MONTINI GUERINO S.R.L.

# CASALINGHI 2026

## PENTOLAME • ARTICOLI DA FORNO

**n. 7 - 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**<br>*Bakelite knob for lid*<br>**Art. Pomoli.Lux**<br>**€ 5,00** | **Maniglia in bakelite**<br>*Bakelite handle*<br>**Art. Monto32**<br>**€ 3,90** | **Manico corto in bakelite**<br>*Long bakelite handle*<br>**Art. Monto39**<br>**€ 3,00** | **Manico lungo in bakelite**<br>*Short bakelite handle*<br>**Art. Monto40**<br>**€ 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*

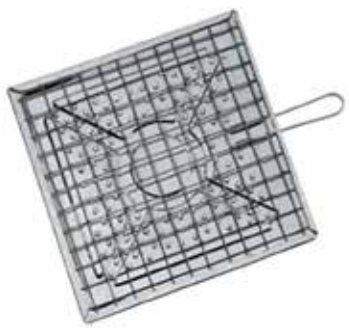
| Art. | cm | h | | € |
|---|---|---|---|---|
| 220H | 25x18 | 7,0 | 18/10 | 23,25 |
| 221H | 30x22 | 7,5 | 18/10 | 29,70 |
| 222H | 35x26 | 8,0 | 18/10 | 42,60 |
| 223H | 40x28 | 8,0 | 18/10 | 49,10 |
| 244H | 45x32 | 9,0 | 18/10 | 58,10 |



## 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**

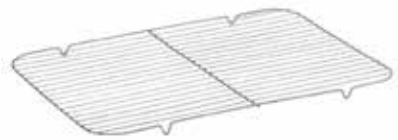
| Art. | cm | | € |
|---|---|---|---|
| 227 | 25 | INOX | 10,35 |
| 228 | 30 | INOX | 11,65 |
| 229 | 35 | INOX | 15,50 |
| 230 | 40 | INOX | 20,70 |



## 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 |

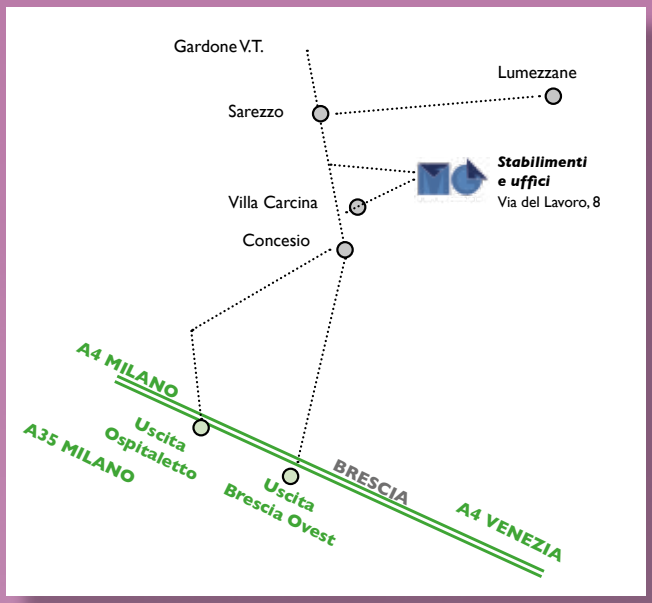


## Teglia rettangolare senza manici

*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.