MONTINI GUERINO S.R.L.

CASALINGHI 2026

PENTOLAME • ARTICOLI DA FORNO

n. 8 - NOVEMBRE



MADE IN ITALY

www.montiniguerino.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 Spremipomodoro e Tritacarne.

Successivamente viene acquisita anche la produzione degli Spremipomodoro "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.

MONTINI GUERINO

Via del lavoro, 8
25069 Villa Carcina (Bs) Italy
Tel. +39 030 8901162
Fax +39 030 8901327
e-mail info@montiniguerino.it
www.montiniguerino.it

Indice

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. Italy ..... Pag. 12-13

• Cestelli cottura a vapore ..... Pag. 14

• Spaghettiere ..... Pag. 15•

Spaghettiere e Asparagera ..... Pag. 16

• Spaghettiere multiuso ..... Pag 17-18

• Pentolame 18/10 - Mod. Lady ..... Pag. 19

• Colabrodo ..... Pag 20

• Scolapasta - Zuppiera ..... Pag 21

• Coperchi INOX ..... Pag. 22-23

• Coperchi Inox e Pomoli ..... Pag. 24-25

• Coperchi in vetro e Pomoli ..... Pag. 26-27

• Articoli da forno ..... Pag. 28-32















MONTINI GUERINO

Fondo Induzione

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

Casseruola 1 manico con becco

Saucepan 1 handle with beak

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
20322	16	1,3	20,70
20323	18	1,8	27,15
20314	20	2,3	31,00



Casseruola 2 manici

Saucepan 2 handles

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

Saucepan 2 catering handles

Art.	cm	lt	€
20540	32	12,0	107,20
20541	34	14,5	118,80
20542	36	17,0	139,50
20543	40	24,0	155,00



Casseruola semifonda 2 manici

Low saucepan 2 handles

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



Casseruola semifonda 2 manici Catering

Low saucepan 2 catering handles

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





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 comunity handles

Fondo Induzione

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 comunity handles

Mod. ARIEL

Fondo Induzione

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

Millkboiler 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

Fondo Induzione

Padella svasata
1 manico Catering rivettato
con fondo sandwich 5 mm

Frying pan rivected
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 rivected 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 rivected 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 svasatoCATERING
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)
2Catering rivected 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)
2Catering rivected h.

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



Fondo Induzione

Fondo Induzione

Casseruola 1 manico con becco
Saucepan 1 handle with beak

Art.	cm	h	lt	€
148LE	10	7	0,47	10,50
152LE	12	7	0,69	11,65
153LE	14	8	1,00	12,50
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	16	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	24,0	20,00	92,95
279-34E	34	24,5	23,50	103,30
279-36E	36	27,5	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 comunity handles

Fondo Induzione

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

Mod. DAISY

Fondo Induzione

Casseruola 1 manico bakelite mod. LUSSO

Saucepan 1 bakelite handle mod. LUSSO

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



Fondo Induzione

Casseruola 2 manici bakelite mod. LUSSO

Saucepan 1 bakelite handle mod. LUSSO

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



Fondo Induzione

Pentola alta 2 manici bakelite mod. LUSSO

Saucepan 1 bakelite handle mod. LUSSO

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



Fondo Induzione

RICAMBI

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

Fondo Induzione

Caldaino

Caldaino

Fondo Induzione

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



Girofrittata

Alluminio stampato

Omelette ride molded aluminum

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





Mestolo pomodoro alluminio

Tomato ladle alluminium

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

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 Induzione

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

Tegame 1 manico

Pan 1 handle

Art.	cm	€
40394	24	45,20
40395	26	50,35
40597	30	63,30



Fondo Induzione

Tegame 2 manici

Pan 2 handles

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



Fondo Induzione

Bollilatte

Milkboiler

Art.	lt		€
40398	1,0	18/10	27,10



Fondo Induzione

Fondo Induzione

Cestello forato cottura a vapore basso

Short basket to cook steamed

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



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

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

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

Fondo Induzione





Cestello forato cottura a vapore alto

High basket to cook steamed

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



Spaghettiere

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







Fondo Induzione

Cestello spaghettiera 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

Art.	cm		€
400	16	18/10	62,00

Cestello asparagea

Asparagus basket

400C	16		22,00

Cucina Gas



MADE IN ITALY

Fondo Induzione

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

Spaghettiera 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	DAISY	91,70
409M	24	8,5	DAISY	105,90



400M

Fondo Induzione

Spaghettiera 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	ARIEL	111,00
40403M	22	6,5	ITALY	116,20
411M	24	8,5	ARIEL	118,80
40412M	24	8,5	ITALY	133,00



Fondo Induzione

Spaghettiera 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	DAISY	129,10
426M	26	11,00	ARIEL	142,00
40427M	26	11,00	ITALY	155,00



Fondo Induzione

Fondo Induzione

Cestello multiuso per casseruola con 1 manico Catering rivettato

Professional multipurpose basket 1 rivected catering handle

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



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

Set multiuse: Saucepan + 3 baskets Mod. Daisy

Made in Italy

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



Fondo Induzione

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

Set multiuse: Saucepan + 4 baskets Mod. Daisy

Made in Italy

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



Fondo Induzione

Fondo Induzione

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	€
		CESTELLO		
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

Made in Italy

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



Scolapasta 2 manici

Colander 2 handles

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



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

Made in Italy

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

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

mod. ECO

Art.	€
Pomolo.NE	0,90



Coperchio con pomolo mod. Pomolo. G1/G2 (pacchi da 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

Made in Italy

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



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	€
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	€
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.		€
Pomolo.G1	**1°misura** - Sottopomolo **cm 6** Impugnatura **cm.4**	0,75
Pomolo.G2	**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



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 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	31,00
223HE	40x28	8,0	INOX	36,15
244HE	45x32	9.0	INOX	45,20



Teglia rettangolare Hotel 18/10 con maniglie saldate

Rectangular oven pan Hotel 18/10 with jointed handles

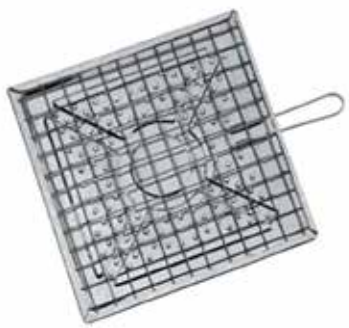
Art.	cm	h		€
220H	25x18	7,0	18/10	23,25
221H	30x22	7,5	18/10	29,70
222H	35x26	8,0	18/10	42,60
223H	40x28	8,0	18/10	49,10
244H	45x32	9,0	18/10	58,10



Gratella

Grill

Art.	cm		€
18025	25x25	INOX	13,50



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

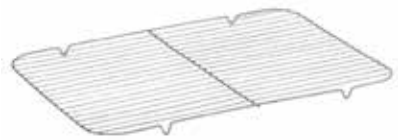
Art.	cm		€
227	25	INOX	10,35
228	30	INOX	11,65
229	35	INOX	15,50
230	40	INOX	20,70



Griglia per teglia

Grill for pan

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	INOX	29,70
189	32	INOX	37,45
188	38	INOX	46,50

Fondo Induzione



Casseruola ovale pesante con fondo Sandwich con coperchio

Heavy Oval saucepan with Sandwich bottom with lid

Mod. ITALY

Art.	cm		€
70189	32	18/10	150,00

Fondo Induzione



Pescera senza fondo con griglia e coperchio

Fishpan with lid and grill

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



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

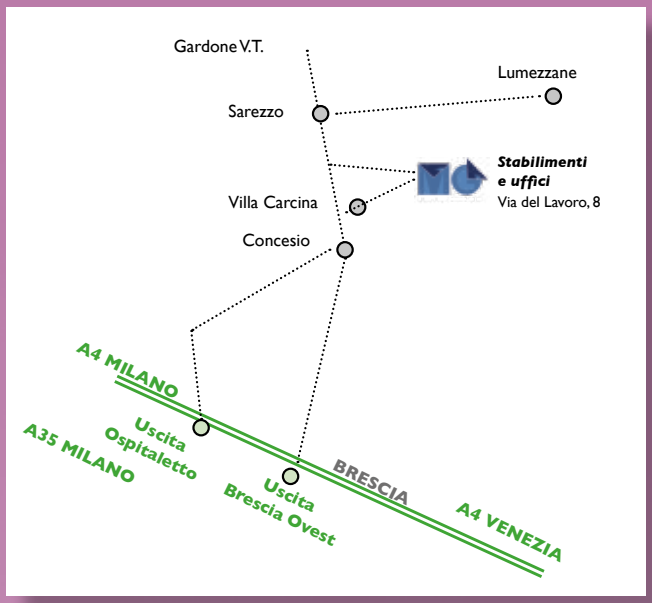


Teglia rettangolare senza manici

Rectangular oven pan without handles

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

NOTE



MONTINI GUERINO

Via del Lavoro, 8
25069 Villa Carcina (Bs) Italy
Tel. +39 030 8901162
Fax +39 030 8901327
e-mail info@montiniguerino.it
www.montiniguerino.it

YouTube Montini Guerino S.R.L.

MADE IN ITALY