

serie 1000

PENTOLAME PROFESSIONALE PROFESSIONAL COOKWARE



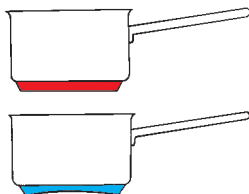
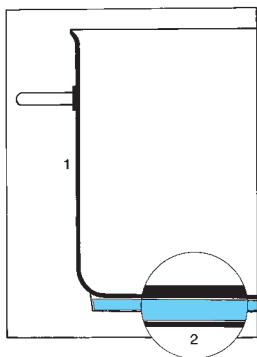
PADERNO[®]

SERIE 1000 - PENTOLAME PROFESSIONALE
PROFESSIONAL COOKWARE



PROFESSIONAL COOKWARE

- Finitura esterna ed interna satinata.
 - Bordo a versare.
 - Manicatura tubolare in acciaio inox, anatomica, resistente al calore.
- 1) Parete e fondo a spessore uniforme.
 - 2) Fondo termodiffusore sandwich (inox-alluminio-inox).
Concavo a freddo e piano a caldo (sfruttamento del calore al 100%).
- *Outside and inside satin polished.*
 - *Non-drip edge.*
 - *Hollow tubular stay cool handles in stainless steel, ergonomically shaped.*
- 1) *Uniform thickness in sides and bottoms.*
 - 2) *Sandwich thermoradiant bottom (stainless steel-aluminium stainless steel).*
Concave bottom when cold and flat when hot (100% heat exploiting).
- Außen und innen seidenmatt poliert.
 - Schüttrand für sicheres und tropffreies Ausgießen.
 - Griffe aus Edelsstahl 18/10, handgerecht geformt und innenhohl, werden daher auch nach langer Kochzeit nur mäßig warm.
- 1) Boden- und Wandstärke gleich.
 - 2) Sandwichboden in drei Schichten aufgebaut (Edelstahl-Aluminium-Edelstahl). Der Boden ist im kalten Zustand ganz leicht nach innen gewölbt, im heißen Zustand aber ganz platt und nutzt die Wärme des Herdes zu 100%.
- *Acabado interior y exterior satinado*
 - *Prácticos bordes para un vertido sin problemas*
 - *Mangos y asas tubulares en acero inox, anatómicos, que resisten al calor*
- 1) *Pared y fondo con espesor uniforme*
 - 2) *Fondo sandwich termodifusor (inox-aluminio-inox).*
Cóncavo en frío, se convierte en llano con el calor (aprovechando al 100% el calor).



PROFESSIONAL COOKWARE

ART. 11001

NSF

Pentola

Stock pot - Hoher Suppentopf - Olla recta



ART.	Ø CM.	H. CM.	Lt.
11001-16	16	16	3,2
11001-18	18	16	4,0
11001-20	20	18	5,5
11001-22	22	22	8,3
11001-24	24	24	10,5
11001-28	28	28	17,0
11001-32	32	32	25,5
11001-36	36	36	36,5
11001-40	40	40	50,0
11001-45	45	40	63,5
11001-50	50	50	98,0
11001-60	60	55	150,0

ART. 11123

NSF

Colapasta per pentola

Colander for stock pot - Seiher für Suppentopf

Colador para olla recta



ART.	Ø CM.	H. CM.	Lt.
11123-20	20	22,0	-
11123-24	24	26,5	-
11123-28	28	29,5	-

ART. 11119

NSF

Inserto a vapore, fondo forato

Steamer pot, perforated botton - Dampf-Siebeinsatz

Parte superior de cuscusera



ART.	Ø CM.	H. CM.	Lt.
11119-20	20	12,5	-
11119-24	24	15,0	-
11119-28	28	17,0	-
11119-32	32	19,0	-

PROFESSIONAL COOKWARE

ART. 11007

NSF

Casseruola alta, 2 maniglie

Saucepot, 2 handles - Fleischtopf, 2 Griffe - Cacerola alta



ART.	Ø CM.	H. CM.	Lt.
11007-16	16	9,5	1,9
11007-18	18	10,8	2,7
11007-20	20	12,0	3,8
11007-22	22	13,0	5,0
11007-24	24	14,5	6,5
11007-28	28	16,0	9,8
11007-32	32	19,5	15,4
11007-36	36	21,5	20,5
11007-40	40	24,0	30,1
11007-45	45	27,0	42,9
11007-50	50	30,0	58,0
11007-60	60	35,0	99,0

ART. 11009

NSF

Casseruola bassa, 2 maniglie

Casserole pot, 2 handles - Bratentopf, 2 Griffe - Cacerola baja



ART.	Ø CM.	H. CM.	Lt.
11009-16	16	6,5	1,3
11009-18	18	7,0	1,8
11009-20	20	7,5	2,5
11009-24	24	8,0	3,7
11009-28	28	9,5	5,8
11009-32	32	11,0	9,2
11009-36	36	13,0	13,0
11009-40	40	14,5	18,0
11009-45	45	15,5	24,6
11009-50	50	19,0	37,0
11009-60	60	25,0	70,7

ART. 11006

NSF

Casseruola alta, 1 manico

Saucepan, 1 handle - Stielkasserolle, hoch - Cazo recto alto



ART.	Ø CM.	H. CM.	Lt.
11006-12	12	7,0	0,8
11006-14	14	8,0	1,2
11006-16	16	9,5	1,9
11006-18	18	10,8	2,7
11006-20	20	12,0	3,8
11006-22	22	13,0	5,0
11006-24	24	14,5	6,5
* 11006-28	28	16,0	9,8
* 11006-32	32	19,5	15,4
* 11006-36	36	21,5	20,5

SERIE 1000 - PENTOLAME PROFESSIONALE
PROFESSIONAL COOKWARE



PROFESSIONAL COOKWARE

ART. 11011

NSF

Casseruola mezza alta, 1 manico

Saucepan, 1 handle - Stielkasserolle, mittelhoch
Cazo recto francés



ART.	Ø CM.	H. CM.	Lt.
11011-16	16	8	1,6
11011-18	18	9	2,3
11011-20	20	10	3,1
11011-24	24	12	5,4

ART. 11008

NSF

Casseruola bassa, 1 manico

Sauté pan, 1 handle - Stielkasserolle, niedrig - Cazo recto bajo



ART.	Ø CM.	H. CM.	Lt.
11008-16	16	6,5	1,3
11008-18	18	7,0	1,8
11008-20	20	7,5	2,5
11008-24	24	8,0	3,7
* 11008-28	28	9,5	5,8
* 11008-32	32	11,0	9,2
* 11008-36	36	13,0	13,0

* con contromaniglia - with loope handle
mit Gegengriff - con mango y asa

ART. 11012

NSF

Casseruola conica

Sauté pan, 1 handle - Sauteuse mit Rohrstickel - Cazo cónico



ART.	Ø CM.	H. CM.	Lt.
11012-16	16	6,0	1,0
11012-18	18	6,0	1,2
11012-20	20	6,5	1,6
11012-24	24	7,5	2,7

ART. 11013

NSF

Casseruola "bombé"

Curved sauté pan - Sauteuse mit Schüttrand und Rohrstickel
Cazo bombeado



ART.	Ø CM.	H. CM.	Lt.
11013-18	18	7,0	1,7
11013-20	20	7,5	2,2
11013-24	24	8,5	3,3
11013-26	26	9,0	4,2

SERIE 1000 - PENTOLAME PROFESSIONALE
PROFESSIONAL COOKWARE



Casseruola con contromaniglia - Sauté pan with loop handle
Stielkasserolle mit Gegengriff - Cazo bajo con mango y asa



**Induction
Ready!**

- Ideali per ogni tipo di cottura, gas, elettrica, vetroceramica e induzione. Tutti gli articoli fino al Ø 60 cm. sono dotati di speciale fondo termodiffusore adatto anche per piastre ad induzione.
- *Perfect for use on any type of stove, whether gas, electric, glass ceramic cooking surface or induction stove. All items up to Ø 60 cm. have an induction-suited sandwichbottom.*
- Für Gas-, Elektro-, Glaskeramherde oder für Induktionsherde geeignet. Alle Artikel bis Durchmesser 60 cm. sind mit induktionsgeeigneten Sandwichboden ausgestattet.
- *Ideales para todos los tipos de cocción: gas, eléctrico, vidrioceramica e inducción. Todos artículos hasta el diámetro 60 cm van provistos de un especial fondo termodifusor apto también para la iducción.*

PROFESSIONAL COOKWARE

ART. 11014

NSF

Padella, 1 manico

Frypan, 1 handle - Bratpfanne mit Rohrstiell - Sartén



ART.	Ø CM.	H. CM.	Lt.	ART.	Ø CM.	H. CM.	Lt.
11014-20	20	5,0	-	* 11014-36	36	6,0	-
11014-24	24	5,0	-	* 11014-40	40	6,0	-
11014-28	28	5,5	-	* 11114-45	45	6,5	-
11014-32	32	6,0	-				

* con contromaniglia - with loope handle
mit Gegengriff - con mango y asa

ART. 11117

NSF

Padella con rivestimento antiaderente

Frypan with non stick coating

Bratpfanne mit Antihafbeschichtung

Sartén inox antiaderente



ART.	Ø CM.	H. CM.	Lt.	ART.	Ø CM.	H. CM.	Lt.
11117-20	20	5,0	-	11117-32	32	6,0	-
11117-24	24	5,0	-	11117-36	36	6,0	-
11117-28	28	5,5	-	11117-40	40	6,0	-

ART. 11115

NSF

Tegame, 2 maniglie

French omelet pan, 2 handles - Pfanne, 2 Griffe - Paellera



ART.	Ø CM.	H. CM.	Lt.	ART.	Ø CM.	H. CM.	Lt.
11115-20	20	5,0	-	11115-36	36	6,0	-
11115-24	24	5,0	-	11115-40	40	6,0	-
11115-28	28	5,5	-	11115-45	45	6,5	-
11115-32	32	6,0	-	11115-50	50	8,0	-

SERIE 1000 - PENTOLAME PROFESSIONALE
PROFESSIONAL COOKWARE



PROFESSIONAL COOKWARE

ART. 11061

Coperchio, bordo rinforzato

Cover, reinforced edge - Deckel mit Randverstärkung
Tapa, borde reforzado



ART.	Ø CM.	H. CM.	Lt.	ART.	Ø CM.	H. CM.	Lt.
11061-12	12	-	-	11061-28	28	-	-
11061-14	14	-	-	11061-32	32	-	-
11061-16	16	-	-	11061-36	36	-	-
11061-18	18	-	-	11061-40	40	-	-
11061-20	20	-	-	11061-45	45	-	-
11061-22	22	-	-	11061-50	50	-	-
11061-24	24	-	-				

ART. 11161

Coperchio, bordo rinforzato

Cover, reinforced edge - Deckel mit Randverstärkung
Tapa, borde reforzado y asa tubular



ART.	Ø CM.	H. CM.	Lt.	ART.	Ø CM.	H. CM.	Lt.
11161-14	14	-	-	11161-36	36	-	-
11161-16	16	-	-	11161-40	40	-	-
11161-20	20	-	-	11161-45	45	-	-
11161-24	24	-	-	11161-50	50	-	-
11161-28	28	-	-	11161-60	60	-	-
11161-32	32	-	-				

Sambonet Paderno Industrie S.p.A.

HOTEL DIVISION

Via Roma, 128 - 20037 Paderno Dugnano (Mi) - Italy

VENDITE ITALIA:

tel. 02 91008.205/209/243 - fax 02 91008.310

EXPORT DEPT.:

tel. +39 02 91008.207/220/246/254/360/361

fax +39 02 91008.320 - info@paderno.it

www.paderno.it

RETAIL DIVISION

S.R. 11 - Km. 84 - 28060 Orfengo (NO) - Italy

Tel. +39 0321 879711 - Fax +39 0321 879811

info@sambonet.it

www.sambonet.com

