessore da 4 a 6 mm,
forgiato per una perfetta diffusione del calore e una migliore
cottura dei cibi.

Pure aluminium 99,5%, 4006 alloy, thickness from 4 to 6 mm, forged for a perfect heat distribution and better cooking.



Rivestimento antiaderente spruzzato GREBLON C3+ PEEK
AM Long-lasting Coating.

Alluminio lavato, neutralizzato.

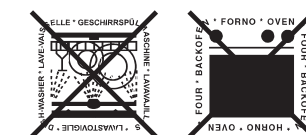
GREBLON C3+ PEEK AM Long-lasting Coating spray non stick.

Washed and neutralized aluminum.



Fondo AM Professional Induction dotato di una speciale piastra in acciaio magnetico particolarmente indicata per le cucine ad induzione e utilizzabile anche su tutte le superfici di cottura: vetroceramica, elettrica, a gas, alogena e radiante.

AM Professional Induction bottom, equipped with a special magnetic steel plate particularly indicated for induction hob and usable also on all cooking surfaces: vitroceramic, electrical, gas, halogen and radiant.



LINEA CHEF *induction*



PADELLA - FRYPAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111
CHPDL20	20	47,00	4,20	0,028	014300
CHPDL24	24	58,00	6,00	0,040	014324
CHPDL26	26	60,50	7,30	0,043	014331
CHPDL28	28	62,20	7,70	0,046	014348
CHPDL32	32	67,10	11,20	0,057	050841

Pz per cartone / Packaging pcs 6



SALTAPASTA - STYR FRY PAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111
CHSLT28	28	88,70	7,60	0,037	050858
CHSLT32	32	99,50	8,40	0,046	050865

Pz per cartone / Packaging pcs 6

LINEA CHEF *induction*



CASSERUOLA CON COPERCHIO
CASSEROLE WITH LID

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	8010111
CHCSSCV224	24	108,50	2,50	10,00	0,086	050889
CHCSSCV228	28	100,70	5,70	12,80	0,161	050872

Pz per cartone / Packaging pcs 6



TEGAME CON COPERCHIO
SKILLET WITH LID

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	8010111
CHTGMCV224	24	75,40	2,80	-	-	049913
CHTGMCV228	28	78,00	4,30	-	-	050834
CHTGMCV232	32	82,00	5,60	-	-	051107

Pz per cartone / Packaging pcs 6

COCÒ *induction*



COCÒ *induction*



CARATTERISTICHE/FEATURES



CORPO E MANIGLIE

Alluminio puro 99,5%, spessore 3 mm, forgiato e coniato per una perfetta diffusione del calore e una migliore cottura dei cibi.

Body and Handles

Pure aluminium 99,5%, thickness 3 mm, forged for a perfect heat distribution and better cooking of food.



COPERCHIO

Alluminio puro 99,5%, spessore 2,6 mm, forgiato e coniato. Pomolo in acciaio.

Lid

Pure aluminium 99,5%, thickness 2,6 mm, forged with steel knob.



RIVESTIMENTO

Rivestimento antiaderente GREBLON ad alte prestazioni applicato a spruzzo. La straordinaria antiaderenza di questo rivestimento assicura una cottura perfetta e salutare senza l'aggiunta di olio né grassi, facilitando la preparazione dei piatti e semplificando la pulizia.

Coating

High-performance GREBLON non-stick coating applied by spraying. The extraordinary non-stick properties of this coating ensure perfect and healthy cooking without the addition of oil or fats, facilitating dish preparation and simplifying cleaning.



FONDO A INDUZIONE

Il fondo ad alto spessore assicura una distribuzione uniforme del calore, permettendoti di ottenere risultati culinari eccellenti. Grazie al sistema AM Professional Induction, dotato di una speciale piastra in acciaio magnetico, Cocò è particolarmente indicata per le cucine ad induzione, ma può essere utilizzata anche su tutte le altre superfici di cottura come vetroceramica, elettrica, a gas, alogena e radiante.

Induction Bottom

The bottom thickness ensures a perfect heat distribution, allowing you to achieve excellent culinary results. Thanks to the AM Professional Induction system, equipped with a special magnetic steel plate, Cocò is particularly suitable for induction cooktops, but it can also be used on all other cooking surfaces such as glass-ceramic, electric, gas, halogen, and radiant.



PRESINE IN SILICONE

Presine su misura in silicone compatibili con gli standard FDA e LFGB.

Silicone pot grabs

Custom-made silicone pot grabs compliant with FDA and LFGB standards.

COCÒ *induction*

COCÒ CON COPERCHIO
COCÒ WITH LID



code	cm.			kg.	m³	
		h mm.	l.			
CLD301CA18I	18	69,70	1,40	-	-	8010111 051237
CLD301CA20I	20	74,20	1,80	-	-	051244
CLD301CA22I	22	79,20	2,30	-	-	051251
CLD301CA24I	24	83,70	2,90	-	-	051268
CLD301CA26I	26	88,20	3,70	-	-	051275
CLD301CA28I	28	92,70	4,50	-	-	051282
CLD301CA30I	30	97,60	5,40	-	-	051299
CLD301CA32I	32	102,00	6,50	-	-	051305
CLD301CA34I	34	106,00	7,70	-	-	051312
CLD301CA36I	36	111,00	9,00	-	-	051329

Pz per cartone / Packaging pcs 6



COCÒ *induction*

MADE IN ITALY

Orgogliosamente Made in Italy, Cocò rappresenta l'eccellenza artigianale e la passione per il cibo che sono intrinseche nella cultura culinaria italiana. Realizzata con cura e maestria, Cocò unisce l'estetica raffinata all'alta qualità dei materiali. Ogni dettaglio è stato attentamente studiato per garantire prestazioni culinarie impeccabili.

Proudly Made in Italy, Cocò represents the artisanal excellence and passion for food that are intrinsic to Italian culinary culture. Made with care and craftsmanship, Cocò combines refined aesthetics with high-quality materials. Every detail has been carefully designed to ensure impeccable culinary performance.

UN COPERCHIO SPECIALE PER UNA COCOTTE SPECIALE

Cocò semplifica la tua esperienza in cucina grazie al suo coperchio appositamente progettato per facilitare la preparazione delle tue ricette.

Il coperchio custodisce tutti i sapori durante la cottura, grazie a un sistema antigoccia che trattiene sughi e liquidi, arricchendo i tuoi piatti di un'incredibile e persistente intensità di gusto.

A SPECIAL LID FOR A SPECIAL COCOTTE

Cocò simplifies your cooking experience thanks to its specially designed lid, which makes preparing your recipes easier.

The lid preserves all the flavours during cooking, thanks to an anti-drip system that retains sauces and liquids, enriching your dishes with an incredible and persistent intensity of flavour.



FAVORISCE
UNA CIRCOLAZIONE
OTTIMALE DELL'ARIA
E DEI SAPORI.

Promotes optimal
circulation
of air and flavours.



HA UNA PERFETTA ADERENZA
CON LA COCOTTE, EVITANDO
FUORIUSCITE DI SUGHI
E LIQUIDI DI COTTURA.

It fits perfectly with the casserole
dish, preventing sauces
and cooking liquids from spilling.



IL DESIGN ANTIGOCIA
TRATTIENE E CONSERVA
L'UMIDITÀ INTERNA
DELLA PIETANZA.

The anti-drip design retains
and preserves the
internal moisture of the food.



CUORE DI PIETRA



CUORE DI PIETRA



CARATTERISTICHE/FEATURES



MANICI E MANIGLIE Soft touch effetto pietra; saldati, ergonomici, atermici, resistenti alle alte temperature.

Handles

Soft touch, stone effect; welded, ergonomic, athermic, resistant to high temperatures.



PARAFIAMMA E VITI Parafiamma in profilato di alluminio e vite in acciaio inossidabile per garantire stabilità ed evitare ruggine.

Flame guard and screws

Flame guard in aluminium profile, stainless steel screws in order to ensure stability and prevents rust formation.



CORPO Alluminio puro 99,5% in lega 4006 spessore da 4 a 6 mm, forgiato per una perfetta diffusione del calore e una migliore cottura dei cibi.

Body

Pure aluminium 99,5%, 4006 alloy, thickness from 4 to 6 mm, forged for a perfect heat distribution and better cooking.



INTERNO E ESTERNO Rivestimento spruzzato AM Mineral STONE a effetto pietra costituito di una fitta rete di micro particelle minerali naturali, rinforzato con materiali ceramici, altamente antiaderente e resistente, sicuro ed ecologico.

Inside/Outside

AM Mineral STONE spray coating, stone effect consisting of a dense net of micro natural mineral particles, reinforced with ceramic materials, highly non-stick and resistant, safe and ecological.



FONDO Fondo ad alto spessore, micro rettificato a specchio per distribuire il calore in modo uniforme, permettendo la cottura ideale e garantendo la perfetta planarità dell'utensile.

Bottom

Micro rectified high thickness bottom with mirror effect for an uniform heating distribution, a perfect cooking of food and durable concavity.



FONDO A INDUZIONE Fondo AM Professional Induction dotato di una speciale piastra in acciaio magnetico particolarmente indicata per le cucine ad induzione e utilizzabile anche su tutte le superfici di cottura: vitroceramica, elettrica, a gas, alogena e radiante.

Induction Bottom

AM Professional Induction bottom, equipped with a special magnetic steel plate particularly indicated for induction hob and usable also on all cooking surfaces: vitroceramic, electrical, gas, halogen and radiant.

CUORE DI PIETRA

induction

CUORE DI PIETRA

induction

PADELLA - FRYPAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
CPPDL16I	16	41,00	2,60	0,014	040323
CPPDL20I	20	47,00	4,10	0,019	033455
CPPDL22I	22	51,30	4,80	0,020	033462
CPPDL24I	24	58,00	5,70	0,028	033479
CPPDL26I	26	60,50	6,50	0,033	033486
CPPDL28I	28	62,20	7,20	0,037	033493
CPPDL30I	30	66,00	7,80	0,034	033509
CPPDL32I	32	67,10	8,40	0,040	033516

Pz per cartone / Packaging pcs 6

PADELLA PROFESSIONALE
PROFESSIONAL FRYPAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
CPPDLP36I	36	69,50	6,80	0,079	038917
CPPDLPJ40I	40	73,50	8,00	0,093	043904

Pz per cartone / Packaging pcs 6

SALTAPASTA - STYR FRY PAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
CPSLT24I	24	72,00	5,30	0,023	048862
CPSLT28I	28	88,70	7,60	0,037	038986
CPSLT32I	32	99,50	8,40	0,046	040767

Pz per cartone / Packaging pcs 6

CASSERUOLA - SAUCE PAN

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
CPCSS116I	16	74,00	1,00	2,90	0,014	038283

Pz per cartone / Packaging pcs 6

CASSERUOLA CON COPERCHIO
SAUCE PAN WITH LID

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
CPCSSCV116I	16	74,00	1,00	4,80	0,027	034407

Pz per cartone / Packaging pcs 6

CASSERUOLA - CASSEROLE

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
CPCSS220I	20	96,30	1,80	4,20	0,028	038306
CPCSS224I	24	108,50	2,50	6,00	0,040	038313
CPCSS226I	26	116,40	4,50	7,30	0,043	038320
CPCSS228I	28	100,70	5,70	7,70	0,046	045014
CPCSS232I	32	151,00	10,30	11,20	0,057	048909

Pz per cartone / Packaging pcs 6

CUORE DI PIETRA *induction*

CASSERUOLA CON COPERCHIO CASSEROLE WITH LID



code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
CPCSSCV220I	20	96,30	1,80	7,10	0,058	039846
CPCSSCV224I	24	108,50	2,50	10,00	0,086	042808
CPCSSCV226I	26	116,40	4,50	12,00	0,091	042815
CPCSSCV228I	28	100,70	5,70	12,80	0,161	048893
CPCSSCV232I	32	151,00	10,30	17,60	0,158	048916

Pz per cartone / Packaging pcs 6

PENTOLA - POT



code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
CPPNT20I	20	133,00	3,80	6,40	0,051	048923
CPPNT24I	24	148,00	5,30	7,70	0,046	040774

Pz per cartone / Packaging pcs 6

PENTOLA CON COPERCHIO POT WITH LID



code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
CPPNTCV20I	20	133,00	3,80	9,152	0,058	048930
CPPNTCV24I	24	148,00	5,30	11,80	0,099	042792

Pz per cartone / Packaging pcs 6

CUORE DI PIETRA *induction*

RISOTTIERA - BRAISER



code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
CPCSSF228I	28	100,00	5,00	7,10	0,043	038580

Pz per cartone / Packaging pcs 6

RISOTTIERA CON COPERCHIO BRAISER WITH LID



code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
CPCSSF228I	28	100,00	5,00	12,20	0,119	042921

Pz per cartone / Packaging pcs 6

TEGAME - SKILLET



code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
CPTGMA220I	20	69,00	1,80	4,50	0,023	048282
CPTGMA224I	24	75,40	2,80	4,50	0,028	038238
CPTGMA228I	28	81,00	4,30	5,80	0,043	038245
CPTGMA232I	32	82,00	5,60	7,10	0,043	038252

Pz per cartone / Packaging pcs 6

CUORE DI PIETRA *induction*



TEGAME PROFESSIONALE
PROFESSIONAL SKILLET

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
CPTGMAP236I	36	118,00	10,80	16,30	0,121	038900
CPTGMAP240I	40	114,00	13,00	19,40	0,158	038337

Pz per cartone / Packaging pcs 6



CONICA - CONICAL SAUCE PAN

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
CPCNC16I	16	75,00	1,10	3,00	0,014	038573

Pz per cartone / Packaging pcs 6



BOLLILATTE - MILK BOILER

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
CPBLL14I	14	115,00	1,40	3,02	0,016	052432

Pz per cartone / Packaging pcs 6

CUORE DI PIETRA *induction*



BISTECCHIERA TONDA CM. 28
ROUND GRIDDLE PAN CM. 28

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
CPBSTT28I	28	46,50	5,60	0,027	038276

Pz per cartone / Packaging pcs 6



BISTECCHIERA QUADRA
SQUARE GRIDDLE PAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
CPBSTQ2424I	24X24	44,00	6,82	0,031	051213
CPBSTQ2828I	28X28	43,00	9,70	0,040	038269

Pz per cartone / Packaging pcs 6



BISTECCHIERA RETTANGOLARE CM. 33X26
RECTANGULAR GRIDDLE PAN CM. 33X26

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
CPBSTR3326I	33X26	41,00	7,67	0,036	051220

Pz per cartone / Packaging pcs 6



CREPIERE

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
CPCRP25I	25	22,70	2,90	0,015	043898
CPCRP30I	30	24,30	5,80	0,028	049272

Pz per cartone / Packaging pcs 6



CUORE DI PIETRA

PADELLA - FRYPAN



code					 8010111
	cm.	h mm.	kg.	m³	
CPPDL16	16	41,00	2,40	0,014	040316
CPPDL20	20	47,00	3,70	0,019	032779
CPPDL22	22	51,30	4,40	0,020	032786
CPPDL24	24	58,00	5,20	0,028	032793
CPPDL26	26	60,50	5,90	0,033	032809
CPPDL28	28	62,20	6,50	0,037	032816
CPPDL30	30	66,00	7,10	0,034	032823
CPPDL32	32	67,10	7,50	0,040	032830

Pz per cartone / Packaging pcs 6

PADELLA PROFESSIONALE PROFESSIONAL FRYPAN



code					 8010111
	cm.	h mm.	kg.	m³	
CPPDLP36	36	69,50	6,80	0,079	036142
CPPDLPJ40	40	73,50	8,00	0,093	036159

Pz per cartone / Packaging pcs 6

SALTAPASTA - STYR FRY PAN



code					 8010111
	cm.	h mm.	kg.	m³	
CPSLT24	24	72,00	5,10	0,023	048855
CPSLT28	28	88,70	7,60	0,037	037873
CPSLT32	32	99,50	8,40	0,046	039945

Pz per cartone / Packaging pcs 6

CUORE DI PIETRA



CASSERUOLA - SAUCE PAN

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
CPCSS116	16	74,00	1,00	2,90	0,014	032847

Pz per cartone / Packaging pcs 6



CASSERUOLA - CASSEROLE

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
CPCSS220	20	96,30	1,80	4,20	0,028	032854
CPCSS224	24	108,50	2,50	6,00	0,040	032861
CPCSS226	26	116,40	4,50	7,30	0,043	032878
CPCSS228	28	100,70	5,70	7,10	0,046	045007
CPCSS232	32	151,00	10,30	15,80	0,057	048879

Pz per cartone / Packaging pcs 6



PENTOLA - POT

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
CPPNT20	20	133,00	3,80	6,10	0,051	048886
CPPNT24	24	148,00	5,30	7,30	0,046	040736

Pz per cartone / Packaging pcs 6

CUORE DI PIETRA



RISOTTIERA - BRAISER

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
CPCSSF228	28	100,00	5,00	7,10	0,043	032922

Pz per cartone / Packaging pcs 6



TEGAME - SKILLET

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
CPTGMA220	20	69,00	1,80	4,20	0,023	048299
CPTGMA224	24	75,40	2,80	4,50	0,028	032892
CPTGMA228	28	81,00	4,30	5,80	0,043	032908
CPTGMA232	32	82,00	5,60	7,10	0,043	032915

Pz per cartone / Packaging pcs 6



TEGAME PROFESSIONALE
PROFESSIONAL SKILLET

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
CPTGMAP236	36	118,00	10,80	16,30	0,121	034049
CPTGMAP240	40	114,00	13,00	19,40	0,158	034056

Pz per cartone / Packaging pcs 6

CUORE DI PIETRA



CONICA - CONICAL SAUCE PAN

						
code	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	8010111
CPCNC16	16	75,00	1,10	3,00	0,014	038016
Pz per cartone / Packaging pcs 6						

CUORE DI PIETRA



BISTECCHIERA TONDA CM. 28
ROUND GRIDDLE PAN CM. 28

						
code	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111	
CPBSTT28	28	46,50	5,60	0,027	032939	
Pz per cartone / Packaging pcs 6						



BISTECCHIERA QUADRA
SQUARE GRIDDLE PAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111
CPBSTQ2424	24X24	44,00	6,82	0,031	051190
CPBSTQ2828	28X28	43,00	9,70	0,040	032946
Pz per cartone / Packaging pcs 6					



BISTECCHIERA RETTANGOLARE CM. 33X26
RECTANGULAR GRIDDLE PAN CM. 33X26

						
code	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111	
CPBSTR3326	33X26	41,00	7,67	0,036	051206	
Pz per cartone / Packaging pcs 6						

CUORE DI PIETRA



CREPIERE

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111
CPCRP25	25	22,70	2,90	0,015	043881
CPCRP30	30	24,30	5,80	0,028	050070

Pz per cartone / Packaging pcs 6



TEGLIA RETTANGOLARE RECTANGULAR BAKING PAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111
CPTGLR30C	30	66,50	8,80	0,027	033066
CPTGLR35C	35	70,50	11,10	0,033	033073

Pz per cartone / Packaging pcs 6



PIASTRA GRILL - GRILL PAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111
	50x30	-	13,50	0,027	039976

Pz per cartone / Packaging pcs 6

CUORE DI PIETRA



ROSTIERA - ROASTER

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111
CPRST32	32x21	-	12,40	0,046	038344

Pz per cartone / Packaging pcs 4



COPERCHI IN VETRO - GLASS LIDS

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111
CPCPV16	16	-	1,90	0,011	032953
CPCPV20	20	-	2,60	0,015	032960
CPCPV22	22	-	3,00	0,015	033042
CPCPV24	24	-	3,80	0,028	032977
CPCPV26	26	-	4,50	0,028	032984
CPCPV28	28	-	4,90	0,028	032991
CPCPV30	30	-	5,70	0,037	033059
CPCPV32	32	-	6,20	0,037	033004
CPCPV36	36	-	10,00	0,061	036784
CPCPV40	40	-	12,30	0,068	036791

Pz per cartone / Packaging pcs 6

PROFESSIONE CUOCO



PROFESSIONE CUOCO

CARATTERISTICHE/FEATURES



MANICI E MANIGLIE Manici professionali in acciaio tubolare satinato AISI 304; ergonomici, resistenti alle alte temperature.
Handles Professional handle with matt finishing AISI 304 stainless steel, ergonomic and resistant to high temperatures.



CORPO Alluminio puro al 99,5% in lega 4006, ad alto spessore da 4 a 6 mm, forgiato per una perfetta diffusione del calore e una migliore cottura dei cibi.
Body 99,5% pure aluminum, 4006 alloy, thickness from 4 to 6 mm. Forged for a perfect heating diffusion and a better cooking.



PC500 INTERNO E ESTERNO
Alluminio lavato, neutralizzato.
Inside/Outside
Washed and neutralized aluminum.

PC501 RIVESTIMENTO INTERNO
Rivestimento antiaderente spruzzato AM Salus Diamond Prof+.
Inside
AM Salus Diamond Prof+ spray non stick coating.
FINITURA ESTERNO
Alluminio lavato, neutralizzato.
Outside
Washed and neutralized aluminum.



FONDO
Fondo ad alto spessore, micro rettificato a specchio per distribuire il calore in modo uniforme, permettendo la cottura ideale e garantendo la perfetta planarità dell'utensile.
Bottom
Micro rectified high thickness bottom with mirror effect for an uniform heating distribution, a perfect cooking of food and durable concavity.



FONDO A INDUZIONE (su richiesta)
Fondo AM Professional Induction dotato di una speciale piastra in acciaio magnetico particolarmente indicata per le cucine ad induzione e utilizzabile anche su tutte le superfici di cottura: vetroceramica, elettrica, a gas, alogena e radiante.
Induction Bottom (on request)
AM Professional Induction bottom, equipped with a special magnetic steel plate particularly indicated for induction hob and usable also on all cooking surfaces: vitroceramic, electrical, gas, halogen and radiant.



PROFESSIONE CUOCO 500

PADELLA PROFESSIONALE PROFESSIONAL FRY PAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
PC500PDL20	20	47,00	3,80	0,019	030171
PC500PDL22	22	51,30	4,60	0,027	030478
PC500PDL24	24	58,00	5,30	0,028	030072
PC500PDL26	26	60,50	6,00	0,033	030096
PC500PDL28	28	62,20	6,60	0,037	030102
PC500PDL30	30	66,00	7,40	0,050	030119
PC500PDL32	32	67,10	8,10	0,051	030126
PC500PDL36	36	69,00	16,70	0,079	031567
PC500PDL40	40	74,00	19,10	0,086	031574

Pz per cartone / Packaging pcs 6

TEGAME PROFESSIONALE PROFESSIONAL SKILLET

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
PC500TGM32	32	82,20	5,60	12,70	0,070	031604
PC500TGM36	36	118,00	10,80	16,10	0,093	031611
PC500TGM40	40	114,00	13,00	19,20	0,123	031628

Pz per cartone / Packaging pcs 6

PROFESSIONE CUOCO 501

PADELLA PROFESSIONALE PROFESSIONAL FRY PAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
PC501PDL20	20	47,00	3,80	0,019	030188
PC501PDL22	22	51,30	4,60	0,027	030485
PC501PDL24	24	58,00	5,30	0,028	030089
PC501PDL26	26	60,50	6,00	0,033	030133
PC501PDL28	28	62,20	6,60	0,037	030140
PC501PDL30	30	66,00	7,40	0,050	030157
PC501PDL32	32	67,10	8,10	0,051	030164
PC501PDL36	36	69,00	16,70	0,079	031581
PC501PDL40	40	74,00	19,10	0,086	031598

Pz per cartone / Packaging pcs 6

TEGAME PROFESSIONALE PROFESSIONAL SKILLET

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
PC501TGM32	32	82,20	5,60	12,70	0,070	031635
PC501TGM36	36	118,00	10,80	16,30	0,121	031642
PC501TGM40	40	114,00	13,00	19,20	0,123	031659

Pz per cartone / Packaging pcs 6

SUPERGRILL *induction*



SUPERGRILL *induction*



CARATTERISTICHE/FEATURES



MANICI E MANIGLIE

Soft touch, neri con tampografia. Saldati, ergonomici, atermici, resistenti alle alte temperature.

Handles

Black soft touch with logo pad-printing; welded, ergonomic, athermic, resistant to high temperatures.



PARAFIAMMA E VITI

Parafiamma in profilato di alluminio e vite in acciaio inossidabile per garantire stabilità ed evitare ruggine.

Flame guard and screws

Flame guard in aluminium profile, stainless steel screws in order to ensure stability and prevents rust formation.



CORPO

Alluminio puro 99,5% in lega 4006 spessore da 4 a 6 mm, forgiato per una perfetta diffusione del calore e una migliore cottura dei cibi.

Body

Pure aluminium 99,5%, 4006 alloy, thickness from 4 to 6 mm, forged for a perfect heat distribution and better cooking.



INTERNO E ESTERNO

Rivestimento antiaderente spruzzato GREBLON C3+ PEEK AM Long-lasting Coating.

Inside/Outside

GREBLON C3+ PEEK AM Long-lasting Coating spray non stick.



FONDO A INDUZIONE

Fondo AM Professional Induction dotato di una speciale piastra in acciaio magnetico particolarmente indicata per le cucine ad induzione e utilizzabile anche su tutte le superfici di cottura: vetroceramica, elettrica, a gas, alogena e radiante.

Induction Bottom

AM Professional Induction bottom, equipped with a special magnetic steel plate particularly indicated for induction hob and usable also on all cooking surfaces: vitroceramic, electrical, gas, halogen and radiant.

SUPERGRILL *induction*



BISTECCHIERA QUADRA
SQUARE GRIDDLE PAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m ³	
SGBSTQ2424	24X24	44,00	7,08	0,045	051336

Pz per cartone / Packaging pcs 6



BISTECCHIERA RETTANGOLARE
RECTANGULAR GRIDDLE PAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m ³	
SGBSTR3326	33X26	41,00	7,67	0,036	051367

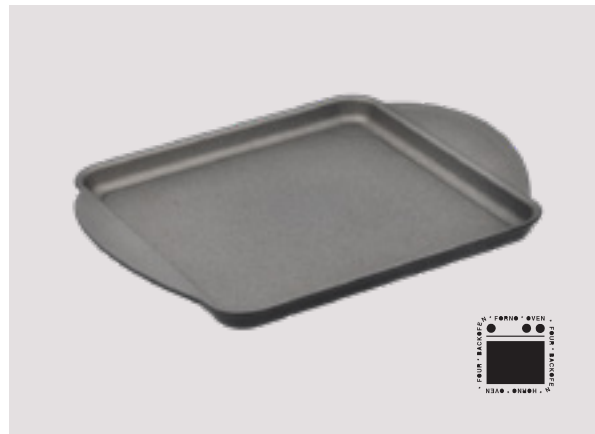
Pz per cartone / Packaging pcs 6



GRILL MULTIUSO - MULTIUSE GRILL

code					
	cm.	h mm.	kg.	m ³	
SGBSTR3028	28x30	41,00	8,86	0,052	051374

Pz per cartone / Packaging pcs 6



GRILL PLATTER - PLATTER GRILL

code					
	cm.	h mm.	kg.	m ³	
SGPLTQ2727	27x27	35,00	6,86	0,015	051381

Pz per cartone / Packaging pcs 6



REGINA DI PIETRA *induction*



REGINA DI PIETRA *induction*



CARATTERISTICHE/FEATURES



MANICI E MANIGLIE

Soft touch effetto pietra; saldati, ergonomici, atermici, resistenti alle alte temperature.

Handles

Soft touch, stone effect; welded, ergonomic, athermic, resistant to high temperatures.



PARAFIAMMA E VITI

Parafiamma in profilato di alluminio e vite in acciaio inossidabile per garantire stabilità ed evitare ruggine.

Flame guard and screws

Flame guard in aluminium profile, stainless steel screws in order to ensure stability and prevents rust formation.



CORPO

Alluminio puro 99,5% in lega 4006 spessore 3,5 mm, forgiato e coniato per una perfetta diffusione del calore e una migliore cottura dei cibi.

Body

Pure aluminium 99,5%, 4006 alloy, thickness 3,5 mm, forged for a perfect heat distribution and better cooking.



INTERNO E ESTERNO

Rivestimento spruzzato AM Mineral STONE a effetto pietra costituito di una fitta rete di micro particelle minerali naturali, rinforzato con materiali ceramici, altamente antiaderente e resistente, sicuro ed ecologico.

Inside/Outside

AM Mineral STONE spray coating, stone effect consisting of a dense net of micro natural mineral particles, reinforced with ceramic materials, highly non-stick and resistant, safe and ecological.



FONDO A INDUZIONE

Fondo AM Professional Induction dotato di una speciale piastra in acciaio magnetico particolarmente indicata per le cucine ad induzione e utilizzabile anche su tutte le superfici di cottura: vitroceramica, elettrica, a gas, alogena e radiante.

Induction Bottom

AM Professional Induction bottom, equipped with a special magnetic steel plate particularly indicated for induction hob and usable also on all cooking surfaces: vitroceramic, electrical, gas, halogen and radiant.

REGINA DI PIETRA *induction*



PADELLA CON COPERCHIO
FRY PAN WITH LID

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111
RPPDLCV20I	20	57,00	6,40	0,039	047858
RPPDLCV24I	24	61,00	8,70	0,059	047841
RPPDLCV28I	28	63,00	10,30	0,070	047216

Pz per cartone / Packaging pcs 6

REGINA DI PIETRA *induction*



CASSERUOLA CON COPERCHIO
CASSEROLE WITH LID

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	8010111
RPCSSCV226I	26	129,00	6,00	12,238	0,110	047476

Pz per cartone / Packaging pcs 6



CASSERUOLA CON COPERCHIO
CASSEROLE WITH LID

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	8010111
RPCSSCV116I	16	74,00	1,00	4,96	0,032	049661

Pz per cartone / Packaging pcs 6



PENTOLA CON COPERCHIO
POT WITH LID

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	8010111
RPPNTCV26I	26	172,00	6,70	13,70	0,122	047469

Pz per cartone / Packaging pcs 6



TEGAME CON COPERCHIO
SKILLET WITH LID

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	8010111
RPTGMCV232I	32	84,00	5,90	14,10	0,110	047452

Pz per cartone / Packaging pcs 6



FORTEZZA PROTECTION SHIELD



FORTEZZA PROTECTION SHIELD



CARATTERISTICHE/FEATURES



MANICI E MANIGLIE

Soft touch neri, saldati, ergonomici, atermici, resistenti alle alte temperature.

Handles

Black soft touch, welded, ergonomic and resistant to high temperatures.



PARAFIAMMA E VITI

Parafiamma in profilato di alluminio verniciato nero e vite in acciaio inossidabile per garantire stabilità ed evitare ruggine.

Flame guard and screws

Flame guard in aluminium profile black coating, stainless steel screws in order to ensure stability and prevents rust formation.



CORPO

Alluminio puro 99,5%, spessore 3,5 mm, forgiato e coniato per una perfetta diffusione del calore e una migliore cottura dei cibi.

Body

Pure aluminium 99,5%, thickness 3,5 mm, forged for a perfect heat distribution and better cooking of food.



INTERNO

Rivestimento AM Protection Shield a 7 strati.

ESTERNO

Rivestimento lacca silconica colore grigio metallizzato.

Inner

7 layers AM Protection Shield.

Outside

Silicon lacquer coating, metallic grey colour.



FONDO A INDUZIONE

Fondo AM Professional Induction dotato di una speciale piastra in acciaio magnetico particolarmente indicata per le cucine ad induzione e utilizzabile anche su tutte le superfici di cottura: vitroceramica, elettrica, a gas, alogena e radiante.

Induction Bottom

AM Professional Induction bottom, equipped with a special magnetic steel plate specifically studied for induction hob and usable also on all other cooking surfaces: vitroceramic, electrical, gas, halogen and radiant.

FORTEZZA PROTECTION SHIELD

induction



PADELLA - FRYPAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111
FPPDL20I	20	57,00	7,16	0,028	050377
FPPDL22I	22	59,00	7,90	0,034	050384
FPPDL24I	24	61,00	9,08	0,048	050391
FPPDL26I	26	62,00	10,77	0,047	050407
FPPDL28I	28	63,00	11,71	0,052	050414
FPPDL30I	30	64,00	12,69	0,062	050421
FPPDL32I	32	65,00	13,71	0,062	050438

Pz per cartone / Packaging pcs 12



SALTAPASTA - STYR FRY PAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111
FPSLT28I	28	84,00	12,36	0,054	050490

Pz per cartone / Packaging pcs 12



BISTECCHIERA QUADRA
SQUARE GRIDDLE PAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111
FPBSTQ2828I	28	34,20	11,47	0,066	052166

Pz per cartone / Packaging pcs 12

FORTEZZA PROTECTION SHIELD

induction



CASSERUOLA CON COPERCHIO
SAUCE PAN WITH LID

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	8010111
FPCSSCV222I	22	110,00	3,80	8,85	0,073	050445
FPCSSCV226I	26	129,00	6,00	11,58	0,11	050452

Pz per cartone / Packaging pcs 6



TEGAME - SKILLET

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	8010111
FPTGMCV224I	24	74,00	2,80	8,86	0,066	050469
FPTGMCV228I	28	79,50	4,20	11,55	0,110	050483

Pz per cartone / Packaging pcs 6

ENERGIKA STONE *induction*



ENERGIKA STONE *induction*



CARATTERISTICHE/FEATURES



MANICI E MANIGLIE

Soft touch grigi con tampografia, saldati, ergonomici, atermici, resistenti alle alte temperature.

Handles

Grey soft touch, logo pad-printing, welded, ergonomic and resistant to high temperatures.



PARAFIAMMA E VITI

Parafiamma in profilato di alluminio e viti in acciaio inossidabile per garantire stabilità ed evitare ruggine.

Flame guard and screws

Flame guard in aluminium profile, stainless steel screws in order to ensure stability and prevents rust formation.



CORPO

Alluminio puro al 99,5 %, spessore 3 mm, forgiato.

Body

Pure aluminium 99,5%, thickness 3 mm, forged.



INTERNO

Rivestimento AM Salus STONE a effetto pietra costituito di una fitta rete di micro particelle minerali naturali, altamente antiaderente e resistente, sicuro ed ecologico.

ESTERNO

Rivestimento lacca siliconica colore grigio metallizzato.

Inner

AM Salus STONE coating, stone effect composed of a deep net of natural mineral micro particles, highly non-stick and resistant, safe and ecological.

Outside

Silicon lacquer coating, metallic grey colour.



FONDO A INDUZIONE

Fondo AM Professional Induction dotato di una speciale piastra in acciaio magnetico particolarmente indicata per le cucine ad induzione e utilizzabile anche su tutte le superfici di cottura: vetroceramica, elettrica, a gas, alogena e radiante.

Induction Bottom

AM Professional Induction bottom, equipped with a special magnetic steel plate particularly indicated for induction hob and usable also on all cooking surfaces: vitroceraamic, electrical, gas, halogen and radiant.

ENERGIKA STONE *induction*

PADELLA - FRYPAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
EKPDL16S	16	37,00	4,10	0,020	048220
EKPDL18S	18	40,00	5,70	0,021	046370
EKPDL20S	20	43,00	6,60	0,023	038467
EKPDL22S	22	45,00	7,20	0,029	048237
EKPDL24S	24	48,00	8,00	0,034	031895
EKPDL26S	26	51,00	9,50	0,040	031901
EKPDL28S	28	48,00	9,40	0,045	038474
EKPDL30S	30	56,00	11,60	0,051	038481
EKPDL32S	32	55,00	12,20	0,061	034650

Pz per cartone / Packaging pcs 12

SALTAPASTA - STYR FRY PAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
EKSLT28S	28	72,00	0,90	0,0542	050810

Pz per cartone / Packaging pcs 12

ENERGIKA STONE *induction*

CASSERUOLA - SAUCE PAN

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
EKCSS116S	16	71,00	1,80	7,20	0,034	038511

Pz per cartone / Packaging pcs 12

CASSERUOLA - CASSEROLE

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
EKCSS220S	20	90,00	2,40	9,80	0,065	038498
EKCSS224S	24	115,00	3,20	12,90	0,099	048244

Pz per cartone / Packaging pcs 12

ENERGIKA STONE *induction*



TEGAME - SKILLET

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
EKTGM124S	24	69,00	9,00	0,046	048251
EKTGM126S	26	-	12,50	0,058	038504

Pz per cartone / Packaging pcs 12



BISTECCHIERA QUADRA
SQUARE GRIDDLE PAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
EKBSTQ2828S	28X28	34,20	11,47	0,052	051398

Pz per cartone / Packaging pcs 12



CREPIERE

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
EKCRP25S	25	24,40	11,20	0,033	048268
EKCRP28S	28	25,00	15,20	0,045	048275

Pz per cartone / Packaging pcs 24



AMOVIBLE *induction*



AMOVIBLE *induction*



CARATTERISTICHE/FEATURES



MANICO

Manico removibile salvaspazio con inserto in silicone utile per evitare graffi sul bordo delle pentole.

Handles

Removable space-saving handle with silicone insert to prevent scratches on the edge of pots and pans.



CORPO

Alluminio puro al 99,5 %, spessore 3,2 mm, forgiato.

Body

Pure aluminium 99,5%, thickness 3,2 mm, forged.



INTERNO

Rivestimento AM Salus STONE a effetto pietra.

ESTERNO

Rivestimento lacca siliconica colore grigio.

Inner

AM Salus Stone non-stick coating stone effect.

Outside

Silicon lacquer coating, grey colour.



FONDO A INDUZIONE

Fondo AM Professional Induction dotato di una speciale piastra in acciaio magnetico particolarmente indicata per le cucine ad induzione e utilizzabile anche su tutte le superfici di cottura: vetroceramica, elettrica, a gas, alogena e radiante.

Induction Bottom

AM Professional Induction bottom, equipped with a special magnetic steel plate particularly indicated for induction hob and usable also on all cooking surfaces: vitroceramic, electrical, gas, halogen and radiant.

AMOVIBLE *induction*



SET CASSERUOLE - CASSEROLES SET

						
code	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	8010111
VOTRSC16I	16/18/20	70-76-90,00	1,4-2-2,70	12,80	0,038	032076

Pz per cartone / Packaging pcs 6



SET PADELLE - FRY PANS SET

				
code	cm.	h mm.	kg.	m³
VOTRSP20I	20/24/28	40-52-56,00	14,70	0,048
				8010111
				032069

Pz per cartone / Packaging pcs 6



PETRA



PETRA

CARATTERISTICHE/FEATURES



MANICI E MANIGLIE

Soft touch nero con tampografia; saldati, ergonomici, atermici, resistenti alle alte temperature.

Handles

Black soft touch, logo pad-printing, stone effect; welded, ergonomic, athermic, resistant to high temperatures.



PARAFIAMMA E VITI

Parafiamma in profilato di alluminio e vite in acciaio inossidabile per garantire stabilità ed evitare ruggine.

Flame guard and screws

Flame guard in aluminium profile, stainless steel screws in order to ensure stability and prevents rust formation.



CORPO

Alluminio puro 99,5% spessore 2,0 mm, 2,5 mm e 3,0 mm per una perfetta diffusione del calore e una migliore cottura dei cibi.

Body

Pure aluminium 99,5%, 4006 alloy, thickness 2,0/2,5/3,0 mm for a perfect heat distribution and better cooking.



INTERNO

Rivestimento AM Salus STONE.

ESTERNO

Rivestimento lacca silconica colore nero satinato.

Inner

AM Salus STONE coating.

Outside

Silicon lacquer coating, satin black colour.

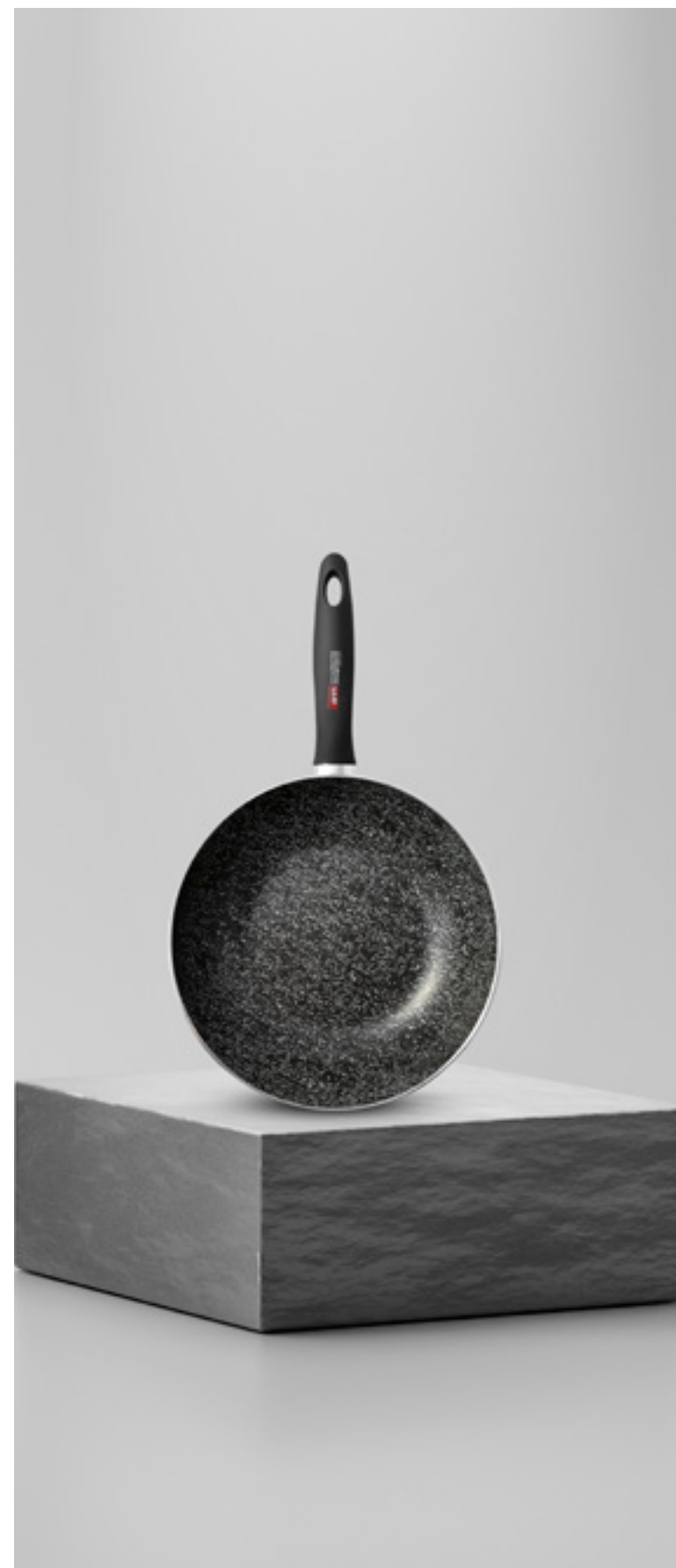


FONDO

Rettificato antiscivolo per una maggiore distribuzione del calore.

Bottom

Rectified, non-slip for a better heat distribution.



PETRA

PADELLA - FRYPAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
PTPDL18	18	38,00	5,50	0,021	031314
PTPDL20	20	45,00	6,50	0,023	031321
PTPDL22	22	45,00	7,20	0,029	031338
PTPDL24	24	46,00	8,30	0,034	031345
PTPDL26	26	50,00	9,60	0,040	031352
PTPDL28	28	51,50	10,70	0,045	031369
PTPDL30	30	55,00	11,90	0,051	031376
PTPDL32	32	61,00	13,40	0,061	031383

Pz per cartone / Packaging pcs 12

SALTAPASTA - STYR FRY PAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
PTSLT22	22	64,00	6,80	0,029	031406
PTSLT24	24	73,00	9,40	0,046	031413
PTSLT26	26	71,00	10,30	0,046	031420
PTSLT28	28	76,00	11,80	0,054	031437
PTSLT30	30	78,00	12,90	0,061	031444
PTSLT32	32	80,00	13,80	0,061	031451
PTSLT34	34	92,00	14,80	0,079	038443

Pz per cartone / Packaging pcs 12

PETRA

CASSERUOLA - CASSEROLE

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
PTCSS218	18	84,00	2,00	6,20	0,040	032151
PTCSS220	20	95,00	2,80	7,40	0,065	032168
PTCSS222	22	105,00	3,50	9,30	0,089	032175
PTCSS224	24	115,00	4,40	9,70	0,089	032182
PTCSS226	26	120,00	5,80	7,10	0,070	032335

Pz per cartone / Packaging pcs 12, PTCSS226 6

PENTOLA - POT

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
PTPNT22	22	154,00	5,60	11,70	0,123	032342

Pz per cartone / Packaging pcs 12

TEGAME - SKILLET

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
PTTGM224	24	65,00	2,50	8,60	0,046	032359
PTTGM228	28	74,00	3,50	12,00	0,070	032366
PTTGM232	32	75,00	4,50	13,00	0,061	032373

Pz per cartone / Packaging pcs 12

PETRA



CONICA - CONICAL SAUCE PAN

code	cm.			kg.	m³		
		h mm.	l.				
PTCNC14	14	78,00	2,90	15,40	0,029		8010111 032380
PTCNC16	16	83,00	3,40	15,90	0,036		8010111 032397

Pz per cartone / Packaging pcs 24

PETRA



BISTECCHIERA QUADRA
SQUARE GRIDDLE PAN

code	cm.			kg.	m³		
		h mm.					
PTBST30*30	30X30	-		11,20	0,051		8010111 031505

Pz per cartone / Packaging pcs 12



CREPIERE

code	cm.			kg.	m³		
		h mm.					
PTCRP25	25	-		10,50	0,040		8010111 031390
PTCRP28	28	-		6,90	0,029		8010111 031499

Pz per cartone / Packaging pcs 24, PTCRP28 12



TEGLIA RETTANGOLARE CON ASOLE
RECTANGULAR BAKING PAN

code	cm.			kg.	m³		
		h mm.					
PTTGLR25	25	-		5,30	0,027		8010111 032120
PTTGLR30	30	-		6,50	0,040		8010111 032137
PTTGLR35	35	-		8,20	0,066		8010111 032144

Pz per cartone / Packaging pcs 12

PETRA



PIASTRA REGINA
REGINA GRIDDLE PAN

code	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111
PTPST40	40	-	12,40	0,036	031956

Pz per cartone / Packaging pcs 12



PIASTRA HAMBURGHIERA MIA
HAMBURGER GRIDDLE PAN

code	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111
PTPST42R	42X33	-	9,20	0,041	031932

Pz per cartone / Packaging pcs 8



TORTIERA - ROUND BAKING PAN

code	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111
PTTRTR24	24	-	6,30	0,046	032236
PTTRTR28	28	-	8,20	0,070	032243
PTTRTR32	32	-	11,10	0,121	032250

Pz per cartone / Packaging pcs 12



RUBINO



RUBINO

CARATTERISTICHE/FEATURES



MANICI E MANIGLIE

Bakelite, rosso con tampografia, saldati, ergonomici, atermici, resistenti alle alte temperature.

Handles

Red bakelite, logo pad-printing, welded, ergonomic and resistant to high temperatures.



PARAFIAMMA E VITI

Parafiamma in profilato di alluminio e vite in acciaio inossidabile per garantire stabilità ed evitare ruggine.

Flame guard and screws

Flame guard in aluminium profile, stainless steel screws in order to ensure stability and prevents rust formation.



CORPO

Alluminio puro al 99,5%, spessore 1,5 mm, 2,0 mm e 3,0 mm.

Body

99,5% pure aluminium, 1,5/2,0/3,0 mm thickness.



INTERNO

5 strati di rivestimento antiaderente AM SALUS HARD SYSTEM, di spessore 20/25 micron.

ESTERNO

Lacca siliconica, rosso metallizzato.

Inner

AM Salus Hard System non stick coating, 5 layers, 20/25 micron.

Outside coating

Silicone lacquer, metallic red.



FONDO

Rettificato antiscivolo per una maggiore distribuzione del calore.

Bottom

Rectified, non-slip for a better heat distribution.



RUBINO



PADELLA - FRYPAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
RUPDL18	18	38,00	4,10	0,021	038665
RUPDL20	20	45,00	5,00	0,023	038672
RUPDL22	22	44,00	5,50	0,029	038689
RUPDL24	24	46,00	6,60	0,034	038696
RUPDL26	26	50,50	8,30	0,040	038702
RUPDL28	28	51,50	8,90	0,045	038719
RUPDL30	30	55,00	9,90	0,051	038726
RUPDL32	32	61,00	12,40	0,061	038733

Pz per cartone / Packaging pcs 12



SALTAPASTA - STYR FRY PAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
RUSLT24	24	71,00	7,00	0,040	038740
RUSLT28	28	78,00	10,00	0,054	038757
RUSLT32	32	80,00	11,00	0,061	038764

Pz per cartone / Packaging pcs 12

RUBINO



CASSERUOLA CON COPERCHIO SAUCE PAN WITH LID

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
RUCSSCV116	16	75,00	1,30	4,10	0,022	041269

Pz per cartone / Packaging pcs 6



CASSERUOLA CON COPERCHIO CASSEROLE WITH LID

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
RUCSSCV220	20	95,00	2,80	6,30	0,040	040606
RUCSSCV224	24	115,00	4,40	8,20	0,066	040590
RUCSSCV228	28	146,00	7,20	10,60	0,086	040583

Pz per cartone / Packaging pcs 6



PENTOLA CON COPERCHIO POT WITH LID

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
RUPNTCV20	20	141,00	4,20	6,90	0,065	042778
RUPNTCV24	24	162,00	7,00	9,50	0,089	041375

Pz per cartone / Packaging pcs 6

RUBINO



TEGLIA RETTANGOLARE
RECTANGULAR BAKING PAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
RUTGLR30	30	-	6,50	0,040	038863
RUTGLR35	35	-	8,20	0,066	038870

Pz per cartone / Packaging pcs 12



TORTIERA - ROUND BAKING PAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
RUTRTR24	24	-	6,30	0,046	038818
RUTRTR28	28	-	8,20	0,070	038825
RUTRTR32	32	-	11,10	0,121	038832

Pz per cartone / Packaging pcs 12



BELLA BLU



BELLA BLU

CARATTERISTICHE/FEATURES



MANICI E MANIGLIE

Bakelite in tinta blu, ergonomici, atermici, resistenti alle alte temperature.

Handles

Welded, ergonomic, heat-resistant, blue Bakelite.



PARAFIAMMA E VITI

Parafiamma in profilato di alluminio e vite in acciaio inossidabile per garantire stabilità ed evitare ruggine.

Flame guard and screws

Flame guard in aluminium profile, stainless steel screws in order to ensure stability and prevents rust formation.



CORPO

Alluminio puro al 99,5%, spessore 1,5 mm, 2,0 mm e 3,0 mm.

Body

99,5% pure aluminium, 1,5/2,0/3,0 mm thickness.

**INTERNO**

5 strati di rivestimento antiaderente AM SALUS HARD SYSTEM,
di spessore 20/25 micron.

ESTERNO

Lacca siliconica, blu metallizzato.

Inner

AM Salus Hard System non stick coating, 5 layers, 20/25 micron.

Outside coating

Silicone lacquer, metallic blue.

**FONDO**

Rettificato antiscivolo per una maggiore distribuzione del calore.

Bottom

Rectified, non-slip for a better heat distribution.



BELLA BLU

PADELLA - FRYPAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
BBPDL16	16	35,00	3,70	0,020	020677
BBPDL18	18	38,00	4,10	0,021	020684
BBPDL20	20	45,00	5,00	0,023	020691
BBPDL22	22	44,00	5,50	0,029	020707
BBPDL24	24	46,00	6,60	0,034	020714
BBPDL26	26	50,50	8,30	0,040	020721
BBPDL28	28	51,50	8,90	0,045	020738
BBPDL30	30	55,00	9,90	0,051	020745
BBPDL32	32	61,00	12,40	0,061	020752

Pz per cartone / Packaging pcs 12

SALTAPASTA - STYR FRY PAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
BBSLT20	20	-	5,70	0,022	020769
BBSLT22	22	65,00	6,30	0,029	027614
BBSLT24	24	71,00	7,00	0,040	020776
BBSLT26	26	71,00	9,30	0,046	020783
BBSLT28	28	78,00	9,20	0,054	020790
BBSLT30	30	76,00	10,00	0,051	027621
BBSLT32	32	80,00	10,80	0,061	020806

Pz per cartone / Packaging pcs 12

BELLA BLU

CASSERUOLA - SAUCE PAN

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
BBCSS116	16	75,00	1,30	8,00	0,066	020813
BBCSS118	18	84,00	1,80	5,60	0,046	020820
BBCSS120	20	95,00	2,50	6,30	0,058	020837

Pz per cartone / Packaging pcs 12, BBCSS116 24

CASSERUOLA - CASSEROLE

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
BBCSS216	16	75,00	1,30	9,30	0,066	020844
BBCSS218	18	84,00	2,00	6,00	0,051	020851
BBCSS220	20	95,00	2,80	6,70	0,065	020868
BBCSS222	22	105,00	3,50	8,00	0,089	020875
BBCSS224	24	115,00	4,40	8,30	0,089	020882
BBCSS226	26	120,00	5,80	5,50	0,070	020899
BBCSS228	28	146,00	7,20	6,30	0,080	029533

Pz per cartone / Packaging pcs 12, BBCSS216 24, BBCSS226/BBCSS228 6

BELLA BLU



PENTOLA EXTRA FONDA - DEEP POT

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	8010111
BBPNTA26	26	215,00	10,10	9,10	0,122	029571
Pz per cartone / Packaging pcs 6						



PENTOLA - POT

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	8010111
BBPNT16	16	127,00	2,50	6,40	0,061	029540
BBPNT18	18	130,00	3,00	7,30	0,080	029557
BBPNT20	20	141,00	4,20	9,00	0,123	020905
BBPNT22	22	154,00	5,60	10,30	0,123	029564
BBPNT24	24	162,00	7,00	6,40	0,089	020912
Pz per cartone / Packaging pcs 12, BBPNT24 6						

BELLA BLU



TEGAME ALTO - SKILLET

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	8010111
BBTGMA224	24	66,00	3,00	6,90	0,055	046806
BBTGMA228	28	79,00	4,60	8,30	0,080	046707
BBTGMA232	32	78,00	6,30	9,30	0,108	046714
Pz per cartone / Packaging pcs 12						



BOLLILATTE - MILK PAN

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	8010111
BBBLL10	10	92,50	0,70	5,60	0,034	027638
BBBLL12	12	97,50	1,20	7,50	0,058	027645
Pz per cartone / Packaging pcs 24						

BELLA BLU



BISTECCHIERA QUADRA
SQUARE GRIDDLE PAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
BBBSTB30	30X30	39,60	9,50	0,051	022862
Pz per cartone / Packaging pcs 12					



TEGLIA RETTANGOLARE
RECTANGULAR BAKING PAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
BBTGLR25	25	-	5,10	0,027	046776
BBTGLR30	30	-	6,70	0,040	046783
BBTGLR35	35	-	7,80	0,066	046790
BBTGLR42	42X33	-	12,20	0,080	049357
Pz per cartone / Packaging pcs 12					

BELLA BLU



COPERCHI IN VETRO - GLASS LIDS

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
BBCPV16	16	-	3,60	0,015	023739
BBCPV18	18	-	4,40	0,022	023746
BBCPV20	20	-	4,90	0,022	023753
BBCPV22	22	-	5,80	0,027	023760
BBCPV24	24	-	7,00	0,033	023777
BBCPV26	26	-	8,40	0,041	023784
BBCPV28	28	-	9,30	0,046	023791
BBCPV30	30	-	10,60	0,052	023807
BBCPV32	32	-	8,00	0,049	023814
Pz per cartone / Packaging pcs 12, BBCPV32 8					



SALE & PEPE



SALE & PEPE



CARATTERISTICHE/FEATURES



MANICI E MANIGLIE

Saldati in bakelite, satinato nero; ergonomici atermici resistenti alle alte temperature.

Handles

Welded, ergonomic, heat-resistant, black satin Bakelite.



PARAFIAMMA E VITI

Parafiamma in profilato di alluminio e vite in acciaio inossidabile per garantire stabilità ed evitare ruggine.

Flame guard and screws

Flame guard in aluminium profile, stainless steel screws in order to ensure stability and prevents rust formation.



CORPO

Alluminio puro al 99,5%, spessore 1,5 mm, 2,0 mm e 2,2 mm.

Body

99,5% pure aluminium, 1,7/2,0/2,2 mm thickness.



INTERNO

5 strati di rivestimento antiaderente AM SALUS HARD SYSTEM, di spessore 20/25 micron.

ESTERNO

Lacca siliconica colore grigio chiaro con flessografia.

Inner

AM Salus Hard System non stick coating, 5 layers, 20/25 micron.

Outside coating

Silicone lacquer.



FONDO

Microrettificato a cerchi concentrici distribuisce il calore in modo uniforme, permettendo la cottura ideale e garantendo la perfetta planarità dell'utensile.

Bottom

Micro rectified with concentric circles, it distributes heat uniformly ensuring the planarity. For perfect cooking results.

SALE & PEPE

PADELLA - FRYPAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111
SPPDL16	16	-	3,80	0,020	039242
SPPDL18	18	38,00	4,40	0,021	039259
SPPDL20	20	45,00	5,20	0,023	039266
SPPDL22	22	45,00	5,80	0,029	039273
SPPDL24	24	46,00	6,80	0,034	039280
SPPDL26	26	50,00	7,70	0,040	039297
SPPDL28	28	51,00	8,40	0,045	039303
SPPDL30	30	55,00	9,40	0,051	039310
SPPDL32	32	61,00	10,50	0,061	039327

Pz per cartone / Packaging pcs 12



SALTAPASTA - STYR FRY PAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111
SPPDLA20	20	68,00	5,40	0,027	039334
SPPDLA22	22	-	6,20	0,033	039341
SPPDLA24	24	71,00	7,30	0,046	039358
SPPDLA26	26	72,00	8,20	0,046	039365
SPPDLA28	28	74,00	8,90	0,054	039372
SPPDLA30	30	75,00	10,20	0,061	039389
SPPDLA32	32	88,00	11,00	0,061	039396
SPPDLA34	34	88,00	12,00	0,079	044413

Pz per cartone / Packaging pcs 12



SALE & PEPE

GIRAFRITTATA - OMELETTE TURNER

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111
SPFRN24	24	-	14,60	0,079	050742

Pz per cartone / Packaging pcs 12



TEGAME - SKILLET

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111
SPTGM220	20	-	5,50	0,033	039402
SPTGM224	24	73,00	6,50	0,058	039419
SPTGM228	28	-	9,00	0,066	039426
SPTGM232	32	88,00	11,10	0,079	039433

Pz per cartone / Packaging pcs 12





CASSERUOLA - CASSEROLE

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	8010111
SPCSS218	18	84,00	2,00	5,70	0,051	039457
SPCSS220	20	95,00	2,80	6,90	0,065	039440
SPCSS222	22	105,00	3,50	8,00	0,089	039464
SPCSS224	24	115,00	4,40	9,00	0,107	039471

Pz per cartone / Packaging pcs 12



PENTOLA - POT

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	8010111
SPPNT18	18	125,00	2,40	7,00	0,080	039488
SPPNT20	20	141,00	2,90	10,20	0,123	039495
SPPNT22	22	154,00	3,30	10,20	0,123	039501

Pz per cartone / Packaging pcs 12



CONICA 1 BECCO
CONICAL SAUCE PAN

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	8010111
SPCNC14	14	71,00	1,60	5,30	0,029	039549
SPCNC16	16	81,00	1,80	6,40	0,036	039556

Pz per cartone / Packaging pcs 24



BOLLILATTE - MILK PAN

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	8010111
SPBLL10	10	92,50	0,70	5,60	0,034	043041
SPBLL12	12	97,50	1,20	7,30	0,058	043058

Pz per cartone / Packaging pcs 24

SALE & PEPE



BISTECCHIERA QUADRA
SQUARE GRIDDLE PAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
SPBST24	24X24	-	0,90	0,045	044970

Pz per cartone / Packaging pcs 12



TEGLIA RETTANGOLARE
RECTANGULAR BAKING PAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
SPTGLR25	25	-	3,50	0,027	039518
SPTGLR30	30	-	5,70	0,040	039525
SPTGLR35	35	-	6,80	0,066	039532
SPTGLR42	42X33	-	13,40	0,219	041177

Pz per cartone / Packaging pcs 12



TORTIERA - ROUND BAKING PAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
SPTRTR24	24	-	5,70	0,046	039563
SPTRTR26	26	-	6,50	0,060	039570
SPTRTR28	28	-	7,60	0,070	039587
SPTRTR30	30	-	8,60	0,086	039594
SPTRTR32	32	-	9,80	0,121	039600

Pz per cartone / Packaging pcs 12



MONELLA



MONELLA



CARATTERISTICHE/FEATURES



MANICI E MANIGLIE

Bakelite, neri con inserto colorato; saldati, ergonomici, atermici, resistenti alle alte temperature.

Handles

Black bakelite with colour ring insert; welded, ergonomic and resistant to high temperatures.



PARAFIAMMA E VITI

Parafiamma in profilato di alluminio e vite in acciaio inossidabile per garantire stabilità ed evitare ruggine.

Flame guard and screws

Flame guard in aluminium profile, stainless steel screws in order to ensure stability and prevents rust formation.



CORPO

Alluminio puro al 99,5%, spessore 2,5 mm (padelle) e 1,8 mm (bistecchiera e girafrittata).

Body

Pure aluminium 99,5%, thickness 2,5 mm (Fry pans) and 1,8 mm (square griddle pan and omelette turner).



INTERNO

5 strati di rivestimento antiaderente AM SALUS HARD SYSTEM, di spessore 20/25 micron.

ESTERNO

Lacca siliconica, blu metallizzato.

Inner

AM Salus Hard System non stick coating.

Outside coating

Silicone lacquer, metallic blue.



FONDO

Cerchio rettificato e lacca siliconica in rosso o blu con serigrafia.

Bottom

Rectified circle and silicone lacquer.

MONELLA

PADELLA - FRYPAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111
SCPDL18	18	38,00	4,10	0,021	018773
SCPDL20	20	44,00	5,00	0,023	018780
SCPDL22	22	45,00	5,50	0,029	018797
SCPDL24	24	45,00	6,60	0,034	018803
SCPDL26	26	50,50	8,40	0,040	018810
SCPDL28	28	51,50	8,90	0,045	018827
SCPDL30	30	55,00	9,90	0,051	018834
SCPDL32	32	61,00	12,40	0,061	018841

Pz per cartone / Packaging pcs 12



MONELLA

BISTECCHIERA DUO BUGNATA SQUARE GRIDDLE PAN WITH “BUBBLE” BASE

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111
SCBST3025	30X25	32,40	7,70	0,046	025566

Pz per cartone / Packaging pcs 12



Tutti i prodotti della linea Monella sono disponibili in 2 colori: BLU e ROSSO.
Monella products are available in blue or red colour.

GIRAFRITTATA - OMELETTE TURNER

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111
SCGRF24	24	72,00	15,70	0,125	024149

Pz per cartone / Packaging pcs 20



CUCINA SANO



CUCINA SANO



CARATTERISTICHE/FEATURES



MANICI E MANIGLIE

Nero satinato in bachelite; saldati, ergonomici, atermici, resistenti alle alte temperature.

Handles

Black satin bakelite. Welded, ergonomic and resistant to high temperatures.



PARAFIAMMA E VITI

Parafiamma in profilato di alluminio e vite in acciaio inossidabile per garantire stabilità ed evitare ruggine.

Flame guard and screws

Flame guard in aluminium profile, stainless steel screws in order to ensure stability and prevents rust formation.



CORPO

Alluminio puro al 99,5%, spessore 1,5 / 2,0 mm.

Body

Pure aluminum 99,5%, thickness 1,5 / 2,0 mm.



INTERNO

5 strati di rivestimento antiaderente AM SALUS HARD SYSTEM.

ESTERNO

Lacca siliconica colore rosso.

Inner

5 non-stick layers AM Salus Hard System non-stick coating.

Outside coating

Silicone lacquer red color.



FONDO

Microrettificato a cerchi concentrici distribuisce il calore in modo uniforme, permettendo la cottura ideale e garantendo la perfetta planarità dell'utensile.

Bottom

Micro rectified with concentric circles, it distributes heat uniformly ensuring the planarity. For perfect cooking results.

CUCINA SANO



PADELLA CON COPERCHIO
FRY PAN WITH LID

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
CSPDLCV30	30	55,00	9,50	0,037	034315

Pz per cartone / Packaging pcs 6



BIS PADELLE - 2 FRY PANS

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
CSBISP24	24/28	46/51,00	5,70	0,054	034360

Pz per cartone / Packaging pcs 6



TRIS PADELLE - 3 FRY PANS

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
CSTRSP18	18/22/26	38/45/50,00	7,80	0,070	034308

Pz per cartone / Packaging pcs 8

CUCINA SANO



SALTAPASTA CON COPERCHIO
STYR FRY PAN WITH LID

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
CSSLTCV28	28	73,00	8,10	0,054	034322
CSSLTCV34	34	88,00	11,70	0,108	042730

Pz per cartone / Packaging pcs 6



BIS SALTAPASTA - 2 STYR FRY PANS

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
CSBISS22	22/26	69/72,00	11,50	0,095	043072

Pz per cartone / Packaging pcs 12



TEGAME CON COPERCHIO
SKILLET WITH LID

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
CSTGMCV234	34	-	11,70	0,108	042747

Pz per cartone / Packaging pcs 6

CUCINA SANO



CASSERUOLA CON COPERCHIO
CASSEROLE WITH LID

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
CSCSSCV226	26	120,00	5,70	9,00	0,080	034339

Pz per cartone / Packaging pcs 6



BIS CASSERUOLE - 2 CASSEROLES

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
CSBISC18	18/22	84/105,00	2/3,50	5,30	0,066	034391

Pz per cartone / Packaging pcs 6



TRIS CASSERUOLE - 3 CASSEROLES

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
CSTRSC214	14/16/18	-	-	12,30	0,098	046974

Pz per cartone / Packaging pcs 12

CUCINA SANO



PENTOLA CON COPERCHIO
POT WITH LID

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
CSPNTCV24	24	162,00	7,60	8,80	0,089	034346

Pz per cartone / Packaging pcs 6



BIS PENTOLE - 2 POTS

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
CSBISPT16	16/20	-	-	5,80	0,061	034384

Pz per cartone / Packaging pcs 6



EASY PASTA - PASTA POT

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
CSPNTCA22	22	154,00	5,50	7,50	0,109	046837

Pz per cartone / Packaging pcs 8

CUCINA SANO



FRIGGITRICE CON COPERCHIO
FRYER WITH LID

						
code	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	8010111
CSFRGCV124	24	95,00	3,60	7,70	0,054	034377
Pz per cartone / Packaging pcs 6						



CUCINA SANO



TRIS TEGLIE RETTANGOLARI
3 RECTANGULAR BAKING PANS

						
code	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111	
CSTRST25	25/30/35	-	12,60	0,089	034353	
Pz per cartone / Packaging pcs 15						



TRIS TEGLIE QUADRE
3 SQUARE BAKING PANS

						
code	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111	
CSTRSTQ25	25/30/35	-	10,30	0,073	034506	
Pz per cartone / Packaging pcs 12						



BIS TEGLIE ALTE - 2 BAKING PANS

						
code	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111	
CSBIST30A	30/35	-	8,00	0,089	042822	
Pz per cartone / Packaging pcs 12						

PROFESSIONE CUOCO 200



PROFESSIONE CUOCO 200



CARATTERISTICHE/FEATURES



MANICI E MANIGLIE

Professionali in ferro verniciati color grigio, ergonomici, atermici, resistenti alle alte temperature.

Handles

Professional iron handle with grey coating, ergonomic and resistant to high temperatures.



CORPO

Alluminio puro al 99,5%, spessore 2,1 mm.

Body

Pure aluminum 99,5%, thickness 2,1 mm.



INTERNO E ESTERNO

Alluminio lavato, neutralizzato.

Inside/Outside

Washed and neutralized aluminum.



FONDO

Micro rettificato a specchio per distribuire il calore in modo uniforme, permettendo la cottura ideale e garantendo la perfetta planarità dell'utensile.

Bottom

Micro rectified high thickness bottom with mirror effect for an uniform heating distribution, a perfect cooking and durable concavity.



PROFESSIONE CUOCO 200



PADELLA - FRYPAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111
PC200PDL30	30	67,00	8,40	0,055	027959
PC200PDL32	32	75,00	10,10	0,073	031512
PC200PDL34	34	75,00	11,20	0,073	029816
PC200PDL36	36	85,00	13,50	0,113	031529

Pz per cartone / Packaging pcs 12



PADELLA - FRYPAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111
PC200PDLJ40	40	95,00	9,00	0,113	031536

Pz per cartone / Packaging pcs 6

PROFESSIONE CUOCO 200



TEGAME - SKILLET

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	8010111
PC200TGM30	30	67,00	3,00	9,40	0,061	030577
PC200TGM32	32	75,00	5,00	10,90	0,061	029823
PC200TGM34	34	75,00	5,50	11,60	0,089	030584
PC200TGM36	36	85,00	7,00	12,60	0,089	031543
PC200TGM40	40	95,00	9,80	8,60	0,080	031550

Pz per cartone / Packaging pcs 12, PC200TGM40 6

TUTTI INSIEME STONE



TUTTI INSIEME STONE



CARATTERISTICHE/FEATURES



MANICI E MANIGLIE

In ferro con finitura soft touch ad effetto pietra, ergonomici, atermici, resistenti alle alte temperature.

Handles

Soft touch iron handles, stone effect finishing.



PARAFIAMMA E VITI

Parafiamma in profilato di alluminio e vite in acciaio inossidabile per garantire stabilità ed evitare ruggine.

Flame guard and screws

Flame guard in aluminium profile, stainless steel screws in order to ensure stability and prevents rust formation.



CORPO

Alluminio puro al 99,5%, spessore 2,0 mm.

Body

Pure aluminum 99,5%, thickness 2,0 mm.



INTERNO E ESTERNO

Rivestimento AM EXTRA STONE a effetto pietra costituito di una fitta rete di micro particelle minerali naturali, altamente antiaderente e resistente, sicuro ed ecologico.

Inside/Outside

AM EXTRA STONE coating, stone effect composed of a deep net of natural mineral micro particles, highly non-stick and resistant, safe and ecological.



FONDO

Rettificato antiscivolo per una maggiore distribuzione del calore.

Bottom

Rectified, non-slip for a better heat distribution.

TUTTI INSIEME STONE



PADELLA - FRYPAN

code				kg.	m³	
	cm.	h mm.				8010111
TIPDL36S	36	-		13,50	0,113	020387

Pz per cartone / Packaging pcs 12



PADELLA CON COPERCHIO
FRY PAN WITH LID

code				kg.	m³	
	cm.	h mm.				8010111
TIPDLCVJ240S	40	95,00		17,60	0,158	048787

Pz per cartone / Packaging pcs 6



PADELLA - FRYPAN

code				kg.	m³	
	cm.	h mm.				8010111
TIPDLJ240S	40	95,00		8,60	0,113	047551

Pz per cartone / Packaging pcs 6

TUTTI INSIEME STONE



CASSERUOLA CON COPERCHIO
CASSEROLE WITH LID

code					kg.	m³	
	cm.	h mm.	l.				8010111

TICSSCV228S	28	146,00	9,30	12,00	0,110	034162
TICSSCV230S	30	-	8,50	12,40	0,127	047773
TICSSCV232S	32	155,00	10,50	13,70	0,127	047568
TICSSCV234S	34	-	12,50	14,40	0,147	047780
TICSSCV236S	36	170,00	15,00	18,80	0,175	047575

Pz per cartone / Packaging pcs 6



PENTOLA CON COPERCHIO
POT WITH LID

code					kg.	m³	
	cm.	h mm.	l.				8010111

TIPNTCV28S	28	200,00	-	12,20	0,110	047582
------------	----	--------	---	-------	-------	--------

Pz per cartone / Packaging pcs 6

TUTTI INSIEME STONE

TEGAME CON COPERCHIO
SKILLET WITH LID



code	cm.			kg.	m³	
		h mm.	l.			
TITGMCV232S	32	75,00	5,00	10,30	0,079	034179
TITGMCV234S	34	75,00	5,50	11,90	0,079	034186
TITGMCV236S	36	85,00	7,00	13,70	0,089	034193
TITGMCV240S	40	95,00	9,80	17,70	0,123	034209

Pz per cartone / Packaging pcs 6

TEGAME ALTO CON COPERCHIO
BRAISER WITH LID



code	cm.			kg.	m³	
		h mm.	l.			
TITGMACV232S	32	105,00	7,50	11,60	0,108	047995
TITGMACV234S	34	-	9,50	12,90	0,108	048008
TITGMACV236S	36	125,00	11,80	14,60	0,121	048015

Pz per cartone / Packaging pcs 6



PICCOLE CHEF



PICCOLE CHEF



CARATTERISTICHE/FEATURES



MANICI E MANIGLIE

Rivettati, professionali in acciaio satinato AISI 304; ergonomici, resistenti alle alte temperature.

Handles

Professional handle with matt finishing AISI 304 stainless steel; ergonomic and resistant to high temperatures.



CORPO

Alluminio puro 99,5%, spessore 2,0 mm.

Body

99,5% pure aluminium, 2,0 mm thickness.



INTERNO

Rivestimento antiaderente AM Salus Extra Strong a effetto perla di fiume.

FINITURA ESTERNO

Lacca siliconica color grigio titanio.

Inner

AM Salus Extra Strong non-stick coating with river pearl effect.

Outside coating

Titanium silicone lacquer.



FONDO

Micro rettificato a specchio per distribuire il calore in modo uniforme, permettendo la cottura ideale e garantendo la perfetta planarità dell'utensile.

Bottom

Micro rectified high thickness bottom with mirror effect for an uniform heating distribution, a perfect cooking and durable concavity.

PICCOLE CHEF



PADELLA - FRYPAN

code	cm.	h mm.	kg.	m³	 8010111
ESPD14	14	34,00	4,70	0,028	044598
Pz per cartone / Packaging pcs 24					



SALTAPASTA - STYR FRY PAN

code	cm.	h mm.	kg.	m³	 8010111
ESSLT18	18	61,50	5,80	0,035	044628
Pz per cartone / Packaging pcs 24					



TEGAME - SKILLET

code	cm.	h mm.	kg.	m³	 8010111
ESTGM216	16	-	4,40	0,035	044611
Pz per cartone / Packaging pcs 24					

PICCOLE CHEF



CASSERUOLA - CASSEROLE

code	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	 8010111
ESCSS214	14	70,00	2,80	3,80	0,035	044604
Pz per cartone / Packaging pcs 18						



CONICA - CONICAL SAUCE PAN

code	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	 8010111
ESCNC14	14	71,00	1,60	5,80	0,028	044635
Pz per cartone / Packaging pcs 24						



BOX ESPOSITIVO - DISPLAY BOX

code	pz / pcs	pz per ref. / pcs per ref.	 8010111
ESALL01	120	24	046271



CARATTERISTICHE/FEATURES



MANICI E MANIGLIE

- Saldati in bakelite, satinato nero, ergonomici ed atermici (Casseruola vaporiera, Scoli, Due Più fornello con vaporiera).
- Rivettati, ergonomici, in acciaio lucido, resistenti alle alte temperature.

Handles

- Welded bakelite handles, black satin finishing; ergonomic and resistant to high temperature.
- Revetted handle designed to be ergonomic and heat-resistant.



PARAFIAMMA E VITI

Parafiamma in profilato di alluminio e vite in acciaio inossidabile per i manici in bakelite.

Flame guard and screws

Aluminium flame guard and stainless steel screw suitable for bakelite handles.



CORPO

Alluminio puro al 99,5%, spessore indicato per ogni articolo.

Body

99,5% pure aluminium, thickness specified for each item.



INTERNO E ESTERNO

AM Salus Hard System, AM Salus Extra Strong, AM Salus Stone.

Inside/Outside

AM Salus Hard System, AM Salus Extra Strong, AM Salus Stone non stick coatings.



FONDO

Rettificato antiscivolo per una maggiore distribuzione del calore.

Bottom

Rectified, non-slip for a better heat distribution.





WOK

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
FIWOKCC232	32	-	-	8,50	0,094	021155
FIWOKCC236	36	-	-	9,80	0,137	021162

Pz per cartone / Packaging pcs 6

Spessore: 2,0 mm. Accessori: Coperchio in alluminio 1,2 mm.
Thickness: 2,0 mm. Accessories: Aluminium lid 1,2 mm.



CASSERUOLA CON VAPORIERA
CASSEROLE WITH GLASS STEAM-COOKER

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
FICSSCV220	20	100,00	3,10	16,80	0,110	021186
FICSSCV224	24	11,00	5,10	23,70	0,175	021193

Pz per cartone / Packaging pcs 6

Spessore: 2,5 mm. Accessori: Cestello e coperchio in vetro borosilicato
Pirex per la cottura a vapore.
Thickness: 2.5 mm. Accessories: Pyrex borosilicate glass basket and lid for
steam cooking.



PENTOLA CON COPERCHIO SCOLÌ
POT WITH COLANDER LID SCOLÌ

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
FIPNTCV22L	22	155,00	5,70	12,20	0,110	027744

Pz per cartone / Packaging pcs 6

Spessore: 2,0 mm. Accessori: Manici autobloccanti e coperchio in alluminio
forato lateralmente per una perfetta scolatura della pasta.
Thickness: 2,0 mm. Accessories: Self-locking handles and aluminium
colander lid for a perfect pasta draining.



PENTOLA QUI PASTA
QUI PASTA POT

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
FIPNTCV24	24	162,00	6,80	16,30	0,110	021148

Pz per cartone / Packaging pcs 6

Spessore: 2,0 mm. Accessori: Cestello in alluminio 1,2 mm e coperchio in
vetro.
Thickness: 2,0 mm. Accessories: Aluminium basket 1,2 mm and glass lid.



DUE PIÙ FORNETTO CON VAPORIERA
DUE PIÙ FORNETTO WITH STEAMER

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
FIFRNV24	24	64,00	7,90	0,058	021100

Pz per cartone / Packaging pcs 6

Spessore: 2,0 mm.
Thickness: 2,0 mm.



FORNETTO CM. 18
OVEN POT CM. 18

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
ESGRF18	18	-	-	-	051602

Pz per cartone / Packaging pcs 12



SPADELLA

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
FISPD30	30	-	11,50	0,028	021070

Pz per cartone / Packaging pcs 12

Spessore: 4,0 mm. Accessori: Manico pieghevole salvaspazio.
Thickness: 4,0 mm. Accessories: Space-saving folding handle.



SPADELLA CON COPERCHIO
SPADELLA WITH LID

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
FISPCDV30	30	-	13,10	0,049	021056

Pz per cartone / Packaging pcs 6

Spessore: 4,0 mm. Accessori: Coperchio in vetro.
Thickness: 4,0 mm. Accessories: Glass lid.



GIRAFRITTATA - OMELETTE TURNER

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
FIGRF18	18	-	4,40	0,022	042068

FIGRF24 24 - 9,00 0,040 029755

FIGRF28 28 - 10,50 0,046 046257

Pz per cartone / Packaging pcs 12

Spessore: 2,0 mm.
Thickness: 2,0 mm.



MISTER GRILL CM. 28

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
FIGRT28	28	-	10,50	0,046	046264

Pz per cartone / Packaging pcs 12

Spessore: 2,0 mm.
Thickness: 2,0 mm.



BISTECCHIERA QUADRA
SQUARE GRIDDLE PAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
FIBST2424S	24X24	-	11,00	0,045	051510
FIBST2828S	28X28	-	11,90	0,051	051527

Pz per cartone / Packaging pcs 12

Spessore: 2,2 mm.
Thickness: 2,2 mm.



BISTECCHIERA CM. 24X34
GRIDDLE PAN CM. 24X34

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
FIBST3424S	24X34	-	13,00	0,061	051534

Pz per cartone / Packaging pcs 12

Spessore: 2,2 mm.
Thickness: 2,2 mm.



PAELLA MIA - PAELLERA

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
FIPLA236	36	-	12,20	0,036	037606

Pz per cartone / Packaging pcs 12

Spessore: 2,0 mm.
Thickness: 2,0 mm.



TEGLIA RETTANGOLARE CM. 42X33
RECTANGULAR BAKING PAN CM. 42X33

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
FITGLR42	42X33	-	12,20	0,080	042419

Pz per cartone / Packaging pcs 12

Spessore: 1,5 mm.
Thickness: 1,5 mm.



TEGLIA RETTANGOLARE CM. 35X25
RECTANGULAR BAKING PAN CM. 35X25

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
FITGLR35	35X25	-	10,80	0,057	046288

Pz per cartone / Packaging pcs 12

Spessore: 1,5 mm.
Thickness: 1,5 mm.



TEGLIA QUADRA A CM. 35X35
SQUARE BAKING PAN CM. 35X35

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
FITGLQ35	35X35	-	9,40	0,080	046295

Pz per cartone / Packaging pcs 12

Spessore: 1,5 mm.
Thickness: 1,5 mm.



TABLE DISPLAYS



BOLLILATTE - MILK PAN
CM 10/12

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
AMBOX01	-	-	-	-	-	028727
	10	92,50	0,70	5,80	0,056	029243
	12	97,50	1,20	5,80	0,056	029250

Pz per cartone 36, 18 per misura / Packaging pcs 36, 18 per size

Corpo: Alluminio puro al 99,5%;
spessore 1,7 mm
Interno: Antiaderente AM Salus
Hard System
Esterno: Lacca siliconica in rosso o blu
Manici: Saldati in bakelite, colore
rosso o blu

Body: 99,5% pure aluminium, 1,7
mm thickness
Inner: AM Salus Hard System
non-stick coating
Outer: Silicone lacquer, red or blue
Handles: Bakelite handles, red or
blue color



CONICA 1 BECCUCCIO - CONICAL
SAUCE PAN CM 12/14/16

code						
	cm.	h mm.	l.	kg.	m³	
AMCNC12	12	71,00	0,70	8,20	0,028	028697
AMCNC14	14	76,00	1,60	9,20	0,028	028703
AMCNC16	16	81,00	1,90	10,90	0,032	028710

Pz per cartone / Packaging pcs 24

Corpo: Alluminio puro al 99,5%;
spessore 2,3 mm
Interno: Antiaderente AM Salus
Hard System
Esterno: Lacca siliconica in rosso o blu
Manici: Saldati in bakelite, colore
rosso o blu

Body: 99,5% pure aluminium, 2,3
mm thickness
Inner: AM Salus Hard System
non-stick coating
Outer: Silicone lacquer, red or blue
Handles: Bakelite handles, red or
blue color

ESPOSITORI DA BANCO

PADELLA - FRY PAN CM 14

code	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111
AMBOX07	14	-	4,50	0,059	040125

Pz per cartone / Packaging pcs 24

Corpo: Alluminio puro al 99,5%;
spessore 1,6 mm
Interno: Antiaderente AM Salus
Hard System
Esterno: Lacca siliconica in rosso o blu
Manici: Saldati in bakelite, colore nero

Body: 99,5% pure aluminium, 1,6
mm thickness
Inner: AM Salus Hard System
non-stick coating
Outer: Silicone lacquer, red or blue
Handles: Bakelite handles, black color

PADELLA - FRY PAN CM 16

code	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111
AMBOX04	16	-	6,50	0,059	029380

Pz per cartone / Packaging pcs 24

Corpo: Alluminio puro al 99,5%;
spessore 2,4 mm
Interno: Antiaderente AM Salus
Hard System
Esterno: Lacca siliconica in rosso o blu
Manici: Saldati in bakelite, colore
rosso o blu

Body: 99,5% pure aluminium, 2,4
mm thickness
Inner: AM Salus Hard System
non-stick coating
Outer: Silicone lacquer, red or blue
Handles: Bakelite handles, red or
blue color

CREPIERE - CREPIERE CM 25

code	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111
AMBOX12	25	-	7,00	0,078	052807

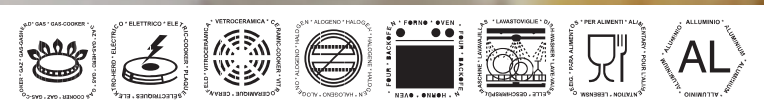
Pz per cartone / Packaging pcs 18

Corpo: Alluminio puro al 99,5%;
spessore 1,6 mm
Interno: Antiaderente AM Salus
Hard System
Esterno: Lacca siliconica in rosso o blu
Manici: Saldati in bakelite, colore
nero

Body: 99,5% pure aluminium, 1,6
mm thickness
Inner: AM Salus Hard System
non-stick coating
Outer: Silicone lacquer, red or blue
Handles: Bakelite handles, black
color



DOLCI SORRISI



DOLCI SORRISI



CARATTERISTICHE/FEATURES



CORPO

Alluminio puro 99,5%, spessore 1,0 mm e 2,0 mm.

Body

99,5% pure aluminium, 1,0/2,0 mm thickness.



INTERNO E ESTERNO

5 strati di rivestimento antiaderente, AM Salus Hard System.

Inside/Outside

5 non-stick layers, Am Salus hard System.



BUDINO CM. 20
CUSTARD MOULD CM. 20

code	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111
DSBDN20	20	100	5,60	0,022	021209

Pz per cartone / Packaging pcs 24



BUDINO CM. 22
CUSTARD MOULD CM. 22

code	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111
DSBDN22	22	90	6,30	0,015	040156

Pz per cartone / Packaging pcs 24



CROSTATA - TART MOULD

code	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111
DSCRS24	24	30	4,80	0,009	021216
DSCRS28	28	30	6,10	0,012	021223
DSCRS32	32	30	4,50	0,015	021230

Pz per cartone / Packaging pcs 24



FORMA ALBERO NATALE
CHRISTMAS TREE MOULD

code	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111
DSFRM01	38X26	45	3,60	0,019	021247

Pz per cartone / Packaging pcs 12



FORMA STELLA - STAR MOULD

code	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111
DSFRM02	30	40	2,90	0,017	021254

Pz per cartone / Packaging pcs 12



FORMA CUORE - HEART MOULD

code	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111
DSFRM04	26X26	42	2,50	0,014	021278
DSFRM05	30X30	54	3,90	0,044	021285

Pz per cartone / Packaging pcs 12



PLUMCAKE

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111
DSPLM25	25X10	75	2,30	0,011	049432
DSPLM30	30X11	75	2,60	0,015	049425
DSFRM08	30X16	-	4,60	0,021	021315

Pz per cartone / Packaging pcs 12, DSPLM30 24



PANDORO

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111
DSPND800	22	165	6,20	0,022	050759

Pz per cartone / Packaging pcs 12



FORMA CIAMBELLA BABÀ
RING-SHAPED CAKE MOULD

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111
DSFRM03	24	62	4,90	0,037	021261

Pz per cartone / Packaging pcs 24



TORTINO CONICO
CONICAL BAKING PANS

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111
DSTRNC24	24	45	3,30	0,013	028345
DSTRNC28	28	47	4,30	0,018	028352
DSTRNC32	32	50	5,10	0,021	028369

Pz per cartone / Packaging pcs 24



CREPIERE

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111
DSCR22	22	20	7,70	0,037	021537
DSCR25	25	20	8,10	0,040	021544
DSCR28	28	20	5,40	0,029	025023

Pz per cartone / Packaging pcs 24, DSCR28 12



PANCAKE CON MANICO AMOVIBILE
PANCAKE WITH AMOVIBLE HANDLE

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	8010111
DSPNK22	22	20	7,80	0,029	048190

Pz per cartone / Packaging pcs 24



TEGLIA BORDATA QUADRA XL
SQUARE XL BAKING PAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
DSTGLQ35XL	35X35	65	9,30	0,027	046240

Pz per cartone / Packaging pcs 24



TEGLIA QUADRA BORDATA ALTA
SQUARE DEEP BAKING PAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
DSTGLQ20A	20X20	50	3,40	0,007	025450
DSTGLQ25A	25X25	50	6,20	0,015	027683
DSTGLQ30A	30X30	50	7,30	0,021	027690
DSTGLQ35A	35X35	50	8,90	0,027	021346

Pz per cartone / Packaging pcs 24



TEGLIA QUADRA BORDATA BASSA
SQUARE SHALLOW BAKING PAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
DSTGLQ25B	25X25	30	5,70	0,015	027706
DSTGLQ30B	30X30	30	6,80	0,021	027713
DSTGLQ35B	35X35	30	7,40	0,021	021353

Pz per cartone / Packaging pcs 24



TEGLIA RETTANGOLARE BORDATA ALTA
RECTANGULAR DEEP BAKING PAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
DSTGLC20A	20X14	50	3,60	0,008	021360
DSTGLC25A	25X18	55	4,90	0,011	021377
DSTGLC30A	30X22	60	6,40	0,016	021384
DSTGLC35A	35X25	65	8,10	0,022	021391
DSTGLR42A	42X34	70	10,90	0,034	022848

Pz per cartone / Packaging pcs 24



TEGLIA RETTANGOLARE BORDATA BASSA
RECTANGULAR SHALLOW BAKING PAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
DSTGLC25B	25X15	35	3,90	0,011	021414
DSTGLC30B	30X20	35	5,10	0,016	021438
DSTGLC35B	35X25	35	6,50	0,022	021421
DSTGLR42B	42X30	35	9,50	0,027	022855

Pz per cartone / Packaging pcs 24



SFORNATUTTO ALTO
BAKE-ALL MOULD

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
DSSF030A	30X25	41	6,50	0,020	021322

Pz per cartone / Packaging pcs 24



TORTIERA PIZZA - PIZZA PAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
DSTRTP31	21	20	6,30	0,014	021520

Pz per cartone / Packaging pcs 24



TORTIERE - ROUND BAKING PANS

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
DSTRTC18	18	54	2,40	0,007	021445
DSTRTC20	20	55	2,70	0,009	021452
DSTRTC22	22	55	2,90	0,010	021469
DSTRTC24	24	58	3,50	0,023	021476
DSTRTC26	26	63	4,00	0,028	021483
DSTRTC28	28	63	4,30	0,022	021490
DSTRTC30	30	63	5,80	0,037	021506
DSTRTC32	32	63	5,10	0,021	021513

Pz per cartone / Packaging pcs 24



TEGLIA PATI
FRENCH FRIES PAN

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
DSTGLS40	40X38	30	8,90	0,029	025375

Pz per cartone / Packaging pcs 24



TORTIERA PIZZA BUGNATA
PIZZA PAN WITH “BUBBLE” BASE

code					
	cm.	h mm.	kg.	m³	
DSTRTP31B	31	17	5,90	0,017	024880
DSTRTP36	36	17	4,50	0,017	022831

Pz per cartone / Packaging pcs 12

AIRFRY



AIRFRY

CARATTERISTICHE/FEATURES



CORPO

Bordato 0,8mm per una maggiore resistenza.

Body

0.8 mm edging for greater strength.



INTERNO

Rivestimento antiaderente AM Salus Extra Strong a effetto perla di fiume.

FINITURA ESTERNO

Lacca siliconica colore azzurro e crema con pattern in flessografia.

Inner

AM Salus Extra Strong non-stick coating with river pearl effect.

Outside coating

Light blue and cream silicone lacquer with flexographic pattern.



AIRFRY



BOX ESPOSITIVO - DISPLAY BOX

code	pz / pcs	pz per ref. / pcs per ref.	 8010111
SDBOX120	120	30	052685

TEGLIA ROTONDA - ROUND BAKING TRAY



cm.	h mm.	 8010111
18	45	052715

TEGLIA ROTONDA - ROUND BAKING TRAY



cm.	h mm.	 8010111
22	45	052722

TEGLIA RETTANGOLARE - RECTANGULAR BAKING TRAY



cm.	h mm.	 8010111
22X16	45	052692

TEGLIA QUADRATA - SQUARE BAKING TRAY



cm.	h mm.	 8010111
20X20	45	052708



AM Catalogo - Febbraio 2026 - 1a edizione
AM Catalog - February 2026 - 1st edition

Le descrizioni e le immagini non sono vincolanti.
L'Azienda si riserva di apportare senza preavviso
tutte le modifiche che saranno ritenute necessarie.

Due to outgoing product changes, updated test
results or new industry standards, this information
may change over time without notice.



Cucina sano, cucina italiano

Contact

S.S. 7 Appia Km 189,200
81056 Sparanise (CE) Italy
ph. +39 0823 88 21 26
info@accademiamugnano.it
www.accademiamugnano.it



RACCOLTA DIFFERENZIATA
NON DISPERDERE IL PRODOTTO
E/O IL SUO IMBALLO NELL'AMBIENTE.



Etichetta - Label
Raccolta Carta
Paper Collection