PADERNO WORLD CUISINE

SERIE 2500 3-PLY

INDUCTION READY!

La serie Paderno 2500 3-ply concepita per l'utilizzo nelle cucine professionali è costruita in materiale multistrato che assicura una distribuzione rapida ed uniforme del calore su tutta la superficie dell'utensile.
Finitura esterna ed interna satinata.
Bordo a versare.
Manicatura anatomica in acciaio inox.
Parete e fondo a spessore uniforme.
Risparmio di energia su tutti i piani di cottura.
Ideali per ogni tipo di cottura inclusa l'induzione.

Paderno serie 2500 3-ply is especially designed for professional kitchens, features super heat-conductive multi-layer construction that distributes heat from bottom to rim quickly and evenly.
Outside and inside satin polished.
Non-drip edge.
Stainless steel handles, ergonomically shaped.
Uniform thickness in sides and bottoms.
Energy saving on all types of cookers.
Suitable for all cooking ranges, induction hobs included.

PENTOLAME INOX STAINLESS STEEL COOKWARE

Casseruola alta
Saucepot
Fleischtopf
Brasière
Cacerola alta

art.	Ø cm.	h.	lt.
12507-24	24	11,5	5,0
12507-28	28	14,0	8,5

Casseruola bassa
Casserole pot
Bratentopf
Sautoir
Cacerola baja

art.	Ø cm.	h.	lt.
12509-20	20	9,5	2,8
12509-24	24	10,5	4,7
12509-28	28	11,0	6,5

Casseruola mezza alta
Saucepan
Stielkasserolle, mittelhoch
Casserole
Cazo recto francés

art.	Ø cm.	h.	lt.
12511-16	16	7,5	1,5
12511-18	18	8,0	2,0
12511-20	20	8,8	2,5
12511-24	24	10,5	4,6

Casseruola bassa
Sauté pan
Stielkasserolle, niedrig
Plat à sauter
Cazo recto bajo

art.	Ø cm.	h.	lt.
12508-24	24	5,0	2,0

Casseruola bombé
Curved sauté pan
Sauteuse mit Schüttrand
Sauteuse bombé
Cazo bombeado

art.	Ø cm.	h.	lt.
12513-16	16	6,0	1,2
12513-18	18	6,5	1,6
12513-20	20	7,0	2,0
12513-24	24	8,5	3,8

Padella
Frypan
Bratpfanne
Poêle à frire
Sartén

art.	Ø cm.	h.
12514-20*	20	3,0
12514-24	24	5,5
12514-26	26	5,5
12514-28	28	5,5
12514-32	32	4,0
12514-36	36	4,0

* Finitura lucida. - *Mirror finishing.*

Wok c/griglia e coperchio
Wok with grid and cover
Wok mit Rost und Deckel
Wok avec grille et couvercle
Wok con rejilla y tapa

art.	Ø cm.	h.
12529-32	32	8

Padella, antiaderente
Frypan, non stick coating
Bratpfanne mit Antihaftbeschichtung
Poêle avec revêtement anti-adhésif
Sartén antiadherente

art.	Ø cm.	h.
12517-24	24	5,5
12517-26	26	5,5
12517-28	28	5,5
12517-32	32	5,5
12517-36	36	5,5

Coperchio
Cover
Deckel
Couvercle
Tapa

art.	Ø cm.
12561-16	16
12561-18	18
12561-20	20
12561-24	24
12561-26	26
12561-28	28

Casseruola alta, con coperchio
Saucepot with lid
Fleischtopf mit Deckel
Brasière avec couvercle
Cacerola alta con tapa

art.	Ø cm.	h.	lt.
12509-12	12	6	0.7

Casseruola bassa
Sauté pan
Stielkasserolle, niedrig
Plat à sauter
Cazo recto bajo

art.	Ø cm.	h.	lt.
12511-12	12	6	0,7
12511-14	14	7	1,0

Casseruola bassa con doppio becco
Sauté pan with double spouts
Stielkasserolle, niedrig, 2 Schnabel
Plat à sauter, 2 becs
Cazo recto bajo, 2 picos

art.	Ø cm.	h.	lt.
12511-10	10	5,0	0,4

Finitura lucida. - *Mirror finishing.*