



MONTINI GUERINO S.R.L.

# CASALINGHI 2025

PENTOLAME • ARTICOLI DA FORNO

n. 1 - GENNAIO



[www.montiniguerrino.it](http://www.montiniguerrino.it)

# Presentazione

L'attività nasce a Lumezzane nel 1972, inizialmente come piccola impresa familiare avviata dal padre Guerino. Successivamente i tre figli Giovanni, Roberto e Giuseppe, specializzandosi ognuno nel proprio ruolo, potenziano l'attività e, nel 1980, trasferiscono la sede a Villa Carcina, dove a tutt'oggi avviene la produzione.

Dall'iniziale realizzazione di soli articoli casalinghi in acciaio inox, si passa ad una gamma di prodotti più ampia e completa che comprende pentolame per ristorazione e hotel.

Nel 2009 viene acquisita la ditta "Gierre", produttrice di articoli casalinghi in plastica, ed in seguito, nel 2010, la ditta "Omra", storica fabbrica specializzata nella produzione di macchinari elettrici e manuali quali Sprempomodoro e Tritacarne.

Successivamente viene acquisita anche la produzione degli Sprempomodoro "Spremy" e "Testarossa".

Infine nel 2012 viene aperta la filiale a Rodengo Saiano.

## Presentation

*The Company was established in Lumezzane in 1972. It was initially a small family business started by the father Guerino. Later on, the three sons Giovanni, Roberto and Giuseppe, each one specializing in their own role, enhance the activity and in 1980 the headquarters are moved to Villa Carcina, where the production is still taking place today.*

*From the initial manufacturing of stainless steel household articles, the Company moved on to a wider and more complete range of products including cookware for restaurants and hotels.*

*In 2009 the company Gierre, producing plastic household items, was acquired as well as, one year later, the company Omra, a historical factory specialized in the production of electric and manual devices such as tomato squeezers and meat grinders.*

*Later on, the manufacturing of the SPREMY and TESTAROSSA tomato squeezers was also acquired*

*Finally, in 2012, a new branch was opened in Rodengo Saiano.*



Via del lavoro, 8  
25069 Villa Carcina (Bs) Italy  
Tel. +39 030 8901162  
Fax +39 030 8901327  
e-mail [info@montiniguerrino.it](mailto:info@montiniguerrino.it)  
[www.montiniguerrino.it](http://www.montiniguerrino.it)

## PENTOLAME E ARTICOLI DA FORNO

• Pentolame 18/10 mod. Ariel– Padella Castagna.....	Pag.	4/6
• Padelle svasate in acciaio e acciaio con antiaderente mod. Catering fondo induzione.....	Pag.	7
• Pentolame INOX fondo INDUZIONE mod. Daisy – Daisy Plastic - Bollilatte.....	Pag.	8-10
• Caldaino - Girafrittata - Mestolo pomodoro girafrittata.....	pag.	11
• Pentolame Mod. Lady – Lady Plastic - Italy – Italy Plastic.....	Pag.	12-17
• Pentolame Mod. Isabel.....	Pag.	18-19
• Cestelli cottura a vapore.....	Pag.	20
• Spaghettiere.....	Pag.	21
• Spaghettiere e Asparagera.....	Pag.	22
• Spaghettiere multiuso.....	Pag.	23-24
• Pentolame 18/10 - Mod. Lady.....	Pag.	25
• Colabrodo.....	Pag.	26
• Scolapasta - Zuppiera.....	Pag.	27
• Coperchi INOX.....	Pag.	28-29
• Coperchi Inox e Pomoli.....	Pag.	30-31
• Coperchi in vetro e Pomoli.....	Pag.	32-33
• Articoli da forno.....	Pag.	34-38
• Pasticceria - Teglie.....	Pag.	39/40
• Teglia Pizza - Stampo Crostata - Stampo Plumkake.....	Pag.	41
• Ciambella e Budino.....	Pag.	42





**Fondo sandwich acciaio-alluminio-acciaio**  
**Lucido esterno • Satinato interno**

Casseruola 1 manico con becco	Art.	cm	lt	€
	20317	8	0,2	12,90
	20318	10	0,3	14,85
	20320	12	0,4	16,90
	20321	14	0,9	18,10
<i>Saucepan 1 handle with beak</i>	20322	16	1,3	20,70
	20323	18	1,8	27,15
	20314	20	2,3	31,00



Casseruola 2 manici	Art.	cm	lt	€
	20330	12	0,4	18,10
	20331	14	0,9	19,40
	20332	16	1,3	21,95
	20333	18	1,8	28,40
	20334	20	2,3	32,30
	20335	22	3,4	38,80
	20336	24	4,8	42,60
	20337	26	6,2	52,95
	20538	28	7,2	58,10
	20539	30	9,0	64,55



Casseruola 2 manici Catering	Art.	cm	lt	€
	20540	32	12,0	107,20
	20541	34	14,5	118,80
	20542	36	17,0	139,50
<i>Saucepan 2 catering handles</i>	20543	40	24,0	155,00



Casseruola semifonda 2 manici	Art.	cm	lt	€
	20336SF	24	3,5	40,70
	20337SF	26	4,0	51,00
	20538SF	28	6,0	56,15
	20539SF	30	7,5	62,65

*Low saucepan 2 handles*



Casseruola semifonda 2 manici Catering	Art.	cm	lt	€
	20540SF	32	9,0	105,25
	20541SF	34	10,5	116,90
	20542SF	36	12,0	137,50
	20543SF	40	16,0	153,00

*Low saucepan 2 catering  
handles*



**Tutto il pentolame nelle misure cm 32 - 34 - 36 - 40  
con manicatura da comunità**

*All pots and pans in the size cm 32 - 34 - 36 - 40  
have community handles*





**Fondo sandwich acciaio-alluminio-acciaio**  
**Lucido esterno • Satinato interno**

#### Pentola alta

*High stockpot*

Art.	cm	lt	€
20359	12	1,0	23,25
20360	14	1,8	25,85
20361	16	2,5	29,70
20362	18	3,4	36,15
20363	20	4,8	43,90
20364	22	6,5	49,05
20365	24	8,6	55,55
20366	26	11,0	64,55
20567	28	12,8	69,75
20568	30	15,5	80,00



#### Pentola alta con 2 manici catering

*High stockpot with 2 catering handles*

Art.	cm	lt	€
20569	32	18,0	144,60
20570	34	22,0	155,00
20571	36	26,0	180,80
20572	40	42,0	206,60



#### Tegame 2 manici

*Pan 2 handles*

Art.	cm	€
20379	14	19,40
20380	16	21,95
20381	18	24,55
20382	20	27,10
20383	22	31,00
20384	24	34,85
20385	26	45,20
20586	28	55,95
20587	30	59,40



#### Tegame 2 manici catering

*Pan 2 catering handles*

Art.	cm	€
20588	32	92,95
20589	34	103,30
20590	36	116,20
20591	40	129,10



#### Tegame 1 manico

*Pan 1 handles*

Art.	cm	€
20389	14	19,40
20390	16	21,95
20391	18	24,55
20392	20	27,10
20393	22	31,00
20394	24	34,85
20395	26	45,20
20396	28	52,95
20397	30	59,40



**Tutto il pentolame nelle misure cm 32 - 34 - 36 - 40 con manicatura da comunità**

*All pots and pans in the size cm 32 - 34 - 36 - 40 have community handles*



**Fondo sandwich acciaio-alluminio-acciaio**  
**Lucido esterno • Satinato interno**

**Piastra cottura**  
**1 manico**

*Cooking plate 1 handle*

Art.	cm	€
3107	14	19,40
3100	16	21,95
3101	18	24,55
3102	20	27,10
3103	22	31,00
3104	24	34,85
3105	26	45,20



**Fondo Induzione** 

**Piastra cottura**  
**2 manici**

*Cooking plate 2 handles*

Art.	cm	€
3207	14	19,40
3200	16	21,95
3201	18	24,55
3202	20	27,10
3203	22	31,00
3204	24	34,85
3205	26	45,20



**Fondo Induzione** 

**Bollilatte c/fondo**

*Milkboiler with aluminium bottom*

Art.	cm	lt		€
398P	10	0,5	18/10	19,00
398	12	1,0	18/10	25,80



**Fondo Induzione** 

**Padella castagne con fori con manico legno**

*Chestnut pan with holes with wood handle*

Art.	cm	€
395SC	26	INOX 12,90
397SC	30	INOX 23,25



**Fondo Induzione** 



**Padella svasata**  
1 manico Catering rivettato  
**con fondo sandwich 5 mm**

*Frying pan riveted*  
1 Catering handle *with sandwich*  
*bottom 5 mm*

Art.	cm	h	€
392HS	20	4,5	42,60
393HS	22	4,5	46,50
394HS	24	4,5	49,10
395HS	26	5,5	56,80
396HS	28	5,5	63,30
397HS	30	5,5	69,80
398HS	32	6,5	87,80
399HS	36	6,5	113,70



**Fondo Induzione**

**Padella svasata CATERING**  
antiaderente interno **con**  
**fondo sandwich con 3 strati**  
**Whitford (NERO)**  
1 m. Catering rivettato

*Frying pan CATERING No stick cooking*  
*inside With sandwich bottom*  
*With 3 layers Whitford (BLACK)*  
*1 Catering riveted h.*

Art.	cm	h	€
392HST	20	4,5	53,00
394HST	24	4,5	60,70
396HST	28	5,5	74,90
398HST	32	6,5	98,20
399HST	36	6,5	124,00



**Fondo Induzione**

**Padella svasata PESANTE**  
antiaderente interno **senza fondo**  
**con 3 strati Whitford (NERO)**  
1 m. Catering rivettato

*Frying pan HEAVY No stick cooking*  
*inside Without bottom*  
*With 3 layers Whitford (BLACK)*  
*1 Catering riveted h.*

Art.	cm	h	€
392HSTE	20	4,5	38,75
394HSTE	24	4,5	43,90
396HSTE	28	5,5	58,10
398HSTE	32	6,5	71,00
399HSTE	36	6,5	90,40



**Fondo Induzione**

**Tegame svasato CATERING**  
antiaderente interno **con**  
**fondo sandwich con 3 strati**  
**Whitford (NERO)**  
2 m. Catering rivettato

*Pan CATERING No stick cooking*  
*inside With sandwich bottom*  
*With 3 layers Whitford (BLACK)*  
*2 Catering riveted h.*

Art.	cm	h	€
386HST	28	7,0	84,00
388HST	32	7,0	111,00
389HST	36	7,0	129,00



**Fondo Induzione**

**Tegame svasato PESANTE**  
antiaderente interno **senza fondo**  
**con 3 strati Whitford (NERO)**  
2 m. Catering rivettato

*Pan HEAVY No stick cooking inside*  
*Without bottom*  
*With 3 layers Whitford (BLACK)*  
*2 Catering riveted h.*

Art.	cm	h	€
386HSTE	28	7,0	58,10
388HSTE	32	7,0	71,00
389HSTE	36	7,0	90,40



**Fondo Induzione**

**Casseruola  
1 manico  
con becco**  
*Saucepan 1 handle  
with beak*

Art.	cm	h	lt	€
148LE	10	7	0,47	9,70
152LE	12	7	0,69	11,00
153LE	14	8	1,00	12,30
154LE	16	8	1,40	13,55
155LE	18	9	2,00	16,80



**Fondo  
Induzione** 

**Casseruola  
2 manici**  
*Saucepan 2 handles*

Art.	cm	h	lt	€
149LE	12	7	0,68	11,65
156LE	14	8	1,00	12,90
157LE	16	8	1,40	14,20
158LE	18	9	2,00	17,20
159LE	20	10	2,80	20,00
160LE	22	11	3,80	23,25
190LE	24	12	5,00	31,00
191LE	26	13	6,40	33,60
192LE	28	14	8,00	40,00
193LE	30	15	9,90	43,90



**Fondo  
Induzione** 

**Casseruola  
2 manici catering**  
*Saucepan 2 handles  
catering*

Art.	cm	h	lt	€
194-32E	32	16	12,80	80,00
194-34E	34	17	14,50	82,65
194-36E	36	18	17,30	96,85
194-40E	40	20	25,10	105,85
194-45E	45	25	36,00	155,00
194-50E	50	26	47,00	167,85



**Fondo  
Induzione** 

**Pentola alta**  
*High Stockpot*

Art.	cm	h	lt	€
269LE	12	10,0	1,00	15,60
278LE	14	12,0	1,70	18,10
270LE	16	13,5	2,40	19,40
271LE	18	14,0	3,30	23,25
272LE	20	16,0	4,70	27,10
273LE	22	18,5	6,50	32,20
274LE	24	20,0	8,50	42,60
275LE	26	21,5	10,60	47,80
276LE	28	22,0	12,90	55,55
277E	30	24,0	16,20	67,15



**Fondo  
Induzione** 

**Pentola alta  
con 2 manici  
catering**  
*High Stockpot with  
2 handles catering*

Art.	cm	h	lt	€
279-32E	32	26,0	20,00	92,95
279-34E	34	27,0	23,50	103,30
279-36E	36	27,0	26,40	116,20
279-40E	40	29,5	35,10	155,00
279-45E	45	30	45,00	180,00
279-50E	50	32	59,00	206,00



**Fondo  
Induzione** 



**Tutto il pentolame nelle misure cm 32 - 34 - 36 - 40 - 50  
con manicatura da comunità**

*All pots and pans in the size cm 32 - 34 - 36 - 40 - 50  
have community handles*





**Padella**  
**1 manico**  
*Cooking pan*  
*1 handle*

Art.	cm	h	lt	€
392E	20			20,70
393E	22			23,25
394E	24			27,10
395E	26			31,00
396E	28			36,15



**Fondo Induzione**

**Tegame**  
**2 maniglie**  
*Pan*  
*2 handles*

Art.	cm	h	lt	€
453E	20			21,95
454E	22			24,55
455E	24			27,10
456E	26			31,00
457E	28			36,15



**Fondo Induzione**

## BOLLILATTE

**Bollilatte Inox**  
*Milkboiler Inox*

Art.	cm	h	Mod.	€
185P	12	0,5	Daisy	10,25
185	12	1,0	Daisy	12,50



185P



185

**Fondo Induzione**



**Casseruola 1  
manico bakelite  
mod. LUSO**

Art.	cm	h	lt	€
153L	14	8	1,00	13,20
154L	16	8	1,40	14,40
155L	18	9	2,00	17,60

*Saucepan 1 bakelite  
handle mod. LUSO*



**Fondo  
Induzione**



**Casseruola 2  
manici bakelite  
mod. LUSO**

Art.	cm	h	lt	€
157L	16	8	1,40	15,05
158L	18	9	2,00	18,10
159L	20	10	2,80	20,85
160L	22	11	3,80	24,15
190L	24	12	5,00	31,85
191L	26	13	6,40	34,45
192L	28	14	8,00	38,20
193L	30	15	9,90	42,20

*Saucepan 1 bakelite  
handle mod. LUSO*



**Fondo  
Induzione**



**Pentola alta  
2 manici  
bakelite  
mod. LUSO**

Art.	cm	h	lt	€
270L	16	13,5	2,40	20,25
271L	18	14,0	3,30	24,15
272L	20	16,0	4,70	27,90
273L	22	18,5	6,50	33,05
274L	24	20,0	8,50	43,40
275L	26	21,5	10,60	48,65
276L	28	22,0	12,90	56,45
277L	30	24,0	16,20	68,35

*Saucepan 1 bakelite  
handle mod. LUSO*



**Fondo  
Induzione**



**RICAMBI**

<p><b>Pomolo in bakelite per coperchio</b> <i>Bakelite knob for lid</i> <b>Art. Pomoli.Lux</b> <b>€ 5,00</b></p>	<p><b>Maniglia in bakelite</b> <i>Bakelite handle</i> <b>Art. Monto32</b> <b>€ 3,90</b></p>	<p><b>Manico corto in bakelite</b> <i>Long bakelite handle</i> <b>Art. Monto39</b> <b>€ 3,00</b></p>	<p><b>Manico lungo in bakelite</b> <i>Short bakelite handle</i> <b>Art. Monto40</b> <b>€ 3,90</b></p>

## Fondo Induzione

### Caldaino

*Caldaino*

Art.	cm	h		€
5003C	22	12	INOX	19,40
5005C	26	13	INOX	23,30
5007C	30	16	INOX	31,00
5034C	34	19	INOX	37,50
5040C	40	22	INOX	56,80



**Fondo  
Induzione**



### Girofrittata

*Alluminio stampato*

*Omelette ride molded  
aluminum*

Art.	cm	€
7418	20	15,70
7424	26	20,70
7430	30	25,00



## MESTOLO POMODORO

### Mestolo pomodoro alluminio

*Tomato ladle aluminium*

Art.	Manico	cm	€
144AL	Corto	25	18,00
144AL.L	Lungo	45	17,00



**Fondo sandwich acciaio-alluminio-acciaio**  
**Lucido esterno e satinato interno**

**Casseruola**  
**1 manico**

*Saucepan 1 handle*

Art.	cm	lt	€
310L	12	0,7	23,25
311L	14	0,9	25,85
312L	16	1,3	29,70
313L	18	1,8	33,60
314L	20	2,3	38,75



**Fondo Induzione**



**Casseruola**  
**2 manici**

*Saucepan 2 handles*

Art.	cm	lt	€
331L	14	0,9	25,85
332L	16	1,3	29,70
333L	18	1,8	36,15
334L	20	2,3	41,35
335L	22	3,4	45,20
336L	24	4,8	53,00
337L	26	6,2	58,10
538L	28	7,2	67,15
539L	30	8,7	71,00



**Fondo Induzione**



**Casseruola**  
**semifonda**  
**2 manici**

*Low saucepan 2 handles*

Art.	cm	lt	€
336LSF	24	3,4	52,00
337LSF	26	4,1	57,00
538LSF	28	4,8	66,00
539LSF	30	6,0	70,00



**Fondo Induzione**



**Pentola alta**

*High stockpot*

Art.	cm	lt	€
360L	14	1,8	32,30
361L	16	2,4	37,45
362L	18	3,4	43,90
363L	20	4,8	49,10
364L	22	6,5	56,80
365L	24	8,6	67,15
366L	26	11,0	74,90
567L	28	12,8	80,00
568L	30	15,5	87,80



**Fondo Induzione**





Fondo sandwich acciaio-alluminio-acciaio  
Lucido esterno e satinato interno

### Tegame 2 manici

*Pan 2 handles*

Art.	cm	€
380L	16	24,55
381L	18	29,70
382L	20	34,80
383L	22	41,35
384L	24	43,90
385L	26	49,10
586L	28	56,80
587L	30	62,00



Fondo Induzione

### Tegame 1 manico

*Pan 1 handle*

Art.	cm	€
390L	16	24,55
391L	18	29,70
392L	20	34,80
393L	22	41,35
394L	24	43,90
395L	26	49,10
396L	28	56,80



Fondo Induzione

### Bollilatte

*Milkboiler*

Art.	lt	18/10	€
398L	1,0	18/10	27,10



Fondo Induzione

### Coperchio bombato inox con ponticello "LUXOR" lucido

*Crowned lid INOX  
Luxor steel handle  
polished at mirror*

Art.	cm	INOX	€
351	14	INOX	14,20
352	16	INOX	15,50
353	18	INOX	16,80
354	20	INOX	18,10
355	22	INOX	20,70
356	24	INOX	21,95
357	26	INOX	23,25
558	28	INOX	27,10
559	30	INOX	28,40





**PENTOLAME 18/10**  
**Mod. LADY PLASTIC**

**Fondo sandwich acciaio-alluminio-acciaio**  
**Lucido esterno e satinato interno**

**Fondo Induzione**



**Casseruola**  
**1 manico**

*Saucepan 1 handle*

Art.	cm	lt	€
311LG	14	0,9	26,75
312LG	16	1,3	30,85
313LG	18	1,8	34,45
314LG	20	2,3	39,60



**Fondo Induzione**



**Casseruola**  
**2 manici**

*Saucepan 2 handles*

Art.	cm	lt	€
331LG	14	0,9	26,70
332LG	16	1,3	30,60
333LG	18	1,8	36,95
334LG	20	2,3	42,20
335LG	22	3,4	46,00
336LG	24	4,8	53,85
337LG	26	6,2	59,00
538LG	28	7,2	68,00
539LG	30	8,7	71,85



**Fondo Induzione**



**Casseruola**  
**semifonda**  
**2 manici**

*Low saucepan 2 handles*

Art.	cm	lt	€
336LSFG	24	3,4	52,85
337LSFG	26	4,1	57,80
538LSFG	28	4,8	66,20
539LSFG	30	6,0	70,85



**Fondo Induzione**



**Pentola alta**

*High stockpot*

Art.	cm	lt	€
361LG	16	2,4	38,30
362LG	18	3,4	44,70
363LG	20	4,8	50,00
364LG	22	6,5	57,70
365LG	24	8,6	58,00
366LG	26	11,0	75,70
567LG	28	12,8	80,40
568LG	30	15,5	88,70



**Fondo Induzione**



**Tegame 2 manici**

*Pan 2 handles*

Art.	cm	€
381LG	18	30,55
382LG	20	35,70
383LG	22	42,20
384LG	24	45,75
385LG	26	49,90
586LG	28	57,65
587LG	30	62,90



**Fondo Induzione**



**Tegame 1 manico**

*Pan 1 handle*

Art.	cm	€
392LG	20	35,70
393LG	22	42,20
394LG	24	45,75
395LG	26	49,90
396LG	28	57,65



**Fondo Induzione**





Fondo sandwich acciaio-alluminio-acciaio  
Lucido esterno e satinato interno

### Casseruola 1 manico

*Saucepan 1 handle*

Art.	cm	lt	€
40311G	14	0,9	26,65
40312G	16	1,3	30,55
40313G	18	1,8	37,00
40314G	20	2,3	42,25



Fondo Induzione

### Casseruola 2 manici

*Saucepan 2 handles*

Art.	cm	lt	€
40331G	14	0,9	27,95
40332G	16	1,3	31,85
40333G	18	1,8	38,35
40334G	20	2,3	43,45
40335G	22	3,4	47,30
40336G	24	4,8	55,15
40337G	26	6,2	60,30
40539G	30	8,7	71,75



Fondo Induzione

### Pentola alta

*High stockpot*

Art.	cm	lt	€
40360G	14	1,5	34,50
40361G	16	2,4	39,60
40362G	18	3,4	47,35
40363G	20	4,8	52,50
40364G	22	6,5	63,30
40365G	24	8,6	70,65
40366G	26	11,0	79,55
40568G	30	15,5	93,80



Fondo Induzione

### Tegame 1 manico

*Pan 1 handle*

Art.	cm	€
40394G	24	46,05
40395G	26	60,20
40597G	30	64,10



Fondo Induzione

### Tegame 2 manici

*Pan 2 handles*

Art.	cm	€
40384G	24	46,05
40385G	26	60,20
40587G	30	64,10



Fondo Induzione



**Fondo sandwich acciaio-alluminio-acciaio**  
**Lucido esterno e satinato interno**

**Casseruola**  
**1 manico**

*Saucepan 1 handle*

Art.	cm	lt	€
40310	12	0,5	23,25
40311	14	0,9	25,85
40312	16	1,3	29,70
40313	18	1,8	36,15
40314	20	2,3	41,35



**Fondo**  
**Induzione**



**Casseruola**  
**2 manici**

*Saucepan 2 handles*

Art.	cm	lt	€
40330	12	0,5	24,55
40331	14	0,9	27,10
40332	16	1,3	31,00
40333	18	1,8	37,45
40334	20	2,3	42,60
40335	22	3,4	46,50
40336	24	4,8	54,25
40337	26	6,2	59,40
40539	30	8,7	74,90



**Fondo**  
**Induzione**



**Pentola alta**

*High stockpot*

Art.	cm	lt	€
40359	12	1,0	29,70
40360	14	1,5	33,60
40361	16	2,4	38,75
40362	18	3,4	46,50
40363	20	4,8	51,65
40364	22	6,5	59,40
40365	24	8,6	69,75
40366	26	11,0	78,75
40568	30	15,5	92,95



**Fondo**  
**Induzione**





Fondo sandwich acciaio-alluminio-acciaio  
Lucido esterno e satinato interno

### Tegame 2 manici

*Pan 2 handles*

Art.	cm	€
40384	24	45,20
40385	26	50,35
40587	30	63,30



Fondo  
Induzione



### Tegame 1 manico

*Pan 1 handle*

Art.	cm	€
40394	24	45,20
40395	26	59,35
40597	30	63,30



Fondo  
Induzione



### Bollilatte

*Milkboiler*

Art.	lt	€
40398	1,0 18/10	27,10



Fondo  
Induzione



## PENTOLAME 18/10

### Mod. ISABEL

Fondo sandwich acciaio-alluminio-acciaio

Lucido esterno e satinato interno

## Fondo Induzione



### Casseruola 1 manico

*Saucepan 1 handles*

Art.	cm	lt	€
90311	14	0,9	26,00
90312	16	1,3	28,50
90313	18	1,8	33,75



**Fondo  
Induzione**



### Casseruola 2 manici

*Saucepan 2 handles*

Art.	cm	lt	€
90331	14	0,9	27,25
90332	16	1,3	29,75
90333	18	1,8	34,75
90334	20	2,3	40,00
90335	22	3,4	42,50
90336	24	4,8	49,00
60337	26	6,2	56,75
90339	30	8,7	71,00



**Fondo  
Induzione**



### Pentola 2 manici

*Pot 2 handles*

Art.	cm	lt	€
90361	16	2,4	33,50
90362	18	3,4	41,25
90363	20	4,8	46,50
90364	22	6,5	53,00
90365	24	8,6	64,50
90366	26	11,00	72,25
90368	30	15,50	85,25



**Fondo  
Induzione**







**PENTOLAME 18/10**  
**Mod. ISABEL**

**Fondo sandwich acciaio-alluminio-acciaio**  
**Lucido esterno e satinato interno**

**Fondo Induzione** 

**Tegame**  
**1 manico**

*Pan 1 handle*

Art.	cm	€
90394	24	44,00
90395	26	49,00
90397	30	62,00



**Fondo Induzione** 

**Tegame**  
**2 manici**

*Pan 2 handle*

Art.	cm	€
90384	24	44,00
90385	26	49,00
90387	30	62,00



**Fondo Induzione** 

**Cestello**  
**pastaiola**

*Pasta basket*

Art.	cm	€
90404C	16	29,70
90405C	18	31,00
90420C	20	36,25
90401C	22	42,50
90410C	24	49,00
90425C	26	54,25





**Cestello PASTA  
1 m. Catering rivettato  
Mod. Hotel 18/10**

Art.	cm	h	€
403 Hotel	14	8,5	31,50
404 Hotel	16	9,0	36,50
405 Hotel	18	12,0	39,20
401 Hotel	22	12,5	51,65
410 Hotel	24	14,5	56,80

*Pasta basket with 1 riveted handle  
catering  
Mod. Hotel 18/10*



**Cestello forato  
cottura  
a vapore basso**

Art.	cm	h	€
730VE	20	8,0	19,40
424CVLB	24	8,0	21,95
760VE	28	8,0	31,00

*Short basket to cook  
steamed*



**Set vapore con  
cass. mod. DAISY  
con cestello basso  
con coperchio vetro  
con bordo acciaio**

Art.	cm	€
730EA	20	45,20
740VBE	24	59,40
760EA	28	78,75

*Steam set with saucepan  
mod. DAISY with short  
basket with glass lid with  
stainless steel*

Fondo Induzione



**Cestello forato  
cottura  
a vapore alto**

Art.	cm	h	€
405CVL	18	9,5	19,40
410CVL	22	11,0	27,10
424CVL	24	12,0	29,70
406CVL	26	12,0	33,60
428CVL	28	13,0	40,00
407CVL	30	15,0	51,65

*High basket to cook  
steamed*





## Spaghettiere

Art.	cm	modello	€
440E	14	<b>DAISY</b>	50,35
20441	14	<b>ARIEL</b>	56,80
442	14	<b>LADY</b>	64,55
40440	14	<b>ITALY</b>	64,55
.....			
445E	16	<b>DAISY</b>	54,25
20446	16	<b>ARIEL</b>	64,25
447	16	<b>LADY</b>	72,30
40445	16	<b>ITALY</b>	72,30
.....			
405E	18	<b>DAISY</b>	59,40
20418	18	<b>ARIEL</b>	72,30
407	18	<b>LADY</b>	81,30
40407	18	<b>ITALY</b>	81,30
.....			
430E	20	<b>DAISY</b>	72,30
20430	20	<b>ARIEL</b>	87,80
432	20	<b>LADY</b>	94,25
40430	20	<b>ITALY</b>	94,25
.....			
401E	22	<b>DAISY</b>	81,35
20422	22	<b>ARIEL</b>	100,70
403	22	<b>LADY</b>	103,30
40401	22	<b>ITALY</b>	103,30
.....			
410E	24	<b>DAISY</b>	98,10
20410	24	<b>ARIEL</b>	111,00
412	24	<b>LADY</b>	122,70
40410	24	<b>ITALY</b>	122,70
.....			
425E	26	<b>DAISY</b>	111,00
20026	26	<b>ARIEL</b>	131,70
427	26	<b>LADY</b>	139,45
40425	26	<b>ITALY</b>	139,45
.....			
435E	28	<b>DAISY</b>	129,10
20436	28	<b>ARIEL</b>	148,50
437	28	<b>LADY</b>	155,00





**Cestello  
spaghettiiera  
18/10**

*Spaghetti's basket 18/10*

Art.	cm	€
403C	14	24,55
404C	16	27,10
405C	18	28,40
420C	20	34,85
401C	22	40,00
410C	24	46,50
425C	26	51,65
428C	28	56,80



**Pasta - scola  
con coperchio  
con pomolo  
in plastica**

*Pasta - Colander with  
lid with plastic knob*

Art.	cm	modello	€
20405	18	INOX	34,85
20401	22	INOX	45,20
20425	26	INOX	62,00



**Fondo  
Induzione**



**Pasta - scola  
con  
coperchio  
con  
ponticello acciaio**

*Pasta - Colander with  
lid with steel handle*

Art.	cm	modello	€
20405U	18	INOX	36,15
20401U	22	INOX	46,50
20425U	26	INOX	63,30



**Fondo  
Induzione**



**Asparagera  
*Asparagus pot***

**Cestello  
asparagea**  
*Asparagus basket*



Art.	cm	€
400	16	62,00

400C	16	22,00
------	----	-------



**Cucina  
Gas**

**MADE IN ITALY**



## Cestello multiuso singolo

*Multipurpose basket*

Art.	cm		€
430C	22	18/10	27,50
431C	24	18/10	30,25
432C	26	18/10	24,50



430C

431C



432C

## Spghettiera con 2 cestelli multiuso con coperchio piano

*Spaghetti pot with 2 baskets and flat lid*

**Made in Italy**

Art.	cm	lt	Modello	€
400M	22	6,5	<b>DAISY</b>	91,70
409M	24	8,5	<b>DAISY</b>	105,90



400M

**Fondo Induzione**



## Spghettiera con 2 cestelli multiuso con coperchio bombato

*Spaghetti pot with 2 baskets and crowned lid*

**Made in Italy**

Art.	cm	lt	Modello	€
402M	22	6,5	<b>ARIEL</b>	111,00
40403M	22	6,5	<b>ITALY</b>	116,20
411M	24	8,5	<b>ARIEL</b>	118,80
40412M	24	8,5	<b>ITALY</b>	133,00



**Fondo Induzione**



## Spghettiera con 3 cestelli multiuso con coperchio bombato

*Spaghetti pot with 3 baskets and crowned lid*

**Made in Italy**

Art.	cm	lt	Modello	€
424M	26	11,00	<b>DAISY</b>	129,10
426M	26	11,00	<b>ARIEL</b>	142,00
40427M	26	11,00	<b>ITALY</b>	155,00



**Fondo Induzione**





**Cestello multiuso  
per casseruola  
con 1 manico  
Catering rivettato**

Art.	cm	h		€
430CH	30	18	18/10	29,00
434CH	34	20	18/10	35,00
436CH	36	22	18/10	35,00
440CH	40	23	18/10	39,50

*Professional multipurpose  
basket 1 riveted  
catering handle*



**Set cottura  
multiuso:  
Casseruola  
+ 3 cestelli  
multiuso  
Mod. DAISY**

Art.	cm	h	lt		€
430EM	30	18	11,00	INOX	148,50
434EM	34	20,5	15,50	INOX	191,10

*Set multiuse:  
Saucepan + 3 baskets  
Mod. Daisy*



**Fondo  
Induzione** 

**Made in Italy**

**Set cottura  
multiuso:  
Casseruola  
+ 4 cestelli  
multiuso  
Mod. DAISY**

Art.	cm	h	lt		€
436EM	36	23	19,00	INOX	238,85
440EM	40	24	27,00	INOX	271,15

*Set multiuse:  
Saucepan + 4 baskets  
Mod. Daisy*



**Fondo  
Induzione** 

**Made in Italy**



### Cestello friggitrice in alluminio con bordo stagnato

*Frying basket in  
aluminium with tinned  
board*

Art.	cm	h	€
420CF	18,0	8,0	8,70
401CF	21,5	9,0	8,75
410CF	23,0	8,0	11,05
425CF	24,0	9,0	11,75
428CF	27,0	10,5	12,55



### Friggitrice INOX

*Frying INOX*

**Made in Italy**

Art.	cm	cm	h	€
299F	22	21,5	9,0	21,95
300F	24	23	8,0	25,85
301F	26	24	9,5	29,70
302F	28	27	10,5	32,30



**Fondo  
Induzione**



### Cestello friggitrice

*Frying basket*

**Made in Italy**

Art.	cm	h	€
432CF	32,5	13,5	29,50
440CF	38,5	14,0	31,75



### Friggitrice INOX

*Frying INOX*

**Made in Italy**

Art.	cm	cm	h	€
		<b>CESTELLO</b>		
305F	34	32,5	13,5	71,00
307F	40	38,5	14,00	96,80



**Fondo  
Induzione**



### Friggitrice ferro smaltato con cestello

*Enameled iron Fryier with  
basket*

**Made in Italy**

Art.	cm	h	€	
6695	20	8,0	29,00	
6696	24	8,5	30,50	
6697	26	9,5	34,00	
6698	28	10,0	39,00	
6699	30	11,0	40,00	
6685	32	13,0	Mod. Hotel	85,00



**Fondo  
Induzione**



**Colabrodo INOX  
mod. ECO**

*Strainer INOX mod. ECO*

Art.	cm		€
214	10	INOX	7,70
215	12	INOX	9,00
216	14	INOX	11,00
217	16	INOX	11,65
218	18	INOX	14,85
219	20	INOX	16,80



**Colabrodo  
pesante INOX  
mod. ITALY**

*Heavy Strainer INOX  
mod. ITALY*

Art.	cm		€
216LE	14	INOX	12,90
217LE	16	INOX	14,25
218LE	18	INOX	16,80
219LE	20	INOX	21,95



**Colabrodo 18/10**

*Strainer 18/10*

Art.	cm		€
216L	14	18/10	16,90
217L	16	18/10	19,40
218L	18	18/10	21,95
219L	20	18/10	25,85



**Scolapasta  
1 manico e  
1 maniglia**

*Colander 1 handle  
and 1 handle*

Art.	cm	Colore	€
250-BI	24	bianco	5,75
250-AR	24	arancio	
250-GI	24	giallo	
250-VL	24	verde lime	
250-AZ	24	azzurro	
250-RC	24	rosso corallo	



**Scolapasta  
18/10**

*Colander 18/10*

Art.	cm		€
249	20	18/10	31,00
250	22	18/10	36,15
280	24	18/10	38,75
281	26	18/10	43,90
282	28	18/10	49,00



**Made in Italy**

**Scolapasta  
2 manici**

*Colander 2 handles*

Art.	cm		€
30249	20	INOX	6,00
30250	24	INOX	8,50
30282	28	INOX	11,00



**Cupola  
con pomolo  
in acciaio**

*Cover with stainless steel  
knob*

Art.	cm		€
283C	30	18/10	50,00



**Made in Italy**

**Set Cupola  
con vassoio**

*Cover with stainless steel  
knob and tray*

Art.	cm		€
283CUP	30	18/10	67,00



**Made in Italy**



**Coperchio Bombato INOX**

*Crowned lid INOX*

Art.	cm		€
350	12	INOX	12,90
351	14	INOX	14,20
352	16	INOX	15,50
353	18	INOX	16,80
354	20	INOX	18,10
355	22	INOX	20,65
356	24	INOX	21,95
357	26	INOX	23,25
558	28	INOX	27,10
559	30	INOX	28,40
560	32	INOX	33,60
561	34	INOX	45,20



**Coperchio bombato Inox  
con pomolo bakelite**

*Crowned lid Inox with  
bakelite knob*

Art.	cm		
351G	14	INOX	16,90
352G	16	INOX	18,20
353G	18	INOX	19,50
354G	20	INOX	20,80
355G	22	INOX	23,35
356G	24	INOX	24,65
357G	26	INOX	26,00
559G	30	INOX	31,00

**Coperchio piano  
con ponticello  
“Luxor”  
lucido**

*Lid “Luxor” steel  
handle  
polished at mirror*

Art.	cm		€
50351	14	18/10	12,25
50352	16	18/10	13,00
50353	18	18/10	14,25
50354	20	18/10	15,00
50355	22	18/10	17,00
50356	24	18/10	19,50
50357	26	18/10	21,50
50558	28	18/10	23,25
50559	30	18/10	26,00



**Coperchio piatto  
con ponticello  
lucido**

*Flat lid with  
stainless-steel handle  
polished at mirror*

Art.	cm		€
80351	14	18/10	12,25
80352	16	18/10	13,00
80353	18	18/10	14,25
80354	20	18/10	15,00
80355	22	18/10	17,25
80356	24	18/10	19,50
80357	26	18/10	21,50
80558	28	18/10	23,25
80559	30	18/10	26,00



**Coperchio  
con ponticello  
in acciaio INOX**

*Lid with steel handle INOX*

**mod. DAISY**

Art.	cm		€
174U	14	INOX	5,15
175U	16	INOX	5,80
176U	18	INOX	7,75
177U	20	INOX	8,40
178U	22	INOX	9,05
179U	24	INOX	9,70
180U	26	INOX	10,35
181U	28	INOX	13,55
182U	30	INOX	14,85
183U	32	INOX	18,10
184U	34	INOX	20,65
185U	36	INOX	23,25
186U	40	INOX	25,85
187U	45	INOX	43,90
188U	50	INOX	58,10
189U	60	INOX	90,40





### Coperchio con pomolo mod. Pomolo.ne (pacchi da 10) con vite in acciaio

Lid with knob mod. Pomolo.NE (packet to 10) with stainless steel screw

#### mod. ECO



**Pomolo  
in plastica**



DA MONTARE			
Art.	cm		€
172	10	INOX	3,00
173	12	INOX	3,25
174	14	INOX	3,90
175	16	INOX	4,00
176	18	INOX	4,65
177	20	INOX	5,30
178	22	INOX	5,95
179	24	INOX	6,85
180	26	INOX	9,05
181	28	INOX	10,35
182	30	INOX	12,90
183	32	INOX	14,85
184	34	INOX	17,45
184-36	36	INOX	20,00
184-40	40	INOX	25,85

MONTATO			
Art.	cm		€
172S	10	INOX	3,65
173S	12	INOX	3,90
174S	14	INOX	4,55
175S	16	INOX	4,80
176S	18	INOX	5,30
177S	20	INOX	5,95
178S	22	INOX	6,60
179S	24	INOX	7,50
180S	26	INOX	9,70
181S	28	INOX	11,00
182S	30	INOX	13,55
183S	32	INOX	15,50
184S	34	INOX	18,20
185S	36	INOX	20,80
186S	40	INOX	26,60

## POMOLI PER COPERCHIO

Pomolo piccolo con filetto 5MA e vite in acciaio  
per coperchio

Small knob with thread 5MA and stainless steel screw for lid

#### mod. ECO

**Made in Italy**

Art.	€
------	---



Pomolo.NE 0,90

Coperchio con pomolo mod. Pomolo. G1/G2 (pacchi da 10)  
con vite in acciaio

Single lid with knob mod. Pomolo. **G1/G2 with stainless steel screw**

mod. DAISY PLASTIC



**Pomolo  
in plastica**



DA MONTARE			
Art.	cm		€
172G1	10	INOX	2,70
173G1	12	INOX	2,95
174G1	14	INOX	3,60
175G1	16	INOX	3,70
176G1	18	INOX	4,35
177G2	20	INOX	5,00
178G2	22	INOX	5,65
179G2	24	INOX	6,55
180G2	26	INOX	8,75
181G2	28	INOX	10,00
182G2	30	INOX	12,60
183G2	32	INOX	14,65
184G2	34	INOX	17,15
185G2	36	INOX	19,75
186G2	40	INOX	25,55

CON FASCIA			
Art.	cm		€
172SC	10	INOX	3,70
173SC	12	INOX	3,95
174SC	14	INOX	4,60
175SC	16	INOX	4,70
176SC	18	INOX	5,55
177SC	20	INOX	6,00
178SC	22	INOX	6,65
179SC	24	INOX	7,55
180SC	26	INOX	9,75
181SC	28	INOX	11,30
182SC	30	INOX	13,60
183SC	32	INOX	15,65
184SC	34	INOX	18,15
185SC	36	INOX	20,75
186SC	40	INOX	26,55

**Extra per montaggio Pomolo + € 0,50 al pz.**  
**Extra per pomolo d'acciaio + € 1,65 al pz.**



**POMOLI PER COPERCHIO**

Pomolo con vite in acciaio  
autofilettante  
per coperchio

Knob with self-tapping **stainless steel** for lid

mod. DAISY PLASTIC

Art.		€
Pomolo.G1	1°misura - Sottopomolo cm 6 Impugnatura cm.4	0,75
Pomolo.G2	2°misura - Sottopomolo cm.7 Impugnatura cm.8	0,85



**Made in Italy**

## Coperchio vetro con bordo acciaio con Pomolo. G1/G2 con vite in acciaio

Glass lid with stainless steel around with knob mod. Pomolo. G1/G2 with stainless steel screw

### mod. ASIA PLASTIC



**Pomolo  
in plastica**



DA MONTARE			
Art.	cm	imballo	€
146AA	8	a 40	2,55
147AA	10	a 40	2,75
148AA	12	a 40	2,95
149AA	14	a 40	3,10
150AA	16	a 40	3,60
151AA	18	a 40	4,00
152AA	20	a 40	4,35
153AA	22	a 40	5,00
154AA	24	a 20	5,65
155AA	26	a 20	6,30
156AA	28	a 20	6,80
157AA	30	a 20	7,60
158AA	32	a 15	8,35
159AA	34	a 15	9,15
161AA	36	a 15	10,45
162AA	38	a 15	11,10
160AA	40	a 15	11,85

CON FASCIA		
Art.	cm	€
146AASC	8	3,75
147AASC	10	3,95
148AASC	12	4,05
149AASC	14	4,25
150AASC	16	4,50
151AASC	18	5,00
152AASC	20	5,50
153AASC	22	6,30
154AASC	24	6,70
155AASC	26	7,60
156AASC	28	8,10
157AASC	30	8,90
158AASC	32	9,65
159AASC	34	10,45
161AASC	36	11,75
162AASC	38	12,40
160AASC	40	13,00

**Extra per montaggio Pomolo + € 0,50 al pz.**

**Extra per pomolo d'acciaio + € 1,65 al pz.**



## POMOLI PER COPERCHIO

Pomolo con vite in acciaio  
autofilettante  
per coperchio

Knob with self-tapping stainless steel for lid

### mod. DAISY PLASTIC

Art.	€
<b>Pomolo.G1</b> 1°misura - Sottopomolo cm 6 Impugnatura cm.4	0,75
<b>Pomolo.G2</b> 2°misura - Sottopomolo cm.7 Impugnatura cm.8	0,85



Coperchio vetro pesante con pomolo mod. Pomolo. **G1/G2 con vite in acciaio**

Heavy glass Lid with knob mod. Pomolo. *G1/G2 with stainless steel screw*

mod. ISABEL PLASTIC



**Pomolo  
in plastica**

DA MONTARE			
Art.	cm	imballo	€
150AT	16		4,90
151AT	18		5,40
152AT	20		5,55
153AT	22		5,80
154AT	24		6,55
155AT	26		7,10
156AT	28		7,75
157AT	30		8,35

CON FASCIA			
Art.	cm	imballo	€
150ATSC	16		6,10
151ATSC	18		6,60
152ATSC	20		6,75
153ATSC	22		7,00
154ATSC	24		7,75
155ATSC	26		8,30
156ATSC	28		9,00
157ATSC	30		9,60

**Extra per montaggio Pomolo + € 0,50 al pz.**

**Extra per pomolo d'acciaio + € 1,65 al pz.**



**POMOLI PER COPERCHIO**

Pomolo **con vite in acciaio**  
autofilettante  
per coperchio

*Knob with self-tapping stainless steel for lid*

mod. **DAISY PLASTIC**

Art.		€
Pomolo.G1	1°misura - Sottopomolo cm 6 Impugnatura cm.4	0,75
Pomolo.G2	2°misura - Sottopomolo cm.7 Impugnatura cm.8	0,85



## ARTICOLI DA FORNO

### Teglia rettangolare

*Rectangular oven pan*

Art.	cm	h		€
220	25x18	5,0	INOX	11,65
221	30x22	5,0	INOX	14,20
222	35x26	6,0	INOX	20,65
223	40x28	6,5	INOX	25,85



### Teglia rettangolare pesante

*Heavy rectangular oven pan*

Art.	cm	h		€
220A	25x18	5,8	INOX	16,80
221A	30x22	6,5	INOX	20,65
222A	35x26	6,8	INOX	31,00
223A	40x28	7,0	INOX	36,15
244	45x32	7,5	INOX	45,20



### Teglia rettangolare Hotel INOX con maniglie saldate

*Rectangular oven pan Hotel INOX with jointed handles*

Art.	ml	h		€
220HE	25x18	7,0	INOX	19,40
221HE	30x22	7,5	INOX	23,25
222HE	35x26	8,0	INOX	33,60
223HE	40x28	8,0	INOX	41,35
244HE	45x32	9,0	INOX	49,10



### Teglia rettangolare Hotel 18/10 con maniglie saldate

*Rectangular oven pan Hotel 18/10 with jointed handles*

Art.	cm	h		€
220H	25x18	7,0	18/10	23,25
221H	30x22	7,5	18/10	29,70
222H	35x26	8,0	18/10	42,60
223H	40x28	8,0	18/10	49,10
244H	45x32	9,0	18/10	58,10



### Teglia rettangolare con maniglie saldate

*Heavy rectangular oven  
pan with jointed handles*

**Made in Italy**

Art.	ml	h		€
261	50x36	8,0	INOX	68,45



### Coperchio teglia rettangolare INOX

*Rectangular lid Inox*

**Made in Italy**

Art.	cm		€
227	25	INOX	10,35
228	30	INOX	11,65
229	35	INOX	15,50
230	40	INOX	20,70

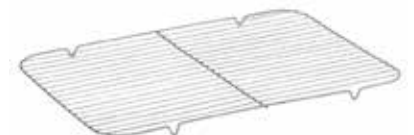


### Griglia per teglia

*Grill for pan*

**Made in Italy**

Art.	cm		€
298	25	INOX	3,00
299	30	INOX	4,50
300	35	INOX	6,00
300.2	40	INOX	8,10



### Griglia per teglia INOX con piedini

*Wire grill with feet INOX*

**Made in Italy**

Art.	ml		€
50228	47,5x33,5	INOX	30,50
50229	60x40	INOX	41,50





### Casseruola ovale con coperchio

*Oval saucepan with lid*

**INOX**

Art.	cm		€
187	28	<b>INOX</b>	29,70
189	32	<b>INOX</b>	37,45
188	38	<b>INOX</b>	46,50

**Fondo  
Induzione**



### Casseruola ovale con coperchio

**con fondo induzione**

*Oval saucepan with lid  
with induction bottom*

**18/10**

**Mod. ARIEL**

Art.	cm		€
189CF	32	<b>18/10</b>	115,00



### Casseruola ovale pesante

**con fondo Sandwich  
con coperchio**

*Heavy Oval saucepan  
with Sandwich  
bottom with lid*

**Mod. ITALY**

Art.	cm		€
70189	32	<b>18/10</b>	150,00

**Fondo  
Induzione**



**Pescera senza fondo con griglia e coperchio**

Art.	cm	mod.	€
301	40	<b>18/10</b>	84,00
303	50	<b>18/10</b>	96,85
302	60	<b>18/10</b>	109,75

*Fishpan with lid and grill*



**Pescera con fondo con griglia e coperchio con fondo induzione**

Art.	cm	mod.	€
301CF	40	<b>18/10</b>	95,00
303CF	50	<b>18/10</b>	106,00
302CF	60	<b>18/10</b>	120,00

*Fishpan with lid and grill with induction bottom*

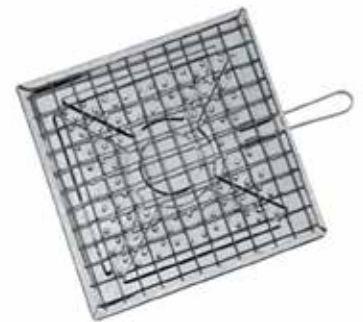
**Fondo Induzione**



**Gratella**

*Grill*

Art.	cm		€
18025	25x25	INOX	13,50



**Tortiera con anello**

*Baking dish with ring*

Art.	cm		€
2001	22	INOX	14,20
2002	24	INOX	16,80
2003	26	INOX	18,10
2004	28	INOX	20,70
2005	30	INOX	23,25
2006	32	INOX	25,85
2007	34	INOX	28,40
2008	36	INOX	33,60



### Piatto ovale

*Oval plate*

Art.	cm		€
290	28	INOX	12,90
291	32	INOX	18,10
292	38	INOX	25,80



### Piatto ovale con manici

*Oval plate with handles*

Art.	cm		€
290M	28	INOX	15,50
291M	32	INOX	21,95
292M	38	INOX	28,40



### Legumiera

*Pod dish*

Art.	cm		€
268	25x17	INOX	11,60
269	30x19	INOX	15,50



### Teglia rettangolare senza manici

*Rectangular oven pan without handles*

Art.	cm		€
221EC	30x22	INOX	19,40
222EC	35x26	INOX	21,95





Pasticceria Tina  
*Made in Italy*



**Con GANCIO per esposizione**  
IN ACCIAIO ANTIADERENTE

Teglia bassa

Art.	cm	h	€
220BP	20 x 25	cm 3	6,75
221BP	22 x 30	cm 3	7,50
222BP	25 x 35	cm 3	8,40



Teglia alta

Art.	cm	h	€
220AP	20 x 25	cm 6	7,75
221AP	22 x 30	cm 6	9,15
222AP	25 x 35	cm 6	10,30
223AP	28 x 40	cm 6	11,65



TORTIERA  
CON CERNIERA

Art.	cm		€
420P	Ø 20	due pezzi	10,00
426P	Ø 26	due pezzi	11,00



TORTIERA  
CON CERNIERA

Art.	cm		€
426PC	Ø 26	tre pezzi	20,00



**Con GANCIO per esposizione**  
IN ACCIAIO ANTIADERENTE

Teglia PIZZA

Art.	cm	€
229P	Ø 29	6,25
233P	Ø 33	7,40



Stampo CROSTATATA

Art.	cm	€
329P	Ø 29	6,25
323P	Ø 33	7,40



STAMPO  
PLUMCAKE

Art.	cm	€
250PP	25	5,80
251PP	30	6,85



STAMPO  
CUORE

Art.	cm	€
260PP		7,30





### Con **GANCIO** per esposizione IN ACCIAIO ANTIADERENTE

CIAMBELLA  
SENZA CONO

Art.	cm	€
524P	24	6,95



CIAMBELLA  
CON CONO

Art.	cm	€
524PC	24	11,50



BUDINO  
MARGHERITA

Art.	cm	€
624P	24	6,95

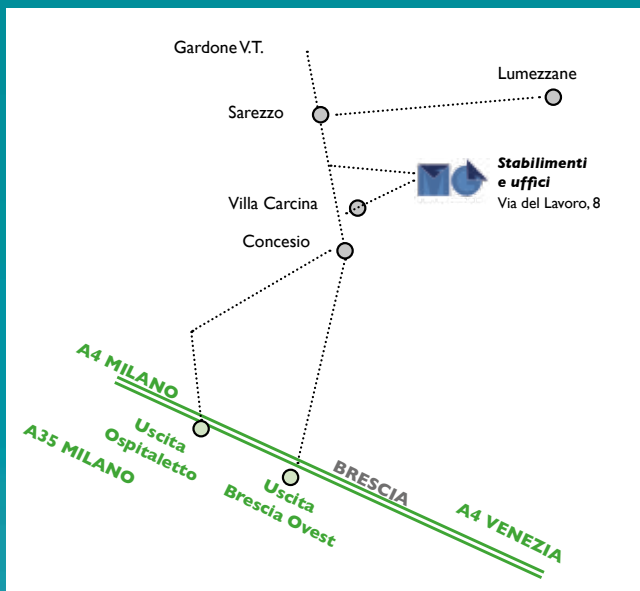


BUDINO  
MARGHERITA  
CON CONO

Art.	cm	€
624PC	24	11,50







MONTINI GUERINO

Via del Lavoro, 8  
25069 Villa Carcina (Bs) Italy  
Tel. +39 030 8901162  
Fax +39 030 8901327  
e-mail [info@montiniguero.it](mailto:info@montiniguero.it)  
[www.montiniguero.it](http://www.montiniguero.it)

 YouTube Montini Guerino S.R.L.

