

PRODOTTI E ACCESSORI
PRODUCTS AND ACCESORIES

★ Stove Guss ★

★ Linea Star ★



BC company
bugatti

BUGATTI

MADE IN ITALY



STILE E QUALITÀ ITALIANO

ITALIAN STYLE AND QUALITY

Trenta anni di esperienza nel campo della pressofusione dell'alluminio hanno portato la nostra azienda ad un'elevata implementazione delle tecniche di produzione dedicate alla messa a punto di pentole ad alto spessore antiaderente. Tutti i pezzi delle nostre collezioni sono il frutto di questo rivoluzionario sistema produttivo.

La lega di alluminio per uso alimentare (ottimo conduttore di calore) e il fondo radiante rettificato indeformabile ad alto spessore assicurano una cottura uniforme, assolutamente indispensabile per mantenere inalterate le proprietà organolettiche e nutritive di ogni alimento.

Lo speciale antiaderente, controllato e applicato direttamente negli stabilimenti dell'azienda, è privo di sostanze dannose per la salute (PFOA free).

L'utilizzo dell'alluminio riciclato al 100% e i piani volti al risparmio energetico consentono una produzione nel completo rispetto dell'ambiente, della salute e del benessere dei consumatori.

L'approvazione dei migliori cuochi italiani e l'utilizzo di materiali di altissima qualità, costituiscono i nostri valori aggiunti; unitamente al fermo interesse per l'alto valore estetico dell'intera produzione, danno misura della nostra professionalità.

Caratteristiche tecniche, quali quelle evidenziate, sono da sempre state accompagnate da una serrata ricerca di praticità con un occhio costantemente rivolto al design.

La tripla copertura antiaderente anche esterna e il fondo diamantato, oltre a rendere le nostre pentole facili e pratiche da pulire, conferiscono loro un'unione di eleganza e stile assolutamente unica.

Un'ampia gamma di articoli (forme e misure), insieme ai coperchi termoresistenti e a più manici intercambiabili, disponibili per ognuna delle nostre proposte, completano il quadro di un'azienda attenta, in grado di muoversi agevolmente sui mercati di tutto il mondo grazie all'assoluta qualità dei prodotti offerti.

La gamma **★ Stove Guss ★** offre inoltre la variante **INDUCTION SYSTEM** che ne permette l'utilizzo anche con i fornelli ad induzione.

Thirty years of experience in the aluminium pressure die-casting field has driven our firm to an elevated implementation of production's techniques devoted to the setting-up of pots with high non-stick thickness. All the pieces of our collections are the result of this revolutionary productive system.

The alloy aluminium for food use (good heat's conductor) and the high thickness, crushproof, ground radiant bottom assure a uniform cooking, absolutely indispensable to maintain unchanged the organoleptic and nourishing properties of every food.

The special non-stick coating is applied and controlled directly in our factory in Italy. It is completely free from harmful substances (PFOA free) and provides a highly durable non-stick surface.

The 100% recycled aluminium and plans aimed at energy savings, implements a production in full compliance with the respect of the environment, the consumers health and welfare.

The best Italian Chefs approval and the use of high quality materials constitute our values added and give the measure of our professionalism. Technical characteristics like these, have always been accompanied by a shut search of practicality and a constant notice direct to the design. The triple non-stick coverage even external and the diamond ground bottom, besides making our pots easy and practical to clean, confer them an absolutely exclusive harmony of elegance and style. A wide range of articles (forms and measures), together with heat resistant lids and various interchangeable handles, available for each of our proposals, complete the picture of a watchful firm able to move itself easily over the worldwide market thanks to the high quality of its products.

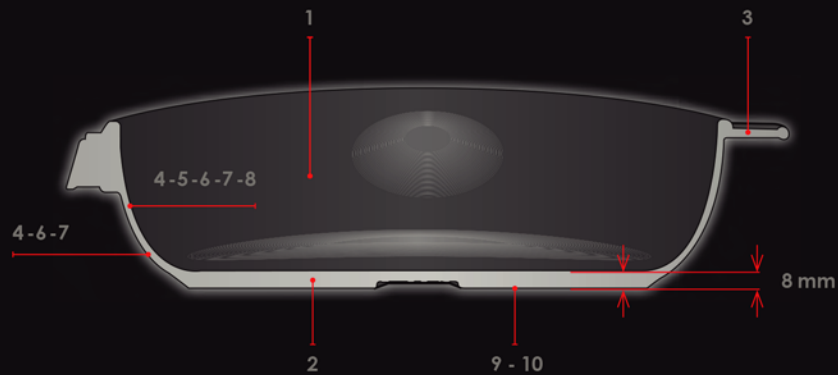
The **★ Stove Guss ★** range also offers the **INDUCTION SYSTEM** section that allows the use on induction cookers.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL CHARACTERISTICS



- 1 Corpo in lega di alluminio fuso ad alto spessore con fondo termodiffusore, adatto per alimenti.**
Solid cast aluminium with 8 mm thick heat distributin bottom.
- 2 Piano rettificato garantito indeformabile.**
Diamond ground bottom guaranteed not to deform.
- 3 Tutte le misure più grandi sono dotate del manico di aiuto.**
All large pans are fitted with a supplementary handle.



- 4 Sabbatura sfere acciaio.**
Steel ball blasting.
- 5 Sabbatura al corindone.**
Corundum blasting.
- 6 1° strato antiaderente.**
1st non-stick layer.
- 7 2° strato antiaderente.**
2nd non-stick layer.
- 8 3° strato antiaderente.**
3rd non-stick layer.
- 9 Piano diamantato.**
Diamond ground bottom.
- 10 Solo per articolo INDUCTION SYSTEM, piastra in acciaio saldata sul fondo.**
Only items INDUCTION SYSTEM steel plate welded on the bottom.



Gli articoli della serie Stove Guss in condizioni di "riposo" presentano una leggera concavità del fondo termico.

When not in use, pans in the "Stove Guss" range have slightly concave bases. Steel ball blasting.



Sollecitato da una fonte di calore il fondo subisce una dilatazione che lo rende piano, per una perfetta stabilità e aderenza al piano di cottura.

When heated, the base becomes flat making the pan perfectly safe on the hob.

MANICO REMOVIBILE DI LEGNO REMOVABLE WOODEN HANDLE



Sistema di sicurezza con incastro dal basso.
Safety locking system clips on from below.



Bloccaggio a doppia sicurezza con leggera rotazione manuale.

Gently twist the handle to engage the double safety, locking system.

ALCUNI PRODOTTI DELLA LINEA * Stove Guss * SONO DISPONIBILI ANCHE NELLA VERSIONE 'INDUCTION SYSTEM'

*SOME ITEM OF THE * Stove Guss * RANGE ARE AVAILABLE ALSO IN THE 'INDUCTION SYSTEM' VERSION*

CODICE PRODOTTO TRADIZIONALE
CLASSIC LINE ITEM

COD#1

COD#2

CODICE MODELLO AD INDUZIONE
INDUCTION SYSTEM ITEM



MADE IN ITALY
LA COLLEZIONE
* Stove Guss *
È PRODOTTA E CONTROLLATA
INTERAMENTE IN ITALIA.

MADE IN ITALY
THE * Stove Guss *
RANGE IS MADE
AND TESTED
ENTIRELY IN ITALY.

1 PEZZI SPECIALI SPECIAL PRODUCTS

CODICE PRODOTTO TRADIZIONALE
CLASSIC LINE ITEM

↓
COD#1

COD#2
↑

CODICE MODELLO AD INDUZIONE
INDUCTION SYSTEM ITEM

ACCESSORI | ACCESSORIES

COPERCHIO IN VETRO
GLASS LID

429 □ 28 x 28 cm / 11 x 11 inch

432 Ø 32 cm / 12,6 inch



GRIGLIA IN ACCIAIO PER WOK
STAINLESS STEEL RAK FOR WOK

801 Ø 32 cm / 12,6 inch



DISPONIBILE ANCHE
CON MANICO REMOVIBILE
EFFETTO LEGNO

ALSO AVAILABLE WITH
REMOVABLE HANDLE
WOODEN FINISHING





529
10529



528
10528



729



532/W
10532/W



532/W/M
10532/2M

532/W

10532/W

WOK CON MANICO

Ø 32 cm
h. 10 cm
SPESSORE FONDO: 8 mm

WOK WITH HANDLE

Ø 12,6 inch
h. 3,94 inch
BASE THICKNESS: 0,31 inch

528

10528

BISTECCHIERA

28 x 28 cm
h. 4,5 cm
SPESSORE FONDO: 8 mm

GRILL PAN

11 x 11 inch
h. 1,77 inch
BASE THICKNESS: 0,31 inch

529

10529

PADELLA QUADRA

28 x 28 cm
h. 4,5 cm
SPESSORE FONDO: 8 mm

SQUARE FRYING PAN

11 x 11 inch
h. 1,77 inch
BASE THICKNESS: 0,31 inch

729

**TEGAME QUADRO
CON MANICO**

28 x 28 cm
h. 7,5 cm
SPESSORE FONDO: 8 mm

SQUARE DEEP FRYPAN

11 x 11 inch
h. 2,95 inch
BASE THICKNESS: 0,31 inch

532/W/M

10532/2M

**WOK A 2 MANIGLIE
IN ALLUMINIO**

Ø 32 cm
h. 10 cm
SPESSORE FONDO: 8 mm

**WOK WITH 2 ALUMINIUM
HANDLE**

Ø 12,6 inch
h. 3,94 inch
BASE THICKNESS: 0,31 inch



534/5



534/9



530 **532** **525**
10530 10532 10525

534/5

COPERCHIO GRIGLIATO

34 x 24 cm
h. 5,5 cm
SPESSORE FONDO: 8 mm

GRILLED COVER

13,4 x 9,4 inch
h. 2,16 inch
BASE THICKNESS: 0,31 inch

534/9

LASAGNERA

34 x 24 cm
h. 9 cm
SPESSORE FONDO: 8 mm

LASAGNE PAN

13,4 x 9,4 inch
h. 3,54 inch
BASE THICKNESS: 0,31 inch



536

525

10525

CREPIERE

Ø 24 cm
h. 2 cm
SPESSORE FONDO: 5 mm

CREPIERE

Ø 9,4 inch
h. 0,79 inch
BASE THICKNESS: 0,2 inch

530

10530

PANCAKE PAN

Ø 28 cm
h. 2 cm
SPESSORE FONDO: 5 mm

PANCAKE PAN

Ø 11 inch
h. 0,79 inch
BASE THICKNESS: 0,2 inch

532

10532

PANCAKE PAN

Ø 32 cm
h. 2 cm
SPESSORE FONDO: 5 mm

PANCAKE PAN

Ø 12,6 inch
h. 0,79 inch
BASE THICKNESS: 0,2 inch

536

PESCERA

36 x 28 cm
h. 4,5 cm
SPESSORE FONDO: 8 mm

FISH PAN

14,2 x 11 inch
h. 1,77 inch
BASE THICKNESS: 0,31 inch

CODICE PRODOTTO TRADIZIONALE
CLASSIC LINE ITEM



COD#1

COD#2



CODICE MODELLO AD INDUZIONE
INDUCTION SYSTEM ITEM

PEZZI SPECIALI SPECIAL PRODUCTS 2

L'articolo **534/5** può diventare
coperchio dell'articolo **534/9**.

Item **534/5** can turn into lid
of item **534/9**.



DISPONIBILE ANCHE
CON MANICO REMOVIBILE
EFFETTO LEGNO

ALSO AVAILABLE WITH
REMOVABLE HANDLE
WOODEN FINISHING



1 PADELLE FRYING PANS

CODICE PRODOTTO TRADIZIONALE
CLASSIC LINE ITEM

↓
COD#1

COD#2
↑

CODICE MODELLO AD INDUZIONE
INDUCTION SYSTEM ITEM

ACCESSORI | ACCESSORIES

COPERCHIO IN VETRO
GLASS LID

418 Ø 18 cm / 7,1 inch

420 Ø 20 cm / 7,9 inch

424 Ø 24 cm / 9,4 inch

426 Ø 26 cm / 10,2 inch



DISPONIBILE ANCHE
CON MANICO REMOVIBILE
EFFETTO LEGNO

ALSO AVAILABLE WITH
REMOVABLE HANDLE
WOODEN FINISHING





620
10620



618
10618



624
10624



626
10626

618

10618

PADELLA

Ø 18 cm

h. 4,5 cm

SPESSORE FONDO: 8 mm

FRY PAN

Ø 7,1 inch

h. 1,77 inch

BASE THICKNESS: 0,31 inch

620

10620

PADELLA

Ø 20 cm

h. 4,5 cm

SPESSORE FONDO: 8 mm

FRY PAN

Ø 7,9 inch

h. 1,77 inch

BASE THICKNESS: 0,31 inch

624

10624

PADELLA

Ø 24 cm

h. 4,5 cm

SPESSORE FONDO: 8 mm

FRY PAN

Ø 9,4 inch

h. 1,77 inch

BASE THICKNESS: 0,31 inch

626

10626

PADELLA

Ø 26 cm

h. 4,5 cm

SPESSORE FONDO: 8 mm

FRY PAN

Ø 10,2 inch

h. 1,77 inch

BASE THICKNESS: 0,31 inch



628
10628



632
10632



636
10636

628

10628

PADELLA

Ø 28 cm

h. 4,5 cm

SPESSORE FONDO: 8 mm

FRY PAN

Ø 11 inch

h. 1,77 inch

BASE THICKNESS: 0,31 inch

632

10632

PADELLA

Ø 32 cm

h. 4,5 cm

SPESSORE FONDO: 8 mm

FRY PAN

Ø 12,6 inch

h. 1,77 inch

BASE THICKNESS: 0,31 inch

636

10636

PADELLA

Ø 36 cm

h. 4,5 cm

SPESSORE FONDO: 8 mm

FRY PAN

Ø 14,2 inch

h. 1,77 inch

BASE THICKNESS: 0,31 inch

CODICE PRODOTTO TRADIZIONALE
CLASSIC LINE ITEM



COD#1

COD#2



CODICE MODELLO AD INDUZIONE
INDUCTION SYSTEM ITEM

ACCESSORI | ACCESSORIES

COPERCHIO IN VETRO
GLASS LID

428 Ø 28 cm / 11 inch

432 Ø 32 cm / 12,6 inch

436 Ø 36 cm / 14,2 inch



DISPONIBILE ANCHE
CON MANICO REMOVIBILE
EFFETTO LEGNO

ALSO AVAILABLE WITH
REMOVABLE HANDLE
WOODEN FINISHING



PADELLE 2

FRYING PANS



TEGAMI CON MANICO
DEEP FRYPAN WITH HANDLE

CODICE PRODOTTO TRADIZIONALE
CLASSIC LINE ITEM

↓
COD#1

COD#2

↑
CODICE MODELLO AD INDUZIONE
INDUCTION SYSTEM ITEM

ACCESSORI | ACCESSORIES

COPERCHIO IN VETRO
GLASS LID

416 Ø 16 cm / 6,3 inch

420 Ø 20 cm / 7,9 inch

424 Ø 24 cm / 9,4 inch

428 Ø 28 cm / 11 inch



DISPONIBILE ANCHE
CON MANICO REMOVIBILE
EFFETTO LEGNO

ALSO AVAILABLE WITH
REMOVABLE HANDLE
WOODEN FINISHING





716
10716



724
10724



720
10720



728
10728

716

10716

TEGAME CON MANICO

Ø 16 cm

h. 8,5 cm

SPESSORE FONDO: 8 mm

FRY PAN

Ø 6,3 inch

h. 3,35 inch

BASE THICKNESS: 0,31 inch

720

10720

TEGAME CON MANICO

Ø 20 cm

h. 7,5 cm

SPESSORE FONDO: 8 mm

FRY PAN

Ø 7,9 inch

h. 2,95 inch

BASE THICKNESS: 0,31 inch

724

10724

TEGAME CON MANICO

Ø 24 cm

h. 7,5 cm

SPESSORE FONDO: 8 mm

FRY PAN

Ø 9,4 inch

h. 2,95 inch

BASE THICKNESS: 0,31 inch

728

10728

TEGAME CON MANICO

Ø 28 cm

h. 7,5 cm

SPESSORE FONDO: 8 mm

FRY PAN

Ø 11 inch

h. 2,95 inch

BASE THICKNESS: 0,31 inch

TEGAMI A 2 MANIGLIE IN ALLUMINIO DEEP FRYPAN WITH 2 ALUMINIUM HANDLES

CODICE PRODOTTO TRADIZIONALE
CLASSIC LINE ITEM

↓
COD#1

COD#2

↑
CODICE MODELLO AD INDUZIONE
INDUCTION SYSTEM ITEM

ACCESSORI | ACCESSORIES

COPERCHIO IN VETRO
GLASS LID

420 Ø 20 cm / 7,9 inch

424 Ø 24 cm / 9,4 inch

428 Ø 28 cm / 11 inch

432 Ø 32 cm / 12,6 inch





220
10220



224
10224



228
10228



232
10232

220

10220

**TEGAME A 2 MANIGLIE
IN ALLUMINIO**

Ø 20 cm

h. 7,5 cm

SPESSORE FONDO: 8 mm

**DEEP FRYPAN WITH
2 ALUMINIUM HANDLES**

Ø 7,9 inch

h. 2,95 inch

BASE THICKNESS: 0,31 inch

224

10224

**TEGAME A 2 MANIGLIE
IN ALLUMINIO**

Ø 24 cm

h. 7,5 cm

SPESSORE FONDO: 8 mm

**DEEP FRYPAN WITH
2 ALUMINIUM HANDLES**

Ø 9,4 inch

h. 2,95 inch

BASE THICKNESS: 0,31 inch

228

10228

**TEGAME A 2 MANIGLIE
IN ALLUMINIO**

Ø 28 cm

h. 7,5 cm

SPESSORE FONDO: 8 mm

**DEEP FRYPAN WITH
2 ALUMINIUM HANDLES**

Ø 11 inch

h. 2,95 inch

BASE THICKNESS: 0,31 inch

232

10232

**TEGAME A 2 MANIGLIE
IN ALLUMINIO**

Ø 32 cm

h. 7,5 cm

SPESSORE FONDO: 8 mm

**DEEP FRYPAN WITH
2 ALUMINIUM HANDLES**

Ø 12,6 inch

h. 2,95 inch

BASE THICKNESS: 0,31 inch

CASSERUOLE CON MANICO SAUCE PAN WITH HANDLE

CODICE PRODOTTO TRADIZIONALE
CLASSIC LINE ITEM

↓
COD#1

COD#2

↑
CODICE MODELLO AD INDUZIONE
INDUCTION SYSTEM ITEM

ACCESSORI | ACCESSORIES

COPERCHIO IN VETRO
GLASS LID

418 Ø 18 cm / 7,1 inch

420 Ø 20 cm / 7,9 inch



DISPONIBILE ANCHE
CON MANICO REMOVIBILE
EFFETTO LEGNO

ALSO AVAILABLE WITH
REMOVABLE HANDLE
WOODEN FINISHING





1318/1M
11318/1M



1320/1M
11320/1M

1318/1M

11318/1M

**CASSERUOLA
CON MANICO**

Ø 18 cm

h. 9 cm

SPESSORE FONDO: 5 mm

**SAUCE PAN
WITH HANDLE**

Ø 7,1 inch

h. 3,54 inch

BASE THICKNESS: 0,2 inch

1320/1M

11320/1M

**CASSERUOLA
CON MANICO**

Ø 20 cm

h. 10 cm

SPESSORE FONDO: 5 mm

**SAUCE PAN
WITH HANDLE**

Ø 7,9 inch

h. 3,94 inch

BASE THICKNESS: 0,2 inch

CASSERUOLE A 2 MANIGLIE IN ALLUMINIO CASSEROLE WITH 2 ALUMINIUM HANDLES

CODICE PRODOTTO TRADIZIONALE
CLASSIC LINE ITEM

↓
COD#1

COD#2

↑
CODICE MODELLO AD INDUZIONE
INDUCTION SYSTEM ITEM

ACCESSORI | ACCESSORIES

COPERCHIO IN VETRO
GLASS LID

416 Ø 16 cm / 6,3 inch

420 Ø 20 cm / 7,9 inch

424 Ø 24 cm / 9,4 inch

428 Ø 28 cm / 11 inch





1324
11324



1320
11320



1316
11316



1328
11328

1316
11316

**CASSERUOLA
A 2 MANIGLIE
IN ALLUMINIO**

Ø 16 cm
h. 9 cm

SPESSORE FONDO: 5 mm

**CASSEROLE WITH
2 ALUMINIUM HANDLES**

Ø 6,3 inch
h. 3,54 inch

BASE THICKNESS: 0,2 inch

1320
11320

**CASSERUOLA
A 2 MANIGLIE
IN ALLUMINIO**

Ø 20 cm
h. 10 cm

SPESSORE FONDO: 5 mm

**CASSEROLE WITH
2 ALUMINIUM HANDLES**

Ø 7,9 inch
h. 3,94 inch

BASE THICKNESS: 0,2 inch

1324
11324

**CASSERUOLA
A 2 MANIGLIE
IN ALLUMINIO**

Ø 24 cm
h. 11 cm

SPESSORE FONDO: 5 mm

**CASSEROLE WITH
2 ALUMINIUM HANDLES**

Ø 9,4 inch
h. 4,33 inch

BASE THICKNESS: 0,2 inch

1328
11328

**CASSERUOLA
A 2 MANIGLIE
IN ALLUMINIO**

Ø 28 cm
h. 12 cm

SPESSORE FONDO: 5 mm

**CASSEROLE WITH
2 ALUMINIUM HANDLES**

Ø 11 inch
h. 4,72 inch

BASE THICKNESS: 0,2 inch

CASSERUOLE OVALI OVAL CASSEROLE



ACCESSORI | ACCESSORIES

COPERCHIO OVALE IN VETRO
GLASS OVAL LID

433 33 x 21 cm / 13 x 8,3 inch

441 41 x 26 cm / 16,1 x 10,2 inch





1233



1241

1233

CASSERUOLA OVALE

33 x 21 cm

h. 11 cm

SPESSORE FONDO: 8 mm

OVAL CASSEROLE

13 x 8,3 inch

h. 4,33 inch

BASE THICKNESS: 0,31 inch

1241

CASSERUOLA OVALE

41 x 26 cm

h. 13 cm

SPESSORE FONDO: 8 mm

OVAL CASSEROLE

16,1 x 10,2 inch

h. 5,12 inch

BASE THICKNESS: 0,31 inch

DUETTO PADELLA + TEGAME
DUETTO FRYING PAN + DEEP FRYPAN



CODICE PRODOTTO TRADIZIONALE
CLASSIC LINE ITEM

↓
COD#1

COD#2

↑
CODICE MODELLO AD INDUZIONE
INDUCTION SYSTEM ITEM

ACCESSORI | ACCESSORIES

GRIGLIA COTTURA A VAPORE

ACCIAIO PER "DUETTO"

STEEL STEAMER FOR "DUETTO"

804 Ø 24 cm | 9,4 inch





2524
12524



2528
12528



2524

12524

"DUETTO"
PADELLA + TEGAME

Ø 24 cm

h. 4,5 + 7,5 cm

SPESSORE FONDO: 5 mm

"DUETTO"

FRYING PAN + DEEP FRYPAN

Ø 9,4 inch

h. 1,77 + 2,95 inch

BASE THICKNESS: 0,2 inch

2528

12528

"DUETTO"
PADELLA + TEGAME

Ø 28 cm

h. 4,5 + 7,5 cm

SPESSORE FONDO: 5 mm

"DUETTO"

FRYING PAN + DEEP FRYPAN

Ø 11 inch

h. 1,77 + 2,95 inch

BASE THICKNESS: 0,2 inch

**PLANCIA
GRIDDLE**





920/G



924/G



934/G



**2424R
7536**



935/SG

920/G

PLANCIA

17 x 17 cm

h. 2,5 cm

SPESSORE FONDO: 5 mm

GRIDDLE

6,7 x 6,7 inch

h. 0,98 inch

BASE THICKNESS: 0,2 inch

924/G

PLANCIA

23 x 23 cm

h. 2,5 cm

SPESSORE FONDO: 5 mm

GRIDDLE

9,1 x 9,1 inch

h. 0,98 inch

BASE THICKNESS: 0,2 inch

934/G

PLANCIA

23 x 33 cm

h. 2,5 cm

SPESSORE FONDO: 5 mm

GRIDDLE

9,1 x 13 inch

h. 0,98 inch

BASE THICKNESS: 0,2 inch

935/SG

BUGATTI STEAM GRILL SET

36 x 27 cm

h. 3 cm

SPESSORE FONDO: 5 mm

BUGATTI STEAM GRILL SET

14,2 x 10,6 cm

h. 1,18 cm

BASE THICKNESS: 0,2 inch

2424R

BISTECCHIERA RIGATA

24 x 24 cm

h. 2,5 cm

SPESSORE FONDO: 5 mm

GRIDDLE

9,44 x 9,44 inch

h. 0,98 inch

BASE THICKNESS: 0,2 inch

7536

BISTECCHIERA RIGATA

26 x 36 cm

h. 2,5 cm

SPESSORE FONDO: 5 mm

BUGATTI STEAM GRILL SET

14,2 x 10,23 cm

h. 0,98 inch

BASE THICKNESS: 0,2 inch

★ Stove Guss ★ MINERALine

CODICE PRODOTTO TRADIZIONALE
CLASSIC LINE ITEM

↓
COD#1

↑
COD#2

CODICE MODELLO AD INDUZIONE
INDUCTION SYSTEM ITEM



ACCESSORI | ACCESSORIES

COPERCHI DI VETRO | GLASS LIDS

416 > Ø 16 cm	416 > Ø 6,3 inch
418 > Ø 18 cm	418 > Ø 7,1 inch
420 > Ø 20 cm	420 > Ø 7,9 inch
424 > Ø 24 cm	424 > Ø 9,4 inch
426 > Ø 26 cm	426 > Ø 10,2 inch
428 > Ø 28 cm	428 > Ø 11 inch
432 > Ø 32 cm	432 > Ø 12,6 inch
436 > Ø 36 cm	436 > Ø 14,17 inch



GRIGLIA COTTURA A VAPORE
ACCIAIO PER "DUETTO"
STEEL STEAMER FOR "DUETTO"

804 Ø 24 cm | 9,4 inch



GRIGIA IN ACCIAIO PER WOK
STAINLESS STEEL RAK FOR WOK



OPZIONALE | OPTION
MANICO REMOVIBILE
REMOVABLE HANDLE





528
10528

532
532/2M



534/4
534/9



528
10528
BISTECCHIERA
28X28 cm
h. 4,5 cm
GRILL PAN
11 inch
h. 1,77 inch

532
WOK CON MANICO
Ø 32 cm
h. 10 cm
WOK WITH HANDLE
Ø 12,6 inch
h. 3,94 inch

532/2M
WOK A 2 MANIGLIE
IN ALLUMINIO
Ø 32 cm
h. 10 cm
WOK WITH 2
ALLUMINIUM HANDLES
Ø 12,6 inch
h. 3,94 inch

534/4
COPERCHIO GRIGLIATO
34x24 cm
h. 5,5 cm
GRILL COVER
13,4x9,4 inch
h. 2,16 inch

534/9
LASAGNERA
34x24 cm
h. 9 cm
LASAGNE PAN
13,4x9,4 inch
h. 3,54 inch



536



1318/1M

11318/1M

1320/1M

11320/1M



620

10620

624

10624

626

628

10628

632

10632

636

536

PESCERA

36X28 cm

h. 4,5 cm

FISH PAN

14,2x11 inch

h. 1,77 inch

1318/1M

11318/1M

**CASSERUOLA
CON MANICO**

Ø 18 cm

h. 9 cm

SPESSORE FONDO: 5 mm

**CASSEROLE WITH
HANDLE**

Ø 7,1 inch

h. 3,54 inch

BASE THICKNESS: 0,2 inch

1320/1M

11320/1M

**CASSERUOLA
A 2 MANIGLIE
IN ALLUMINIO**

Ø 20 cm

h. 10 cm

SPESSORE FONDO: 5 mm

**CASSEROLE WITH
2 ALUMINIUM HANDLES**

Ø 7,9 inch

h. 3,94 inch

BASE THICKNESS: 0,20 inch

620

10620

PADELLA

Ø 20 cm

h. 4,5 cm

FRYING PAN

Ø 7,9 inch

h. 3,94 inch

626

10626

PADELLA

Ø 26 cm

h. 4,5 cm

FRYING PAN

Ø 10,2 inch

h. 3,94 inch

632

10632

PADELLA

Ø 32 cm

h. 4,5 cm

FRYING PAN

Ø 12,6 inch

h. 3,94 inch

624

10624

PADELLA

Ø 24 cm

h. 4,5 cm

FRYING PAN

Ø 9,4 inch

h. 3,94 inch

628

10628

PADELLA

Ø 28 cm

h. 4,5 cm

FRYING PAN

Ø 11 inch

h. 3,94 inch

636

10636

PADELLA

Ø 36 cm

h. 4,5 cm

FRYING PAN

Ø 14,2 inch

h. 3,94 inch



<u>716</u>	<u>724</u>
10716	10724
<u>720</u>	<u>728</u>
10720	10728

<u>220</u>	<u>228</u>
10220	10228
<u>224</u>	<u>232</u>
10224	10232



<u>1316</u>	<u>1324</u>
11316	11324
<u>1320</u>	<u>1328</u>
11320	11328

716
10716
TEGAME CON MANICO
Ø 16 cm
h. 7,5 cm
DEEP FRYPAN WITH HANDLE
Ø 6,3 inch
h. 2,95 inch

724
10724
TEGAME CON MANICO
Ø 24 cm
h. 7,5 cm
DEEP FRYPAN WITH HANDLE
Ø 9,4 inch
h. 2,95 inch

220
10220
TEGAME A 2 MANIGLIE IN ALLUMINIO
Ø 20 cm
h. 7,5 cm
SPESSORE FONDO: 5 mm
DEEP FRYPAN WITH 2 ALUMINIUM HANDLES
Ø 7,9 inch
h. 2,95 inch
BASE THICKNESS: 0,2 inch

228
10228
TEGAME A 2 MANIGLIE IN ALLUMINIO
Ø 28 cm
h. 7,5 cm
SPESSORE FONDO: 5 mm
DEEP FRYPAN WITH 2 ALUMINIUM HANDLES
Ø 11 inch
h. 2,95 inch
BASE THICKNESS: 0,2 inch

1316
11316
CASSERUOLA A 2 MANIGLIE IN ALLUMINIO
Ø 16 cm
h. 9 cm
SPESSORE FONDO: 5 mm
CASSEROLE WITH 2 ALUMINIUM HANDLES
Ø 6,3 inch
h. 3,54 inch
BASE THICKNESS: 0,2 inch

1324
11324
CASSERUOLA A 2 MANIGLIE IN ALLUMINIO
Ø 24 cm
h. 11 cm
SPESSORE FONDO: 5 mm
CASSEROLE WITH 2 ALUMINIUM HANDLES
Ø 9,4 inch
h. 4,33 inch
BASE THICKNESS: 0,2 inch

720
10720
TEGAME CON MANICO
Ø 20 cm
h. 7,5 cm
DEEP FRYPAN WITH HANDLE
Ø 7,9 inch
h. 2,95 inch

728
10728
TEGAME CON MANICO
Ø 28 cm
h. 7,5 cm
DEEP FRYPAN WITH HANDLE
Ø 11 inch
h. 2,95 inch

224
10224
TEGAME A 2 MANIGLIE IN ALLUMINIO
Ø 24 cm
h. 7,5 cm
SPESSORE FONDO: 5 mm
DEEP FRYPAN WITH 2 ALUMINIUM HANDLES
Ø 9,4 inch
h. 2,95 inch
BASE THICKNESS: 0,2 inch

232
10232
TEGAME A 2 MANIGLIE IN ALLUMINIO
Ø 32 cm
h. 7,5 cm
SPESSORE FONDO: 5 mm
DEEP FRYPAN WITH 2 ALUMINIUM HANDLES
Ø 12,6 inch
h. 2,95 inch
BASE THICKNESS: 0,2 inch

1320
11320
CASSERUOLA A 2 MANIGLIE IN ALLUMINIO
Ø 20 cm
h. 10 cm
SPESSORE FONDO: 5 mm
CASSEROLE WITH 2 ALUMINIUM HANDLES
Ø 7,9 inch
h. 3,94 inch
BASE THICKNESS: 0,2 inch

1328
11328
CASSERUOLA A 2 MANIGLIE IN ALLUMINIO
Ø 28 cm
h. 12 cm
SPESSORE FONDO: 5 mm
CASSEROLE WITH 2 ALUMINIUM HANDLES
Ø 11 inch
h. 4,72 inch
BASE THICKNESS: 0,2 inch



927/L 927/G
936/L 936/G
947/L 947/G



926
 926/I



925
 925/I

925

925/I

BISTECCHIERA "SUPERBA"

24x24

h. 2,5 cm

SPESSORE FONDO: 5 mm

"SUPERBA" GRILL

9,4x9,4

h. 0,98 inch

BASE THICKNESS: 0,20 inch

926

926/I

BISTECCHIERA "FANTASTICA"

24x24

h. 2,5 cm

SPESSORE FONDO: 5 mm

"FANTASTICA" GRILL

9,4x9,4

h. 0,98 inch

BASE THICKNESS: 0,20 inch

927/L

PIASTRA LISCIA

27x27 cm

h. 2,5 cm

SPESSORE FONDO: 5 mm

GRIDDLE

10,6x10,6 inch

h. 0,98 inch

BASE THICKNESS: 0,20 inch

927/G

PIASTRA GRIGLIATA

27x27 cm

h. 2,5 cm

SPESSORE FONDO: 5 mm

GRILL GRIDDLE

10,6x10,6 inch

h. 0,98 inch

BASE THICKNESS: 0,20 inch

936/L

PIASTRA LISCIA

36x27 cm

h. 2,5 cm

SPESSORE FONDO: 5 mm

GRIDDLE

14,2x10,6 inch

h. 0,98 inch

BASE THICKNESS: 0,20 inch

936/G

PIASTRA GRIGLIATA

36x27 cm

h. 2,5 cm

SPESSORE FONDO: 5 mm

GRILL GRIDDLE

14,2x10,6 inch

h. 0,98 inch

BASE THICKNESS: 0,20 inch

947/G

PIASTRA LISCIA

37x47 cm

h. 2,5 cm

SPESSORE FONDO: 5 mm

GRIDDLE

14,6x18,5 inch

h. 0,98 inch

BASE THICKNESS: 0,20 inch

947/G

PIASTRA GRIGLIATA

37x47 cm

h. 2,5 cm

SPESSORE FONDO: 5 mm

GRILL GRIDDLE

14,6x18,5 inch

h. 0,98 inch

BASE THICKNESS: 0,20 inch



PA24
PA28
PA32



TE24
TE28
TE32



CB24
CB28
CB32



CA24
CA28
CA32



8020/F
8020/M
8024/F
8024/M

PA24
PA28
PA32

PADELLA BASSA

Ø 24 cm h. 5 cm
Ø 28 cm h. 5 cm
Ø 32 cm h. 5 cm

LOW PAN

Ø 9,4 inch h. 1,96 inch
Ø 11 inch h. 1,96 inch
Ø 12,6 inch h. 1,96 inch

TE24
TE28
TE32

PADELLA ALTA

Ø 20 cm h. 8 cm
Ø 24 cm h. 8 cm
Ø 28 cm h. 8 cm
Ø 32 cm h. 8 cm

HIGH PAN

Ø 9,4 inch h. 3,14 inch
Ø 11 inch h. 3,14 inch
Ø 12,6 inch h. 3,14 inch

CB24
CB28
CB32

CASSERUOLA BASSA

Ø 24 cm h. 8 cm
Ø 28 cm h. 8 cm
Ø 32 cm h. 8 cm

LOW SAUCE PAN

Ø 9,4 inch h. 3,14 inch
Ø 11 inch h. 3,14 inch
Ø 12,6 inch h. 3,14 inch

CA24
CA28
CA32

CASSERUOLA ALTA

Ø 20 cm h. 12 cm
Ø 24 cm h. 12 cm
Ø 28 cm h. 12 cm
Ø 32 cm h. 12 cm

HIGH SAUCE PAN

Ø 9,4 inch h. 4,72 inch
Ø 11 inch h. 4,72 inch
Ø 12,6 inch h. 4,72 inch

8020/F
8020/M
8024/F
8024/M

PAIOLA

Ø 20 cm h. 13 cm
Ø 24 cm h. 13 cm

CAULDRON

Ø 7,9 inch h. 5,1 inch
Ø 9,4 inch h. 5,1 inch

SP28
SP32



GR28
GR32
GR36

GRQ
GRR



GR2
GR3
GR4



SPARGIFIAMMA IN ACCIAIO
STEEL FLAME SPREADER

805 Ø 21 cm | 8,26 inch



GRQ
GRR

GRIGLIA

25x25 cm
25x36 cm

GRILL

9,84x9,84 inch
9,84x14,2 inch

SP28
SP32

SALTAPASTA

Ø 28 cm h. 12 cm
Ø 32 cm h. 12 cm

PASTA POT

Ø 11 inch h. 4,72 inch
Ø 12,6 inch h. 4,72 inch

GR2
GR3
GR4

GRILLA

26x34 cm
26x40 cm
26x48 cm

GRILLA

10,23x13,4 inch
10,23x15,75 inch
10,23x18,9 inch

GR28
GR32
GR36

GRILLO

Ø 28 cm
Ø 32 cm
Ø 36 cm

GRILLO

Ø 11 inch
Ø 12,6 inch
Ø 14,2 inch

★ Linea Star ★

UTENSILI DA CUCINA
COOKING UTENSILS





RPM100



RPS220



RPS200

RPM100

PINZA CUCINA

30,9 cm

h. 4,8 cm

KITCHEN PINCER

12,16 inch

h. 1,89 inch

RPS200

PALA RISO

28,6 cm

h. 8 cm

RICE SHOVEL

11,25 inch

h. 3,15 inch

RPS220

PALA LASAGNA

29 cm

h. 8 cm

LASAGNA SHOVEL

11,41 inch

h. 3,15 inch

COLTELLI DA CUCINA
KITCHEN KNIVES





0946



0950/B



0947



0950



0948



0949



0955

0946

COLTELLO ARROSTO

23,4 cm
h. 3 cm
ROASTING KNIFE
9,21 inch
h. 1,18 inch

0947

COLTELLO PANE

21,6 cm
h. 2,8 cm
BREAD KNIFE
8,5 inch
h. 1,1 inch

0948

COLTELLO PROSCIUTTO

20 cm
h. 2,7 cm
HAM KNIFE
7,87 inch
h. 1,06 inch

0949

COLTELLO CUCINA

17,3 cm
h. 3,7 cm
CHEF'S KNIFE
6,81 inch
h. 1,46 inch

0950

COLTELLO DISOSSO

15,3 cm
h. 2,4 cm
BONING KNIFE
6,02 inch
h. 0,94 inch

0950/B

COLTELLO SCIABOLA

23,4 cm
h. 2,75 cm
SABER KNIFE
9,21 inch
h. 1,08 inch

0955

COLTELLO SANTOKU

19,3 cm
h. 4,5 cm
SANTOKU KNIFE
7,6 inch
h. 1,77 inch

GRUPPO DI COLTELLI
KNIFES' BUNDLE





0945-01



0945-01

**SET DI 6 COLTELLI
IN ACCIAIO IN BAULETTO
LAMA LISCIA**

9,9 cm
h. 1,1 cm

**SET OF 6 STEEL KNIVES IN A CASE
SMOOTH BLADE**

3,9 inch
h. 0,43 inch



0945-02/A

0945-02/B

0945-02/A

**SET DI 6 COLTELLI
IN ACCIAIO IN BAULETTO
LAMA LISCIA**

10,3 cm
h. 2,1 cm

**SET OF 6 STEEL KNIVES IN A CASE
SMOOTH BLADE**

4,06 inch
h. 0,83 inch

0945-02/B

**SET DI 6 COLTELLI
IN ACCIAIO IN BAULETTO
LAMA ZIGRINATA**

10,3 cm
h. 2,1 cm

**SET OF 6 STEEL KNIVES IN A CASE
SERRATED BLADE**

4,06 inch
h. 0,83 inch

COLTELLI DA PASTO
MEAL KNIVES





0953



0954



0951



0952

0951

SPILOCCHINO GR
10,3 cm
h. 1,8 cm
PARING KNIFE GR
4,06 inch
h. 0,71 inch

0952









SPILOCCHINO PC
7 cm
h. 1,3 cm
PARING KNIFE PC
2,76 inch
h. 0,51 inch

0953


**COLTELLO BISTECCA
A PUNTA**
11 cm
h. 1,9 cm
POINTED STEAK KNIFE
4,33 inch
h. 0,75 inch

0954

**COLTELLO BISTECCA
STONDATO**
11 cm
h. 1,9 cm
ROUNDED STEAK KNIFE
4,33 inch
h. 0,75 inch

	STOVE GUSS	STOVE GUSS INDUCTION SYSTEM	DESCRIZIONE <i>DESCRIPTION</i>	DIMENSIONI <i>SIZES</i>						SPESSORE FONDO <i>BASE THICKNESS</i>		CAPACITÀ <i>CAPACITY</i>
				Ø		□		h.		mm	inch	LITRI <i>LITRES</i>
				cm	inch	cm	inch	cm	inch			
			PEZZI SPECIALI.1 PEZZI SPECIALI.1									
	528	10528	BISTECCHIERA <i>GRILL PAN</i>	-	-	28 x 28	11 x 11	4,5	1,77	8	0,31	-
	529	10529	PADELLA QUADRA <i>SQUARE FRYING PAN</i>	-	-	28 x 28	11 x 11	4,5	1,77	8	0,31	-
	729		TEGAME QUADRO CON MANICO <i>SQUARE DEEP FRYPAN</i>	-	-	28 x 28	11 x 11	7,5	2,95	8	0,31	4
	532/W	10532/W	WOK CON MANICO <i>WOK WITH HANDLE</i>	32	12,6	-	-	10	3,94	8	0,31	4,5
	532/W/M	10532/W/M	WOK A 2 MANIGLIE IN ALLUMINIO <i>WOK WITH 2 ALUMINIUM HANDLES</i>	32	12,6	-	-	10	3,94	8	0,31	4,5
			PEZZI SPECIALI.2 PEZZI SPECIALI.2									
	525	10525	CREPIERE <i>PANCAKE PAN</i>	24	9,4	-	-	2	0,79	5	0,2	-
	530	1530		28	11							
	532	1532		32	12,6							
	534/5		COPERCHIO GRIGLIATO <i>GRILLED COVER</i>	-	-	34 x 24	13,4 x 9,4	5,5	2,16	8	0,31	3
	534/9		LASAGNERA <i>LASAGNE PAN</i>	-	-	34 x 24	13,4 x 9,4	9	3,54	8	0,31	6
	536		PESCERA <i>FISH PAN</i>	-	-	36 x 28	14,2 x 11	4,5	1,77	8	0,31	-
			PADELLA FRYING PAN									
	618	10618		18	7,1							
	620	10620		20	7,9							
	624	10624		24	9,4							
	626	10626		26	10,2	-	-	4,5	1,77	8	0,31	-
	628	10628		28	11							
	632	10632		32	12,6							
	636	10636		36	14,2							
			TEGAME CON MANICO DEEP FRYPAN WITH HANDLE									
	716	10716		16	6,3			8,5	3,35	8	0,31	1
	720	10720		20	7,9			7,5	2,95	8	0,31	1,5
	724	10724		24	9,4	-	-	7,5	2,95	8	0,31	2
	728	10728		28	11			7,5	2,95	8	0,31	3

SCHEDA TECNICA DATA SHEET




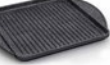


	STOVE GUSS	STOVE GUSS INDUCTION SYSTEM	DESCRIZIONE DESCRIPTION	DIMENSIONI SIZES						SPESSORE FONDO BASE THICKNESS		CAPACITÀ CAPACITY
				Ø		□		h.		mm	inch	LITRI LITRES
				cm	inch	cm	inch	cm	inch			
	220 224 228 232	10220 10224 10228 10232	TEGAME CON DUE MANIGLIETTE IN ALLUMINIO DEEP FRYPAN WITH 2 ALUMINIUM HANDLES	20 24 28 32	7,9 9,4 11 12,6	- - - -	- - - -	7,5 - - -	2,95 - - -	8 - - -	0,31 - - -	1,5 2 3 5
	1318/1M 1320/1M	11318/1M 11320/1M	CASSERUOLA CON MANICO SAUCE PAN WITH HANDLE	18 20	7,1 7,9	- -	- -	9 10	3,54 3,94	5 -	0,2 -	2 2,5
	1316 1320 1324 1328	11316 11320 11324 11328	CASSERUOLA CON DUE MANIGLIETTE IN ALLUMINIO CASSEROLE WITH 2 ALUMINIUM HANDLES	16 20 24 28	6,3 7,9 9,4 11	- - - -	- - - -	9 10 11 12	3,54 3,94 4,33 4,72	5 -	0,2 -	1,5 2,5 4 6
	1233 1241		CASSERUOLA OVALE OVAL CASSEROLE	- -	- -	33 x 21 41 x 26	13 x 8,3 16,1 x 10,2	11 13	4,33 5,12	8 -	0,31 -	5 8
	2524 2528	12524 12528	"DUETTO" PADELLA + TEGAME "DUETTO" FRYING PAN + DEEP FRYPAN	24 28	9,4 11	- -	- -	4,5 + 7,5 -	1,77 + 2,95 -	5 -	0,2 -	- -
	920/G 924/G 934/G		PLANCIA GRIDDLE	- - -	- - -	17 x 17 23 x 23 23 x 33	6,7 x 6,7 9,1 x 9,1 9,1 x 13	2,5 2,5 2,5	0,98 0,98 0,98	5 -	0,2 -	- -
	2424R 7536		BUGATTI STEAM GRILL SET BUGATTI STEAM GRILL SET	- -	- -	24X24 26X36	9,4X9,4 10,2X14,23	2,5 2,5	0,98 0,98	5 5	0,2 0,2	- -
	935/SG		BISTECCHIERA RIGATA GRIDDLE	- -	- -	36X27	14,2X10,6	3	1,18	5	0,2	-

★ Stove Guss ★

MINERALine










	STOVE GUSS	STOVE GUSS INDUCTION SYSTEM	DESCRIZIONE <i>DESCRIPTION</i>	DIMENSIONI <i>SIZES</i>				SPESSORE FONDO <i>BASE THICKNESS</i>		CAPACITÀ <i>CAPACITY</i>		
				∅		□		h.		mm	inch	LITRI <i>LITRES</i>
				cm	inch	cm	inch	cm	inch			
	528	10528	BISTECCHIERA GRILL			28X28	11x11	4,5	1,77	-	-	-
	527 532		WOK CON MANICO WOK WITH HANDLE	28 32	11,02 12,6			10 10	3,94 3,94	-	-	-
	532/M		WOK A 2 MANIGLIE IN ALLUMINIO WOK WITH 2 ALLUMINIUM HANDLES	32	12,6			10	3,94	-	-	-
	534/5 534/9		COPERCHIO GRIGLIATO GRILLED COVER LASAGNERA LASAGNE PLAN	-	-	34X24 34X24	13,4X9,4 13,4X9,4	5,5 9	2,16 3,54	-	-	-
	536		PESCERA FISH PAN	-	-	36X28	14,2X11	4,5	1,77	-	-	-
	1318/1M 1320/1M	11318/1M 11320/1M	CASSERUOLA CON MANICO CASSEROLE WITH HANDLE CASSERUOLA A 2 MANIGLIE CASSEROLE WITH 2 HANDLES	18 20	7,1 7,9	-	-	9 10	3,54 3,94	5	0,2	-
	620 624 626 628 632 636		PADELLA FRYING PAN	20 24 26 28 32 36	7,9 9,4 10,2 11 12,6 14,2	-	-	4,5 4,5 4,5 4,5 4,5 4,5	1,77 1,77 1,77 1,77 1,77 1,77	-	-	-
	716 720 724 728		TEGAME CON MANICO DEEP FRYPAN WITH HANDLE	16 20 24 28	6,3 7,9 9,4 11	-	-	7,5 7,5 7,5 7,5	2,95 2,95 2,95 2,95	-	-	-
	220 224 228 232		TEGAME A 2 MANIGLIE IN ALLUMINIO DEEP FRYPAN WITH 2 ALLUMINIUM HANDLES	20 24 28 32	7,9 9,4 11 12,6	-	-	7,5 7,5 7,5 7,5	2,95 2,95 2,95 2,95	-	-	-

SCHEDA TECNICA DATA SHEET

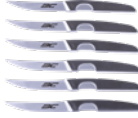
	STOVE GUSS	STOVE GUSS INDUCTION SYSTEM	DESCRIZIONE DESCRIPTION	DIMENSIONI SIZES						SPESSORE FONDO BASE THICKNESS		CAPACITÀ CAPACITY
				∅		□		h.		mm	inch	LITRI LITRES
				cm	inch	cm	inch	cm	inch			
	1316 1320 1324 1328	11316 11320 11324 11328	CASSERUOLA A 2 MANIGLIE IN ALLUMINIO CASSEROLE WITH 2 ALLUMINIUM HANDLES	16 20 24 28	6,3 7,9 9,4 11	- - - -	- - - -	9 10 11 12	3,54 3,94 4,33 4,72	- - - -	- - - -	
	0945-01 0945-02	0945-01 0945-02	"DUETTO" PADELLA + TEGAME "DUETTO" FRYING PAN + DEEP FRYPAN	24 28	9,4 11	- -	- -	4,5+7,5 4,5+7,5	1,77+2,95 1,77+2,95	- -	- -	
	927/L 936/L 947/L		PIASTRA LISCIA GRIDDLE	- - -	- - -	27X27 36X27 47x37	10,6X10,6 14,2X10,6 14,6X18,5	2,5 2,5 2,5	0,98 0,98 0,98	5 5 5	0,2 0,2 0,2	- - -
	927/G 936/G 947/G		PIASTRA GRIGLIATA GRILL GRIDDLE	- - -	- - -	27X27 36X27 47x37	10,6X10,6 14,2X10,6 14,6X18,5	2,5 2,5 2,5	0,98 0,98 0,98	5 5 5	0,2 0,2 0,2	- - -
	925	925/I	BISTECCHIERA "SUPERBA" "SUPERBA" GRILL	-	-	24X24	9,4X9,4	2,5	0,98	5	0,2	-
	926 926/G	926/I 926/G/I	BISTECCHIERA "FANTASTICA" "FANTASTICA" GRILL	- -	- -	24X24 32x32	9,4X9,4 12,6X12,6	2,5 2,5	0,98 0,98	5 5	0,2 0,2	- -


★ Stove Guss ★

MINERALine

	STOVE GUSS	STOVE GUSS INDUCTION SYSTEM	DESCRIZIONE <i>DESCRIPTION</i>	DIMENSIONI <i>SIZES</i>						SPESSORE FONDO <i>BASE THICKNESS</i>		CAPACITÀ <i>CAPACITY</i>
				Ø		□		h.		mm	inch	LITRI <i>LITRES</i>
				cm	inch	cm	inch	cm	inch			
	PA24 PA28 PA32		PADELLA BASSA <i>LOW PAN</i>	24 28 32	9,4 11 12,6	- - -	- - -	5 5 5	1,96 1,96 1,96	- - -	- - -	
	TE24 TE28 TE32		PADELLA ALTA <i>HIGH PAN</i>	24 28 32	9,4 11 12,6	- - -	- - -	8 8 8	3,14 3,14 3,14	- - -	- - -	
	CB24 CB28 CB32		CASSERUOLA BASSA <i>LOW SAUCE PAN</i>	24 28 32	9,4 11 12,6	- - -	- - -	8 8 8	3,14 3,14 3,14	- - -	- - -	
	CA24 CA28 CA32		CASSERUOLA ALTA <i>HIGH SAUCE PAN</i>	24 28 32	9,4 11 12,6	- - -	- - -	12 12 12	4,72 4,72 4,72	- - -	- - -	
	8020/F 8024/F 8020/M 8024/M		PAIOLO <i>CAULDRON</i>	20 24	7,9 9,4	- -	- -	13 13	5,1 5,1	- -	- -	
	SP28 SP32		SALTAPASTA <i>PASTA POT</i>	28 32	11 12,6	- -	- -	12 12	4,72 4,72	- -	- -	
	GR28 GR32 GR36		GRILLO <i>GRILLO</i>	28 32 36	11 12,6 14,2	- - -	- - -	- - -	- - -	- - -	- - -	
	GRQ GRR		GRIGLIA <i>GRILL</i>	- -	- -	25X25 25X36	9,84X9,84 9,84X14,2	- -	- -	- -	- -	
	GR2 GR3 GR4		GRILLA <i>GRILLA</i>	- - -	- - -	26X34 26X40 26X48	10,23X13,4 10,23X15,75 10,23X18,9	- - -	- - -	- - -	- - -	

SCHEDA TECNICA DATA SHEET

	STEEL KNIVES	DESCRIZIONE DESCRIPTION	DIMENSIONI SIZES				SPESSORE LAMA BLADE THICKNESS	
			w.		h.		mm	inch
			cm	inch	cm	inch		
	0946	COLTELLO ARROSTO ROASTING KNIFE	23,4	9,21	3	1,18	15	0,06
	0947	COLTELLO PANE BREAD KNIFE	21,6	8,5	2,8	1,1	15	0,06
	0948	COLTELLO PROSCIUTTO HAM KNIFE	20	7,87	2,7	1,06	15	0,06
	0949	COLTELLO CUCINA CHEF'S KNIFE	17,3	6,81	3,7	1,46	15	0,06
	0950	COLTELLO DISOSSO BONING KNIFE	15,3	6,02	2,4	0,94	15	0,06
	0950/B	COLTELLO SCIABOLA SABER KNIFE	23,4	9,21	2,75	1,08	15	0,06
	0955	COLTELLO SANTOKU SANTOKU KNIFE	19,3	7,6	4,5	1,77	15	0,06
	0945-01	SET DI 6 COLTELLI IN ACCIAIO IN BAULETTO LAMA LISCIA SET OF 6 STEEL KNIVES IN A CASE SMOOTH BLADE	9,9	3,9	1,1	0,43	14	0,06
	0945-02/A	SET DI 6 COLTELLI IN ACCIAIO IN BAULETTO LAMA LISCIA	9,9	3,9	1,1	0,43	14	0,06
	0945-02/B	SET DI 6 COLTELLI IN ACCIAIO IN BAULETTO LAMA LISCIA SET OF 6 STEEL KNIVES IN A CASE SMOOTH / SERRATED BLADE	10,3	4,06	2,1	0,83	14	0,06
	0951	SPILUCCHINO GR PARING KNIFE GR	10,3	4,06	1,8	0,71	12	0,05
	0952	SPILUCCHINO PC PARING KNIFE PC	7	2,76	1,3	0,51	12	0,05
	0953	COLTELLO BISTECCA A PUNTA POINTED STEAK KNIFE	11	4,33	1,9	0,75	12	0,05
	0954	COLTELLO BISTECCA STONDATO ROUNDED STEAK KNIFE	11	4,33	1,9	0,75	12	0,05

	STEEL KNIVES	DESCRIZIONE <i>DESCRIPTION</i>	DIMENSIONI <i>SIZES</i>					
			w.		h.			
			cm	inch	cm	inch		
	RPM100	PINZA CUCINA KITCHEN PINCER	30,9	12,16	4,8	1,89		
	RPS200	PALA RISO RICE SHOVEL	28,6	11,25	8	3,15		
	RPS220	PALA LASAGNA LASAGNA SHOVEL	29	11,41	8	3,15		



MADE IN ITALY

BUGATTI FONDERIE s.r.l.

Via Industriale 47/49

25070 Bione (BS)

+39 0365 897126

commerciale@bugattifonderie.it

www.bugattifonderie.it



BUGATTI FONDERIE s.r.l.

Via Industriale 47/49
25070 Bione (BS)
+39 0365 897126
commerciale@bugattifonderie.it
www.bugattifonderie.it