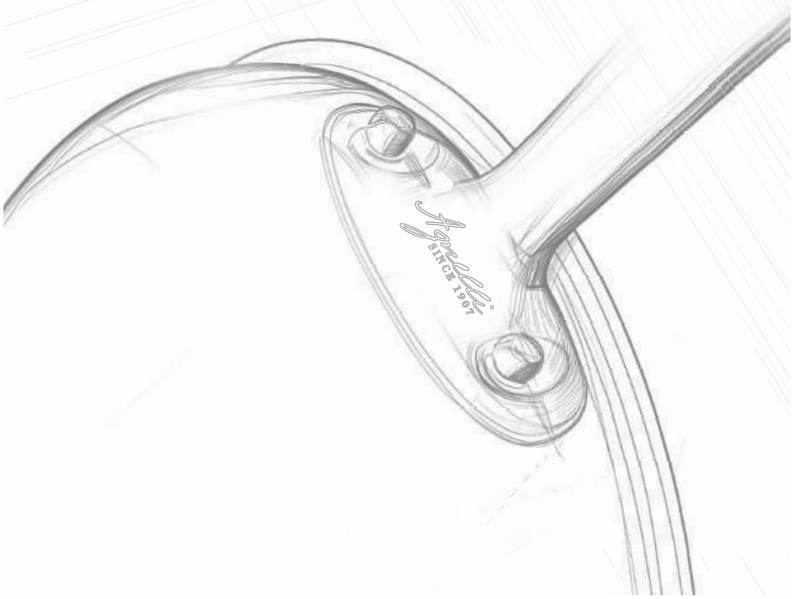


*Agnelli*  
SINCE 1907

Horeca  
Professional



ORO E ARGENTO  
GOLD AND SILVER

---

12

MULTI-PLY  
5PLY - 3PLY - 2PLY

---

20

ACCIAIO INOX  
STAINLESS STEEL

---

46

FERRO  
IRON

---

58

RAME  
COPPER

---

60

ALLUMINIO PROFESSIONALE  
PROFESSIONAL ALUMINIUM

---

86

ALLUMINIO PROFESSIONALE ANTIADERENTE  
PROFESSIONAL NON-STICK ALUMINIUM

---

118

|                                                            |     |
|------------------------------------------------------------|-----|
| SERVIZIO IN TAVOLA<br><i>FROM THE KITCHEN TO THE TABLE</i> | 152 |
|------------------------------------------------------------|-----|

|                                              |     |
|----------------------------------------------|-----|
| GHISA E PIETRA<br><i>CAST IRON AND STONE</i> | 174 |
|----------------------------------------------|-----|

|                                                   |     |
|---------------------------------------------------|-----|
| TEGLIE E BACINELLE GN<br><i>GN TRAYS AND PANS</i> | 184 |
|---------------------------------------------------|-----|

|                                                |     |
|------------------------------------------------|-----|
| PASTICCERIA E PIZZA<br><i>PASTRY AND PIZZA</i> | 200 |
|------------------------------------------------|-----|

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| ESPOSITORI<br><i>STANDS</i> | 216 |
|-----------------------------|-----|

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| BARBECUE BBPRO<br><i>BBPRO BARBECUE</i> | 218 |
|-----------------------------------------|-----|

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| FAMILY COOKING<br><i>FAMILY COOKING</i> | 230 |
|-----------------------------------------|-----|



Fondata a Bergamo nel 1907, Pentole Agnelli nasce come azienda specializzata nella lavorazione dell'alluminio. Il fondatore, Baldassare Agnelli, avvia la produzione di pentole e strumenti di cottura destinati al mondo professionale, un settore in rapida crescita nel panorama italiano dell'epoca.

Fin dall'inizio l'azienda si distingue per l'attenzione alle proprietà tecniche dei materiali e alla qualità della lavorazione. Con il passare degli anni, la produzione evolve insieme alla ristorazione italiana, rispondendo alla crescente domanda di strumenti affidabili per la cucina professionale.

Con il passaggio generazionale, la famiglia Agnelli mantiene la guida dell'azienda, consolidando il legame con la tradizione manifatturiera e ampliando la ricerca su materiali, tecnologie e controllo qualità. Oggi Pentole Agnelli è un marchio riconosciuto nel settore degli strumenti di cottura professionali, presente nelle cucine di ristoranti, laboratori e scuole di cucina.







Founded in Bergamo in 1907, Pentole Agnelli began as a company specialized in aluminum processing. Its founder, Baldassare Agnelli, started producing cookware designed for professional kitchens—an industry that was rapidly growing in Italy at the time.

From the outset, the company stood out for its focus on the technical properties of materials, manufacturing quality, and product durability. Over the decades, its production evolved alongside Italian gastronomy, meeting the increasing demand for reliable tools for professional kitchens.

Now in its fourth generation, the Agnelli family continues to lead the company, preserving the manufacturing tradition while investing in research on materials, technologies, and quality control. Today, Pentole Agnelli is an established brand in the professional cookware sector, trusted by restaurants, laboratories, and culinary schools.



**ACCIAIO INOX** 16 W/m°K  
STAINLESS STEEL 7.8 kg/dm<sup>3</sup>

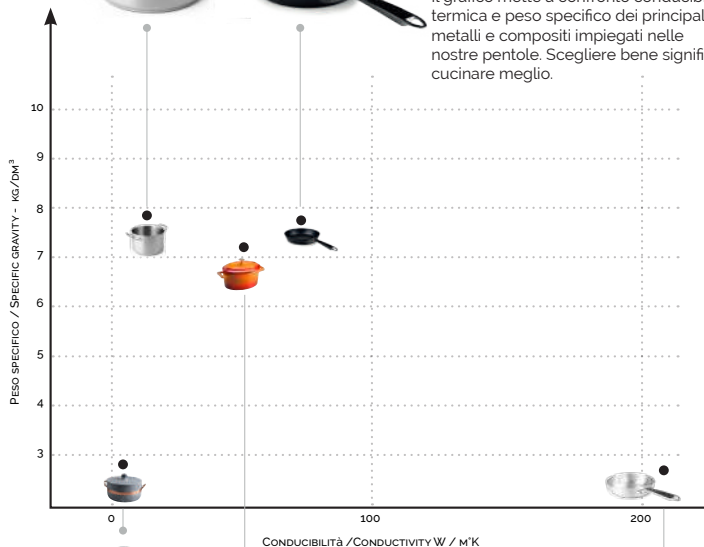


**FERRO** 60 W/m°K  
IRON 7.8 kg/dm<sup>3</sup>



**i** Ogni materiale influenza le prestazioni in cucina. La scelta del metallo giusto non è solo una questione estetica: determina la conduzione del calore, il peso dello strumento e le modalità di utilizzo.

Il grafico mette a confronto conducibilità termica e peso specifico dei principali metalli e compositi impiegati nelle nostre pentole. Scegliere bene significa cucinare meglio.



**PIETRA OLLARE** 6.4 W/m°K  
SOAPSTONE 2.98 kg/dm<sup>3</sup>



**GHISA** 50 W/m°K  
CAST IRON 7.3 kg/dm<sup>3</sup>



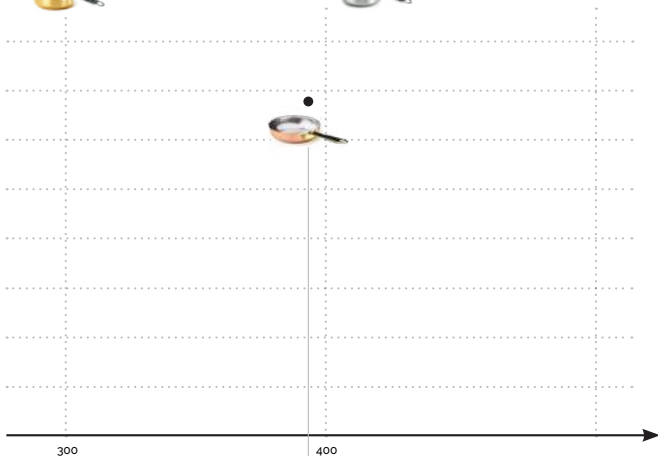
**ALLUMINIO** 225 W/m°K  
ALUMINIUM 2.7 kg/dm<sup>3</sup>



ORO 295 W/m<sup>2</sup>K  
GOLD 16,7 kg/dm<sup>3</sup>



ARGENTO 420 W/m<sup>2</sup>K  
SILVER 10,5 kg/dm<sup>3</sup>



CONDUCIBILITÀ / CONDUCTIVITY W / M<sup>2</sup>K

**i** Each material affects cooking performance. The choice of the right metal is not merely an aesthetic decision: it determines heat conduction, weight, and usability.

The chart compares the thermal conductivity and density of the main metals and composites used in our cookware. Choosing the right one means cooking better



RAME  
COPPER

392 W/m<sup>2</sup>K  
8,9 kg/dm<sup>3</sup>

LE FORME DEGLI  
STRUMENTI DI  
COTTURA NE  
DEFINISCONO LA  
FUNZIONALITÀ.

LE FORME DEGLI STRUMENTI DI COTTURA DEFINISCONO LA LORO FUNZIONALITÀ. OGNI DETTAGLIO STRUTTURALE RISPONDE A UN'ESIGENZA PRECISA IN CUCINA, OTTIMIZZANDO TEMPI, TECNICHE E RISULTATI. A SECONDA DELLA FORMA E DEI MATERIALI IMPIEGATI CAMBIANO DESTINAZIONE D'USO E MODALITÀ DI MANUTENZIONE.

THE SHAPE OF  
COOKWARE DEFINES  
ITS SPECIFIC FUNCTION.

THE SHAPE OF COOKWARE DEFINES ITS FUNCTION. EVERY STRUCTURAL DETAIL SERVES A SPECIFIC PURPOSE IN THE KITCHEN, OPTIMIZING TIME, TECHNIQUES, AND RESULTS. DEPENDING ON THE SHAPE AND THE MATERIALS USED, BOTH THE INTENDED USE AND THE MAINTENANCE REQUIREMENTS CAN VARY SIGNIFICANTLY.



PENTOLA  
MANICO O 2 MANIGLIE  
AFFOGARE - BOLLIRE -  
SBIANCCHIRE  
MARINARE - SALAMOIE  
STOCKPOT  
POACH - BOIL - BLANCH  
MARINATE - BRINES



CASSERUOLA ALTA  
MANICO O 2 MANIGLIE  
BRASARE - FORNO  
ARROSTI - GRATIN  
STUFATA  
SAUCEPAN/SAUCE POT  
BRAISING - BAKING  
- ROASTING GRATIN  
STEWING



CASSERUOLA OVALE  
BRASARE - CUOCERE  
AL FORNO ARROSTIRE  
- GRATINARE -  
STUFARE  
OVAL SAUCEPOT  
BRAISING - BAKING -  
ROASTING - GRATIN  
- STEWING



CASSERUOLA BASSA  
MANICO O 2 MANIGLIE  
BRASARE - CUOCERE  
AL FORNO - ARROSTIRE  
GRATINARE - STUFARE  
MANTECARE  
CASSEROLE POT/PAN  
BRAISING - BAKING -  
ROASTING GRATIN STEWING



TEGAME  
BRASARE - STUFARE  
ARROSTIRE  
OMELETTE PAN  
BRAISING - STEWING  
ROASTING



RONDEAU  
BRASARE - STUFARE  
ARROSTIRE  
RONDEAU  
BRAISING - STEWING -  
ROASTING



PADELLA DRITTA  
CARAMELLARE  
FRIGGERE  
ARROSTIRE  
FRYPAN  
CAMELIZE  
FRY  
ROAST



PADELLA SVASATA  
ALTA "SALTAPASTA"  
CUOCERE AL SALTO  
MANTECARE  
SAUTÉ PAN "PASTA"  
SAUTÉING - MANTECARE



PADELLA SVASATA  
BASSA  
CARAMELLARE  
FRIGGERE  
ARROSTIRE  
CUOCERE AL SALTO  
LOW SAUTÉ PAN  
CAMELIZE  
FRY  
ROAST  
SAUTÉING



WOK  
FRIGGERE  
FRY



PADELLA MANTECARE  
CUOCERE AL SALTO / SAUTÉING  
MANTECARE  
RISOTTARE



PESCIERA  
BOLLIRE - STUFARE -  
CUOCERE AL FORNO E  
AL VAPORE  
FISH KETTLE  
BOIL - BRAISE - BAKE  
STEAM



ROSTIERA  
BRASARE - STUFARE -  
ARROSTIRE CUOCERE AL  
FORNO E AL VAPORE  
ROASTER  
BRAISE - STEW - ROAST  
BAKE - STEAM



TORTIERA  
CUOCERE AL FORNO  
GRATINARE  
CAKE PAN  
BAKING - GRATIN



BACINELLE FORMATI: GN 2/1  
GN 1/1 - GN 2/3  
CUOCERE - ARROSTIRE  
RIGENERARE - CUOCERE AL  
VAPORE - CONSERVARE  
PANS - SIZES: GN 2/1 - GN  
1/1 - GN 2/3  
BAKE - ROAST - REGENERATE  
STEAM - STORE



BACINELLE FORMATI: GN 2/4  
GN 1/2 - GN 1/3  
CUOCERE - CONSERVARE  
SERVIRE - CUOCERE AL  
VAPORE  
PANS - SIZES: GN 2/4 - GN  
1/2 - GN 1/3  
BAKE - STORE - SERVE STEAM



BACINELLE FORMATI: GN 1/4  
GN 1/6 - GN 1/9  
PORZIONARE - GUARNIRE -  
CONSERVARE - CUOCERE AL  
VAPORE  
PANS - SIZES: GN 1/4 GN  
1/6 - GN 1/9  
PORTIONING - GARNISHING -  
STORING - STEAMING





per tutti i piani di cottura  
for all hobs

W/m<sup>2</sup>K  
**295**  
Capacità di  
condurre il calore  
Heat conductivity

**P<sub>s</sub>** 16.7 kg/dm<sup>3</sup>  
Peso specifico  
Specific weight

Fondo in acciaio  
ferritico per induzione  
Ferritic steel bottom for induction

Manicatura in acciaio inox  
Stainless steel handle



CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE

SAUCEPOT, 2 HANDLES

| Code           | Ø cm | IVA esc.     |
|----------------|------|--------------|
| ALAU104IE16IND | 16   | a preventivo |
| ALAU104IE20IND | 20   | a preventivo |
| ALAU104IE24IND | 24   | a preventivo |





## CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE

### CASSEROLE POT, 2 HANDLES

| Code           | Ø cm | IVA esc.     |
|----------------|------|--------------|
| ALAU106IE20IND | 20   | a preventivo |
| ALAU106IE24IND | 24   | a preventivo |
| ALAU106IE28IND | 28   | a preventivo |



## CASSERUOLA ALTA CON CON UN MANICO

### SAUCEPAN, ONE HANDLE

| Code           | Ø cm | IVA esc.     |
|----------------|------|--------------|
| ALAU105IE16IND | 16   | a preventivo |
| ALAU105IE18IND | 18   | a preventivo |
| ALAU105IE20IND | 20   | a preventivo |
| ALAU105IE24IND | 24   | a preventivo |



## CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO

### CASSEROLE PAN, ONE HANDLE

| Code           | Ø cm | IVA esc.     |
|----------------|------|--------------|
| ALAU107IE20IND | 20   | a preventivo |
| ALAU107IE24IND | 24   | a preventivo |
| ALAU107IE28IND | 28   | a preventivo |



### PADELLA DRITTA CON UN MANICO

FRYPAN, 1 HANDLE

| Code          | Ø cm | IVA esc.     |
|---------------|------|--------------|
| ALAU111E20IND | 20   | a preventivo |
| ALAU111E24IND | 24   | a preventivo |
| ALAU111E28IND | 28   | a preventivo |
| ALAU111E32IND | 32   | a preventivo |



### PADELLA LIONESE CON UN MANICO

SAUTÉ PAN, 1 HANDLE

| Code               | Ø cm | IVA esc.     |
|--------------------|------|--------------|
| ALAU111/BISIE24IND | 24   | a preventivo |
| ALAU111/BISIE28IND | 28   | a preventivo |
| ALAU111/BISIE32IND | 32   | a preventivo |



### TEGAME

OMELETTE PAN, 2 HANDLES



| Code           | Ø cm | IVA esc.     |
|----------------|------|--------------|
| ALAU110IE20IND | 20   | a preventivo |
| ALAU110IE24IND | 24   | a preventivo |
| ALAU110IE28IND | 28   | a preventivo |
| ALAU110IE32IND | 32   | a preventivo |



## TEGAMINO

### MINI OMELETTE PAN

| Code         | Ø cm | IVA esc      |
|--------------|------|--------------|
| ALAU110IES15 | 15   | a preventivo |



## POLSONETTO

### POLSONETTO

| Code        | Ø cm | IVA esc      |
|-------------|------|--------------|
| ALAU294IE18 | 18   | a preventivo |

*Agnelli*  
SINCE 1907

ARGENTO SILVER



per tutti i piani di cottura  
for all hobs

W/m<sup>2</sup>K  
**420**  
Capacità di  
condurre il calore  
Heat conductivity

**P<sub>s</sub>** 10.5 kg/dm<sup>3</sup>  
Peso specifico  
Specific weight

Fondo in acciaio  
ferritico per induzione  
Ferritic steel bottom for induction

Manicatura in acciaio inox  
Stainless steel handle



CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE

SAUCEPOT, 2 HANDLES

| Code           | Ø cm | IVA esc.     |
|----------------|------|--------------|
| ALAR104IE20IND | 20   | a preventivo |
| ALAR104IE24IND | 24   | a preventivo |



## CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE

### CASSEROLE POT, 2 HANDLES

| Code           | Ø cm | IVA esc.     |
|----------------|------|--------------|
| ALAR106IE20IND | 20   | a preventivo |
| ALAR106IE24IND | 24   | a preventivo |
| ALAR106IE28IND | 28   | a preventivo |



## CASSERUOLA ALTA CON CON UN MANICO

### SAUCEPAN, ONE HANDLE

| Code           | Ø cm | IVA esc.     |
|----------------|------|--------------|
| ALAR105IE20IND | 20   | a preventivo |
| ALAR105IE24IND | 24   | a preventivo |



## CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO

### CASSEROLE PAN ONE HANDLE

| Code           | Ø cm | IVA esc.     |
|----------------|------|--------------|
| ALAR107IE20IND | 20   | a preventivo |
| ALAR107IE24IND | 24   | a preventivo |
| ALAR107IE28IND | 28   | a preventivo |

ARGENTO  
SILVER

AGNELLI SINCE 1907



#### TEGAME

OMELETTE PAN, 2 HANDLES

| Code           | Ø cm | IVA esc.     |
|----------------|------|--------------|
| ALAU110IE20IND | 20   | a preventivo |
| ALAU110IE24IND | 24   | a preventivo |
| ALAU110IE28IND | 28   | a preventivo |
| ALAU110IE32IND | 32   | a preventivo |



PADELLA DRITTA CON UN MANICO

FRYPAN, 1 HANDLE

| Code           | Ø cm | IVA esc.     |
|----------------|------|--------------|
| ALAR111IE20IND | 20   | a preventivo |
| ALAR111IE24IND | 24   | a preventivo |
| ALAR111IE28IND | 28   | a preventivo |



PADELLA LIONESE CON UN MANICO

SAUTÉ PAN, 1 HANDLE

| Code               | Ø cm | IVA esc.     |
|--------------------|------|--------------|
| ALAR111/BISIE24IND | 24   | a preventivo |
| ALAR111/BISIE28IND | 28   | a preventivo |
| ALAR111/BISIE32IND | 32   | a preventivo |

*Agnelli*  
SINCE 1907

ALU-INOX  
5-PLY

FINITURA  
LUCIDA  
MIRROR FINISH



per tutti i piani di cottura  
for all hobs



CASSERUOLA ALTA  
CON DUE MANIGLIE INOX

SAUCEPOT WITH  
TWO STAINLESS STEEL HANDLES

| Code       | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|------------|------|------|-----|----------|
| ALUM110420 | 20   | 10.4 | 3.1 | € 127.93 |
| ALUM110424 | 24   | 13.4 | 7.2 | € 161.54 |



CASSERUOLA BASSA  
CON DUE MANIGLIE INOX

CASSEROLE POT WITH  
TWO STAINLESS STEEL HANDLES

| Code       | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|------------|------|------|-----|----------|
| ALUM110624 | 24   | 10.5 | 4.5 | € 137.40 |
| ALUM110628 | 28   | 11.8 | 7   | € 161.92 |



ACCIAIO INOX 18/10  
18/10 STAINLESS STEEL

PER UNA FACILE PULIZIA  
FOR EASY CLEANING

ALLUMINIO 1050  
ALUMINIUM ALLOY 1050

PER UNA PERFETTA TRASMISSIONE DEL CALORE  
FOR PERFECT HEAT DISTRIBUTION

ALLUMINIO LEGA 3003  
ALUMINIUM ALLOY 3003

PER UNA MAGGIORE RESISTENZA  
FOR INCREASED DURABILITY

ALLUMINIO 1050  
ALUMINIUM ALLOY 1050

PER UNA PERFETTA TRASMISSIONE DEL CALORE  
FOR PERFECT HEAT DISTRIBUTION

ACCIAIO FERRITICO  
FERRITIC STEEL

PER L'INDUZIONE  
FOR INDUCTION COOKING





W/m<sup>2</sup>K

**191**

Capacità di  
condurre il calore  
Heat conductivity



**Durata**  
Durability

Manicatura  
in acciaio inox  
Stainless steel handles



per tutti i piani di cottura  
for all hobs



**4 mm**

Spessore totale  
Total thickness 4 mm

**P<sub>s</sub>**

Peso specifico  
Specific weight

- 7.8** Acciaio inox 18/10  
18/10 stainless steel
- 2.7** Alluminio 1050  
Aluminium 1050
- 7.8** Acciaio ferritico  
Ferritic steel

L'INTERNO IN ACCIAIO 18/10 RENDE ALU-INOX  
ADATTO AL SERVIZIO IN TAVOLA.

THE 18/10 STAINLESS STEEL INTERIOR MAKES THE  
ALU-INOX SUITABLE FOR TABLE SERVICE.



Lavabile in lavastoviglie  
Dishwasher safe



**CASSERUOLA BASSA  
CON UN MANICO INOX**

CASSEROLE PAN  
WITH A STAINLESS STEEL HANDLE



| Code       | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc  |
|------------|------|------|-----|----------|
| ALUM110720 | 20   | 8.4  | 2.6 | € 104.72 |



**CASSERUOLA ALTA  
CON UN MANICO INOX**

SAUCEPOT  
WITH A STAINLESS STEEL HANDLE



| Code       | Ø cm | H cm | lt | IVA esc |
|------------|------|------|----|---------|
| ALUM110516 | 16   | 10.5 | 2  | € 84.53 |



**CASSERUOLA ALTA  
CON UN MANICO E DUE BECCUCCI**

SAUCEPOT WITH A STAINLESS STEEL  
HANDLE AND TWO SPOUTS



| Code       | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc |
|------------|------|------|-----|---------|
| ALUM110512 | 12   | 7.4  | 0.8 | € 61.76 |
| ALUM110514 | 14   | 8.4  | 1.2 | € 70.08 |



**RONDEAU CON DUE  
MANIGLIE INOX**

RONDEAU WITH TWO  
STAINLESS STEEL HANDLES

| Code       | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|------------|------|------|----------|
| ALUM111228 | 28   | 7.9  | € 152.57 |



**PADELLA  
CON UN MANICO**

FRYING PAN  
WITH ONE HANDLE



| Code       | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|------------|------|------|----------|
| ALUM111120 | 20   | 4.5  | € 75.82  |
| ALUM111124 | 24   | 5.1  | € 92.75  |
| ALUM111128 | 28   | 5.4  | € 108.05 |
| ALUM111132 | 32   | 5.9  | € 130.88 |



**COPERCHIO IN ACCIAIO LUCIDO  
CON POMOLO**

POLISHED STEEL LID WITH KNOB

| Code      | Ø cm | IVA esc. |
|-----------|------|----------|
| ALUM12916 | 16   | € 33.90  |
| ALUM12920 | 20   | € 36.60  |
| ALUM12924 | 24   | € 40.35  |
| ALUM12928 | 28   | € 43.57  |
| ALUM12932 | 32   | € 50.31  |

*Agnelli*  
SINCE 1907

NEW

ALU-INOX  
3-PLY

FINITURA  
MARTELLATA  
HAMMERED  
FINISH



per tutti i piani di cottura  
for all hobs



NEW

CASSERUOLA ALTA  
CON DUE MANIGLIE INOX

SAUCEPOT WITH  
TWO STAINLESS STEEL HANDLES

| Code       | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|------------|------|------|-----|----------|
| ALUM104M16 | 16   | 11.4 | 2.3 | 96,14 €  |
| ALUM104M20 | 20   | 13.4 | 4.2 | 119,38 € |
| ALUM104M24 | 24   | 15.8 | 7.1 | 145,38 € |



NEW

CASSERUOLA BASSA  
CON DUE MANIGLIE INOX

CASSEROLE POT WITH  
TWO STAINLESS STEEL HANDLES

| Code       | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|------------|------|------|-----|----------|
| ALUM106M20 | 20   | 8.1  | 2.7 | 113,15 € |
| ALUM106M24 | 24   | 9.9  | 4.7 | 120,97 € |
| ALUM106M28 | 28   | 10.9 | 7.0 | 151,25 € |

ACCIAIO INOX 18/10  
18/10 STAINLESS STEEL

PER UNA FACILE PULIZIA  
FOR EASY CLEANING

ALLUMINIO 1050  
ALUMINIUM 1050

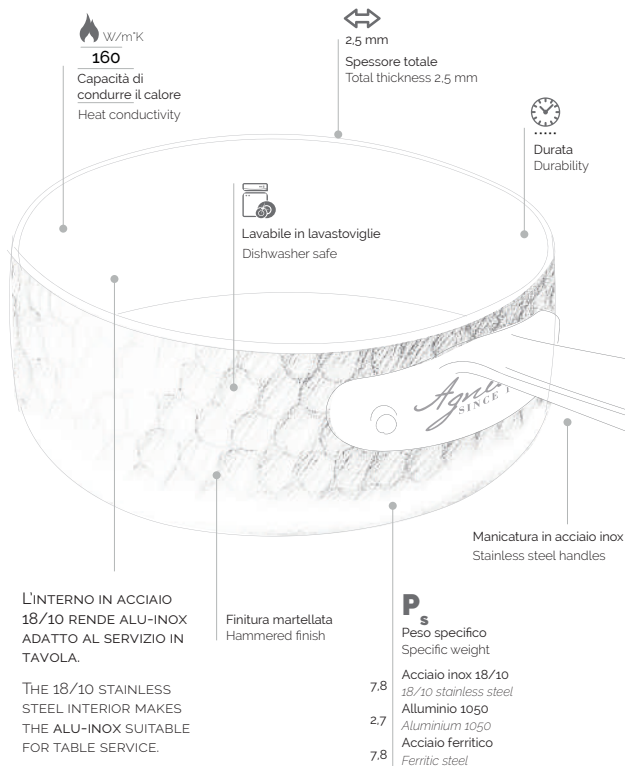
PER UNA PERFETTA TRASMISSIONE DEL CALORE  
FOR PERFECT HEAT DISTRIBUTION

ACCIAIO FERRITICO  
FERRITIC STEEL

PER L'INDUZIONE  
FOR INDUCTION COOKING

# ALU-INOX 3PLY

## FINITURA MARTELLATA HAMMERED FINISH





NEW

CASSERUOLA ALTA  
CON UN MANICO INOX

SAUCEPOT  
WITH A STAINLESS STEEL HANDLE



| Code       | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc |
|------------|------|------|-----|---------|
| ALUM105M16 | 16   | 11.4 | 2.3 | 75,16 € |



NEW

CASSERUOLA BASSA  
CON UN MANICO INOX

CASSEROLE PAN  
WITH A STAINLESS STEEL HANDLE



| Code       | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc |
|------------|------|------|-----|---------|
| ALUM107M20 | 20   | 8.1  | 2.7 | 90,39 € |



NEW

## TEGAME CON DUE MANIGLIE

OMELETTE PAN WITH TWO HANDLES

| Code       | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|------------|------|------|----------|
| ALUM110M24 | 24   | 6,3  | 106,66 € |
| ALUM110M28 | 28   | 6,3  | 124,28 € |



NEW

## PADELLA CON UN MANICO

PAN WITH ONE HANDLE



| Code       | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|------------|------|------|----------|
| ALUM111M24 | 24   | 6,3  | 90,95 €  |
| ALUM111M28 | 28   | 6,3  | 105,80 € |

COPERCHIO IN ACCIAIO LUCIDO  
CON POMOLO

POLISHED STEEL LID WITH KNOB



| Code      | Ø cm | IVA esc. |
|-----------|------|----------|
| ALUM12916 | 16   | € 33,90  |
| ALUM12920 | 20   | € 36,60  |
| ALUM12924 | 24   | € 40,35  |
| ALUM12928 | 28   | € 43,57  |
| ALUM12932 | 32   | € 50,31  |
| ALUM12936 | 36   | € 56,87  |
| ALUM12940 | 40   | € 65,77  |

*Agnelli*  
SINCE 1907

ALU-INOX  
3-PLY

FINITURA  
LUCIDA  
MIRROR FINISH



per tutti i piani di cottura  
for all hobs



NEW

NUOVA MISURA 16cm  
NEW SIZE 16cm

**CASSERUOLA ALTA  
CON DUE MANIGLIE INOX**

SAUCEPOT WITH  
TWO STAINLESS STEEL HANDLES

| Code      | Ø cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|-----------|------|------|------|----------|
| ALUM10416 | 16   | 11.4 | 2.3  | € 92.00  |
| ALUM10420 | 20   | 13.4 | 4.2  | € 101.46 |
| ALUM10424 | 24   | 15.8 | 7.1  | € 124.63 |
| ALUM10428 | 28   | 18.1 | 11.1 | € 155.40 |
| ALUM10432 | 32   | 20.1 | 16.2 | € 177.07 |
| ALUM10436 | 36   | 22.1 | 22.5 | € 225.13 |
| ALUM10440 | 40   | 21.1 | 26.5 | € 333.53 |



**CASSERUOLA BASSA  
CON DUE MANIGLIE INOX**

CASSEROLE POT WITH  
TWO STAINLESS STEEL HANDLES

| Code      | Ø cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|-----------|------|------|------|----------|
| ALUM10620 | 20   | 8.1  | 2.7  | € 98.77  |
| ALUM10624 | 24   | 9.9  | 4.5  | € 103.14 |
| ALUM10628 | 28   | 10.9 | 6.7  | € 130.14 |
| ALUM10632 | 32   | 12.2 | 9.8  | € 178.26 |
| ALUM10636 | 36   | 13.3 | 13.5 | € 193.71 |
| ALUM10640 | 40   | 14.1 | 17.7 | € 279.30 |



**ACCIAIO INOX 18/10**  
18/10 STAINLESS STEEL

**ALLUMINIO 1050**  
ALUMINIUM 1050

**ACCIAIO FERRITICO**  
FERRITIC STEEL

**PER UNA FACILE PULIZIA**  
FOR EASY CLEANING

**PER UNA PERFETTA TRASMISSIONE DEL CALORE**  
FOR PERFECT HEAT DISTRIBUTION

**PER L'INDUZIONE**  
FOR INDUCTION COOKING



# ALU-INOX 3PLY

FINITURA LUCIDA MIRROR FINISH



W/m<sup>2</sup>K

**160**

Capacità di  
condurre il calore  
Heat conductivity

Finitura lucida  
Mirror finish

Manicatura  
in acciaio inox  
Stainless steel handles



per tutti i piani di cottura  
for all hobs



Durata  
Durability



2,5 mm

Spessore totale  
Total thickness 2,5 mm

L'INTERNO IN ACCIAIO  
18/10 RENDE ALU-INOX  
ADATTO AL SERVIZIO IN  
TAVOLA.

THE 18/10 STAINLESS  
STEEL INTERIOR MAKES  
THE ALU-INOX SUITABLE  
FOR TABLE SERVICE.

**P<sub>s</sub>**

Peso specifico  
Specific weight  
Acciaio inox 18/10  
18/10 stainless steel  
Alluminio 1050  
Aluminium 1050  
Acciaio ferritico  
Ferritic steel

7.8

2.7

7.8



**CASSERUOLA ALTA  
CON UN MANICO INOX**

SAUCEPOT  
WITH A STAINLESS STEEL HANDLE



| Code      | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|-----------|------|------|-----|----------|
| ALUM10516 | 16   | 11.4 | 2,3 | € 66,10  |
| ALUM10520 | 20   | 13.4 | 4,2 | € 101,74 |



**CASSERUOLA ALTA  
CON UN MANICO E DUE BECCUCCI**

SAUCEPOT WITH A STAINLESS STEEL  
HANDLE AND TWO SPOUTS



| Code      | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|-----------|------|------|-----|----------|
| ALUM10512 | 12   | 6,3  | 0,7 | € 51,42  |
| ALUM10514 | 14   | 7,3  | 1,1 | € 56,75  |



**CASSERUOLA BASSA  
CON UN MANICO INOX**

CASSEROLE PAN  
WITH A STAINLESS STEEL HANDLE



| Code      | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|-----------|------|------|-----|----------|
| ALUM10720 | 20   | 8.1  | 2.7 | € 83.72  |
| ALUM10724 | 24   | 9.8  | 4.4 | € 100.48 |
| ALUM10728 | 28   | 11   | 6.8 | € 118.69 |



**TEGAME CON DUE MANIGLIE**

OMELETTE PAN WITH TWO HANDLES



| Code      | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|-----------|------|------|----------|
| ALUM11028 | 28   | 6    | € 106.62 |
| ALUM11032 | 32   | 6.5  | € 124.14 |
| ALUM11036 | 36   | 7    | € 148.02 |
| ALUM11040 | 40   | 7.2  | € 254.76 |



**PADELLA SVASATA ALTA  
"SALTAPASTA" CON UN MANICO**

SAUTÈ PAN WITH ONE HANDLE



| Code       | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|------------|------|------|----------|
| ALUM111B20 | 20   | 5,5  | € 59,44  |
| ALUM111B24 | 24   | 6,9  | € 73,30  |
| ALUM111B28 | 28   | 6,9  | € 84,97  |
| ALUM111B32 | 32   | 7,4  | € 100,03 |



**PADELLA  
CON UN MANICO**

FRYPAN WITH ONE HANDLE



| Code      | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|-----------|------|------|----------|
| ALUM11120 | 20   | 4,3  | € 56,84  |
| ALUM11124 | 24   | 4,5  | € 72,90  |
| ALUM11128 | 28   | 5    | € 83,05  |
| ALUM11132 | 32   | 6    | € 97,81  |



“ L'ultimo gesto, preciso e consapevole,  
in cui tecnica e sensibilità si fondono  
per esaltare ogni sapore.

*fino all'armonia assoluta. ”*

## MANTECARE

“ The final gesture — precise and intentional  
— where technique and sensitivity merge to  
enhance every flavor.

*culminating in perfect harmony. ”*



NEW

NUOVA MISURA 20cm  
NEW SIZE 20cm

### PADELLA "MANTECARE" CON UN MANICO

"MANTECARE" PAN  
WITH ONE HANDLE

| Code        | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|-------------|------|------|----------|
| ALUM111BM20 | 20   | 7,8  | € 74,00  |
| ALUM111BM24 | 24   | 8,7  | € 86,00  |
| ALUM111BM28 | 28   | 10,2 | € 98,00  |



### COPERCHIO IN ACCIAIO LUCIDO CON POMOLO

POLISHED STEEL LID WITH KNOB

| Code      | Ø cm | IVA esc. |
|-----------|------|----------|
| ALUM12916 | 16   | € 33,90  |
| ALUM12920 | 20   | € 36,60  |
| ALUM12924 | 24   | € 40,35  |
| ALUM12928 | 28   | € 43,57  |
| ALUM12932 | 32   | € 50,31  |
| ALUM12936 | 36   | € 56,87  |
| ALUM12940 | 40   | € 65,77  |

*Agnelli*  
SINCE 1907

NEW

NON-STICK  
ALU-INOX

FINITURA  
LUCIDA  
MIRROR FINISH



per tutti i piani di cottura  
for all hobs



ANTIADERENTE NO PFAS  
NON-STICK, PFAS-FREE



NEW

CASSERUOLA ALTA  
CON DUE MANIGLIE INOX

SAUCEPOT WITH  
TWO STAINLESS STEEL HANDLES

| Code      | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|-----------|------|------|-----|----------|
| ALUM04K16 | 16   | 11.4 | 2.3 | 74.35 €  |
| ALUM04K20 | 20   | 13.4 | 4.2 | 87.60 €  |
| ALUM04K24 | 24   | 16.4 | 7.4 | 110.60 € |



NEW

CASSERUOLA ALTA  
CON UN MANICO INOX

SAUCEPOT  
WITH A STAINLESS STEEL HANDLE



| Code      | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|-----------|------|------|-----|----------|
| ALUM05K16 | 16   | 11.4 | 2.3 | 55.11 €  |
| ALUM05K20 | 20   | 13.4 | 4.2 | 67.67 €  |

ANTIADERENTE CK3000  
Non-stick CK3000



PER UNA FACILE PULIZIA  
FOR EASY CLEANING

ALLUMINIO 1050  
ALUMINIUM 1050

PER UNA PERFETTA TRASMISSIONE DEL CALORE  
FOR PERFECT HEAT DISTRIBUTION

ACCIAIO FERRITICO  
FERRITIC STEEL

PER L'INDUZIONE  
FOR INDUCTION COOKING

# NON-STICK ALU-INOX

FINITURA LUCIDA

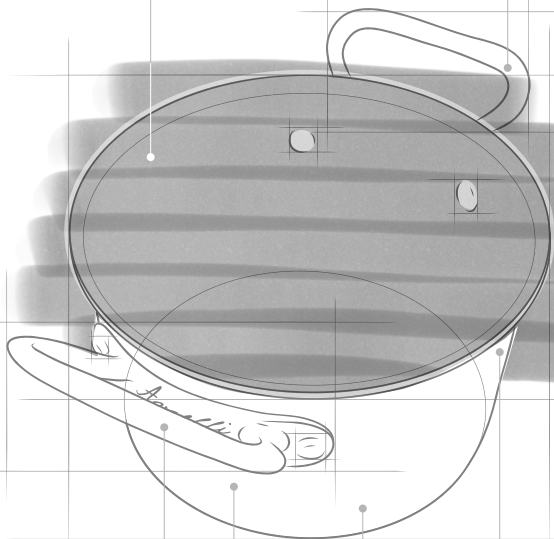
MIRROR FINISH



ANTIADERENTE NO PFAS  
NON-STICK, PFAS-FREE



Durata  
Durability



Manicatura  
in acciaio inox  
Stainless steel handles

Finitura lucida  
Mirror finish



2,5 mm

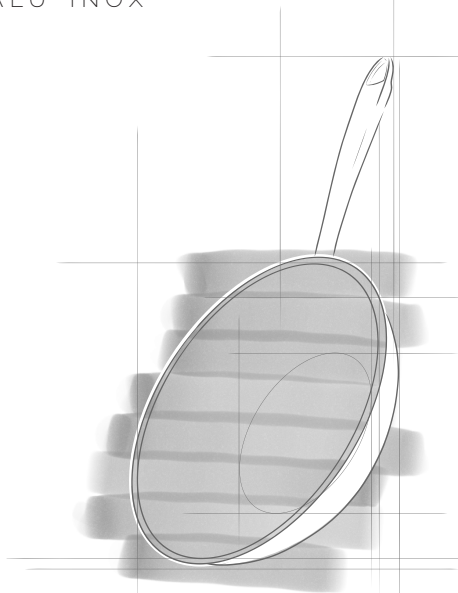
Spessore totale  
Total thickness 2,5 mm

 W/m<sup>2</sup>K  
**160**

Capacità di  
condurre il calore  
Heat conductivity

NON-STICK  
ALU-INOX

AGNELLI SINCE 1907



ANTIADERENTE  
NO PFAS

NON-STICK,  
PFAS-FREE



NEW

RONDEAU CON DUE  
MANIGLIE

RONDEAU WITH TWO  
STAINLESS STEEL HANDLES

| Code       | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|------------|------|------|----------|
| ALUM012K28 | 28   | 7,5  | 98,80 €  |
| ALUM012K32 | 32   | 8    | 115,65 € |





NEW

**PADELLA SVASATA ALTA**  
**"SALTAPASTA" CON UN MANICO**

SAUTÉ PAN WITH ONE HANDLE



| Code        | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|-------------|------|------|----------|
| ALUM011BK20 | 20   | 5,9  | 49,29 €  |
| ALUM011BK24 | 24   | 6,3  | 60,05 €  |
| ALUM011BK28 | 28   | 6,9  | 72,50 €  |
| ALUM011BK32 | 32   | 7,4  | 87,71 €  |


**ANTIADERENTE NO PFAS**  
**NON-STICK, PFAS-FREE**


NEW

**PADELLA**  
**CON UN MANICO**

LOW SAUTÉ PAN WITH ONE HANDLE



| Code       | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|------------|------|------|----------|
| ALUM011K20 | 20   | 4,2  | 47,59 €  |
| ALUM011K24 | 24   | 5    | 56,81 €  |
| ALUM011K28 | 28   | 5,4  | 68,94 €  |
| ALUM011K32 | 32   | 5,6  | 81,45 €  |



per tutti i piani di cottura  
for all hobs



**CASSERUOLA ALTA  
CON DUE MANIGLIE**

SAUCEPOT WITH  
TWO STAINLESS STEEL HANDLES

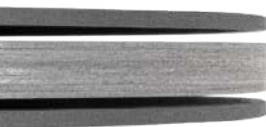
| Code          | Ø cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|---------------|------|------|------|----------|
| ALIX104ALIN16 | 16   | 11,4 | 2,3  | € 77,31  |
| ALIX104ALIN20 | 20   | 13,4 | 4,2  | € 89,96  |
| ALIX104ALIN24 | 24   | 16,4 | 7,4  | € 115,96 |
| ALIX104ALIN28 | 28   | 18,3 | 11,3 | € 136,69 |
| ALIX104ALIN32 | 32   | 20,3 | 16,3 | € 155,99 |
| ALIX104ALIN36 | 36   | 22   | 22,4 | € 195,00 |
| ALIX104ALIN40 | 40   | 23   | 28,9 | € 253,13 |



**CASSERUOLA BASSA  
CON DUE MANIGLIE**

CASSEROLE POT WITH  
TWO STAINLESS STEEL HANDLES

| Code          | Ø cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|---------------|------|------|------|----------|
| ALIX106ALIN16 | 16   | 8    | 1,6  | € 70,40  |
| ALIX106ALIN20 | 20   | 8,3  | 2,6  | € 84,48  |
| ALIX106ALIN24 | 24   | 9,5  | 4,3  | € 91,23  |
| ALIX106ALIN28 | 28   | 11   | 6,8  | € 117,60 |
| ALIX106ALIN32 | 32   | 12,4 | 10,0 | € 147,29 |
| ALIX106ALIN36 | 36   | 13,2 | 13,4 | € 168,01 |
| ALIX106ALIN40 | 40   | 14   | 17,6 | € 204,32 |



**ACCIAIO INOX 18/10**  
18/10 STAINLESS STEEL

**ALLUMINIO 1050**  
ALUMINIUM 1050

**ACCIAIO FERRITICO**  
FERRITIC STEEL

**PER UNA FACILE PULIZIA**  
FOR EASY CLEANING

**PER UNA PERFETTA TRASMISSIONE DEL CALORE**  
FOR PERFECT HEAT DISTRIBUTION

**PER L'INDUZIONE**  
FOR INDUCTION COOKING

# ALU-INOX 3PLY

FINITURA SATINATA SATIN FINISH



2,5 mm

Spessore totale  
Total  
thickness 2,5 mm



W/m<sup>2</sup>K

160

Capacità di  
condurre il calore  
Heat  
conductivity

Finitura satinata  
Satin finish

Rivetti in acciaio inox  
Stainless steel rivets

Lavabile in lavastoviglie  
Dishwasher safe

Bordo  
salvaschizzo  
Splash-saving  
edge



Durata  
Durability

Manicatura  
in acciaio inox  
Stainless steel  
handles

L'INTERNO IN ACCIAIO  
18/10 RENDE ALU-INOX  
ADATTO AL SERVIZIO IN  
TAVOLA.

THE 18/10 STAINLESS  
STEEL INTERIOR MAKES  
THE ALU-INOX SUITABLE  
FOR TABLE SERVICE.

**P<sub>s</sub>**

Peso specifico  
Specific weight

Acciaio inox 18/10  
18/10 stainless steel

Alluminio 1050  
Aluminium 1050

Acciaio ferritico  
Ferritic steel

7.8

2.7

7.8



per tutti i piani di cottura  
for all hobs



**CASSERUOLA ALTA  
CON UN MANICO**

SAUCEPOT  
WITH ONE HANDLE



| Code          | Ø cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|---------------|------|------|------|----------|
| ALIX105ALIN16 | 16   | 11,4 | 2,3  | € 58,69  |
| ALIX105ALIN20 | 20   | 13,4 | 4,2  | € 71,82  |
| ALIX105ALIN24 | 24   | 16,4 | 7,4  | € 91,49  |
| ALIX105ALIN28 | 28   | 18,3 | 11,3 | € 113,54 |



**CASSERUOLA BASSA  
CON UN MANICO**

CASSEROLE PAN  
WITH ONE HANDLE



| Code          | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|---------------|------|------|-----|----------|
| ALIX107ALIN16 | 16   | 8    | 1,6 | € 51,78  |
| ALIX107ALIN20 | 20   | 8,3  | 2,6 | € 64,81  |
| ALIX107ALIN24 | 24   | 9,5  | 4,3 | € 66,76  |
| ALIX107ALIN28 | 28   | 11   | 6,8 | € 94,45  |



**TEGAME CON DUE MANIGLIE**

OMELETTE PAN WITH TWO HANDLE



| Code          | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---------------|------|------|----------|
| ALIX110ALIN20 | 20   | 6,3  | € 73,35  |
| ALIX110ALIN24 | 24   | 6,3  | € 80,84  |
| ALIX110ALIN28 | 28   | 6,3  | € 96,24  |
| ALIX110ALIN32 | 32   | 6,8  | € 109,11 |
| ALIX110ALIN36 | 36   | 7,2  | € 130,09 |


**PADELLA  
CON UN MANICO**

FRYPAN WITH ONE HANDLE



| Code          | Ø cm | H cm | IVA esc |
|---------------|------|------|---------|
| ALIX111ALIN20 | 20   | 4,2  | € 50,68 |
| ALIX111ALIN24 | 24   | 5    | € 61,01 |
| ALIX111ALIN28 | 28   | 5,4  | € 71,35 |
| ALIX111ALIN32 | 32   | 5,6  | € 84,11 |
| ALIX111ALIN36 | 36   | 5,8  | € 98,61 |


**PADELLA SVASATA ALTA  
"SALTAPASTA" CON UN MANICO**

SAUTÈ PAN WITH ONE HANDLE



| Code           | Ø cm | H cm | IVA esc |
|----------------|------|------|---------|
| ALIX111BALIN20 | 20   | 5,9  | € 53,47 |
| ALIX111BALIN24 | 24   | 6,3  | € 62,14 |
| ALIX111BALIN28 | 28   | 6,9  | € 72,80 |
| ALIX111BALIN32 | 32   | 7,4  | € 93,42 |


**COPERCHIO IN ACCIAIO LUCIDO  
CON POMOLO**

POLISHED STEEL LID WITH KNOB

| Code      | Ø cm | IVA esc |
|-----------|------|---------|
| ALUM12916 | 16   | € 33,90 |
| ALUM12920 | 20   | € 36,60 |
| ALUM12924 | 24   | € 40,35 |
| ALUM12928 | 28   | € 43,57 |
| ALUM12932 | 32   | € 50,31 |
| ALUM12936 | 36   | € 56,87 |
| ALUM12940 | 40   | € 65,77 |

**Agnelli**  
SINCE 1907

INDUCTION  
CHEF

2-PLY



per tutti i piani di cottura  
for all hobs

Il rivestimento Agnelli Shark Skin è 3 volte più spesso di un normale antiaderente.

*The Agnelli Shark Skin coating is 3 times thicker than a normal non-stick.*



NEW

PADELLA SVASATA ALTA  
"SALTAPASTA" CON UN MANICO

SAUTÈ PAN WITH ONE HANDLE

| Code        | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|-------------|------|------|----------|
| ALIX011BG20 | 20   | 5,9  | € 91,70  |
| ALIX011BG24 | 24   | 6,3  | € 102,91 |
| ALIX011BG28 | 28   | 6,9  | € 117,26 |
| ALIX011BG32 | 32   | 7,4  | € 132,43 |



NEW

PADELLA SVASATA BASSA  
CON UN MANICO

LOW SAUTÈ PAN  
WITH ONE HANDLE



| Code       | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|------------|------|------|----------|
| ALIX011G20 | 20   | 4,2  | € 91,12  |
| ALIX011G24 | 24   | 5    | € 101,92 |
| ALIX011G28 | 28   | 5,4  | € 116,00 |
| ALIX011G32 | 32   | 5,6  | € 129,73 |

ANTIADERENTE SHARK SKIN  
NON-STICK SHARK SKIN

PER UNA FACILE PULIZA E UNA MASSIMA DURATA  
FOR EASY CLEANING AND MAXIMUM DURABILITY

ALLUMINIO 1050  
ALUMINIUM 1050

PER UNA PERFETTA TRASMISSIONE DEL CALORE  
FOR PERFECT HEAT DISTRIBUTION

ACCIAIO FERRITICO  
FERRITIC STEEL

PER L'INDUZIONE  
FOR INDUCTION COOKING

110  $\mu\text{m}$

Shark Skin

40  $\mu\text{m}$

Normale antiaderente

Normal non-stick



PFOA  
FREE

Rivestimento  
protettivo

20  $\mu\text{m}$

Topcoat

Rinforzo  
intermedio

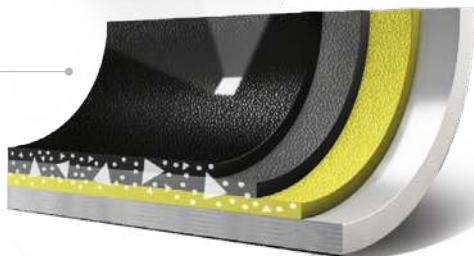
15  $\mu\text{m}$

Midcoat

Fondo  
rinforzato

75  $\mu\text{m}$

Primer



Lavabile in lavastoviglie

Dishwasher safe

Rivetti in acciaio inox

Stainless steel rivets

**P** Peso specifico  
Specific weight

**S** Alluminio 1050

2.7 Aluminium 1050

7.8 Acciaio ferritico

Ferritic steel

Finitura satinata

Satin finish

Manicatura  
in acciaio inox

Stainless steel  
handles



3 mm

Spessore totale

Total thickness 3 mm

Bordo  
salvaschizzo

Splash-saving  
edge



Capacità di  
condurre il calore  
Heat  
conductivity

185



PFOA  
FREE

Rivestimento  
protettivo

**20  $\mu\text{m}$**

Topcoat

Rinforzo  
intermedio

**15  $\mu\text{m}$**

Midcoat

Fondo  
rinforzato

**75  $\mu\text{m}$**

Primer

Manicatura  
in acciaio inox  
Stainless steel  
handles



Lavabile in lavastoviglie  
Dishwasher safe

**P<sub>s</sub>**

Peso specifico  
Specific weight  
Alluminio 1050  
2.7 Aluminium 1050  
7.8 Acciaio ferritico  
Ferritic steel



Capacità di  
condurre il calore  
Heat  
conductivity  
**185**



3 mm

Spessore totale

Total thickness 3 mm

Rivetti in acciaio inox  
Stainless steel rivets





PADELLA SVASATA ALTA  
"SALTAPASTA" CON UN MANICO

SAUTÉ PAN WITH ONE HANDLE

| Code         | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|--------------|------|------|----------|
| ALSA6111BG20 | 20   | 5,7  | € 81,42  |
| ALSA6111BG24 | 24   | 6,4  | € 92,99  |
| ALSA6111BG28 | 28   | 6,6  | € 105,57 |
| ALSA6111BG32 | 32   | 7,2  | € 121,52 |



Shark Skin



Normale antiaderente  
Normal non-stick



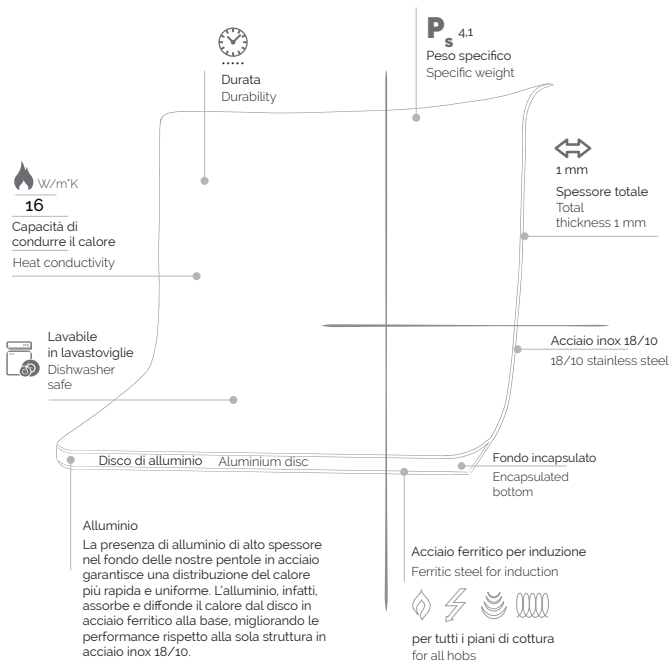
PADELLA SVASATA BASSA  
CON UN MANICO

LOW SAUTÉ PAN WITH ONE HANDLE

| Code          | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---------------|------|------|----------|
| ALSA6111BBG20 | 20   | 4,5  | € 80,84  |
| ALSA6111BBG24 | 24   | 4,7  | € 92,00  |
| ALSA6111BBG28 | 28   | 5,3  | € 104,31 |
| ALSA6111BBG32 | 32   | 5,6  | € 118,55 |



per tutti i piani di cottura  
for all hobs



#### Alluminio

La presenza di alluminio di alto spessore nel fondo delle nostre pentole in acciaio garantisce una distribuzione del calore più rapida e uniforme. L'alluminio, infatti, assorbe e diffonde il calore dal disco in acciaio ferritico alla base, migliorando le performance rispetto alla sola struttura in acciaio inox 18/10.

#### Aluminium

The use of thick Aluminium in the base of our steel pans ensures faster and more even heat distribution. The Aluminium absorbs and diffuses heat from the ferritic steel disc to the base, improving performance compared to 18/10 stainless steel alone.


**PENTOLA  
CON DUE MANIGLIE**

STOCKPOT WITH TWO  
STAINLESS STEEL HANDLES

| Code        | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|-------------|------|--------------------|------|------|----------|
| COIX3103E20 | 20   | 18                 | 20   | 4.4  | € 59,06  |
| COIX3103E24 | 24   | 21,5               | 24   | 10,9 | € 70,23  |
| COIX3103E28 | 28   | 24,7               | 28   | 17,2 | € 102,09 |
| COIX3103E32 | 32   | 26,5               | 32   | 25,7 | € 133,70 |
| COIX3103E36 | 36   | 30,5               | 36   | 36,6 | € 168,85 |
| COIX3103E40 | 40   | 34                 | 40   | 50,3 | € 212,85 |
| COIX3103E45 | 45   | 37,5               | 45   | 71,6 | € 312,55 |
| COIX3103E50 | 50   | 41                 | 50   | 98,2 | € 477,93 |


**CASSERUOLA ALTA  
CON DUE MANIGLIE**

SAUCEPOT WITH TWO  
STAINLESS STEEL HANDLES



| Code        | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | lt    | IVA esc. |
|-------------|------|--------------------|------|-------|----------|
| COIX3104E16 | 16   | 14,5               | 10,5 | 2,1   | € 43,24  |
| COIX3104E18 | 18   | 16                 | 12   | 3,1   | € 46,71  |
| COIX3104E20 | 20   | 18                 | 14   | 4,4   | € 52,02  |
| COIX3104E24 | 24   | 21,8               | 16   | 7,2   | € 63,29  |
| COIX3104E28 | 28   | 25                 | 18   | 11,1  | € 84,86  |
| COIX3104E32 | 32   | 27                 | 20   | 16,1  | € 107,62 |
| COIX3104E36 | 36   | 30,5               | 22   | 22,4  | € 133,73 |
| COIX3104E40 | 40   | 33,9               | 25   | 31,4  | € 179,90 |
| COIX3104E45 | 45   | 37,5               | 28   | 44,5  | € 266,06 |
| COIX3104E50 | 50   | 41,2               | 32   | 62,8  | € 360,24 |
| COIX3104E60 | 60   | 44,5               | 37   | 104,6 | € 661,09 |



**CASSERUOLA BASSA  
CON DUE MANIGLIE**

CASSEROLE POT WITH TWO  
STAINLESS STEEL HANDLES

| Code        | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|-------------|------|--------------------|------|------|----------|
| COIX3106E16 | 16   | 14                 | 7,5  | 1,5  | € 39,92  |
| COIX3106E20 | 20   | 18                 | 10,5 | 3,3  | € 49,09  |
| COIX3106E24 | 24   | 21,5               | 11   | 5,0  | € 56,25  |
| COIX3106E28 | 28   | 25                 | 13   | 8,0  | € 76,73  |
| COIX3106E32 | 32   | 27                 | 16   | 12,9 | € 98,95  |
| COIX3106E36 | 36   | 30,5               | 18   | 18,3 | € 124,41 |
| COIX3106E40 | 40   | 34                 | 19   | 23,9 | € 154,22 |
| COIX3106E45 | 45   | 37                 | 21   | 33,4 | € 230,51 |
| COIX3106E50 | 50   | 41                 | 23   | 45,2 | € 311,90 |
| COIX3106E60 | 60   | 44                 | 25   | 70,7 | € 587,50 |



**CASSERUOLA ALTA  
CON UN MANICO**

SAUCEPOT  
WITH A STAINLESS STEEL HANDLE

| Code         | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|--------------|------|--------------------|------|------|----------|
| COIX3105E12* | 12   | 10,3               | 7    | 0,8  | € 28,83  |
| COIX3105E14* | 14   | 12,2               | 8    | 1,2  | € 33,60  |
| COIX3105E16  | 16   | 14                 | 10,5 | 2,1  | € 38,58  |
| COIX3105E18  | 18   | 16                 | 12   | 3,1  | € 42,59  |
| COIX3105E20  | 20   | 18                 | 14   | 4,4  | € 45,73  |
| COIX3105E24  | 24   | 21,5               | 16   | 7,2  | € 60,36  |
| COIX3105E28  | 28   | 25                 | 18   | 11,1 | € 86,48  |

CASSERUOLA BASSA  
CON UN MANICOCASSEROLE PAN WITH TWO  
STAINLESS STEEL HANDLES

| Code        | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|-------------|------|--------------------|------|-----|----------|
| COIX3107E16 | 16   | 14                 | 7,5  | 1,5 | € 36,85  |
| COIX3107E20 | 20   | 18                 | 10,5 | 3,3 | € 42,70  |
| COIX3107E24 | 24   | 21,5               | 11   | 5,0 | € 52,89  |
| COIX3107E28 | 28   | 25                 | 13   | 8,0 | € 78,46  |



CASSERUOLA CONICA CON UN MANICO

CONICAL CASSEROLE PAN, 1 HANDLE

| Code        | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | IVA esc. |
|-------------|------|--------------------|------|----------|
| COIX3109E16 | 16   | 11                 | 6    | € 41,83  |
| COIX3109E18 | 18   | 13,3               | 6    | € 46,49  |
| COIX3109E20 | 20   | 14,5               | 6,5  | € 51,04  |
| COIX3109E22 | 22   | 17                 | 7    | € 56,14  |
| COIX3109E24 | 24   | 18,2               | 7,5  | € 61,02  |



**PADELLA CON UN MANICO**

FRYING PAN WITH ONE HANDLE  
TUBULAR STAINLESS STEEL

| Code        | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | IVA esc. |
|-------------|------|--------------------|------|----------|
| COIX3111E20 | 20   | 15                 | 4,5  | € 39,99  |
| COIX3111E24 | 24   | 18,5               | 5    | € 48,12  |
| COIX3111E28 | 28   | 22                 | 5    | € 56,15  |
| COIX3111E32 | 32   | 25,2               | 5    | € 73,77  |
| COIX3111E36 | 36   | 29                 | 6    | € 103,16 |
| COIX3111E40 | 40   | 32                 | 7    | € 139,80 |



**PADELLA CON UN MANICO  
E RIVESTIMENTO INTERNO PLATINUM**

FRYING PAN WITH A STAINLESS STEEL TUBULAR  
HANDLE AND PLATINUM INTERNAL COATING

| Code         | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | IVA esc. |
|--------------|------|--------------------|------|----------|
| COIX3111SP20 | 20   | 15                 | 4,5  | € 46,05  |
| COIX3111SP24 | 24   | 15                 | 5    | € 64,37  |
| COIX3111SP28 | 28   | 18,5               | 5    | € 80,96  |
| COIX3111SP32 | 32   | 22                 | 5    | € 99,38  |
| COIX3111SP36 | 36   | 25,2               | 6    | € 122,36 |
| COIX3111SP40 | 40   | 29                 | 7    | € 156,13 |



### TEGAME CON DUE MANIGLIE

STAINLESS STEEL OMELETTE PAN  
WITH TWO HANDLES

| Code        | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | IVA esc. |
|-------------|------|--------------------|------|----------|
| COIX3110E20 | 20   | 14,7               | 4,5  | € 41,74  |
| COIX3110E24 | 24   | 18,5               | 5    | € 50,29  |
| COIX3110E28 | 28   | 22                 | 5    | € 62,91  |
| COIX3110E32 | 32   | 25                 | 5    | € 76,89  |
| COIX3110E36 | 36   | 29                 | 6    | € 113,02 |
| COIX3110E40 | 40   | 31,3               | 7    | € 149,29 |



### PADELLA CON UN MANICO E RIVESTIMENTO INTERNO PLATINUM

OMELETTE PAN WITH A STAINLESS  
STEEL TUBULAR HANDLE AND PLATINUM  
INTERNAL COATING

| Code         | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | IVA esc. |
|--------------|------|--------------------|------|----------|
| COIX3110SP20 | 20   | 14,7               | 4,5  | € 49,64  |
| COIX3110SP24 | 24   | 15                 | 5    | € 59,63  |
| COIX3110SP28 | 28   | 18,5               | 5    | € 73,00  |
| COIX3110SP32 | 32   | 22                 | 5    | € 96,90  |
| COIX3110SP36 | 36   | 25,2               | 6    | € 125,88 |
| COIX3110SP40 | 40   | 29                 | 7    | € 155,40 |



**COLAPASTA A SPICCHIO CON UN MANICO**

**SEGMENT COLANDER**

| Code         | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|--------------|------|------|----------|
| COIX3153BE36 | 36   | 23   | € 55,29  |
| COIX3153BE40 | 40   | 26   | € 66,00  |



**CASSERUOLA CON 4 SCOMPARTI COLAPASTA A SPICCHIO CON DUE MANIGLIE**

**SAUCEPOT WITH 4 SEGMENT COLANDERS**

| Code        | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | lt | IVA esc. |
|-------------|------|--------------------|------|----|----------|
| COIX3153E36 | 36   | 30,5               | 22   | 21 | € 403,43 |
| COIX3153E40 | 40   | 33,9               | 25   | 31 | € 486,24 |



**COPERCHIO**

**LID**

| Code        | Ø cm | IVA esc. |
|-------------|------|----------|
| COIX3129E16 | 16   | € 11,92  |
| COIX3129E18 | 18   | € 12,79  |
| COIX3129E20 | 20   | € 13,98  |
| COIX3129E24 | 24   | € 17,01  |
| COIX3129E28 | 28   | € 20,05  |
| COIX3129E32 | 32   | € 24,93  |
| COIX3129E36 | 36   | € 29,37  |
| COIX3129E40 | 40   | € 35,98  |
| COIX3129E45 | 45   | € 46,61  |
| COIX3129E50 | 50   | € 54,60  |
| COIX3129E60 | 60   | € 91,81  |





### COLAPASTA SFERICO CON DUE MANIGLIE

#### SPHERICAL COLANDER

| Code       | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|------------|------|------|----------|
| COIX311532 | 32   | 18   | € 170,15 |
| COIX311536 | 36   | 19   | € 206,58 |
| COIX311540 | 40   | 21   | € 246,80 |



### SCALDAPASTA CILINDRICO CON UN MANICO

#### PASTA HEATER, 1 HANDLE

| Code       | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|------------|------|------|----------|
| COIX317518 | 18   | 11   | € 65,60  |
| COIX317520 | 20   | 12   | € 71,49  |
| COIX317522 | 22   | 13   | € 79,21  |
| COIX317524 | 24   | 14   | € 90,21  |
| COIX317528 | 28   | 16   | € 113,03 |



### IMBUTO

#### FUNNEL

| Code       | Ø cm | IVA esc. |
|------------|------|----------|
| COIX309912 | 12   | € 27,78  |
| COIX309914 | 14   | € 34,45  |
| COIX309920 | 20   | € 61,22  |
| COIX309925 | 25   | € 74,40  |
| COIX309930 | 30   | € 91,19  |



**CHINOISE INOX CON UN MANICO INOX**

**PROFESSIONAL CHINESE COLANDER**

| Code        | cm | lung.h. totale | IVA esc. |
|-------------|----|----------------|----------|
| COIX3232E18 | 18 | 37,8           | € 19,91  |
| COIX3232E20 | 20 | 39,5           | € 27,39  |
| COIX3232E24 | 24 | 42,5           | € 35,20  |



**BASTARDELLA SEMISFERICA CON  
MANIGLIE INOX  
NO INDUZIONE**

**HEMISPHERIC MIXING BOWL, 2 HANDLES**

| Code       | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|------------|------|------|----------|
| COIX320222 | 22   | 12   | € 59,09  |
| COIX320226 | 26   | 14   | € 76,76  |
| COIX320232 | 32   | 18   | € 98,70  |
| COIX320236 | 36   | 20   | € 147,79 |
| COIX320240 | 40   | 21   | € 155,97 |



**BASE PER BASTARDELLA**

**MIXING BOWL BASE**

| Code        | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|-------------|------|------|----------|
| COIX3202B16 | 16   | 22   | € 33,09  |
|             |      | 26   |          |
| COIX3202B22 | 22   | 32   | € 58,86  |
|             |      | 36   |          |
|             |      | 40   |          |



### MESTOLO INOX

#### ONE-PIECE LADLE

| Code        | Ø cm | lung. totale<br>cm* | lt   | IVA esc. |
|-------------|------|---------------------|------|----------|
| COIX3205E06 | 6    | 36                  | 0.07 | € 11,22  |
| COIX3205E08 | 8    | 41                  | 0.12 | € 12,99  |
| COIX3205E10 | 10   | 47                  | 0.25 | € 18,46  |
| COIX3205E12 | 12   | 51                  | 0.5  | € 23,37  |
| COIX3205E14 | 14   | 53                  | 0.75 | € 28,28  |
| COIX3205E16 | 16   | 57                  | 1    | € 34,35  |



### SCHIUMAROLA A FILO STAGNATO INOX

#### FLUSH SKIMMER

| Code        | Ø cm | lung. totale<br>cm* | IVA esc. |
|-------------|------|---------------------|----------|
| COIX3207R14 | 14   | 55                  | € 13,52  |
| COIX3207R18 | 18   | 58,5                | € 15,35  |
| COIX3207R20 | 20   | 68,5                | € 20,34  |



### PINZE SPINAPESCE

#### FISH BONES REMOVERS FOR CHEFS

| Code       | lung. totale cm* | IVA esc. |
|------------|------------------|----------|
| COIX360415 | 13,5             | € 19,35  |



### PALETTA LISCIA INOX

#### ONE-PIECE SPATULA

| Code         | cm | lung. totale<br>cm* | IVA esc. |
|--------------|----|---------------------|----------|
| COIX3208EL54 | 14 | 53                  | € 18,93  |



### MESTOLO INOX

#### ONE-PIECE LADLE

| Code        | Ø cm | lungh. totale cm* | IVA esc. |
|-------------|------|-------------------|----------|
| COIX3207E10 | 10   | 42,5              | € 13,79  |
| COIX3207E12 | 12   | 48                | € 16,27  |
| COIX3207E14 | 14   | 52,8              | € 19,40  |
| COIX3207E16 | 16   | 58                | € 24,07  |
| COIX3207E18 | 18   | 63                | € 27,40  |
| COIX3207E20 | 20   | 66,8              | € 32,19  |

### FORCHETTONE A 3 DENTI INOX

#### ONE-PIECE FORK, 3 PRONGS

| Code          | cm   | lungh. totale cm* | IVA esc. |
|---------------|------|-------------------|----------|
| COIX3369E-350 | 10,5 | 53,2              | € 16,13  |



### PALETTA FORATA INOX

#### ONE-PIECE PERFORATED SPATULA

| Code         | cm | lungh. totale cm* | IVA esc. |
|--------------|----|-------------------|----------|
| COIX3208EP54 | 14 | 53                | € 18,93  |



### FRUSTA INOX

#### EGG WHISK

| Code        | lungh. totale cm* | IVA esc. |
|-------------|-------------------|----------|
| COIX3601E25 | 25                | € 14,26  |
| COIX3601E30 | 30                | € 14,96  |
| COIX3601E35 | 35                | € 15,66  |
| COIX3601E40 | 40                | € 16,59  |
| COIX3601E50 | 50                | € 17,39  |
| COIX3601E55 | 55                | € 16,73  |
| COIX3601E60 | 60                | € 19,63  |



### FORCHETTONE INOX

#### STAINLESS STEEL FORK

| Code          | cm | lungh. totale cm* | IVA esc. |
|---------------|----|-------------------|----------|
| COIX3369E-250 | 10 | 48                | € 15,19  |



### CUCCHIAIONE INOX

#### STAINLESS STEEL SPOON

| Code        | cm | lungh. totale cm* | IVA esc. |
|-------------|----|-------------------|----------|
| COIX3217E46 | 6  | 46                | € 16,83  |



### PINZE CHEF INOX

#### CHEF'S PINCERS

| Code       | lungh. totale cm* | IVA esc. |
|------------|-------------------|----------|
| COIX360330 | 30                | € 13,30  |
| COIX360335 | 35                | € 19,23  |
| COIX360340 | 40                | € 28,29  |

# IRON

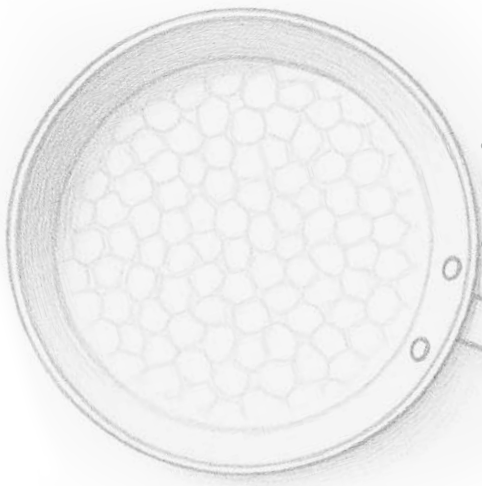
*Agnelli*  
SINCE 1907

NEW

FERRO  
IRON



per tutti i piani di cottura  
for all hobs



2 mm

Spessore totale  
Total  
thickness 2 mm

Finitura interna martellata  
Hammered interior finish



NEW

PADELLA IN FERRO NITRURATO

NITRIDED IRON FRYPAN



| Code      | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|-----------|------|------|----------|
| COFE11120 | 20   | 4.9  | 44,00 €  |
| COFE11124 | 24   | 5.3  | 49,00 €  |
| COFE11128 | 28   | 5.7  | 55,92 €  |
| COFE11132 | 32   | 6.1  | 60,55 €  |



W/m<sup>2</sup>K

**60**

Capacità di  
condurre il calore  
Heat conductivity

Le micro-incisioni sul  
fondo creano attrito e  
riducono il rischio che la  
padella scivoli su piani  
lisci o a induzione.

The micro-grooves on  
the bottom increase  
friction, reducing the  
risk of the pan sliding  
on smooth or induction  
cooktops.

**P<sub>s</sub> 4.1**

Peso specifico  
Specific weight



....  
Durata  
Durability



NO lavastoviglie  
NO Dishwasher

Manicatura in acciaio inox  
rivestito di PVD  
PVD coated stainless steel  
handle



per tutti i piani di cottura  
for all hobs



**NEW**

NUOVA MISURA 16cm  
NEW SIZE 16cm

**CASSERUOLA ALTA  
CON DUE MANIGLIE**

SAUCEPOT  
WITH TWO STAINLESS STEEL HANDLES

| Code         | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|--------------|------|------|-----|----------|
| COTE104CIT16 | 16   | 9,2  | 1,8 | € 130,00 |
| COTE104CIT20 | 20   | 12,4 | 3,9 | € 179,79 |
| COTE104CIT24 | 24   | 15,9 | 7,2 | € 226,38 |



**CASSERUOLA BASSA  
CON DUE MANIGLIE**

CASSEROLE POT WITH TWO STAINLESS  
STEEL HANDLES

| Code         | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|--------------|------|------|-----|----------|
| COTE106CIT24 | 24   | 10,3 | 4,5 | € 193,27 |
| COTE106CIT28 | 28   | 12,3 | 7,4 | € 236,17 |



**ACCIAIO INOX 18/10**  
18/10 STAINLESS STEEL

PER UNA FACILE PULIZIA  
FOR EASY CLEANING

**ALLUMINIO 1050**  
ALUMINIUM 1050

PER UNA PERFETTA TRASMISSIONE DEL CALORE  
FOR PERFECT HEAT DISTRIBUTION

**ACCIAIO FERRITICO**  
FERRITIC STEEL

PER L'INDUZIONE  
FOR INDUCTION COOKING

**RAME**  
COPPER

PER UNA FASCINO SENZA EGUALI  
FOR AN UNPARALLELED CHARM



L'INTERNO IN ACCIAIO 18/10 RENDE IL COPPER 4  
ADATTO AL SERVIZIO IN TAVOLA.

THE 18/10 STAINLESS STEEL INTERIOR MAKES THE  
COPPER 4 SUITABLE FOR TABLE SERVICE.

Manicatura  
in acciaio inox  
Stainless steel  
handles



2,5 mm

Spessore totale  
Total  
thickness 2,5 mm

**P<sub>s</sub>**

Peso specifico  
Specific weight

7,8 Acciaio inox 18/10  
18/10 stainless steel

2,7 Alluminio 1050  
Aluminium 1050

7,8 Acciaio ferritico  
Ferritic steel

8,9 Rame  
Copper



W/m<sup>2</sup>K

**189**

Capacità di  
condurre il calore  
Heat conductivity



Durata  
Durability



NO lavastoviglie  
NO Dishwasher



**RONDEAU  
CON DUE MANIGLIE**

**RONDEAU  
WITH TWO STAINLESS STEEL HANDLES**

| Code         | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|--------------|------|------|----------|
| COTE112CIT28 | 28   | 7,5  | € 218,48 |
| COTE112CIT32 | 32   | 8    | € 259,93 |



**CASSERUOLA ALTA  
CON UN MANICO E DUE BECCUCCI**

SAUCEPAN  
WITH ONE HANDLE AND TWO SPOUTS

| Code         | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|--------------|------|------|-----|----------|
| COTE105CIT12 | 12   | 6,3  | 0,7 | € 80,25  |
| COTE105CIT14 | 14   | 7,3  | 1,1 | € 95,39  |



Q U A T T R O



**CASSERUOLA ALTA  
CON UN MANICO**

SAUCEPAN  
WITH ONE HANDLE

| Code         | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|--------------|------|------|-----|----------|
| COTE105CIT16 | 16   | 9,2  | 1,8 | € 116,57 |



F O U R



**CASSERUOLA BASSA  
CON UN MANICO**

CASSEROLE PAN  
WITH ONE HANDLE

| Code         | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|--------------|------|------|-----|----------|
| COTE107CIT20 | 20   | 8,4  | 2,6 | € 124,04 |





## PADELLA CON UN MANICO

FRYING PAN WITH ONE HANDLE



| Code         | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|--------------|------|------|----------|
| COTE111CIT20 | 20   | 4.3  | € 95.76  |
| COTE111CIT24 | 24   | 4.8  | € 117.27 |
| COTE111CIT28 | 28   | 5.3  | € 140.47 |
| COTE111CIT32 | 32   | 5.7  | € 162.55 |

# Eleganza SENZA TEMPO

IL RAME VIENE ABRASO PER FAR EMERGERE  
L'ACCIAIO FERRITICO, SENZA DISLIVELLI.  
ESTETICA PERFETTA E MASSIME PRESTAZIONI  
SU INDUZIONE.

THE COPPER IS ABRADED TO REVEAL THE  
FERRITIC STEEL, WITHOUT ANY UNEVENNESS.  
PERFECT AESTHETICS AND MAXIMUM  
PERFORMANCE ON INDUCTION.

# Timeless ELEGANCE

COPERCHIO IN VETRO CON  
POMELLO IN ACCIAIO

GLASS LID WITH STEEL KNOB

| Code        | Ø cm | IVA esc. |
|-------------|------|----------|
| ALCX129VE16 | 16   | € 27.71  |
| ALCX129VE20 | 20   | € 28.31  |
| ALCX129VE24 | 24   | € 28.95  |
| ALCX129VE28 | 28   | € 29.96  |
| ALCX129VE32 | 32   | € 31.83  |

*Agnelli*  
SINCE 1907

NEW

RAME  
COPPER

FINITURA  
LISCIA  
FINISH  
SMOOTH



per tutti i piani di cottura  
for all hobs



NEW

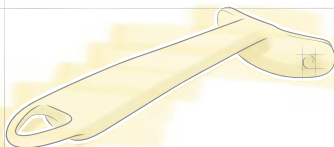
CASSERUOLA ALTA  
CON DUE MANIGLIE

SAUCEPOT, 2 HANDLES  
INDUCTION BOTTOM

| Code         | Ø cm | Ø disco<br>ind cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|--------------|------|-------------------|------|-----|----------|
| ALCU0104PI20 | 20   | 14,5              | 12,4 | 3,3 | € 272,97 |
| ALCU0104PI24 | 24   | 18                | 18   | 5,6 | € 347,62 |
| ALCU0104PI28 | 28   | 22                | 16   | 9   | € 404,97 |

Maniglie e manici in acciaio  
inossidabile rivestito in PVD ottone  
PVD coated stainless steel handles  
and brass handles

Rivetti in acciaio  
Steel rivets



Durata  
Durability



NEW

## CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE

CASSEROLE POT, 2 HANDLES  
INDUCTION BOTTOM

| Code         | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|--------------|------|--------------------|------|-----|----------|
| ALCU0106PI20 | 20   | 14,5               | 7,9  | 2,5 | € 250,03 |
| ALCU0106PI24 | 24   | 18                 | 9,4  | 4,1 | € 293,78 |
| ALCU0106PI28 | 28   | 22                 | 10,5 | 6   | € 351,32 |



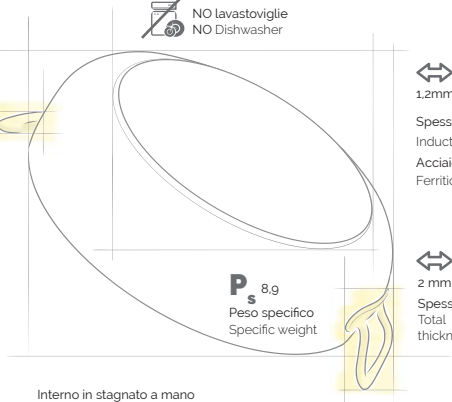
NO lavastoviglie  
NO Dishwasher



W/m²K

396

Capacità di  
condurre il calore  
Heat conductivity



1,2mm

Spessore disco induzione

Induction disc thickness

Acciaio ferritico per induzione

Ferritic steel for induction



2 mm

Spessore totale

Total

thickness 2 mm

**P<sub>s</sub>** 8,9

Peso specifico  
Specific weight

Interno in stagnato a mano  
Hand-tinned interior



NEW

## CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO

SAUCEPAN, 1 HANDLE, INDUCTION BOTTOM



| Code         | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|--------------|------|--------------------|------|-----|----------|
| ALCU0105PI20 | 20   | 14,5               | 12,4 | 3,3 | € 254,84 |
| ALCU0105PI24 | 24   | 18                 | 18   | 5,6 | € 328,05 |
| ALCU0105PI28 | 28   | 22                 | 16   | 9   | € 384,06 |



NEW

**CASSERUOLA BASSA  
CON UN MANICO**

CASSEROLE PAN, 1 HANDLE  
INDUCTION BOTTOM



| Code         | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|--------------|------|--------------------|------|-----|----------|
| ALCU0107PI20 | 20   | 14,5               | 7,9  | 2,5 | € 231,90 |
| ALCU0107PI24 | 24   | 18                 | 9,4  | 4,1 | € 274,26 |
| ALCU0107PI28 | 28   | 22                 | 10,5 | 6   | € 330,36 |



NEW

**TEGAME  
CON DUE MANIGLIE**

OMELETTE PAN, 2 HANDLES

| Code         | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | IVA esc. |
|--------------|------|--------------------|------|----------|
| ALCU0110PI20 | 20   | 14,5               | 5,7  | € 215,66 |
| ALCU0110PI24 | 24   | 18                 | 6,4  | € 255,95 |
| ALCU0110PI28 | 28   | 22                 | 7,3  | € 290,54 |



NEW

## PADELLA CON UN MANICO

FRYPAN, 1 HANDLE, INDUCTION BOTTOM



| Code         | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | IVA esc. |
|--------------|------|--------------------|------|----------|
| ALCU0111PI20 | 20   | 14,5               | 5,7  | € 196,93 |
| ALCU0111PI24 | 24   | 18                 | 6,4  | € 236,57 |
| ALCU0111PI28 | 28   | 22                 | 7,3  | € 269,59 |

## FINITURA MARTELLATA HAMMERED FINISH



## PAIOLO IN RAME PER POLENTA "SENZA STAGNATURA" SPESORE 1,2MM RAME

COPPER POLENTA POT, "WITHOUT TINNING"

| Code         | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|--------------|------|--------------------|------|-----|----------|
| ALCM165MPI24 | 24   | 14                 | 13   | 2,9 | € 258,57 |
| ALCM165MPI26 | 26   | 16                 | 13,5 | 3,9 | € 284,72 |
| ALCM165MPI28 | 28   | 17,5               | 14   | 4,9 | € 330,50 |
| ALCM165MPI30 | 30   | 19,5               | 15   | 5,9 | € 356,65 |

*Agnelli*  
SINCE 1907

RAME  
COPPER

FINITURA  
LISCIA  
FINISH  
SMOOTH



No induzione  
No induction



NEW

**CASSERUOLA ALTA  
CON DUE MANIGLIE**

SAUCEPOT, 2 HANDLES

| Code       | Ø cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|------------|------|------|------|----------|
| ALCU010420 | 20   | 11   | 3,3  | € 191,15 |
| ALCU010424 | 24   | 14   | 5,6  | € 255,12 |
| ALCU010428 | 28   | 16   | 9    | € 311,73 |
| ALCU010432 | 32   | 18   | 12,5 | € 389,80 |
| ALCU010436 | 36   | 19,6 | 18   | € 447,75 |
| ALCU010440 | 40   | 22   | 26   | € 551,53 |



NEW

**CASSERUOLA BASSA  
CON DUE MANIGLIE**

CASSEROLE POT, 2 HANDLES

| Code       | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|------------|------|------|-----|----------|
| ALCU010620 | 20   | 7    | 2,5 | € 173,21 |
| ALCU010624 | 24   | 8    | 4,1 | € 208,68 |
| ALCU010628 | 28   | 9    | 6   | € 262,79 |
| ALCU010632 | 32   | 10   | 8   | € 230,09 |
| ALCU010636 | 36   | 11,5 | 12  | € 342,02 |
| ALCU010640 | 40   | 14   | 16  | € 443,86 |
| ALCU010645 | 45   | 16,5 | 23  | € 588,86 |





W/m<sup>2</sup>K

**396**

Capacità di  
condurre il calore  
Heat conductivity

Maniglie e manici in acciaio  
inossidabile rivestito in PVD  
ottone

PVD coated stainless steel  
handles and brass handles

**P<sub>s</sub>** 8,9

Peso specifico  
Specific weight



Rivetti in acciaio  
Steel rivets



Durata  
Durability



2 mm  
Spessore totale  
Total  
thickness 2 mm

Interno in stagnato a mano  
Hand-tinned interior



NO lavastoviglie  
NO Dishwasher

**NEW**

**CASSERUOLA ALTA  
CON UN MANICO**

SAUCEPAN, 1 HANDLE



| Code       | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|------------|------|------|-----|----------|
| ALCU010516 | 16   | 8    | 1,7 | € 139,12 |
| ALCU010520 | 20   | 11   | 3,3 | € 173,02 |
| ALCU010524 | 24   | 14   | 5,6 | € 235,69 |
| ALCU010528 | 28   | 16   | 9   | € 289,85 |

NEW

CASSERUOLA BASSA  
CON UN MANICO

CASSEROLE PAN, 1 HANDLE



| Code       | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|------------|------|------|-----|----------|
| ALCU010720 | 20   | 7    | 2,5 | € 155,03 |
| ALCU010724 | 24   | 8    | 4,1 | € 220,61 |

NEW

TEGAME CON DUE MANIGLIE

OMELETTE PAN, 2 HANDLES



| Code       | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|------------|------|------|----------|
| ALCU011020 | 20   | 5    | € 152,53 |
| ALCU011024 | 24   | 5,8  | € 176,12 |
| ALCU011028 | 28   | 5    | € 206,83 |
| ALCU011032 | 32   | 6,3  | € 243,97 |
| ALCU011036 | 36   | 7    | € 278,01 |
| ALCU011040 | 40   | 7,5  | € 353,35 |
| ALCU011045 | 45   | 8,5  | € 467,40 |
| ALCU011050 | 50   | 8,5  | € 551,49 |
| ALCU011060 | 60   | 10   | € 727,47 |

NEW

COPERCHIO PIANO 1,2 MM  
CON PONTICELLO

FLAT LID



| Code       | cm | IVA esc. |
|------------|----|----------|
| ALCU012916 | 16 | € 41,70  |
| ALCU012918 | 18 | € 45,03  |
| ALCU012920 | 20 | € 48,83  |
| ALCU012922 | 22 | € 56,67  |
| ALCU012924 | 24 | € 73,48  |
| ALCU012928 | 28 | € 90,11  |
| ALCU012932 | 32 | € 106,64 |
| ALCU012936 | 36 | € 125,12 |
| ALCU012940 | 40 | € 127,39 |
| ALCU012945 | 45 | € 173,56 |
| ALCU012950 | 50 | € 216,69 |
| ALCU012960 | 60 | € 353,92 |

NEW

PADELLA SVASATA ALTA  
"SALTAPASTA" CON UN MANICO

SAUTÉ PAN WITH ONE HANDLE



| Code        | Ø cm | H cm | Iva esc. |
|-------------|------|------|----------|
| ALCU0111B20 | 20   | 5,3  | € 131,17 |
| ALCU0111B24 | 24   | 6    | € 159,79 |
| ALCU0111B28 | 28   | 7    | € 178,20 |
| ALCU0111B32 | 32   | 7,8  | € 211,41 |
| ALCU0111B36 | 36   | 8    | € 259,14 |

PADELLA SVASATA ALTA "SALTAPASTA"  
SAUTÉ PAN "PASTA"PROFILO SLANCIATO, IDEALE PER SALTARE E  
MESCOLARE CON AGILITÀ.SLENDER PROFILE, IDEAL FOR TOSSING AND  
STIRRING WITH EASE.SVASATA BASSA  
LOW SAUTÉ PANFONDO AMPIO E STABILE,  
GARANTISCE MAGGIORE SPAZIO DI LAVOROWIDE AND STABLE BASE,  
PROVIDES MORE WORKING SPACE.

NEW

PADELLA SVASATA BASSA  
CON UN MANICO

LOW SAUTÉ PAN, 1 HANDLE



| Code         | Ø cm | H cm | Iva esc. |
|--------------|------|------|----------|
| ALCU0111BB20 | 20   | 5    | € 131,12 |
| ALCU0111BB24 | 24   | 5,8  | € 159,79 |
| ALCU0111BB28 | 28   | 5    | € 185,88 |
| ALCU0111BB32 | 32   | 6,3  | € 222,46 |
| ALCU0111BB36 | 36   | 7    | € 274,45 |



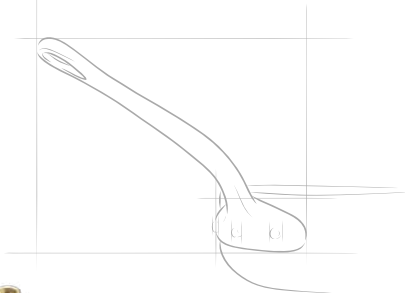
CASSERUOLA ALTA  
CON UN MANICO IN OTTONE FUSO

SAUCEPAN, 1 CAST IRON HANDLE

| Code       | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|------------|------|------|-----|----------|
| ALCU105G20 | 20   | 11   | 3,3 | € 284,69 |
| ALCU105G24 | 24   | 14   | 5,6 | € 339,53 |

MANICO ALLA FRANCESE  
IN OTTONE FUSO

FRENCH HANDLE  
IN CAST BRASS



CASSERUOLA BASSA  
CON UN MANICO IN OTTONE FUSO

CASSEROLE PAN, 1 CAST IRON HANDLE

| Code       | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|------------|------|------|-----|----------|
| ALCU107G20 | 20   | 7    | 2,5 | € 277,49 |
| ALCU107G24 | 24   | 8    | 4,1 | € 308,74 |



PAIOLO IN RAME PER POLENTA  
"SENZA STAGNATURA"  
CON UN MANICO E MANIGLIA OTTONE

COPPER POLENTA POT, "WITHOUT TINNING"

| Code      | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|-----------|------|------|-----|----------|
| ALCU16518 | 18   | 12   | 2   | € 125,33 |
| ALCU16520 | 20   | 13   | 3   | € 129,11 |
| ALCU16522 | 22   | 14   | 3,5 | € 139,18 |
| ALCU16524 | 24   | 14   | 4,5 | € 151,51 |
| ALCU16526 | 26   | 17   | 6   | € 167,12 |



CASSERUOLA OVALE ALTA  
CON DUE MANIGLIE OTTONE E COPERCHIO

OVAL SAUCEPOT WITH LID

| Code      | cm    | H cm | lt   | IVA esc. |
|-----------|-------|------|------|----------|
| ALCU12630 | 30x22 | 12   | 6,22 | € 361,87 |



CASSERUOLA BASSA BOMBATA  
CON DUE MANIGLIE OTTONE E COPERCHIO

CURVED SAUCEPOT 2 HANDLES WITH LID

| Code       | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|------------|------|------|-----|----------|
| ALCU108C24 | 24   | 9,5  | 5,5 | € 334,57 |
| ALCU108C28 | 28   | 10,5 | 7,1 | € 488,51 |



PESCIERA CON COPERCHIO, GRIGLIA E  
DUE MANIGLIE OTTONE

FISH-KETTLE WITH GRID AND LID

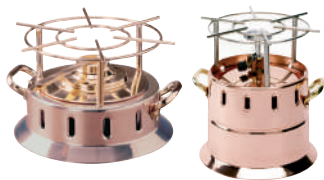
| Code      | cm    | H cm | IVA esc. |
|-----------|-------|------|----------|
| ALCU11840 | 40x17 | 10   | € 482,52 |



ROSTIERA CON COPERCHIO E  
DUE MANIGLIE SNODATE OTTONE

RECTANGULAR PAN WITH LID

| Code       | est. cm   | int. cm | H cm | IVA esc. |
|------------|-----------|---------|------|----------|
| ALCU150C32 | 34.3x23.7 | 32x23   | 6    | € 365,46 |
| ALCU150C36 | 39.5x26.5 | 36x26   | 6    | € 442,83 |



FLAMBEAU RAME DA SALA  
(SENZA PADELLA)

COPPER SERVING FLAMBEAU (WITHOUT PAN)

| Code           | IVA esc. |
|----------------|----------|
| COCUFLAMALCOOL | € 329,63 |
| COCUFLAMGAS    | € 381,94 |

**Bombola camping a 2 gaz R904 da 1,8 kg o R901 da 0,4 kg**

**NON INCLUDE**

Camping gaz R904 or R901 NOT INCLUDED



PADELLA LEGGERA IN RAME STAGNATO  
PER FLAMBEAU  
CON UN MANICO IN LEGNO

TINNED COPPER LIGHT FRYPAN  
FOR FLAMBEAU, WOODEN HANDLE

| Code          | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---------------|------|------|----------|
| COCUPADFLAM26 | 26   | 4,5  | € 117,39 |
| COCUPADFLAM28 | 28   | 4,5  | € 136,24 |



**POLSONETTO RAME STAGNATO  
PER BAGNOMARIA,  
NON STAGNATO PER PASTICCERIA**

COPPER POLSONETTO, TINNED FOR BAINE-MARIE  
NOT TINNED FOR PASTRY

| Code        | Ø cm | IVA esc. |
|-------------|------|----------|
| COCU294NS18 | 18   | € 121,91 |
| COCU294S18  | 18   | € 129,74 |



**OLIERA RAME CON COPERCHIO  
CON ORLO SALVA GOCCIA**

OIL POURER WITH LID AND DRIP SAVER EDGE

| Code        | lt  | IVA esc. |
|-------------|-----|----------|
| COCU36020.5 | 0.5 | € 105,00 |
| COCU36021   | 1   | € 120,00 |





PAIOLO ELETTRICO CON MESCOLATORE  
E SUPPORTO IN FERRO, MOTORE 30W,  
PORZIONI 30/34

POLENTA AND RISOTTO MIXER WITH LARGE POT

| Code       | Ø cm | H con base<br>cm | lt | IVA esc. |
|------------|------|------------------|----|----------|
| COCU3165K9 | 34   | 22,2             | 12 | 476,63 € |



PAIOLO ELETTRICO CON MESCOLATORE E  
SUPPORTO IN FERRO, MOTORE 16W  
PORZIONI 10/12

POLENTA AND RISOTTO MIXER WITH LARGE POT

| Code         | Ø cm | H con base<br>cm | lt  | IVA esc. |
|--------------|------|------------------|-----|----------|
| COCU3165K4,5 | 26   | 14,8             | 4,5 | € 210,98 |

*Agnelli*  
SINCE 1907

NEW

RAME  
COPPER

FINITURA  
MARTELLATA  
HAMMERED  
FINISH



No induzione  
No induction



NEW

CASSERUOLA ALTA  
CON DUE MANIGLIE

SAUCEPOT, 2 HANDLES

| Code        | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|-------------|------|------|-----|----------|
| ALCM0104M20 | 20   | 11   | 3.3 | € 213,68 |
| ALCM0104M24 | 24   | 12   | 4.5 | € 277,64 |
| ALCM0104M28 | 28   | 16   | 9   | € 382,12 |



NEW

CASSERUOLA BASSA  
CON DUE MANIGLIE

CASSEROLE POT, 2 HANDLES

| Code        | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|-------------|------|------|-----|----------|
| ALCM0106M20 | 20   | 7    | 2.5 | € 194,30 |
| ALCM0106M24 | 24   | 8    | 4.1 | € 229,82 |
| ALCM0106M28 | 28   | 9    | 6.4 | € 283,88 |
| ALCM0106M32 | 32   | 10   | 8   | € 309,37 |
| ALCM0106M36 | 36   | 11,5 | 12  | € 454,73 |

W/m<sup>2</sup>K**396**

Capacità di  
condurre il calore  
Heat conductivity



2 mm

Spessore totale  
Total  
thickness 2 mm

Interno in  
stagnato a mano  
Hand-tinned  
interior

Maniglie e manici in  
acciaio inossidabile  
rivestito in PVD ottone  
PVD coated stainless  
steel handles and brass  
handles



NO lavastoviglie  
NO Dishwasher

Finitura  
martellata  
Hammered  
finish

**P<sub>s</sub>** 8,9  
Peso specifico  
Specific weight

**NEW**

## CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO

SAUCEPAN, 1 HANDLE

| Code        | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|-------------|------|------|-----|----------|
| ALCM0105M16 | 16   | 8    | 1,7 | € 161,64 |
| ALCM0105M20 | 20   | 11   | 3,3 | € 195,55 |

NEW

CASSERUOLA BASSA  
CON UN MANICO

CASSEROLE PAN, 1 HANDLE



| Code        | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|-------------|------|------|-----|----------|
| ALCM0107M20 | 20   | 7    | 2,5 | € 176,17 |
| ALCM0107M24 | 24   | 8    | 4,1 | € 210,35 |

NEW

TEGAME CON DUE MANIGLIE

OMELETTE PAN, 2 HANDLES



| Code        | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|-------------|------|------|----------|
| ALCM0110M20 | 20   | 5    | € 158,08 |
| ALCM0110M24 | 24   | 5,5  | € 181,72 |
| ALCM0110M28 | 28   | 6    | € 226,49 |
| ALCM0110M32 | 32   | 6,5  | € 269,27 |
| ALCM0110M36 | 36   | 7    | € 311,77 |
| ALCM0110M40 | 40   | 7,5  | € 381,47 |

NEW

COPERCHIO PIANO 1,2 MM  
CON PONTICELLO

FLAT LID



| Code        | Ø cm | IVA esc. |
|-------------|------|----------|
| ALCM0129M16 | 16   | € 55,29  |
| ALCM0129M20 | 20   | € 66,21  |
| ALCM0129M24 | 24   | € 93,77  |
| ALCM0129M28 | 28   | € 116,33 |
| ALCM0129M32 | 32   | € 144,26 |
| ALCM0129M36 | 36   | € 168,44 |
| ALCM0129M40 | 40   | € 174,66 |

NEW

**PADELLA SVASATA ALTA**  
**"SALTAPASTA" CON UN MANICO**

SAUTÉ PAN WITH ONE HANDLE



| Code         | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|--------------|------|------|----------|
| ALCM0111BM20 | 20   | 5    | € 139.91 |
| ALCM0111BM24 | 24   | 6    | € 168.21 |
| ALCM0111BM28 | 28   | 6,5  | € 200.77 |
| ALCM0111BM32 | 32   | 7    | € 239.34 |
| ALCM0111BM36 | 36   | 7,5  | € 291.88 |

**PADELLA SVASATA ALTA "SALTAPASTA"**  
SAUTÉ PAN "PASTA"

PROFILO SLANCIATO, IDEALE PER SALTARE E  
MESCOLARE CON AGILITÀ.



SLENDER PROFILE, IDEAL FOR TOSSING AND  
STIRRING WITH EASE.

**SVASATA BASSA**  
LOW SAUTÉ PAN

FONDO AMPIO E STABILE,  
GARANTISCE MAGGIORE SPAZIO DI LAVORO



WIDE AND STABLE BASE,  
PROVIDES MORE WORKING SPACE.

NEW

**PADELLA SVASATA BASSA**  
**CON UN MANICO**

LOW SAUTÉ PAN, 1 HANDLE



| Code          | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---------------|------|------|----------|
| ALCM0111BBM20 | 20   | 5    | € 139.95 |
| ALCM0111BBM24 | 24   | 5,5  | € 162.34 |
| ALCM0111BBM28 | 28   | 6    | € 205.44 |
| ALCM0111BBM32 | 32   | 6,5  | € 247.81 |
| ALCM0111BBM36 | 36   | 7    | € 334.25 |



**TÈGAME OVALE  
CON DUE MANIGLIE E COPERCHIO**

OVAL OMELETTE PAN WITH LID

| Code       | cm    | H cm | IVA esc. |
|------------|-------|------|----------|
| ALCM120M30 | 30x22 | 6,5  | € 268,52 |



**PESCIERA CON COPERCHIO, GRIGLIA  
E DUE MANIGLIE**

FISH-KETTLE WITH GRID AND LID

| Code       | cm    | H cm | IVA esc. |
|------------|-------|------|----------|
| ALCM118M40 | 40x17 | 10   | € 495,86 |



**ROSTIERA  
CON DUE MANIGLIE SNODATE E  
COPERCHIO**

ROASTING PAN WITH LID

| Code       | est. cm   | int. cm | H cm | IVA esc. |
|------------|-----------|---------|------|----------|
| ALCM150M32 | 35x23,2   | 32x23   | 6    | € 413,97 |
| ALCM150M36 | 39,5x26,5 | 36x26   | 6    | € 464,39 |



**CASSERUOLA OVALE  
CON DUE MANIGLIE E COPERCHIO**

OVAL SAUCEPOT WITH LID

| Code       | cm    | H cm | lt   | IVA esc. |
|------------|-------|------|------|----------|
| ALCM126M30 | 30x22 | 12   | 6,22 | € 396,95 |



**CASSERUOLA BASSA BOMBATA  
CON DUE MANIGLIE E COPERCHIO**

CURVED CASSEROLE POT 2 HANDLES WITH LID

| Code        | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|-------------|------|------|-----|----------|
| ALCM108MC24 | 24   | 9,5  | 5,5 | € 348,07 |
| ALCM108MC28 | 28   | 10,5 | 7,1 | € 531,07 |



**TORTIERA PER FARINATA  
MARTELLATA CON ORLO**

MOULD FOR FARINATA, HAMMERED, WITH RIM

| Code       | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|------------|------|------|----------|
| COCU43/330 | 30   | 1    | € 66,72  |
| COCU43/332 | 32   | 1    | € 78,06  |
| COCU43/334 | 34   | 1    | € 88,94  |
| COCU43/336 | 36   | 1    | € 98,47  |
| COCU43/338 | 38   | 1    | € 107,27 |
| COCU43/340 | 40   | 1,2  | € 128,46 |
| COCU43/342 | 42   | 1,2  | € 136,64 |
| COCU43/345 | 45   | 1,2  | € 149,02 |
| COCU43/350 | 50   | 1,5  | € 206,47 |
| COCU43/360 | 60   | 1,5  | € 380,44 |



**CASSERUOLA ALTA  
CON UN MANICO FUSO**

SAUCEPAN WITH BRASS HANDLE

| Code       | Ø cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|------------|------|------|------|----------|
| ALCU105F10 | 10   | 6,5  | 0,51 | € 103,85 |
| ALCU105F12 | 12   | 7,5  | 0,85 | € 118,38 |
| ALCU105F14 | 14   | 8    | 1,31 | € 128,69 |
| ALCU105F16 | 16   | 8,5  | 1,61 | € 120,92 |
| ALCU105F18 | 18   | 10   | 2,54 | € 127,86 |
| ALCU105F20 | 20   | 11   | 3,46 | € 144,83 |
| ALCU105F22 | 22   | 11,2 | 4,26 | € 167,56 |
| ALCU105F24 | 24   | 14   | 6,33 | € 187,15 |



**CASSERUOLA BASSA  
CON UN MANICO OTTONE FUSO**

CASSEROLE PAN WITH BRASS HANDLE

| Code       | Ø cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|------------|------|------|------|----------|
| ALCU107F10 | 10   | 4    | 0,31 | € 96,06  |
| ALCU107F12 | 12   | 4,5  | 0,51 | € 110,67 |
| ALCU107F14 | 14   | 5,5  | 0,85 | € 120,98 |
| ALCU107F16 | 16   | 6,8  | 1,37 | € 115,14 |
| ALCU107F18 | 18   | 7    | 1,78 | € 120,30 |
| ALCU107F20 | 20   | 8    | 2,51 | € 131,20 |
| ALCU107F22 | 22   | 9    | 3,42 | € 150,26 |
| ALCU107F24 | 24   | 10   | 4,52 | € 196,97 |





PAIOLO  
CON MANICO ARCO IN FERRO ZINCATO

POLENTA POT, BOWED HANDLE

| Code      | Ø cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|-----------|------|------|------|----------|
| COCM44M24 | 24   | 13,5 | 4,2  | € 103,43 |
| COCM44M28 | 28   | 16   | 6,25 | € 146,40 |
| COCM44M32 | 32   | 17   | 9    | € 183,83 |



PAIOLO  
CON UN MANICO IN LEGNO  
E MANIGLIA INOX

POLENTA POT, WOODEN HANDLE

| Code      | Ø cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|-----------|------|------|------|----------|
| COCM65M18 | 18   | 10   | 1,85 | € 87,38  |
| COCM65M20 | 20   | 11,5 | 2,5  | € 87,90  |
| COCM65M22 | 22   | 13,5 | 3,35 | € 98,70  |
| COCM65M24 | 24   | 13,5 | 4,2  | € 114,30 |
| COCM65M26 | 26   | 14,3 | 4,6  | € 143,48 |



per tutti i piani di cottura  
for all hobs



 **SPESORE 5MM** 5MM THICKNESS

**CASSERUOLA ALTA  
CON DUE MANIGLIE**

**SAUCEPOT  
WITH TWO STAINLESS STEEL HANDLES**

| Code         | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|--------------|------|--------------------|------|-----|----------|
| ALCX1104Pl20 | 20   | 14,5               | 12   | 3,3 | € 98,59  |
| ALCX1104Pl24 | 24   | 18                 | 13,5 | 5,6 | € 116,36 |
| ALCX1104Pl28 | 28   | 22                 | 16   | 9   | € 142,52 |



1,2mm

Spessore disco induzione

Induction disc thickness

Acciaio ferritico per induzione

Ferritic steel for induction

Rivetti in acciaio inox  
Stainless steel rivets

**P<sub>s</sub>** 2.7

Peso specifico  
Specific weight



W/m\*K

**295**

Capacità di  
condurre il calore  
Heat conductivity

*Agricola*  
SINCE 1907

Manicatura e rivetti in  
acciaio inox  
Stainless steel handle  
and rivets



No lavastoviglie  
No Dishwasher



per tutti i piani di cottura  
for all hobs



**SPESORE 5MM 5MM THICKNESS**

**CASSERUOLA BASSA  
CON DUE MANIGLIE**

**CASSEROLE POT WITH TWO STAINLESS  
STEEL HANDLES**

| Code         | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | Lt  | IVA esc. |
|--------------|------|--------------------|------|-----|----------|
| ALCX1106PI24 | 24   | 18                 | 9    | 4.1 | € 100.99 |
| ALCX1106PI28 | 28   | 22                 | 9.5  | 6.4 | € 122.64 |
| ALCX1106PI32 | 32   | 24.5               | 10.5 | 7.4 | € 140.42 |

# ALLUMINIO 3/5 MM INDUZIONE

AGNELLI SINCE 1907



**SPESORE 5MM 5MM THICKNESS**

## CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO

CASSEROLE PAN  
WITH ONE HANDLE



| Code         | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|--------------|------|--------------------|------|-----|----------|
| ALCX1107PI20 | 20   | 14,5               | 7    | 2,5 | € 71,60  |
| ALCX1107PI24 | 24   | 18                 | 9    | 4,1 | € 87,80  |



**SPESORE 3MM 3MM THICKNESS**

## PADELLA SVASATA ALTA "SALTAPASTA" CON UN MANICO

SAUTÈ PAN WITH ONE HANDLE



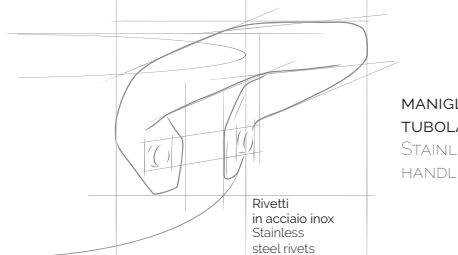
| Code         | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | IVA esc. |
|--------------|------|--------------------|------|----------|
| ALCX111BPI24 | 24   | 12,5               | 6,5  | € 57,60  |
| ALCX111BPI28 | 28   | 15                 | 7,2  | € 65,12  |
| ALCX111BPI32 | 32   | 18,5               | 7,5  | € 78,35  |



## COPERCHIO IN VETRO CON POMELLO IN ACCIAIO

GLASS LID WITH STEEL KNOB

| Code        | Ø cm | IVA esc. |
|-------------|------|----------|
| ALCX129VE16 | 16   | € 27,71  |
| ALCX129VE20 | 20   | € 28,31  |
| ALCX129VE24 | 24   | € 28,95  |
| ALCX129VE28 | 28   | € 29,96  |
| ALCX129VE32 | 32   | € 31,83  |



MANIGLIA E MANICI  
TUBOLARI IN ACCIAIO INOX  
STAINLESS STEEL TUBULAR  
HANDLE AND HANDLES



SPESORE 3MM 3MM THICKNESS

CASSERUOLA ALTA  
CON DUE MANIGLIE INOX

SAUCEPOT  
WITH TWO STAINLESS STEEL HANDLES



| Code        | Ø disco ind. |         | H cm | lt   | IVA esc. |
|-------------|--------------|---------|------|------|----------|
|             | Ø cm         | ind. cm |      |      |          |
| ALMA104PI20 | 20           | 14,5    | 11,5 | 3,3  | € 53,46  |
| ALMA104PI24 | 24           | 18      | 14   | 5,6  | € 65,10  |
| ALMA104PI28 | 28           | 22      | 16   | 9    | € 76,67  |
| ALMA104PI32 | 32           | 24,5    | 17   | 12,5 | € 92,47  |



SPESORE 3MM 3MM THICKNESS

CASSERUOLA BASSA  
CON DUE MANIGLIE INOX

CASSEROLE POT WITH TWO STAINLESS  
STEEL HANDLES



| Code        | Ø disco |         | H cm | lt  | IVA esc. |
|-------------|---------|---------|------|-----|----------|
|             | Ø cm    | ind. cm |      |     |          |
| ALMA106PI20 | 20      | 14,5    | 7    | 2,5 | € 50,24  |
| ALMA106PI24 | 24      | 18      | 9    | 4,1 | € 60,20  |
| ALMA106PI28 | 28      | 22      | 9,5  | 6,4 | € 70,86  |
| ALMA106PI32 | 32      | 24,5    | 10,5 | 7,4 | € 85,07  |

# ALLUMINIO 3/5 MM INDUZIONE

AGNELLI SINCE 1907



SPESORE 3MM 3MM THICKNESS

CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO INOX  
"COOL"

SAUCEPAN, "COOL" S/S TUBULAR HANDLE

| Code         | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|--------------|------|--------------------|------|-----|----------|
| ALMC105PIC16 | 16   | 13                 | 8    | 1,5 | € 44,54  |
| ALMC105PIC20 | 20   | 14,5               | 11,5 | 3,3 | € 52,53  |
| ALMC105PIC24 | 24   | 18                 | 14   | 5,6 | € 62,25  |
| ALMC105PIC28 | 28   | 22                 | 16   | 9   | € 74,94  |



SPESORE 3MM 3MM THICKNESS

CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO INOX  
"COOL"

CASSEROLE PAN, 1 "COOL" S/S HANDLE

| Code         | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|--------------|------|--------------------|------|-----|----------|
| ALMC107PIC20 | 20   | 14,5               | 7    | 2,5 | € 49,30  |
| ALMC107PIC24 | 24   | 18                 | 9    | 4,1 | € 57,38  |
| ALMC107PIC28 | 28   | 22                 | 9,5  | 6,4 | € 68,43  |



SPESORE 3MM 3MM THICKNESS

TEGAME CON DUE MANIGLIE INOX

OMELETTE PAN, 2 S/S HANDLES



| Code        | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | IVA esc. |
|-------------|------|--------------------|------|----------|
| ALMA110PI20 | 20   | 14,5               | 5,5  | € 47,64  |
| ALMA110PI24 | 24   | 18                 | 6,0  | € 55,90  |
| ALMA110PI28 | 28   | 22                 | 6,5  | € 69,09  |
| ALMA110PI32 | 32   | 24,5               | 7    | € 79,40  |



SPESSORE 3MM 3MM THICKNESS

PADELLA SVASATA ALTA  
"SALTAPASTA" CON UN MANICO "COOL"

SAUTÉ PAN "PASTA" WITH "COOL" HANDLE

| Code          | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | IVA esc. |
|---------------|------|--------------------|------|----------|
| ALMC111BPIC24 | 24   | 12,52              | 4,5  | € 45,88  |
| ALMC111BPIC28 | 28   | 15                 | 4,5  | € 52,24  |
| ALMC111BPIC32 | 32   | 18,5               | 5    | € 60,93  |
| ALMC111BPIC36 | 36   | 22,5               | 6,5  | € 70,89  |



SPESSORE 5MM 5MM THICKNESS

PAIOLO PER POLENTA CON MANICO INOX E  
CONTROMANIGLIARADIANT POLENTA POT WITH S/S HANDLE  
AND INDUCTION BOTTOM

| Code         | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|--------------|------|--------------------|------|-----|----------|
| ALMR1165PI24 | 24   | 12                 | 12   | 4,5 | € 66,42  |

COPERCHIO ROTONDO PESANTE  
CON PONTICELLO INOXROUND HEAVY LID WITH SMALL S/S LOOP  
HANDLE. PACK 10 PCS.

| Code      | Ø cm | IVA esc. |
|-----------|------|----------|
| ALMA12920 | 20   | € 10,52  |
| ALMA12924 | 24   | € 11,90  |
| ALMA12928 | 28   | € 14,78  |
| ALMA12932 | 32   | € 18,45  |
| ALMA12936 | 36   | € 22,34  |



No induzione  
No induction



**PENTOLA RADIANTE  
CON DUE MANIGLIE INOX**

**RADIANT STOCKPOT,  
2 S/S HANDLES**

| Code       | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|------------|------|------|----|----------|
| ALMR110320 | 20   | 19   | 6  | € 68,21  |
| ALMR110324 | 24   | 22   | 10 | € 79,96  |
| ALMR110328 | 28   | 26   | 16 | € 106,33 |
| ALMR110332 | 32   | 30   | 24 | € 135,82 |
| ALMR110336 | 36   | 33   | 33 | € 161,04 |
| ALMR110340 | 40   | 38   | 45 | € 194,01 |
| ALMR110345 | 45   | 40   | 65 | € 236,13 |
| ALMR110350 | 50   | 45   | 85 | € 266,09 |

**CASSERUOLA ALTA RADIANTE  
CON DUE MANIGLIE INOX**

**RADIANT SAUCEPOT,  
2 S/S HANDLES**



| Code       | Ø cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|------------|------|------|------|----------|
| ALMR110416 | 16   | 11   | 2,0  | € 38,84  |
| ALMR110420 | 20   | 11   | 3,3  | € 47,80  |
| ALMR110424 | 24   | 14   | 5,6  | € 61,55  |
| ALMR110428 | 28   | 16   | 9    | € 73,99  |
| ALMR110432 | 32   | 18   | 12,5 | € 101,85 |
| ALMR110436 | 36   | 19,5 | 18   | € 121,17 |
| ALMR110440 | 40   | 22   | 26   | € 146,26 |
| ALMR110445 | 45   | 25   | 35   | € 177,76 |
| ALMR110450 | 50   | 28   | 50   | € 210,56 |
| ALMR110455 | 55   | 31   | 65   | € 320,51 |
| ALMR110460 | 60   | 35   | 90   | € 422,63 |



## CASSERUOLA BASSA RADIANTE CON DUE MANIGLIE INOX

### RADIANT CASSEROLE POT, 2 S/S HANDLES



| Code       | Ø cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|------------|------|------|------|----------|
| ALMR110620 | 20   | 7    | 2,5  | € 36,34  |
| ALMR110624 | 24   | 8    | 3,7  | € 51,03  |
| ALMR110628 | 28   | 9    | 5,6  | € 60,93  |
| ALMR110632 | 32   | 10   | 8    | € 76,08  |
| ALMR110636 | 36   | 12   | 12   | € 102,80 |
| ALMR110640 | 40   | 13   | 16   | € 122,73 |
| ALMR110645 | 45   | 15   | 23   | € 146,07 |
| ALMR110650 | 50   | 17   | 32   | € 170,20 |
| ALMR110655 | 55   | 19   | 51,5 | € 237,41 |
| ALMR110660 | 60   | 21,5 | 60   | € 292,08 |

Manicatura  
in acciaio inox  
Stainless steel  
handles

Rivetti in alluminio  
Aluminium rivets

**P<sub>s</sub>** 2,7  
Peso specifico  
Specific weight

W/m²K

**295**  
Capacità di  
condurre il calore  
Heat conductivity

Spessore totale  
Total thickness 5 mm

No induzione  
No induction



No lavastoviglie  
No Dishwasher



## CASSERUOLA ALTA RADIANTE CON MANICO INOX

### RADIANT SAUCEPAN, 1 S/S HANDLE

| Code       | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|------------|------|------|-----|----------|
| ALMR110516 | 16   | 11   | 2,0 | € 38,84  |
| ALMR110518 | 18   | 10   | 2,6 | € 40,51  |
| ALMR110520 | 20   | 11   | 3,3 | € 47,80  |

# ALLUMINIO 5 MM RADIANTE

AGNELLI SINCE 1907



**CASSERUOLA BASSA RADIANTE CON  
MANICO INOX**

RADIANT CASSEPOLE PAN,  
1 S/S HANDLE

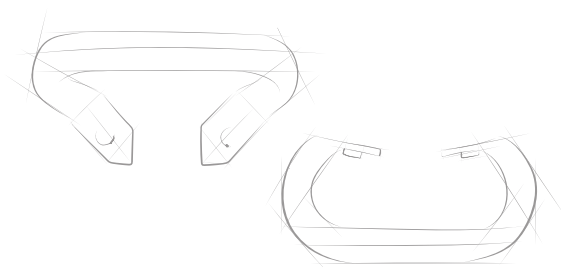
| Code       | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|------------|------|------|-----|----------|
| ALMR110720 | 20   | 7    | 2,5 | € 36,34  |
| ALMR110724 | 24   | 8    | 3,7 | € 51,03  |
| ALMR110728 | 28   | 9    | 5,6 | € 60,41  |



**TEGAME RADIANTE  
CON DUE MANIGLIE INOX**

RADIANT OMELETTE PAN, 2 S/S HANDLES

| Code       | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|------------|------|------|----------|
| ALMR111020 | 20   | 5,5  | € 25,53  |
| ALMR111024 | 24   | 6    | € 32,64  |
| ALMR111028 | 28   | 6,5  | € 40,29  |
| ALMR111032 | 32   | 7    | € 49,05  |
| ALMR111036 | 36   | 7    | € 59,76  |
| ALMR111040 | 40   | 7,5  | € 69,81  |
| ALMR111045 | 45   | 8    | € 99,39  |
| ALMR111050 | 50   | 8,5  | € 125,33 |

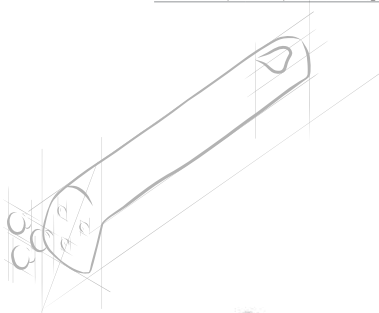




PADELLA SVASATA ALTA  
"SALTAPASTA" CON UN MANICO

SAUTÈ PAN WITH ONE HANDLE

| Code        | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|-------------|------|------|----------|
| ALMR1111B20 | 20   | 5,5  | € 25,69  |
| ALMR1111B24 | 24   | 7    | € 32,93  |
| ALMR1111B28 | 28   | 7    | € 40,11  |
| ALMR1111B32 | 32   | 7,5  | € 49,06  |
| ALMR1111B36 | 36   | 8    | € 60,98  |
| ALMR1111B40 | 40   | 8,5  | € 70,35  |



PADELLA SVASATA ALTA  
"SALTAPASTA" CON UN MANICO "COOL"

SAUTÈ PAN "PASTA" WITH "COOL" HANDLE

| Code         | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|--------------|------|------|----------|
| ALMC1111BC20 | 20   | 5,5  | € 27,79  |
| ALMC1111BC24 | 24   | 7    | € 35,21  |
| ALMC1111BC28 | 28   | 7    | € 42,90  |
| ALMC1111BC32 | 32   | 7,5  | € 52,27  |
| ALMC1111BC36 | 36   | 8    | € 64,66  |
| ALMC1111BC40 | 40   | 8,5  | € 74,46  |

# ALLUMINIO 5 MM RADIANTE

AGNELLI SINCE 1907



**PADELLA RADIANTE CON MANICO INOX**

RADIANT FRYPAN, 1 S/S HANDLE

| Code       | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|------------|------|------|----------|
| ALMR111120 | 20   | 4.5  | € 24.83  |
| ALMR111124 | 24   | 4.5  | € 31.75  |
| ALMR111128 | 28   | 5    | € 39.19  |
| ALMR111132 | 32   | 6    | € 47.71  |
| ALMR111136 | 36   | 7    | € 59.19  |
| ALMR111140 | 40   | 7.5  | € 67.73  |



**PADELLA RADIANTE CON UN MANICO INOX "COOL"**

FRYING PAN, THICK, "COOL" HANDLE

| Code        | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|-------------|------|------|----------|
| ALMC1111C20 | 20   | 4.5  | € 27.96  |
| ALMC1111C24 | 24   | 4.5  | € 33.53  |
| ALMC1111C28 | 28   | 5    | € 41.24  |
| ALMC1111C32 | 32   | 6    | € 50.44  |
| ALMC1111C36 | 36   | 7    | € 62.07  |
| ALMC1111C40 | 40   | 7.5  | € 72.31  |



**WOK RADIANTE CON FONDO PIANO CON MANICO INOX**

RADIANT WOK WITH FLAT BOTTOM AND TUBULAR STAINLESS STEEL HANDLE

| Code         | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|--------------|------|------|----------|
| ALMR1111WP28 | 28   | 9.5  | € 55.84  |
| ALMR1111WP32 | 32   | 10   | € 67.98  |



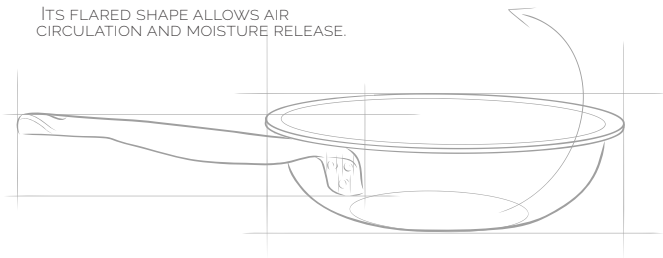
PADELLA RADIANTE "MANTECARE" SALTA  
PASTA E RISO CON MANICO INOX

RADIANT PAN "MANTECARE" PASTA AND  
RICE SAUTÉ WITH STAINLESS STEEL  
TUBULAR HANDLE

| Code         | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|--------------|------|------|----------|
| ALMR1111BM20 | 20   | 9    | € 31,02  |
| ALMR1111BM24 | 24   | 9,5  | € 42,79  |
| ALMR1111BM28 | 28   | 10   | € 51,15  |
| ALMR1111BM32 | 32   | 10,5 | € 61,41  |
| ALMR1111BM36 | 36   | 11   | € 79,44  |

GRAZIE ALLA FORMA SVASATA, LA PADELLA A MANTECARE  
FAVORISCE LO SCAMBIO D'ARIA E L'USCITA DELL'UMIDITÀ.

ITS FLARED SHAPE ALLOWS AIR  
CIRCULATION AND MOISTURE RELEASE.



WOK RADIANTE CON FONDO SVASATO  
CON MANICO INOX

RADIANT WOK, SPLAYED BOTTOM

| Code        | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|-------------|------|------|----------|
| ALMR1111W28 | 28   | 10,5 | € 55,84  |
| ALMR1111W32 | 32   | 11   | € 67,98  |

# ALLUMINIO 5 MM RADIANTE

AGNELLI SINCE 1907



## PAIOLO RADIANTE PER POLENTA CON MANICO E MANIGLIA INOX

RADIANT POLENTA POT WITH S/S  
HANDLE AND HAND GRIP

| Code      | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|-----------|------|------|-----|----------|
| ALMR65B18 | 18   | 12   | 2   | € 32,34  |
| ALMR65B20 | 20   | 13   | 3   | € 36,52  |
| ALMR65B22 | 22   | 14   | 3,5 | € 45,77  |
| ALMR65B24 | 24   | 12   | 4,5 | € 49,93  |
| ALMR65B26 | 26   | 13   | 6   | € 56,14  |
| ALMR65B28 | 28   | 14   | 7   | € 62,17  |
| ALMR65B30 | 30   | 14   | 8   | € 72,37  |

## COPERCHIO ROTONDO PESANTE CON PONTICELLO INOX

ROUND HEAVY LID WITH SMALL S/S  
LOOP HANDLE PACK 10 PCS



| Code      | Ø cm | IVA esc. |
|-----------|------|----------|
| ALMA12914 | 14   | € 5,16   |
| ALMA12916 | 16   | € 5,67   |
| ALMA12918 | 18   | € 6,25   |
| ALMA12920 | 20   | € 10,52  |
| ALMA12922 | 22   | € 11,32  |
| ALMA12924 | 24   | € 11,90  |
| ALMA12926 | 26   | € 12,64  |
| ALMA12928 | 28   | € 14,78  |
| ALMA12930 | 30   | € 16,64  |
| ALMA12932 | 32   | € 18,45  |
| ALMA12934 | 34   | € 21,03  |
| ALMA12936 | 36   | € 22,34  |
| ALMA12938 | 38   | € 23,75  |
| ALMA12940 | 40   | € 25,58  |
| ALMA12945 | 45   | € 38,50  |
| ALMA12950 | 50   | € 46,09  |
| ALMA12955 | 55   | € 62,80  |
| ALMA12960 | 60   | € 75,01  |



TEGAME GIUBILEO CON  
QUATTRO MANIGLIE INOX  
SPESSORE 5MM

OMELETTE PAN 4 HANDLES

| Code           | Ø cm | H cm | IVA esc.   |
|----------------|------|------|------------|
| ALPARTGIUBILEO | 102  | 21   | € 1.082,70 |



ROSTIERA RETTANGOLARE RADIANTE  
CON MANIGLIE SNODATE

RADIANT RECTANGULAR ROASTING  
PLATE WITH FOLDING HANDLES

| Code       | est. cm   | int. cm | H cm | IVA esc. |
|------------|-----------|---------|------|----------|
| ALMR115030 | 32.8x24.7 | 30x23   | 7    | € 50,59  |
| ALMR115035 | 38.5x28.2 | 35x26   | 8    | € 73,56  |
| ALMR115040 | 42.5x29.5 | 40x28   | 8    | € 84,38  |
| ALMR115045 | 47.8x31.5 | 45x30   | 8,5  | € 96,22  |
| ALMR115050 | 53x34.5   | 50x33   | 9,5  | € 121,32 |
| ALMR115055 | 57.5x37.5 | 55x36   | 10   | € 127,07 |
| ALMR115060 | 62.5x41.5 | 60x40   | 10   | € 165,54 |
| ALMR115065 | 67.5x44.5 | 65x43   | 10   | € 183,76 |



COPERCHIO RETTANGOLARE PIANO  
ANGOLI TONDI CON PONTICELLO INOX  
PER ART. 150/151/1150

FLAT RECTANGULAR LID WITH ROUND  
ANGLES FOR ART. 150/151

| Code       | cm    | IVA esc. |
|------------|-------|----------|
| ALMA183B30 | 30x23 | € 22,90  |
| ALMA183B35 | 35x26 | € 30,02  |
| ALMA183B40 | 40x28 | € 34,50  |
| ALMA183B45 | 45x30 | € 35,57  |
| ALMA183B50 | 50x33 | € 41,28  |
| ALMA183B55 | 55x36 | € 45,31  |
| ALMA183B60 | 60x40 | € 54,42  |
| ALMA183B65 | 65x43 | € 61,09  |
| ALMA183B70 | 70x45 | € 82,13  |
| ALMA183B80 | 80x50 | € 92,95  |



PENTOLA ALTA CON DUE MANIGLIE INOX

STOCKPOT, 2 STAINLESS STEEL HANDLES

| Code      | Ø cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|-----------|------|------|------|----------|
| ALMA10320 | 20   | 19   | 6    | € 40,24  |
| ALMA10324 | 24   | 22   | 10   | € 53,11  |
| ALMA10328 | 28   | 26   | 16   | € 75,32  |
| ALMA10332 | 32   | 30   | 24   | € 92,32  |
| ALMA10336 | 36   | 34   | 33,6 | € 118,00 |
| ALMA10340 | 40   | 38   | 46,5 | € 134,30 |
| ALMA10345 | 45   | 42   | 63   | € 182,83 |
| ALMA10350 | 50   | 47   | 88   | € 216,60 |
| ALMA10355 | 55   | 53   | 121  | € 274,19 |
| ALMA10360 | 60   | 56   | 158  | € 321,35 |

CASSERUOLA ALTA  
CON DUE MANIGLIE INOX

SAUCEPOT,  
2 S/S HANDLES



| Code      | Ø cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|-----------|------|------|------|----------|
| ALMA10420 | 20   | 11   | 3,3  | € 28,92  |
| ALMA10424 | 24   | 13   | 5,6  | € 40,23  |
| ALMA10428 | 28   | 15,5 | 9    | € 55,52  |
| ALMA10432 | 32   | 17   | 12,5 | € 66,35  |
| ALMA10436 | 36   | 19   | 18   | € 89,24  |
| ALMA10440 | 40   | 21   | 26   | € 102,04 |
| ALMA10445 | 45   | 24   | 35   | € 134,23 |
| ALMA10450 | 50   | 26   | 50   | € 159,25 |
| ALMA10455 | 55   | 29   | 65   | € 215,77 |
| ALMA10460 | 60   | 34   | 90   | € 258,56 |



# CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE INOX



CASSEROLE POT,  
2 S/S HANDLES

| Code      | Ø cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|-----------|------|------|------|----------|
| ALMA10620 | 20   | 7    | 2,5  | € 26,92  |
| ALMA10624 | 24   | 8,5  | 4,1  | € 32,64  |
| ALMA10628 | 28   | 9,5  | 6,4  | € 47,64  |
| ALMA10632 | 32   | 10,5 | 8,4  | € 60,63  |
| ALMA10636 | 36   | 11,5 | 11,5 | € 73,13  |
| ALMA10640 | 40   | 14   | 17,6 | € 89,63  |
| ALMA10645 | 45   | 16   | 26,3 | € 113,27 |
| ALMA10650 | 50   | 17   | 32   | € 141,92 |
| ALMA10655 | 55   | 19   | 51,5 | € 181,18 |
| ALMA10660 | 60   | 21,5 | 60   | € 215,60 |

Manicatura in acciaio inox  
Stainless steel handles

Rivetti in alluminio  
Aluminium rivets



W/m<sup>2</sup>K

**295**

Capacità di  
condurre il calore  
Heat conductivity

**P<sub>s</sub> 2,7**

Peso specifico  
Specific weight



3 mm

Spessore totale  
Total  
thickness 3 mm



No induzione  
No induction



No lavastoviglie  
No Dishwasher

# CASSERUOLA ALTA CON MANICO INOX



SAUCEPAN,  
1 S/S HANDLE

| Code      | Ø cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|-----------|------|------|------|----------|
| ALMA10514 | 14   | 7,5  | 1,5  | € 20,11  |
| ALMA10516 | 16   | 8    | 1,7  | € 21,81  |
| ALMA10518 | 18   | 10   | 2,6  | € 24,30  |
| ALMA10520 | 20   | 11   | 3,3  | € 28,92  |
| ALMA10524 | 24   | 13   | 5,6  | € 40,23  |
| ALMA10528 | 28   | 15,5 | 9    | € 55,52  |
| ALMA10532 | 32   | 17   | 12,5 | € 66,35  |

## ALLUMINIO 3 MM

AGNELLI SINCE 1907



**CASSERUOLA OVALE CON COPERCHIO E DUE MANIGLIE INOX**

OVAL SAUCEPOT WITH LID AND S/S HANDLES

| Code      | cm    | H cm | lt    | IVA esc. |
|-----------|-------|------|-------|----------|
| ALMA12630 | 30x19 | 12   | 5,37  | € 71,16  |
| ALMA12632 | 32x22 | 13   | 7,19  | € 74,76  |
| ALMA12634 | 34x23 | 14   | 8,60  | € 78,58  |
| ALMA12636 | 36x25 | 15   | 10,60 | € 96,24  |
| ALMA12640 | 40x28 | 16   | 14,07 | € 107,02 |
| ALMA12650 | 50x36 | 17,5 | 24,74 | € 141,81 |



**CASSERUOLA BASSA CON MANICO INOX**

CASSEROLE PAN,  
1 S/S HANDLE

| Code      | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|-----------|------|------|-----|----------|
| ALMA10720 | 20   | 7    | 2,5 | € 26,92  |
| ALMA10724 | 24   | 8,5  | 4,1 | € 32,64  |
| ALMA10728 | 28   | 9,5  | 6,4 | € 47,64  |
| ALMA10732 | 32   | 10,5 | 8,4 | € 60,63  |

**TEGAME CON DUE MANIGLIE INOX**

OMELETTE PAN, 2 S/S HANDLES

| Code      | cm | H cm | IVA esc. |
|-----------|----|------|----------|
| ALMA11020 | 20 | 5    | € 21,21  |
| ALMA11024 | 24 | 5,5  | € 27,49  |
| ALMA11028 | 28 | 6    | € 35,31  |
| ALMA11032 | 32 | 6,5  | € 39,51  |
| ALMA11036 | 36 | 7    | € 51,84  |
| ALMA11040 | 40 | 7,2  | € 62,36  |
| ALMA11046 | 46 | 8    | € 88,50  |
| ALMA11050 | 50 | 8,5  | € 109,99 |
| ALMA11060 | 60 | 9    | € 138,06 |





TEGAME OVALE PER PESCE  
CON DUE MANIGLIE INOX

OVAL FISH PAN, 2 S/S HANDLES

| Code      | cm    | H cm | IVA esc. |
|-----------|-------|------|----------|
| ALMA12030 | 30x19 | 6    | € 37,57  |
| ALMA12034 | 34x23 | 7    | € 47,34  |



PADELLA DRITTA "FRIGGERE"  
CON UN MANICO INOX "COOL"

FRYING PAN, "COOL" HANDLE

| Code       | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|------------|------|------|----------|
| ALMC111C20 | 20   | 5    | € 22,22  |
| ALMC111C24 | 24   | 5,5  | € 28,50  |
| ALMC111C28 | 28   | 6    | € 36,10  |
| ALMC111C32 | 32   | 6,5  | € 40,18  |
| ALMC111C36 | 36   | 7    | € 52,60  |
| ALMC111C40 | 40   | 7,2  | € 62,99  |



PADELLA RADIANTE CON MANICO INOX

FRYING PAN, 1 S/S HANDLE

| Code       | cm | H cm | IVA esc. |
|------------|----|------|----------|
| ALMA11120  | 20 | 5    | € 20,63  |
| ALMA11124  | 24 | 5,5  | € 26,74  |
| ALMA11128  | 28 | 6    | € 34,35  |
| ALMA11132  | 32 | 6,5  | € 38,43  |
| ALMA11136  | 36 | 7    | € 50,43  |
| ALMA11140  | 40 | 7,2  | € 60,66  |
| ALMA11146* | 46 | 8    | € 86,08  |
| ALMA11150* | 50 | 8,5  | € 106,99 |
| ALMA11160* | 60 | 9    | € 134,30 |

# ALLUMINIO

## 3 MM

AGNELLI SINCE 1907



**PADELLA SVASATA ALTA  
"SALTAPASTA" CON UN MANICO**

SAUTÉ PAN WITH ONE HANDLE

| Code        | cm | H cm | IVA esc. |
|-------------|----|------|----------|
| ALMA111B20  | 20 | 5,5  | € 19,27  |
| ALMA111B24  | 24 | 6,5  | € 26,43  |
| ALMA111B28  | 28 | 6,5  | € 33,33  |
| ALMA111B32  | 32 | 7,5  | € 37,28  |
| ALMA111B36  | 36 | 8    | € 50,43  |
| ALMA111B40  | 40 | 8,5  | € 58,88  |
| ALMA111B45* | 45 | 9,5  | € 86,08  |

\* con manico in lamiera

\* with sheet metal handle



**PADELLA SVASATA ALTA  
"SALTAPASTA" CON UN MANICO "COOL"**

SAUTÉ PAN "PASTA" WITH "COOL" HANDLE

| Code        | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|-------------|------|------|----------|
| ALMC111BC20 | 20   | 5,5  | € 20,70  |
| ALMC111BC24 | 24   | 6,5  | € 27,63  |
| ALMC111BC28 | 28   | 6,5  | € 34,91  |
| ALMC111BC32 | 32   | 7,5  | € 39,32  |
| ALMC111BC36 | 36   | 8    | € 52,18  |
| ALMC111BC40 | 40   | 8,5  | € 60,79  |



**PADELLA OVALE SVASATA PER PESCE  
CON UN MANICO INOX**

OVAL FISH PAN, 1 S/S HANDLE

| Code       | cm    | H cm | IVA esc. |
|------------|-------|------|----------|
| ALMA121B40 | 40x28 | 4,5  | € 85,64  |
| ALMA121B45 | 45x32 | 4,5  | € 92,99  |



**PADELLA SVASATA BASSA  
CON UN MANICO INOX**

LOW SAUTÉ PAN, 1 S/S HANDLE

| Code        | cm | H cm | IVA esc. |
|-------------|----|------|----------|
| ALMA111BB20 | 20 | 4,5  | € 18,07  |
| ALMA111BB24 | 24 | 4,7  | € 22,52  |
| ALMA111BB28 | 28 | 5,3  | € 28,03  |
| ALMA111BB32 | 32 | 5,6  | € 31,77  |
| ALMA111BB36 | 36 | 5,8  | € 41,52  |
| ALMA111BB40 | 40 | 6    | € 51,01  |



**PADELLA SVASATA BASSA  
CON UN MANICO INOX "COOL"**

LOW SAUTÉ PAN, "COOL" HANDLE

| Code         | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|--------------|------|------|----------|
| ALMC111BBC20 | 20   | 4,5  | € 19,74  |
| ALMC111BBC24 | 24   | 5    | € 24,01  |
| ALMC111BBC28 | 28   | 5    | € 29,38  |
| ALMC111BBC32 | 32   | 5    | € 33,39  |
| ALMC111BBC36 | 36   | 5,5  | € 43,25  |
| ALMC111BBC40 | 40   | 6    | € 52,76  |



**PADELLA "MANTECARE" SALTA PASTA E  
RISO CON UN MANICO INOX**

CURVED SAUTÉ PAN

| Code        | cm | H cm | IVA esc. |
|-------------|----|------|----------|
| ALMA111BM20 | 20 | 9    | € 28,17  |
| ALMA111BM24 | 24 | 9,5  | € 36,11  |
| ALMA111BM28 | 28 | 10   | € 42,44  |
| ALMA111BM32 | 32 | 10,5 | € 50,73  |
| ALMA111BM36 | 36 | 11   | € 57,81  |

# ALLUMINIO

## 3 MM



AGNELLI SINCE 1907

### COPERCHIO ROTONDO PESANTE CON PONTICELLO INOX

ROUND HEAVY LID WITH SMALL S/S LOOP HANDLE PACK 10 PCS

| Code      | Ø cm | IVA esc |
|-----------|------|---------|
| ALMA12914 | 14   | € 5,16  |
| ALMA12916 | 16   | € 5,67  |
| ALMA12918 | 18   | € 6,25  |
| ALMA12920 | 20   | € 10,52 |
| ALMA12922 | 22   | € 11,32 |
| ALMA12924 | 24   | € 11,90 |
| ALMA12926 | 26   | € 12,64 |
| ALMA12928 | 28   | € 14,78 |
| ALMA12930 | 30   | € 16,64 |
| ALMA12932 | 32   | € 18,45 |
| ALMA12934 | 34   | € 21,03 |
| ALMA12936 | 36   | € 22,34 |
| ALMA12938 | 38   | € 23,75 |
| ALMA12940 | 40   | € 25,58 |
| ALMA12945 | 45   | € 38,50 |
| ALMA12950 | 50   | € 46,09 |
| ALMA12955 | 55   | € 62,80 |
| ALMA12960 | 60   | € 75,01 |



### CASSERUOLA CON 4 COLAPASTA A SPICCHIO ALTO CON DUE MANIGLIE INOX

SAUCEPOT WITH 4 DEEP SEGMENT COLANDERS

| Code      | Ø cm | H cm | lt | IVA esc  |
|-----------|------|------|----|----------|
| ALMA15336 | 36   | 20   | 18 | € 318,25 |
| ALMA15340 | 40   | 22   | 26 | € 377,95 |
| ALMA15350 | 50   | 28   | 55 | € 456,65 |



COPERCHIO OVALE  
CON PONTICELLO INOX

OVAL LID

| Code        | cm    | IVA esc. |
|-------------|-------|----------|
| ALMA129OV30 | 30x19 | € 18,27  |
| ALMA129OV32 | 32x22 | € 21,03  |
| ALMA129OV34 | 34x23 | € 22,12  |
| ALMA129OV36 | 36x25 | € 23,52  |
| ALMA129OV40 | 40x28 | € 25,07  |
| ALMA129OV50 | 50x36 | € 62,80  |



PENTOLA CUOCIVERDURA COUSCOUS  
COPERCHIO CON CASSERUOLA PER  
COTTURA A VAPORE CON MANICATURA  
INOX

SPECIAL VEGETABLES STOCKPOT WITH  
CASSEROLE FOR STEAM COOKING

| Code      | Ø cm | H cm  | lt | IVA esc. |
|-----------|------|-------|----|----------|
| ALMA15224 | 24   | 15x11 | 5  | € 83,51  |
| ALMA15228 | 28   | 17x13 | 9  | € 102,38 |
| ALMA15232 | 32   | 21x15 | 12 | € 152,80 |
| ALMA15236 | 36   | 22x17 | 18 | € 187,44 |
| ALMA15240 | 40   | 25x20 | 25 | € 223,93 |



SPICCHIO SINGOLO 1/4 ALTO  
CON UN MANICO INOX

SINGLE DEEP SEGMENT

| Code       | cm | H cm | IVA esc. |
|------------|----|------|----------|
| ALMA153B36 | 36 | 21   | € 57,39  |
| ALMA153B40 | 40 | 23   | € 68,51  |
| ALMA153B50 | 50 | 26   | € 74,10  |



COPERCHIO PER CASSERUOLA A 4  
SPICCHI CON PONTICELLO INOX

LID FOR 4-SEGMENT SAUCEPOT

| Code       | Ø cm | IVA esc. |
|------------|------|----------|
| ALMA153C36 | 36   | € 38,50  |
| ALMA153C40 | 40   | € 42,38  |
| ALMA153C50 | 50   | € 57,07  |

# ALLUMINIO

## 3 MM

AGNELLI SINCE 1907



### BACINELLA PER MARMELLATA CON DUE MANIGLIE INOX

#### ALUMINIUM JAM BOWL

| Code      | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|-----------|------|------|----|----------|
| ALMA20236 | 36   | 16   | 11 | € 49,34  |
| ALMA20240 | 40   | 17   | 15 | € 53,21  |
| ALMA20245 | 45   | 17   | 20 | € 65,74  |
| ALMA20250 | 50   | 21   | 30 | € 78,42  |
| ALMA20260 | 60   | 26   | 47 | € 140,27 |
| ALMA20265 | 65   | 29   | 62 | € 189,30 |



### COLAPASTA SFERICO (SCALDAPASTA) CON UN MANICO E GANCIO INOX

#### SPHERICAL COLANDER (PASTA HEATER) WITH HANDLE AND HOOK

| Code      | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|-----------|------|------|----------|
| ALMA14020 | 20   | 13   | € 21,66  |
| ALMA14024 | 24   | 15   | € 28,63  |



### COLAPASTA A TRE PIEDI CON DUE MANIGLIE INOX

#### TRIPODAL COLANDER, 2 S/S HANDLES

| Code      | cm | H cm | IVA esc. |
|-----------|----|------|----------|
| ALMA11520 | 20 | 13   | € 29,39  |
| ALMA11522 | 22 | 14   | € 31,42  |
| ALMA11524 | 24 | 15   | € 33,41  |
| ALMA11526 | 26 | 15   | € 35,89  |
| ALMA11528 | 28 | 16,5 | € 43,01  |
| ALMA11530 | 30 | 16,5 | € 46,09  |
| ALMA11532 | 32 | 18,5 | € 62,32  |





VAPORIERA RETTANGOLARE E  
COPERCHIO CON MANICATURA INOX

RECTANGULAR STEAMER WITH LID

| Code       | cm    | H cm | IVA esc. |
|------------|-------|------|----------|
| ALMA151V40 | 40x28 | 16   | € 141.21 |
| ALMA151V45 | 45x30 | 16,5 | € 169.19 |
| ALMA151V50 | 50x33 | 17,5 | € 203.04 |



PESCIERA CON GRIGLIA, COPERCHIO E  
DUE MANIGLIE INOX

FISH KETTLE WITH GRID, LID AND S/S  
HANDLES

| Code      | cm    | H cm | IVA esc. |
|-----------|-------|------|----------|
| ALMA11840 | 40x13 | 10   | € 66.21  |
| ALMA11850 | 50x15 | 12   | € 103.02 |
| ALMA11860 | 60x17 | 13   | € 121.09 |
| ALMA11870 | 70x19 | 14   | € 181.23 |
| ALMA11880 | 80x24 | 17   | € 241.42 |



PAIOLO PER POLENTA CON MANICO AD  
ARCO IN FERRO

POLENTA POT, BOWED HANDLE

| Code      | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|-----------|------|------|-----|----------|
| ALMA14420 | 20   | 12,5 | 3   | € 30.62  |
| ALMA14422 | 22   | 15,5 | 3,5 | € 33.28  |
| ALMA14424 | 24   | 17   | 4,5 | € 37.36  |
| ALMA14426 | 26   | 18   | 6   | € 43.47  |
| ALMA14428 | 28   | 18   | 7   | € 59.55  |
| ALMA14430 | 30   | 21   | 8   | € 61.55  |
| ALMA14432 | 32   | 23   | 10  | € 72.56  |
| ALMA14434 | 34   | 24   | 15  | € 80.73  |
| ALMA14436 | 36   | 25   | 16  | € 90.79  |
| ALMA14438 | 38   | 26,5 | 17  | € 96.80  |
| ALMA14440 | 40   | 28   | 20  | € 111.50 |
| ALMA14444 | 44   | 33   | 30  | € 181.23 |
| ALMA14446 | 46   | 36   | 40  | € 198.88 |
| ALMA14452 | 52   | 38   | 50  | € 225.93 |
| ALMA14456 | 56   | 44   | 60  | € 261.67 |
| ALMA14458 | 58   | 45   | 75  | € 297.23 |
| ALMA14462 | 62   | 49   | 90  | € 315.80 |
| ALMA14464 | 64   | 55   | 120 | € 374.41 |
| ALMA14468 | 68   | 58   | 150 | € 464.09 |

# ALLUMINIO

## 3 MM

AGNELLI SINCE 1907

ALLUMINIO



### PAIOLO PER POLENTA CON MANICO E MANIGLIA IN ALLUMINIO

#### POLENTA POT, ALUMINIUM HANDLE

| Code      | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|-----------|------|------|-----|----------|
| ALMA16518 | 18   | 12   | 2   | € 21,52  |
| ALMA16520 | 20   | 13   | 3   | € 23,83  |
| ALMA16522 | 22   | 14   | 3,5 | € 29,84  |
| ALMA16524 | 24   | 14   | 4,5 | € 32,64  |
| ALMA16526 | 26   | 17   | 6   | € 36,98  |
| ALMA16528 | 28   | 17   | 7   | € 43,63  |
| ALMA16530 | 30   | 18   | 8   | € 48,41  |
| ALMA16532 | 32   | 19   | 10  | € 72,70  |
| ALMA16536 | 36   | 23   | 16  | € 90,63  |
| ALMA16540 | 40   | 26   | 20  | € 111,50 |



### COLAPASTA CONICO (SCALDAPASTA) CON UN MANICO E GANCIO INOX

#### CONICAL COLANDER (PASTA HEATER), 1 S/S HANDLE AND HOOK

| Code      | cm | H cm | IVA esc. |
|-----------|----|------|----------|
| ALMA17520 | 20 | 11,5 | € 22,75  |
| ALMA17524 | 24 | 14,5 | € 29,84  |



### COLAPASTA CONICO CON DUE MANIGLIE INOX

#### CONICAL COLANDER, 2 S/S HANDLES

| Code      | cm | H cm | IVA esc. |
|-----------|----|------|----------|
| ALMA16830 | 30 | 18   | € 77,80  |
| ALMA16832 | 32 | 18   | € 84,74  |
| ALMA16835 | 35 | 21   | € 101,92 |
| ALMA16840 | 40 | 23   | € 116,44 |

Serie alta con maniglie snodate senza rivetti

High series with hinged handles without rivets

**ROSTIERA RETTANGOLARE ANGOLI TONDI  
PESANTE CON MANIGLIE INOX**RECTANGULAR ROASTING PLATE, ROUND  
ANGLES, HEAVY-TYPE, DEEP WITH FOLDING  
ANGLES AND NO RIVETS

| Code      | est. cm | int. cm | H cm | IVA esc. |
|-----------|---------|---------|------|----------|
| ALMA15030 | 33,5x23 | 30x23   | 7    | € 37,10  |
| ALMA15036 | 39x26   | 36x26   | 8    | € 46,53  |
| ALMA15040 | 43x28   | 40x28   | 8    | € 53,70  |
| ALMA15045 | 48,5x30 | 45x30   | 8,5  | € 61,07  |
| ALMA15050 | 54x33   | 50x33   | 9    | € 76,45  |
| ALMA15055 | 58,5x36 | 55x36   | 9,5  | € 88,56  |
| ALMA15060 | 64x40   | 60x40   | 10   | € 107,09 |
| ALMA15065 | 69x43   | 65x43   | 10   | € 150,83 |
| ALMA15070 | 74,5x45 | 70x45   | 11   | € 169,22 |
| ALMA15080 | 82,5x50 | 80x50   | 12,5 | € 367,42 |
| ALMA15090 | 92,5x50 | 90x50   | 13   | € 411,58 |

**GRIGLIA CON DUE MANIGLIE**

GRILL WITH TWO HANDLES

| Code       | cm    | IVA esc. |
|------------|-------|----------|
| ALMA177G40 | 40x26 | € 55,69  |
| ALMA177G50 | 50x34 | € 64,53  |
| ALMA177G60 | 60x40 | € 70,40  |
| ALMA177G70 | 70x45 | € 76,74  |

**COPERCHIO RETTANGOLARE A SOUTÈ (VASSOI)  
CON ANGOLI TONDI E CON MANIGLIE LATERALI FISSE**RECTANGULAR LID (TRAYS) WITH ROUND  
ANGLES AND FIXED SIDE HANDLES

| Code      | Ø cm  | H cm | IVA esc. |
|-----------|-------|------|----------|
| ALMA18140 | 40x28 | 3,5  | € 68,35  |
| ALMA18150 | 50x34 | 3,5  | € 71,25  |
| ALMA18160 | 60x40 | 3,5  | € 81,32  |
| ALMA18170 | 70x45 | 3,5  | € 98,66  |
| ALMA18180 | 80x50 | 3,5  | € 247,60 |

# ALLUMINIO

## 3 MM

AGNELLI SINCE 1907



**COPERCHIO RETTANGOLARE PIANO ANGOLI  
TONDI CON PONTICELLO INOX PER ART.  
150/151/1150**

FLAT RECTANGULAR LID WITH ROUND  
ANGLES FOR ART. 150/151

| Code       | cm    | IVA esc. |
|------------|-------|----------|
| ALMA183B30 | 30x23 | € 22,90  |
| ALMA183B35 | 35x26 | € 30,02  |
| ALMA183B40 | 40x28 | € 34,50  |
| ALMA183B45 | 45x30 | € 35,57  |
| ALMA183B50 | 50x33 | € 41,28  |
| ALMA183B55 | 55x36 | € 45,31  |
| ALMA183B60 | 60x40 | € 54,42  |
| ALMA183B65 | 65x43 | € 61,09  |
| ALMA183B70 | 70x45 | € 82,13  |
| ALMA183B80 | 80x50 | € 92,95  |



**BRASIERA RETTANGOLARE CON COPERCHIO  
A SOUTÈ SENZA GRIGLIA INTERNA**

SEAFOOD TRAY, ALUMINIUM

| Code       | cm    | H cm | IVA esc. |
|------------|-------|------|----------|
| ALMA177B40 | 40x26 | 16   | € 199,14 |
| ALMA177B50 | 50x34 | 16   | € 220,88 |
| ALMA177B60 | 60x40 | 20   | € 259,90 |
| ALMA177B70 | 70x45 | 20   | € 676,65 |
| ALMA177B80 | 80x50 | 20   | € 842,34 |



**INFARINAPESCE**

POT FOR FLOURING FISH

| Code      | Ø cm | IVA esc. |
|-----------|------|----------|
| ALMA29232 | 32   | € 63,58  |
| ALMA29236 | 36   | € 78,42  |
| ALMA29240 | 40   | € 84,44  |



## VASSOIO FRUTTI DI MARE

## SEAFOOD TRAY, ALUMINIUM

| Code      | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|-----------|------|------|----------|
| ALMA15824 | 24   | 4.5  | € 12,06  |
| ALMA15830 | 30   | 5.5  | € 19,00  |
| ALMA15836 | 36   | 5.5  | € 20,82  |
| ALMA15850 | 50   | 7.5  | € 41,97  |



## SUPPORTO ACCIAIO CROMATO PER ART. 158

## CHROMED STEEL HOLDER FOR ART. 158

| Code                              | Ø cm  | H cm | IVA esc. |
|-----------------------------------|-------|------|----------|
| COLX158B                          | 19-28 | 20   | € 11,55  |
| per vassoio di misura 24cm e 36cm |       |      |          |
| COLX158C                          | 30-40 | 20   | € 23,31  |
| per vassoio di misura 50cm        |       |      |          |

COLAPASTA CILINDRICO CON DUE MANIGLIE FISSE  
INOX, SI INSERISCE NEGLI ART. 103 E 1103CYLINDRIC COLANDER FOR INSERTION FOR  
ART. 103 OR 1103, FIXED S/S HANDLES

| Code      | cm | H cm | IVA esc. |
|-----------|----|------|----------|
| ALMA17324 | 24 | 25   | € 59,22  |
| ALMA17328 | 28 | 29   | € 90,79  |
| ALMA17332 | 32 | 31   | € 103,62 |
| ALMA17336 | 36 | 37   | € 126,35 |
| ALMA17340 | 40 | 40   | € 148,31 |
| ALMA17345 | 45 | 43   | € 208,48 |
| ALMA17350 | 50 | 48   | € 241,42 |

*Agnelli*  
SINCE 1907

## ALLUMINIO BASIC 2MM 2MM BASIC ALUMINIUM



No induzione  
No induction



### PENTOLA CON DUE MANIGLIE INOX

#### STOCKPOT, 2 HANDLES

| Code     | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|----------|------|------|-----|----------|
| PCMX0320 | 20   | 18   | 5,5 | € 27,12  |
| PCMX0324 | 24   | 22   | 10  | € 35,81  |
| PCMX0328 | 28   | 26   | 16  | € 48,09  |
| PCMX0332 | 32   | 30   | 24  | € 56,36  |
| PCMX0336 | 36   | 34   | 35  | € 74,43  |
| PCMX0340 | 40   | 38   | 48  | € 86,56  |
| PCMX0346 | 46   | 44   | 73  | € 128,13 |
| PCMX0350 | 50   | 48   | 94  | € 136,29 |



### CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE INOX

#### SAUCEPOT, 2 HANDLES

| Code     | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|----------|------|------|-----|----------|
| PCMX0416 | 16   | 9    | 1,9 | € 17,89  |
| PCMX0420 | 20   | 10,5 | 3,3 | € 22,75  |
| PCMX0424 | 24   | 13   | 5,5 | € 26,69  |
| PCMX0428 | 28   | 14   | 8,5 | € 32,66  |
| PCMX0432 | 32   | 16   | 12  | € 46,16  |
| PCMX0436 | 36   | 18   | 18  | € 54,14  |
| PCMX0440 | 40   | 20   | 25  | € 60,08  |



**CASSERUOLA BASSA CON DUE  
MANIGLIE INOX**

CASSEROLE POT WITH TWO  
STAINLESS STEEL HANDLES

| Code     | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|----------|------|------|-----|----------|
| PCMX0620 | 20   | 7,5  | 2,5 | € 19,76  |
| PCMX0624 | 24   | 9    | 4   | € 25,60  |
| PCMX0628 | 28   | 10   | 6   | € 35,37  |
| PCMX0632 | 32   | 11,5 | 8,5 | € 43,95  |
| PCMX0636 | 36   | 13   | 13  | € 50,06  |
| PCMX0640 | 40   | 14   | 17  | € 59,21  |



**CASSERUOLA ALTA CON UN  
MANICO INOX**

SAUCEPAN, 1 HANDLE

| Code     | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|----------|------|------|-----|----------|
| PCMX0516 | 16   | 9    | 1,9 | € 17,00  |
| PCMX0520 | 20   | 11   | 3,3 | € 20,80  |
| PCMX0524 | 24   | 13   | 5,5 | € 26,20  |



**TEGAME CON DUE MANIGLIE INOX**

OMELETTE PAN, 2 HANDLES

| Code      | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|-----------|------|------|----------|
| PCMX01018 | 18   | 5    | € 14,12  |
| PCMX01020 | 20   | 6    | € 15,03  |
| PCMX01022 | 22   | 6    | € 15,90  |
| PCMX01024 | 24   | 6    | € 16,61  |
| PCMX01026 | 26   | 6    | € 18,72  |
| PCMX01028 | 28   | 6,5  | € 19,81  |
| PCMX01030 | 30   | 6,5  | € 21,20  |
| PCMX01032 | 32   | 6,5  | € 23,20  |
| PCMX01034 | 34   | 6,5  | € 25,26  |
| PCMX01036 | 36   | 7,5  | € 26,92  |
| PCMX01038 | 38   | 8    | € 31,97  |
| PCMX01040 | 40   | 8    | € 33,15  |



## PADELLA CON UN MANICO INOX

### FRYPAN, 1 HANDLE

| Code      | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|-----------|------|------|----------|
| PCMX01118 | 18   | 5    | € 13,38  |
| PCMX01120 | 20   | 6    | € 15,46  |
| PCMX01124 | 24   | 6    | € 17,22  |
| PCMX01128 | 28   | 6,5  | € 19,47  |
| PCMX01132 | 32   | 6,5  | € 22,41  |
| PCMX01136 | 36   | 7,5  | € 26,40  |
| PCMX01140 | 40   | 8    | € 32,09  |

## COPERCHIO TONDO CON PONTICELLO IN ACCIAIO SENZA ORLO CONF. 10 PZ.

### ROUND LID, LOOP HANDLE, NO RIM - PACK 10 PCS



| Code      | Ø cm | IVA esc. |
|-----------|------|----------|
| PCMX02916 | 16   | € 5,80   |
| PCMX02918 | 18   | € 6,15   |
| PCMX02920 | 20   | € 7,13   |
| PCMX02922 | 22   | € 8,05   |
| PCMX02924 | 24   | € 9,01   |
| PCMX02926 | 26   | € 9,48   |
| PCMX02928 | 28   | € 10,12  |
| PCMX02930 | 30   | € 11,23  |
| PCMX02932 | 32   | € 12,33  |
| PCMX02934 | 34   | € 14,56  |
| PCMX02936 | 36   | € 17,37  |
| PCMX02938 | 38   | € 18,73  |
| PCMX02940 | 40   | € 20,30  |





**SCOLAPOMODORO (DA INSERIRE NELLE  
PENTOLE POMODORO ART. 85 BIS)**

TOMATO COLANDER (FOR TOMATO  
STOCKPOTS ART. 85 BIS)

| Code       | Ø cm | H cm | IVA esc  |
|------------|------|------|----------|
| FAMA85SC32 | 32   | 30   | € 55,52  |
| FAMA85SC36 | 36   | 34   | € 68,19  |
| FAMA85SC40 | 40   | 38   | € 88,14  |
| FAMA85SC46 | 46   | 44   | € 114,92 |
| FAMA85SC50 | 50   | 49   | € 138,26 |



**TIPO NORD (PENTOLA) CON DUE MANIGLIE  
IN ALLUMINIO - SENZA COPERCHIO  
PESANTE**

NORTH TYPE (STOCKPOT), ALU HANDLES,  
NO HEAVY LID

| Code       | Ø cm | H cm | lt   | IVA esc  |
|------------|------|------|------|----------|
| FAMA85BS32 | 32   | 32   | 25   | € 44,70  |
| FAMA85BS36 | 36   | 36   | 36,5 | € 53,63  |
| FAMA85BS40 | 40   | 40   | 50,2 | € 71,13  |
| FAMA85BS46 | 46   | 46   | 76,5 | € 89,58  |
| FAMA85BS50 | 50   | 50   | 98   | € 111,22 |

*Agnelli*  
SINCE 1907



ALLUMINIO  
ANTIADERENTE  
NON-STICK  
ALUMINIUM



per tutti i piani di cottura  
for all hobs



 **SPESORE 5MM** 5MM THICKNESS

**CASSERUOLA ALTA CON DUE  
MANIGLIE INOX**

SAUCEPOT, 2 STAINLESS STEEL HANDLES

| Code           | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|----------------|------|--------------------|------|-----|----------|
| ALCX2104SSPI20 | 20   | 14,5               | 11   | 3,3 | € 106,54 |
| ALCX2104SSPI24 | 24   | 18                 | 13   | 5,6 | € 129,15 |
| ALCX2104SSPI28 | 28   | 22                 | 15,5 | 9   | € 155,10 |



1.2mm

**Spessore disco induzione**  
Induction disc thickness

**Acciaio ferritico per induzione**  
Ferritic steel for induction



**P<sub>s</sub>** 2.7

Peso specifico  
Specific weight

Antiaderente interno ed esterno  
Non-stick inside and outside



PFOA  
FREE



Manicatura in acciaio inox  
Stainless steel handles



Lavabile in lavastoviglie  
Dishwasher safe



per tutti i piani di cottura  
for all hobs



 **SPESORE 5MM** 5MM THICKNESS

**CASSERUOLA BASSA  
CON DUE MANIGLIE INOX**

LOW CASSEROLE, 2 STAINLESS STEEL HANDLES

| Code           | Ø disco<br>ind. cm |      |      |     |  | IVA esc. |
|----------------|--------------------|------|------|-----|--|----------|
|                | Ø cm               | 18   | 9    | 4.1 |  |          |
| ALCX2106SSPl24 | 24                 | 18   | 9    | 4.1 |  | € 115,07 |
| ALCX2106SSPl28 | 28                 | 22   | 9.5  | 6.4 |  | € 140,83 |
| ALCX2106SSPl32 | 32                 | 24,5 | 10,5 | 8,4 |  | € 163,81 |

# ALBLACK AGNELLI SINCE 1907 ALLUMINIO ANTIADERENTE 3/5MM

NON-STICK

 **SPESORE 5MM** 5MM THICKNESS

**CASSERUOLA ALTA  
CON UN MANICO INOX**

SAUCEPAN, TUBULAR HANDLE



| Code           | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|----------------|------|--------------------|------|-----|----------|
| ALCX2105SSPl16 | 16   | 13                 | 11   | 2.0 | € 77,92  |
| ALCX2105SSPl20 | 20   | 14.5               | 11   | 3.3 | € 95,14  |

 **SPESORE 5MM** 5MM THICKNESS

**CASSERUOLA BASSA  
CON UN MANICO INOX**

CASSEROLE PAN, 1 S/S HANDLE



| Code           | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|----------------|------|--------------------|------|-----|----------|
| ALCX2107SSPl20 | 20   | 14.5               | 7    | 2.5 | € 87,58  |
| ALCX2107SSPl24 | 24   | 18                 | 9    | 4.1 | € 102,22 |



SPESORE 3MM 3MM THICKNESS

PADELLA SVASATA ALTA  
"SALTAPASTA" CON UN MANICO

SAUTÉ PAN WITH ONE HANDLE



| Code           | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | IVA esc. |
|----------------|------|--------------------|------|----------|
| ALCX111BSSPl24 | 24   | 13                 | 6,5  | € 70,94  |
| ALCX111BSSPl28 | 28   | 15,5               | 7,2  | € 79,34  |
| ALCX111BSSPl32 | 32   | 18,5               | 7,5  | € 94,07  |



COPERCHIO IN VETRO  
CON POMELLO IN ACCIAIO

GLASS LID WITH STEEL KNOB

| Code        | Ø cm | IVA esc. |
|-------------|------|----------|
| ALCX129VE16 | 16   | € 27,71  |
| ALCX129VE20 | 20   | € 28,31  |
| ALCX129VE24 | 24   | € 28,95  |
| ALCX129VE28 | 28   | € 29,96  |
| ALCX129VE32 | 32   | € 31,83  |

# ALBLACK

## AGNELLI SINCE 1907

### ALLUMINIO ANTIADERENTE 5MM

NON-STICK



 **SPESORE 5MM** 5MM THICKNESS

**CASSERUOLA ALTA  
CON DUE MANIGLIE INOX**

SAUCEPOT, 2 S/S HANDLES

| Code           | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|----------------|------|--------------------|------|------|----------|
| ALSA2104SSPI16 | 16   | 13                 | 11   | 2.0  | € 63,37  |
| ALSA2104SSPI20 | 20   | 14,5               | 11   | 3,3  | € 84,21  |
| ALSA2104SSPI24 | 24   | 18                 | 14   | 5,6  | € 107,27 |
| ALSA2104SSPI28 | 28   | 22                 | 16   | 9    | € 130,23 |
| ALSA2104SSPI32 | 32   | 24,5               | 18   | 12,5 | € 153,05 |



 **SPESORE 5MM** 5MM THICKNESS

**CASSERUOLA BASSA CON DUE  
MANIGLIE INOX**

Casserole pot, 2 s/s handles

| Code           | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|----------------|------|--------------------|------|-----|----------|
| ALSA2106SSPI20 | 20   | 14,5               | 7    | 2,5 | € 76,53  |
| ALSA2106SSPI24 | 24   | 18                 | 9    | 4,1 | € 92,92  |
| ALSA2106SSPI28 | 28   | 22                 | 9,5  | 6,4 | € 115,68 |
| ALSA2106SSPI32 | 32   | 24,5               | 10,5 | 7,4 | € 139,08 |



 SPESSORE 5MM 5MM THICKNESS

CASSERUOLA ALTA  
CON UN MANICO INOX "COOL"

SAUCEPAN, "COOL" S/S TUBULAR HANDLE

| Code            | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|-----------------|------|--------------------|------|-----|----------|
| ALSC2105SSPIC16 | 16   | 13                 | 11   | 2.0 | € 66,74  |
| ALSC2105SSPIC20 | 20   | 14,5               | 11   | 3.3 | € 83,79  |
| ALSC2105SSPIC24 | 24   | 18                 | 14   | 5,6 | € 105,39 |



 SPESSORE 5MM 5MM THICKNESS

CASSERUOLA BASSA CON UN  
MANICO INOX "COOL"

CASSEROLE PAN, 1 "COOL" S/S HANDLE

| Code            | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|-----------------|------|--------------------|------|-----|----------|
| ALSC2107SSPIC20 | 20   | 14,5               | 7    | 2,5 | € 76,10  |
| ALSC2107SSPIC24 | 24   | 18                 | 9    | 4,1 | € 91,03  |
| ALSC2107SSPIC28 | 28   | 22                 | 9,5  | 6,4 | € 114,10 |

# ALBLACK AGNELLI SINCE 1907 ALLUMINIO ANTIADERENTE 3/5MM

NON-STICK



 **SPESORE 5MM** 5MM THICKNESS

**TEGAME CON DUE MANIGLIE INOX**

OMELETTE PAN, 2 S/S HANDLES

| Code           | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | IVA esc. |
|----------------|------|--------------------|------|----------|
| ALSA2110SSPI20 | 20   | 14,5               | 5,5  | € 68,31  |
| ALSA2110SSPI24 | 24   | 18                 | 6    | € 83,59  |
| ALSA2110SSPI28 | 28   | 22                 | 6,5  | € 100,96 |
| ALSA2110SSPI32 | 32   | 24,5               | 7    | € 120,15 |



 **SPESORE 5MM** 5MM THICKNESS

**PADELLA DRITTA CON UN MANICO INOX  
"COOL"**

FRYING PAN, INDUCTION BOTTOM, "COOL"  
HANDLE

| Code            | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | IVA esc. |
|-----------------|------|--------------------|------|----------|
| ALSC2111SSPIC20 | 20   | 14,5               | 5,5  | € 68,21  |
| ALSC2111SSPIC24 | 24   | 18                 | 6    | € 82,68  |
| ALSC2111SSPIC28 | 28   | 22                 | 6,5  | € 99,44  |
| ALSC2111SSPIC32 | 32   | 24,5               | 7    | € 119,66 |





**COPERCHIO IN VETRO CON  
POMELLO IN ACCIAIO**

GLASS LID WITH STEEL KNOB

| Code        | Ø cm | Iva esc. |
|-------------|------|----------|
| ALCX129VE16 | 16   | € 27,71  |
| ALCX129VE20 | 20   | € 28,31  |
| ALCX129VE24 | 24   | € 28,95  |
| ALCX129VE28 | 28   | € 29,96  |
| ALCX129VE32 | 32   | € 31,83  |



 **SPESORE 3MM** 3MM THICKNESS

**PADELLA SVAŠATA ALTA  
"SALTAPASTA" CON UN MANICO "COOL"**

SAUTÈ PAN "PASTA" WITH "COOL" HANDLE

| Code            | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | Iva esc. |
|-----------------|------|--------------------|------|----------|
| ALSC111BSSPIC24 | 24   | 13                 | 6,5  | € 59,48  |
| ALSC111BSSPIC28 | 28   | 15,5               | 7,2  | € 66,74  |
| ALSC111BSSPIC32 | 32   | 18,5               | 7,5  | € 76,97  |
| ALSC111BSSPIC36 | 36   | 22,5               | 8    | € 89,33  |

*Agnelli*  
SINCE 1907

ELITE



per tutti i piani di cottura  
for all hobs



AL  
BLACK

ELITE

ALLUMINIO  
ANTIADERENTE

NON-STICK  
ALUMINIUM

ELITE

ANTIADERENTE GREBLON C3+  
GREBLON C3+ NON-STICK



PFOA  
FREE

PADELLA CON UN MANICO SOFT TOUCH

FRYPAN, 1 HANDLE, INDUCTION BOTTOM

| Code           | Ø cm | H cm | UDV | IVA esc. |
|----------------|------|------|-----|----------|
| COFA111BSSPI20 | 20   | 6    | 6   | € 44,60  |
| COFA111BSSPI24 | 24   | 6.2  | 6   | € 50,40  |
| COFA111BSSPI28 | 28   | 6.4  | 6   | € 56,50  |
| COFA111BSSPI32 | 32   | 6.6  | 6   | € 68,75  |

ELITE

# ALBLACK ELITE

Manicatura soft touch  
Soft touch handles



per tutti i piani di cottura  
for all hobs

**P<sub>s</sub>** 2,7  
Peso specifico  
Specific weight



1.2mm

Spessore disco induzione  
Induction disc thickness

Acciaio ferritico per induzione  
Ferritic steel for induction



3.5 mm

Spessore totale  
Total  
thickness 3.5 mm



Lavabile  
in lavastoviglie  
Dishwasher  
safe

Antiaderente interno ed esterno  
Non-stick inside and outside

**Agnelli**  
SINCE 1907

GENETIC MUTATION  
**SHARK**  
POWERED GREEN ON TECHNOLOGY  
SKIN

ALLUMINIO  
ANTIADERENTE  
NON-STICK  
ALUMINIUM



per tutti i piani di cottura  
for all hobs



### CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE INOX

SAUCEPOT, 2 S/S HANDLES



| Code         | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|--------------|------|--------------------|------|-----|----------|
| ALSA104GPI20 | 20   | 14,5               | 8    | 1,7 | € 89,28  |
| ALSA104GPI24 | 24   | 18                 | 11   | 3,3 | € 105,35 |
| ALSA104GPI28 | 28   | 22                 | 13   | 5,6 | € 127,01 |
| ALSA104GPI32 | 32   | 24,5               | 15,5 | 9   | € 154,03 |



1,2mm

Spessore disco induzione  
Induction disc thickness

Acciaio ferritico per induzione  
Ferritic steel for induction

**P<sub>s</sub>**

2,7 Peso specifico

Specific weight



No lavastoviglie  
No Dishwasher



### CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE INOX

CASSEROLE POT, 2 S/S HANDLES



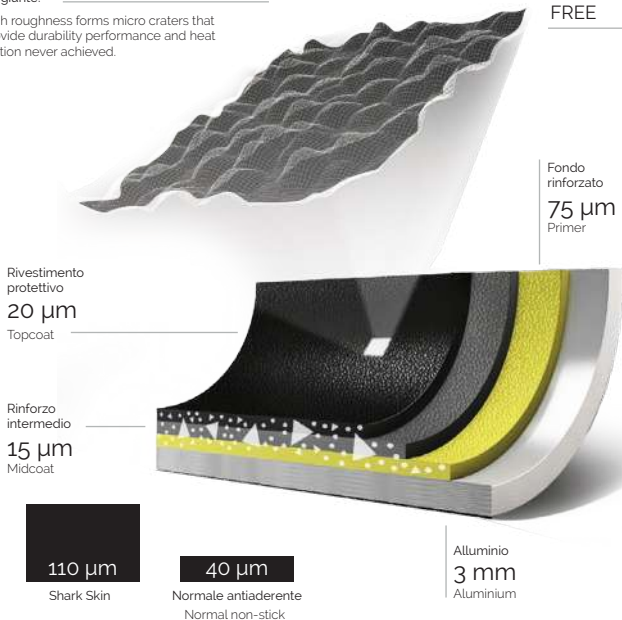
| Code         | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|--------------|------|--------------------|------|------|----------|
| ALSA106GPI20 | 20   | 14,5               | 9    | 4,1  | € 80,83  |
| ALSA106GPI24 | 24   | 18                 | 9,5  | 6,4  | € 94,01  |
| ALSA106GPI28 | 28   | 22                 | 10,5 | 8,4  | € 110,07 |
| ALSA106GPI32 | 32   | 24,5               | 11,5 | 11,5 | € 134,01 |

La superficie ruvida è in grado di esaltare le cotture più tecniche. "L'alta rugosità" forma micro crateri in grado di fornire prestazioni di durata e di distribuzione di calore mai raggiunte.

The high roughness forms micro craters that can provide durability performance and heat distribution never achieved.



PFOA  
FREE



## CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO INOX "COOL"

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

| Code          | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|---------------|------|--------------------|------|-----|----------|
| ALSC105GPIC16 | 16   | 13                 | 8    | 1,7 | € 77,19  |
| ALSC105GCPi20 | 20   | 14,5               | 11   | 3,3 | € 87,41  |
| ALSC105GPIC24 | 24   | 18                 | 13   | 5,6 | € 101,44 |
| ALSC105GPIC28 | 28   | 22                 | 15,5 | 9   | € 126,09 |



### CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO INOX "COOL"

CASSEROLE PAN, 1 "COOL" S/S HANDLE

| Code          | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|---------------|------|--------------------|------|-----|----------|
| ALSC107GPIC20 | 20   | 14,5               | 9    | 4,1 | € 79,53  |
| ALSC107GPIC24 | 24   | 18                 | 9,5  | 6,4 | € 90,65  |
| ALSC107GPIC28 | 28   | 22                 | 10,5 | 8,4 | € 107,72 |



### TEGAME CON DUE MANIGLIE INOX

OMELETTE PAN, 2 S/S HANDLES

| Code         | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | IVA esc. |
|--------------|------|--------------------|------|----------|
| ALSA110GPI20 | 20   | 14,5               | 5,5  | € 75,68  |
| ALSA110GPI24 | 24   | 18                 | 6    | € 84,19  |
| ALSA110GPI28 | 28   | 22                 | 6,5  | € 96,84  |
| ALSA110GPI32 | 32   | 24,5               | 7    | € 109,63 |



### PADELLA SVASATA ALTA "SALTAPASTA" CON UN MANICO "COOL"

SAUTÈ PAN "PASTA" WITH "COOL" HANDLE

| Code           | Ø cm | Ø disco<br>ind. cm | H cm | IVA esc. |
|----------------|------|--------------------|------|----------|
| ALSC111BGPIC24 | 24   | 12,52              | 6,5  | € 71,31  |
| ALSC111BGPIC28 | 28   | 15                 | 7    | € 78,74  |
| ALSC111BGPIC32 | 32   | 18,5               | 7,5  | € 87,43  |
| ALSC111BGPIC36 | 36   | 22,5               | 8    | € 100,29 |

*Agnelli*  
SINCE 1907

GENETIC MUTATION  
**SHARK**  
POWERED GREEN TECHNOLOGY  
SKIN

ALLUMINIO  
ANTIADERENTE  
NON-STICK  
ALUMINIUM



No induzione

No induction



### CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE INOX

SAUCEPOT, 2 S/S HANDLES

| Code       | Ø cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|------------|------|------|------|----------|
| ALSA104G16 | 16   | 8    | 1,7  | € 42,15  |
| ALSA104G20 | 20   | 11   | 3,3  | € 51,73  |
| ALSA104G24 | 24   | 13   | 5,6  | € 69,60  |
| ALSA104G28 | 28   | 15,5 | 9    | € 106,17 |
| ALSA104G32 | 32   | 17   | 12,5 | € 134,54 |
| ALSA104G36 | 36   | 19   | 18   | € 166,32 |
| ALSA104G40 | 40   | 21   | 26   | € 201,47 |



### CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE INOX

CASSEROLE POT, 2 S/S HANDLES

| Code       | Ø cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|------------|------|------|------|----------|
| ALSA106G24 | 24   | 9    | 4,1  | € 62,78  |
| ALSA106G28 | 28   | 9,5  | 6,4  | € 91,34  |
| ALSA106G32 | 32   | 10,5 | 8,4  | € 116,02 |
| ALSA106G36 | 36   | 11,5 | 11,5 | € 131,84 |
| ALSA106G40 | 40   | 14   | 17,6 | € 161,51 |

SHARK SKIN

ALLUMINIO ANTIADERENTE 3MM

AGNELLI SINCE 1907



**CASSERUOLA ALTA CON UN  
MANICO INOX "COOL"**

SAUCEPAN, "COOL" S/S TUBULAR HANDLE

| Code        | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|-------------|------|------|-----|----------|
| ALSC105GC16 | 16   | 8    | 1,7 | € 43,37  |
| ALSC105GC20 | 20   | 11   | 3,3 | € 50,75  |
| ALSC105GC24 | 24   | 13   | 5,6 | € 68,56  |
| ALSC105GC28 | 28   | 15,5 | 9   | € 106,17 |



**CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO  
INOX "COOL"**

CASSEROLE PAN, 1 "COOL" S/S HANDLE

| Code        | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|-------------|------|------|-----|----------|
| ALSC107GC24 | 24   | 9    | 4,1 | € 62,78  |
| ALSC107GC28 | 28   | 9,5  | 6,4 | € 91,34  |
| ALSC107GC32 | 32   | 10,5 | 8,4 | € 116,02 |



**TEGAME CON DUE MANIGLIE INOX**

OMELETTE PAN, 2 S/S HANDLES

| Code       | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|------------|------|------|----------|
| ALSA110G20 | 20   | 4,5  | € 36,85  |
| ALSA110G24 | 24   | 5,5  | € 46,75  |
| ALSA110G28 | 28   | 6    | € 60,60  |
| ALSA110G32 | 32   | 6,5  | € 71,67  |
| ALSA110G36 | 36   | 7    | € 91,88  |
| ALSA110G40 | 40   | 7,5  | € 107,82 |





PADELLA SVASATA ALTA  
"SALTAPASTA" CON UN MANICO "COOL"

SAUTÉ PAN "PASTA" WITH "COOL" HANDLE

| Code         | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|--------------|------|------|----------|
| ALSC111BGC20 | 20   | 5,5  | € 35,89  |
| ALSC111BGC24 | 24   | 6,5  | € 44,65  |
| ALSC111BGC28 | 28   | 7    | € 57,54  |
| ALSC111BGC32 | 32   | 7,5  | € 68,57  |
| ALSC111BGC36 | 36   | 8    | € 87,60  |
| ALSC111BGC40 | 40   | 8,5  | € 102,02 |

PADELLA SVASATA ALTA "SALTAPASTA"  
SAUTÉ PAN "PASTA"

PROFILO SLANCIATO, IDEALE PER SALTARE E  
MESCOLARE CON AGILITÀ.

SLENDER PROFILE, IDEAL FOR TOSSING AND  
STIRRING WITH EASE.

SVASATA BASSA  
LOW SAUTÉ PAN

FONDO AMPIO E STABILE,  
GARANTISCE MAGGIORE SPAZIO DI LAVORO

WIDE AND STABLE BASE,  
PROVIDES MORE WORKING SPACE.



PADELLA SVASATA BASSA  
CON UN MANICO INOX "COOL"

LOW SAUTÉ PAN, 1 TUBULAR HANDLE

| Code          | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---------------|------|------|----------|
| ALSC111BBGC20 | 20   | 4,5  | € 33,91  |
| ALSC111BBGC24 | 24   | 5    | € 42,49  |
| ALSC111BBGC28 | 28   | 5    | € 52,93  |
| ALSC111BBGC32 | 32   | 5    | € 62,79  |
| ALSC111BBGC36 | 36   | 5,5  | € 78,71  |
| ALSC111BBGC40 | 40   | 6    | € 90,08  |

*Agnelli*  
SINCE 1907



ALLUMINIO  
ANTIADERENTE 5MM  
5MM NON-STICK  
ALUMINIUM



No induzione  
No induction

**P<sub>s</sub>** 2,7

Peso specifico  
Specific weight



**295**

Capacità di  
condurre il calore  
Heat conductivity



Spessore totale  
Total thickness 3 mm

Antiaderente interno ed esterno  
Non-stick inside and outside

Manicatura  
in acciaio inox  
Stainless steel  
handles



Lavabile in lavastoviglie  
Dishwasher safe



## CASSERUOLA ALTA RADIANTE CON DUE MANIGLIE INOX

SAUCEPOT, 2 S/S HANDLES

| Code         | Ø cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|--------------|------|------|------|----------|
| ALSA2104SS16 | 16   | 11   | 2.0  | € 48,06  |
| ALSA2104SS20 | 20   | 11,5 | 3.3  | € 62,49  |
| ALSA2104SS24 | 24   | 14   | 5,6  | € 84,07  |
| ALSA2104SS28 | 28   | 16   | 9    | € 116,69 |
| ALSA2104SS32 | 32   | 18   | 12,5 | € 137,71 |
| ALSA2104SS36 | 36   | 19,5 | 18   | € 172,11 |

## CASSERUOLA BASSA RADIANTE CON DUE MANIGLIE INOX

CASSEROLE POT, 2 S/S HANDLES

| Code         | Ø cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|--------------|------|------|------|----------|
| ALSA2106SS20 | 20   | 7    | 2,5  | € 54,91  |
| ALSA2106SS24 | 24   | 9    | 4,1  | € 70,37  |
| ALSA2106SS28 | 28   | 9,2  | 6,4  | € 96,67  |
| ALSA2106SS32 | 32   | 10,5 | 8,4  | € 117,71 |
| ALSA2106SS36 | 36   | 11,5 | 11,5 | € 141,36 |
| ALSA2106SS40 | 40   | 14   | 17,6 | € 157,73 |



## CASSERUOLA ALTA RADIANTE CON UN MANICO INOX "COOL"

SAUCEPAN, "COOL" S/S TUBULAR HANDLE

| Code          | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|---------------|------|------|-----|----------|
| ALSC2105SSC16 | 16   | 11   | 2,0 | € 49,03  |
| ALSC2105SSC20 | 20   | 11,5 | 3,3 | € 64,47  |
| ALSC2105SSC24 | 24   | 14   | 5,6 | € 86,10  |



## CASSERUOLA BASSA RADIANTE CON UN MANICO INOX "COOL"

CASSEROLE PAN, 1 "COOL" S/S HANDLE

| Code          | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|---------------|------|------|-----|----------|
| ALSC2107SSC20 | 20   | 7    | 2,5 | € 56,32  |
| ALSC2107SSC24 | 24   | 9    | 4,1 | € 72,91  |
| ALSC2107SSC28 | 28   | 9,2  | 6,4 | € 99,04  |
| ALSC2107SSC32 | 32   | 10,5 | 8,4 | € 123,16 |





**TEGAME RADIANTE CON DUE  
MANIGLIE INOX**

OMELETTE PAN, 2 S/S HANDLES

| Code         | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|--------------|------|------|----------|
| ALSA2110SS20 | 20   | 4,5  | € 46,21  |
| ALSA2110SS24 | 24   | 4,5  | € 56,55  |
| ALSA2110SS28 | 28   | 5    | € 67,43  |
| ALSA2110SS32 | 32   | 6    | € 81,65  |
| ALSA2110SS36 | 36   | 7    | € 98,35  |
| ALSA2110SS40 | 40   | 7,5  | € 108,12 |
| ALSA2110SS45 | 45   | 8    | € 119,88 |
| ALSA2110SS50 | 50   | 8,5  | € 137,21 |



**PADELLA RADIANTE CON UN MANICO IN  
STILE FRANCESE**

FRENCH PAN WITH FLAT IRON HANDLE

| Code           | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|----------------|------|------|----------|
| ALSA2111FBSS20 | 20   | 4,5  | € 31,67  |
| ALSA2111FBSS24 | 24   | 4,5  | € 39,09  |
| ALSA2111FBSS28 | 28   | 5    | € 45,00  |
| ALSA2111FBSS32 | 32   | 6    | € 52,32  |
| ALSA2111FBSS36 | 36   | 7    | € 61,36  |
| ALSA2111FBSS40 | 40   | 7,5  | € 73,98  |



**PADELLA RADIANTE CON UN MANICO  
INOX "COOL"**

FRYING PAN, RECTIFIED BOTTOM, "COOL"  
HANDLE

| Code          | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---------------|------|------|----------|
| ALSC2111SSC20 | 20   | 4,5  | € 47,25  |
| ALSC2111SSC24 | 24   | 4,5  | € 57,50  |
| ALSC2111SSC28 | 28   | 5    | € 68,31  |
| ALSC2111SSC32 | 32   | 6    | € 83,40  |
| ALSC2111SSC36 | 36   | 7    | € 99,46  |
| ALSC2111SSC40 | 40   | 7,5  | € 109,91 |



No induzione  
No induction



No lavastoviglie  
No Dishwasher



CASSERUOLA ALTA RADIANTE CON  
DUE MANIGLIE INOX

SAUCEPOT, 2 S/S HANDLES

| Code        | Ø cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|-------------|------|------|------|----------|
| ALSA2104S20 | 20   | 11,5 | 3,3  | € 63,73  |
| ALSA2104S24 | 24   | 14   | 5,6  | € 84,90  |
| ALSA2104S28 | 28   | 16   | 9    | € 117,84 |
| ALSA2104S32 | 32   | 18   | 12,5 | € 139,05 |
| ALSA2104S36 | 36   | 19,5 | 18   | € 173,79 |
| ALSA2104S40 | 40   | 22   | 12,5 | € 214,24 |
| ALSA2104S45 | 45   | 25   | 18   | € 283,49 |



CASSERUOLA BASSA RADIANTE CON DUE  
MANIGLIE INOX

CASSEROLE POT, 2 S/S HANDLES

| Code        | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|-------------|------|------|-----|----------|
| ALSA2106S20 | 20   | 7    | 2,5 | € 54,91  |
| ALSA2106S24 | 24   | 8    | 3,7 | € 71,76  |
| ALSA2106S28 | 28   | 9    | 5,6 | € 98,60  |
| ALSA2106S32 | 32   | 10   | 8   | € 120,04 |
| ALSA2106S36 | 36   | 12   | 12  | € 144,16 |
| ALSA2106S40 | 40   | 13   | 16  | € 159,26 |
| ALSA2106S45 | 45   | 15   | 23  | € 197,04 |



**CASSERUOLA ALTA RADIANTE CON UN  
MANICO INOX**

SAUCEPAN, "COOL" S/S  
TUBULAR HANDLE

| Code        | Ø cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|-------------|------|------|------|----------|
| ALSA2105S16 | 16   | 11   | 2.0  | € 46,72  |
| ALSA2105S18 | 18   | 10   | 2.6  | € 56,77  |
| ALSA2105S20 | 20   | 11,5 | 3,3  | € 62,65  |
| ALSA2105S24 | 24   | 14   | 5,6  | € 83,62  |
| ALSA2105S28 | 28   | 16   | 9    | € 115,14 |
| ALSA2105S32 | 32   | 18   | 12,5 | € 125,36 |



**CASSERUOLA BASSA RADIANTE CON  
UN MANICO INOX**

CASSEROLE PAN, 1 "COOL"  
S/S HANDLE

| Code        | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|-------------|------|------|-----|----------|
| ALSA2107S20 | 20   | 7    | 2,5 | € 54,20  |
| ALSA2107S24 | 24   | 8    | 3,7 | € 70,83  |
| ALSA2107S28 | 28   | 9    | 5,6 | € 96,22  |
| ALSA2107S32 | 32   | 10   | 8   | € 118,46 |



**TEGAME CON DUE MANIGLIE INOX**

OMELETTE PAN, 2 S/S HANDLES

| Code        | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|-------------|------|------|----------|
| ALSA2110S20 | 20   | 4,5  | € 47,18  |
| ALSA2110S24 | 24   | 5    | € 58,27  |
| ALSA2110S28 | 28   | 6    | € 70,19  |
| ALSA2110S32 | 32   | 6,5  | € 84,12  |
| ALSA2110S36 | 36   | 7,5  | € 101,34 |
| ALSA2110S40 | 40   | 7,5  | € 111,40 |


**PADELLA RADIANTE CON UN MANICO  
INOX**

 FRYING PAN, S/S TUBULAR HANDLE, RECTIFIED  
BOTTOM

| Code        | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|-------------|------|------|----------|
| ALSA2111S16 | 16   | 4    | € 41.01  |
| ALSA2111S20 | 20   | 4,5  | € 47.65  |
| ALSA2111S24 | 24   | 6    | € 58.84  |
| ALSA2111S28 | 28   | 6,5  | € 70.19  |
| ALSA2111S32 | 32   | 6,5  | € 84.12  |
| ALSA2111S36 | 36   | 7,5  | € 101.34 |
| ALSA2111S40 | 40   | 7,5  | € 111.40 |


 Rivetti in alluminio  
Aluminium rivets

**PADELLA RADIANTE CON UN  
MANICO INOX "COOL"**

 FRYING PAN, RECTIFIED BOTTOM, "COOL"  
HANDLE

| Code         | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|--------------|------|------|----------|
| ALSC2111SC20 | 20   | 4,5  | € 49.13  |
| ALSC2111SC24 | 24   | 5    | € 61.00  |
| ALSC2111SC28 | 28   | 6    | € 72.47  |
| ALSC2111SC32 | 32   | 6,5  | € 86.74  |
| ALSC2111SC36 | 36   | 7,5  | € 103.46 |
| ALSC2111SC40 | 40   | 7,5  | € 115.42 |



PADELLA SVAŠATA ALTA  
"SALTAPASTA" CON UN MANICO

SAUTÉ PAN WITH ONE HANDLE

| Code         | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|--------------|------|------|----------|
| ALSA2111BS20 | 20   | 5,5  | € 45,23  |
| ALSA2111BS24 | 24   | 6,5  | € 53,03  |
| ALSA2111BS28 | 28   | 7    | € 64,69  |
| ALSA2111BS32 | 32   | 7,5  | € 80,16  |
| ALSA2111BS36 | 36   | 8    | € 97,02  |
| ALSA2111BS40 | 40   | 8,5  | € 110,34 |



PADELLA SVAŠATA ALTA  
"SALTAPASTA" CON UN MANICO "COOL"

SAUTÉ PAN "PASTA" WITH "COOL" HANDLE

| Code          | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---------------|------|------|----------|
| ALSC2111BSC20 | 20   | 5,5  | € 46,89  |
| ALSC2111BSC24 | 24   | 6,5  | € 54,88  |
| ALSC2111BSC28 | 28   | 7    | € 66,06  |
| ALSC2111BSC32 | 32   | 7,5  | € 82,80  |
| ALSC2111BSC36 | 36   | 8    | € 100,12 |
| ALSC2111BSC40 | 40   | 8,5  | € 113,28 |



PADELLA RADIANTE "MANTECARE" SALTA  
PASTA E RISI CON UN MANICO INOX

CURVED SAUTÉ PAN WITH S/S TUBULAR HANDLE

| Code          | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---------------|------|------|----------|
| ALSA2111BMS20 | 20   | 9    | € 51,38  |
| ALSA2111BMS24 | 24   | 9,5  | € 70,19  |
| ALSA2111BMS28 | 28   | 10   | € 82,46  |
| ALSA2111BMS32 | 32   | 10,5 | € 102,44 |
| ALSA2111BMS36 | 36   | 11   | € 125,04 |

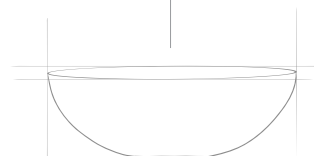




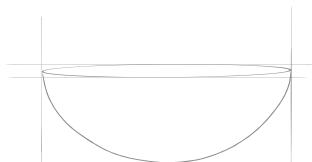
WOK RADIANTE FONDO PIANO  
CON UN MANICO INOX

WOK WITH FLAT BOTTOM

| Code          | Ø cm | H cm | IVA esc  |
|---------------|------|------|----------|
| ALSA2111WPS28 | 28   | 9,5  | € 82,58  |
| ALSA2111WPS32 | 32   | 10   | € 104,65 |



FONDO PIANO  
FLAT BOTTOM



FONDO SVASATO  
SHAPED BOTTOM



WOK RADIANTE FONDO SVASATO  
CON UN MANICO INOX

WOK WITH SHAPED BOTTOM

| Code         | Ø cm | H cm | IVA esc  |
|--------------|------|------|----------|
| ALSA2111WS28 | 28   | 9,1  | € 98,25  |
| ALSA2111WS32 | 32   | 10   | € 118,61 |

*Agnelli*  
SINCE 1907



ALLUMINIO  
ANTIADERENTE 3MM  
3MM NON-STICK  
ALUMINIUM



No induzione  
No induction



**CASSERUOLA ALTA  
CON DUE MANIGLIE INOX**

SAUCEPOT, 2 S/S HANDLES

| Code        | Ø cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|-------------|------|------|------|----------|
| ALSA104SS16 | 16   | 8    | 1.7  | € 39.45  |
| ALSA104SS20 | 20   | 11   | 3.3  | € 47.01  |
| ALSA104SS24 | 24   | 13   | 5.6  | € 62.65  |
| ALSA104SS28 | 28   | 15.5 | 9    | € 96.51  |
| ALSA104SS32 | 32   | 17   | 12.5 | € 121.09 |
| ALSA104SS36 | 36   | 19   | 18   | € 149.70 |



**CASSERUOLA BASSA  
CON DUE MANIGLIE INOX**

CASSEROLE POT, 2 S/S HANDLES

| Code        | Ø cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|-------------|------|------|------|----------|
| ALSA106SS20 | 20   | 7    | 2.5  | € 45.94  |
| ALSA106SS24 | 24   | 9    | 4.1  | € 57.07  |
| ALSA106SS28 | 28   | 9.5  | 6.4  | € 83.04  |
| ALSA106SS32 | 32   | 10.5 | 8.4  | € 105.48 |
| ALSA106SS36 | 36   | 11.5 | 11.5 | € 119.85 |
| ALSA106SS40 | 40   | 14   | 17.6 | € 145.35 |



**TEGAME CON DUE MANIGLIE INOX**

OMELETTE PAN, 2 S/S HANDLES

| Code        | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|-------------|------|------|----------|
| ALSA110SS20 | 20   | 4.5  | € 33.51  |
| ALSA110SS24 | 24   | 5.5  | € 42.05  |
| ALSA110SS28 | 28   | 6    | € 54.54  |
| ALSA110SS32 | 32   | 6.5  | € 63.86  |
| ALSA110SS36 | 36   | 7    | € 83.52  |
| ALSA110SS40 | 40   | 7.5  | € 97.03  |



# CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO INOX "COOL"

SAUCEPAN, "COOL" S/S TUBULAR HANDLE

| Code         | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|--------------|------|------|-----|----------|
| ALSC105SSC16 | 16   | 8    | 1,7 | € 41,39  |
| ALSC105SSC20 | 20   | 11   | 3,3 | € 47,91  |
| ALSC105SSC24 | 24   | 13   | 5,6 | € 64,14  |



Spessore totale  
Total thickness 3 mm

**P<sub>s</sub>** 2,7

Peso specifico  
Specific weight

Antiaderente  
interno ed esterno

Non-stick  
inside and outside

Manicatura  
in acciaio inox

Stainless steel  
handles

Rivetti in alluminio  
Aluminium rivets



Lavabile in lavastoviglie  
Dishwasher safe

NON-STICK



# CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO INOX "COOL"

CASSEROLE PAN, 1 "COOL" S/S HANDLE

| Code         | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|--------------|------|------|-----|----------|
| ALSC107SSC20 | 20   | 7    | 2,5 | € 48,21  |
| ALSC107SSC24 | 24   | 9    | 4,1 | € 59,93  |
| ALSC107SSC28 | 28   | 9,5  | 6,4 | € 87,19  |
| ALSC107SSC32 | 32   | 10,5 | 8,4 | € 110,73 |



**PADELLA SVASATA ALTA  
"SALTAPASTA" CON UN MANICO "COOL"**

SAUTÉ PAN "PASTA" WITH "COOL" HANDLE

| Code          | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---------------|------|------|----------|
| ALSC111BSSC20 | 20   | 5,5  | € 32,77  |
| ALSC111BSSC24 | 24   | 6,5  | € 41,21  |
| ALSC111BSSC28 | 28   | 7    | € 47,90  |
| ALSC111BSSC32 | 32   | 7,5  | € 57,10  |
| ALSC111BSSC36 | 36   | 8    | € 67,26  |
| ALSC111BSSC40 | 40   | 8,5  | € 78,47  |

**PADELLA SVASATA ALTA "SALTAPASTA"**  
SAUTÉ PAN "PASTA"

**PROFILO SLANCIATO, IDEALE PER SALTARE E  
MESCOLARE CON AGILITÀ.**



SLENDER PROFILE, IDEAL FOR TOSSING AND  
STIRRING WITH EASE.

**SVASATA BASSA**  
LOW SAUTÉ PAN

**FONDO AMPIO E STABILE,  
GARANTISCE MAGGIORE SPAZIO DI LAVORO**



WIDE AND STABLE BASE,  
PROVIDES MORE WORKING SPACE.



**PADELLA SVASATA BASSA  
CON UN MANICO INOX "COOL"**

LOW SAUTÉ PAN. "COOL" HANDLE

| Code           | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|----------------|------|------|----------|
| ALSC111BBSSC20 | 20   | 4,5  | € 30,61  |
| ALSC111BBSSC24 | 24   | 5    | € 35,95  |
| ALSC111BBSSC28 | 28   | 5    | € 42,14  |
| ALSC111BBSSC32 | 32   | 5    | € 50,14  |
| ALSC111BBSSC36 | 36   | 5,5  | € 58,69  |
| ALSC111BBSSC40 | 40   | 6    | € 68,42  |

ALLUMINIO  
ANTIADERENTE 3MM

3MM NON-STICK  
ALUMINIUM



No induzione  
No induction



No lavastoviglie  
No Dishwasher



### CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE INOX

SAUCEPOT, 2 S/S HANDLES

| Code       | Ø cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|------------|------|------|------|----------|
| ALSA104S16 | 16   | 8    | 1,6  | € 39,45  |
| ALSA104S18 | 18   | 10   | 2,6  | € 42,81  |
| ALSA104S20 | 20   | 11   | 3,3  | € 47,03  |
| ALSA104S24 | 24   | 13   | 5,6  | € 63,26  |
| ALSA104S28 | 28   | 15,5 | 9    | € 96,53  |
| ALSA104S32 | 32   | 17   | 12,5 | € 122,31 |
| ALSA104S36 | 36   | 19   | 18   | € 151,20 |
| ALSA104S40 | 40   | 21   | 26   | € 183,14 |
| ALSA104S45 | 45   | 24   | 35   | € 212,17 |



### CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE INOX

CASSEROLE POT, 2 S/S HANDLES

| Code       | Ø cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|------------|------|------|------|----------|
| ALSA106S24 | 24   | 9    | 4,1  | € 57,07  |
| ALSA106S28 | 28   | 9,5  | 6,4  | € 83,05  |
| ALSA106S32 | 32   | 10,5 | 8,4  | € 105,48 |
| ALSA106S36 | 36   | 11,5 | 11,5 | € 119,86 |
| ALSA106S40 | 40   | 14   | 17,6 | € 146,83 |
| ALSA106S45 | 45   | 16   | 26,3 | € 175,25 |



**CASSERUOLA ALTA CON UN  
MANICO INOX**

SAUCEPAN, "COOL" S/S TUBULAR HANDLE

| Code       | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|------------|------|------|-----|----------|
| ALSA105S16 | 16   | 8    | 1,7 | € 39,45  |
| ALSA105S18 | 18   | 10   | 2,6 | € 42,38  |
| ALSA105S20 | 20   | 11   | 3,3 | € 46,53  |
| ALSA105S24 | 24   | 13   | 5,6 | € 62,33  |
| ALSA105S28 | 28   | 15,5 | 9   | € 96,53  |



**CASSERUOLA BASSA  
CON UN MANICO INOX**

CASSEROLE PAN, 1 "COOL" S/S HANDLE

| Code       | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|------------|------|------|-----|----------|
| ALSA107S24 | 24   | 9    | 4,1 | € 57,07  |
| ALSA107S28 | 28   | 9,5  | 6,4 | € 83,05  |



**TEGAME CON DUE MANIGLIE INOX**

OMELETTE PAN, 2 S/S HANDLES

| Code       | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|------------|------|------|----------|
| ALSA110S20 | 20   | 4,5  | € 33,51  |
| ALSA110S24 | 24   | 5,5  | € 42,48  |
| ALSA110S28 | 28   | 6    | € 55,08  |
| ALSA110S32 | 32   | 6,5  | € 65,15  |
| ALSA110S36 | 36   | 7    | € 83,52  |
| ALSA110S40 | 40   | 7,5  | € 98,01  |
| ALSA110S45 | 45   | 8    | € 143,03 |
| ALSA110S50 | 50   | 8,5  | € 215,73 |
| ALSA110S60 | 60   | 9    | € 267,41 |



**PADELLA DRITTA "FRIGGERE" CON UN MANICO INOX "COOL"**

FRYING PAN, 3 MM (1/8") THICK, "COOL" HANDLE

| Code        | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|-------------|------|------|----------|
| ALSC111SC20 | 20   | 4.5  | 34.50 €  |
| ALSC111SC24 | 24   | 5.5  | 43.10 €  |
| ALSC111SC28 | 28   | 6    | 59.78 €  |
| ALSC111SC32 | 32   | 6.5  | 65.44 €  |
| ALSC111SC36 | 36   | 7    | 83.60 €  |
| ALSC111SC40 | 40   | 7.5  | 97.33 €  |



**PADELLA SVASATA BASSA CON UN MANICO INOX "COOL"**

LOW SAUTÉ PAN, 3 MM (1/8") THICK, "COOL" HANDLE

| Code          | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---------------|------|------|----------|
| ALSC111BBSC20 | 20   | 4.5  | € 32.29  |
| ALSC111BBSC24 | 24   | 4.5  | € 40.47  |
| ALSC111BBSC28 | 28   | 5    | € 50.41  |
| ALSC111BBSC32 | 32   | 5    | € 59.79  |
| ALSC111BBSC36 | 36   | 5.5  | € 74.96  |
| ALSC111BBSC40 | 40   | 6    | € 85.78  |



**PADELLA SVASATA ALTA "SALTAPASTA" CON UN MANICO "COOL"**

SAUTÉ PAN "PASTA" WITH "COOL" HANDLE

| Code         | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|--------------|------|------|----------|
| ALSC111BSC20 | 20   | 5.5  | € 34.20  |
| ALSC111BSC24 | 24   | 6.5  | € 42.52  |
| ALSC111BSC28 | 28   | 7    | € 54.79  |
| ALSC111BSC32 | 32   | 7.5  | € 65.29  |
| ALSC111BSC36 | 36   | 8    | € 83.44  |
| ALSC111BSC40 | 40   | 8.5  | € 97.18  |



**TEGAME OVALE PER PESCE CON  
DUE MANIGLIE INOX**

OVAL FISH PAN, 2 S/S HANDLES

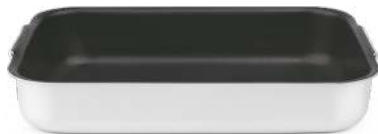
| Code       | cm    | H cm | IVA esc. |
|------------|-------|------|----------|
| ALSA120S30 | 30x19 | 6    | € 54,40  |
| ALSA120S34 | 34x23 | 6,5  | € 59,17  |



**CASSERUOLA OVALE  
CON DUE MANIGLIE INOX E COPERCHIO**

OVAL SAUCEPOT, 2 S/S HANDLES AND LID

| Code       | cm    | H cm | lt    | IVA esc. |
|------------|-------|------|-------|----------|
| ALSA126S32 | 32x22 | 14   | 7,74  | € 101,62 |
| ALSA126S36 | 36x25 | 15,5 | 10,96 | € 125,28 |



**ROSTIERA RETTANGOLARE CON  
DUE MANIGLIE SNODATE**

RECTANGULAR ROASTING PLATE,  
2 FOLDING HANDLES

| Code       | est. cm   | int. cm | H cm | IVA esc. |
|------------|-----------|---------|------|----------|
| ALSA150S30 | 33x24,8   | 30x23   | 6,5  | € 81,85  |
| ALSA150S35 | 38,5x28,3 | 35x26   | 7    | € 90,94  |
| ALSA150S40 | 42,7x29,7 | 40x28   | 8    | € 101,78 |
| ALSA150S45 | 48x31,8   | 45x30   | 8,5  | € 122,80 |
| ALSA150S50 | 53,7x34,7 | 50x33   | 9    | € 144,76 |
| ALSA150S60 | 63,5x42   | 60x40   | 10   | € 191,51 |





**PAIOLO CON UN MANICO E UNA  
MANIGLIA INOX**

POLENTA POT, S/S HANDLE AND HAND GRIP

| Code       | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|------------|------|------|-----|----------|
| ALSA165S24 | 24   | 14   | 4.5 | € 68,99  |
| ALSA165S26 | 26   | 17   | 6   | € 76,56  |
| ALSA165S28 | 28   | 17   | 7   | € 88,32  |
| ALSA165S30 | 30   | 18   | 8   | € 95,73  |
| ALSA165S32 | 32   | 19   | 10  | € 107,50 |



**PADELLA CRESPELLE (PER CRÊPES)  
CON UN MANICO INOX**

PANCAKE PAN (FOR CRÊPES)

| Code        | Ø cm | IVA esc. |
|-------------|------|----------|
| ALSA111CR24 | 24   | € 37,57  |



**PADELLA OVALE SVASATA PER PESCE  
CON UN MANICO INOX**

OVAL FRYPAN, 1 S/S TUBULAR HANDLE

| Code        | cm    | H cm | IVA esc. |
|-------------|-------|------|----------|
| ALSA121BS40 | 40x28 | 4.5  | € 115,97 |
| ALSA121BS45 | 45x32 | 4.5  | € 125,15 |



PADELLA SVASATA ALTA  
"SALTAPASTA" CON UN MANICO

SAUTÉ PAN WITH ONE HANDLE

| Code          | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---------------|------|------|----------|
| ALSA111BINF20 | 20   | 5,5  | € 37,71  |
| ALSA111BINF24 | 24   | 6,5  | € 40,72  |
| ALSA111BINF28 | 28   | 7    | € 46,10  |
| ALSA111BINF32 | 32   | 7,5  | € 53,87  |
| ALSA111BINF36 | 36   | 8    | € 61,72  |
| ALSA111BINF40 | 40   | 8,5  | € 68,37  |



PADELLA SVASATA BASSA  
CON UN MANICO INOX "COOL"

LOW SAUTÉ PAN, 3 MM THICK. "COOL" HANDLE

| Code           | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|----------------|------|------|----------|
| ALSA111BBINF20 | 20   | 4,5  | € 36,79  |
| ALSA111BBINF24 | 24   | 5    | € 40,00  |
| ALSA111BBINF28 | 28   | 5    | € 44,45  |
| ALSA111BBINF32 | 32   | 5    | € 51,96  |
| ALSA111BBINF36 | 36   | 7,5  | € 58,58  |
| ALSA111BBINF40 | 40   | 7,5  | € 64,94  |



PFOA  
FREE



No induzione  
No induction



## TEGAME CON DUE MANIGLIE INOX

OMELETTE PAN, 2 S/S HANDLES

| Code        | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|-------------|------|------|----------|
| FAMA10SEL20 | 20   | 5,5  | € 30,31  |
| FAMA10SEL24 | 24   | 6,5  | € 34,56  |
| FAMA10SEL28 | 28   | 7    | € 42,67  |
| FAMA10SEL32 | 32   | 7,5  | € 52,57  |
| FAMA10SEL36 | 36   | 8    | € 60,85  |
| FAMA10SEL40 | 40   | 8,5  | € 69,93  |



## PADELLA SVASATA BASSA CON UN MANICO INOX

LOW SAUTÉ PAN, 1 S/S HANDLE

| Code          | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---------------|------|------|----------|
| FAMA11BBSEL20 | 20   | 4,5  | € 29,06  |
| FAMA11BBSEL24 | 24   | 5    | € 32,81  |
| FAMA11BBSEL28 | 28   | 5    | € 40,06  |
| FAMA11BBSEL32 | 32   | 5    | € 49,71  |
| FAMA11BBSEL36 | 36   | 5,5  | € 58,47  |
| FAMA11BBSEL40 | 40   | 6    | € 67,55  |



## PADELLA SVASATA ALTA "SALTAPASTA" CON UN MANICO

SAUTÉ PAN WITH ONE HANDLE

| Code         | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|--------------|------|------|----------|
| FAMA11BSEL20 | 20   | 5,5  | € 30,31  |
| FAMA11BSEL24 | 24   | 6,5  | € 34,56  |
| FAMA11BSEL28 | 28   | 7    | € 42,67  |
| FAMA11BSEL32 | 32   | 7,5  | € 52,57  |
| FAMA11BSEL36 | 36   | 8    | € 60,85  |
| FAMA11BSEL40 | 40   | 8,5  | € 69,93  |

*Agnelli*  
SINCE 1907

UPSIDE DOWN

COPPER 3

FINITURA  
MARTELLATA

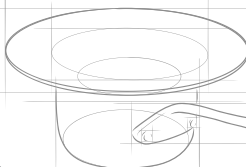
HAMMERED  
FINISH



No induzione  
No induction

 Capacità di  
condurre il calore  
 $\frac{W}{m^2K}$   
**189** Heat conductivity

Prima il piattino fa da  
coperchio  
First the saucer acts  
as a lid



Chiusura a incastro preciso  
Precise snap-fit closure



3 mm  
Spessore totale  
Total thickness 3 mm



Ideale per  
monoporzioni in forno  
Ideal for single  
portions in the oven

ACCIAIO INOX 18/10  
18/10 STAINLESS STEEL

ALLUMINIO  
ALUMINIUM

RAME  
COPPER

PER UNA FACILE PULIZIA  
FOR EASY CLEANING

PER UNA PERFETTA TRASMISSIONE DEL CALORE  
FOR PERFECT HEAT DISTRIBUTION

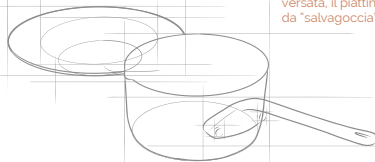
PER UNA FASCINO SENZA EGUALI  
FOR AN UNPARALLELED CHARM



## CASSERUOLINO A 1 MANICO CON BECCO A DESTRA A SERVIRE IN COPPER3

COPPER 3 MINI SAUCEPAN  
WITH 1 HANDLE AND SPOUT ON THE RIGHT

| Code          | Ø cm | H cm | Master | Inner | IVA esc. |
|---------------|------|------|--------|-------|----------|
| COTE105CIT05  | 5,4  | 3    | 12     | 1     | € 26,83  |
| COTE105CIT07  | 7,4  | 4    | 12     | 1     | € 33,69  |
| COTE105CIT09  | 9    | 5    | 12     | 1     | € 40,36  |
| COTE105CIT12S | 12,5 | 6    | 12     | 1     | € 55,45  |



hammered finish  
hammered finish

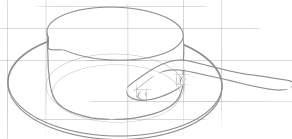
Mentre la salsa viene  
versata, il piattino fa  
da "salvagoccia"

While the sauce is being  
poured, the plate acts as a  
"drip saver"

Manicatura in acciaio  
Steel handle

Per tornare in cucina,  
il casseruolino viene  
appoggiato sul piattino,  
così da garantire la  
massima pulizia.

Before returning to  
the kitchen, the small  
saucepan is placed on  
the saucer to ensure  
maximum cleanliness.



Grazie alla sua forma, il piattino permetto un  
perfetto incastro con il casseruolino

Thanks to its shape, the saucer allows for a  
perfect fit with the saucepan.



## MINIPIATTO MARTELLATO IN COPPER 3

COPPER 3 MINI-PLATE

| Code         | Ø cm | H cm | Master | Inner | IVA esc. |
|--------------|------|------|--------|-------|----------|
| COTEPLATEM05 | 8,8  | 1,9  | 12     | 1     | € 18,00  |
| COTEPLATEM07 | 11,8 | 2,3  | 12     | 1     | € 23,60  |
| COTEPLATEM09 | 14   | 2,4  | 12     | 1     | € 28,90  |

**Agnelli**  
SINCE 1907

UPSIDE DOWN

ALU-INOX

FINITURA  
MARTELLATA

HAMMERED  
FINISH



per tutti i piani di cottura  
for all hobs



CASSERUOLINO A 1 MANICO  
CON BECCO A DESTRA A SERVIRE IN 3PLY

3PLY MINI SAUCEPAN  
WITH 1 HANDLE AND SPOUT ON THE RIGHT

| Code       | Ø cm | H cm | Master | Inner | IVA esc. |
|------------|------|------|--------|-------|----------|
| ALUM10505  | 5,4  | 3    | 12     | 1     | € 24,27  |
| ALUM10507  | 7,4  | 4    | 12     | 1     | € 28,01  |
| ALUM10509  | 9    | 5    | 12     | 1     | € 32,82  |
| ALUM10512S | 12,5 | 6    | 12     | 1     | € 39,16  |

ACCIAIO INOX 18/10  
18/10 STAINLESS STEEL

PER UNA FACILE PULIZIA  
FOR EASY CLEANING

ALLUMINIO  
ALUMINIUM

PER UNA PERFETTA TRASMISSIONE DEL CALORE  
FOR PERFECT HEAT DISTRIBUTION

ACCIAIO FERRITICO  
FERRITIC STEEL

PER L'INDUZIONE  
FOR INDUCTION COOKING



## MINIPIATTO MARTELLATO IN 3PLY

3PLY MINI-PLATE

| Code         | Ø cm | H cm | Ma-<br>ster | Inner | IVA esc. |
|--------------|------|------|-------------|-------|----------|
| ALUMPLATEM05 | 8,8  | 1,9  | 12          | 1     | € 15,44  |
| ALUMPLATEM07 | 11,8 | 2,3  | 12          | 1     | € 19,10  |
| ALUMPLATEM09 | 14   | 2,4  | 12          | 1     | € 23,50  |



## MINI ALZATA PER MINIPIATTO MARTELLATO

MINI STAND FOR HAMMERED MINI-PLATE

| Code       | Ø cm    | H cm | Master | Inner | IVA esc. |
|------------|---------|------|--------|-------|----------|
| COIX158MS1 | 5,4-7,4 | 4    | 12     | 1     | € 5,00   |
| COIX158MS2 | 7,4-9   | 4    | 12     | 1     | € 6,50   |



## SET COMPLETO DI 3 MINIPIATTINI E 2 ALZATINE

Il set comprende:

N. 1 mini piattino in 3ply

ALUMPLATE05

N. 1 mini piattino in 3ply

ALUMPLATE07

N. 1 mini piattino in 3ply

ALUMPLATE09

N. 1 MINI ALZATINA COIX158MS1

N. 1 MINI ALZATINA COIX158MS2

The set includes:

N. 1 mini-plate in 3ply

ALUMPLATE05

N. 1 mini-plate in 3ply

ALUMPLATE07

N. 1 mini-plate in 3ply

ALUMPLATE09

N. 1 MINI STAND COIX158MS1

N. 1 MINI STAND COIX158MS2

| Code       | IVA esc. |
|------------|----------|
| ALUM158KIT | € 70,00  |

ALLUMINIO 3MM  
3MM ALUMINIUM



No induzione  
No induction

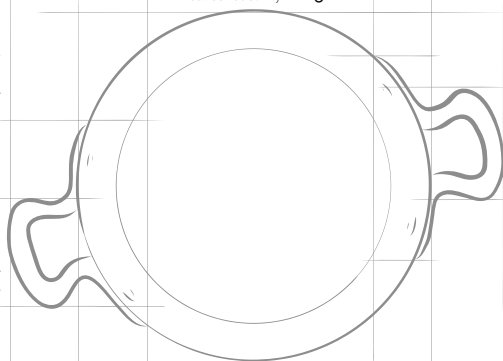
Capacità di  
condurre il calore  
Heat conductivity

  
W/m<sup>2</sup>K  
**225**



3 mm  
Spessore totale  
Total thickness 3 mm

Manicatura in ottone  
Brass handle



Ideale per monoporzioni in forno  
Ideal for single portions in the oven



CASSERUOLINO ALTO  
CON DUE MANIGLIE IN OTTONE

TWO-HANDLES HIGH LITTLE SAUCEPOT

| Code      | Ø cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|-----------|------|------|------|----------|
| ALMA10410 | 10   | 7    | 0,55 | € 24,50  |





## CASSERUOLINO BASSO CON DUE MANIGLIE IN OTTONE

TWO-HANDLE LOW LITTLE CASSEROLE POT

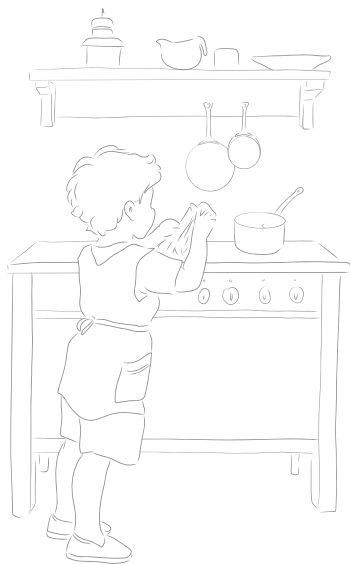
| Code      | Ø cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|-----------|------|------|------|----------|
| ALMA10610 | 10   | 4.5  | 0.35 | € 23.00  |

## STESSA FORMA, *nuova storia...*

NATA COME GIOCO PER BAMBINI  
NEL 1932, OGGI TORNA IN TAVOLA  
NEI RISTORANTI, CON LA STESSA  
FORMA E UN NUOVO SIGNIFICATO.

## SAME SHAPE, *new story...*

BORN AS A CHILDREN'S TOY IN 1932, TODAY  
IT RETURNS TO THE TABLE OF RESTAURANTS —  
SAME SHAPE, NEW MEANING.



## CASSERUOLINO ALTO CON UN MANICO IN OTTONE

ONE-HANDLE HIGH LITTLE SAUCEPAN

| Code      | Ø cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|-----------|------|------|------|----------|
| ALMA10510 | 10   | 7    | 0.55 | € 21.91  |



**TEGAMINO  
CON DUE MANIGLIE IN OTTONE**

TWO-HANDLE LITTLE OMELETTE PAN

| Code       | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|------------|------|------|----------|
| ALMA11010  | 10   | 3    | € 23,50  |
| ALMA11012  | 12   | 3,5  | € 24,00  |
| ALMA11014  | 14   | 4    | € 24,50  |
| ALMA11016  | 16   | 4    | € 25,50  |
| ALMA11020S | 20   | 4,5  | € 27,50  |



**CASSERUOLINO BASSO  
CON UN MANICO IN OTTONE**

ONE-HANDLE LOW LITTLE CASSEROLE PAN

| Code      | Ø cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|-----------|------|------|------|----------|
| ALMA10710 | 10   | 4,5  | 0,35 | € 21,00  |



**PADELLINO  
CON UN MANICO IN OTTONE**

LITTLE PAN WITH BRASS HANDLES

| Code      | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|-----------|------|------|----------|
| ALMA11110 | 10   | 3    | € 19,80  |
| ALMA11112 | 12   | 3,5  | € 20,43  |
| ALMA11114 | 14   | 4    | € 22,00  |
| ALMA11116 | 16   | 4    | € 23,00  |



**COPERCHIO 1932  
CON PONTICELLO IN OTTONE**

1932 COLLECTION LID WITH BRASS HANDLE

| Code     | cm | IVA esc. |
|----------|----|----------|
| FAMO2910 | 10 | € 10,40  |
| FAMO2912 | 12 | € 11,20  |
| FAMO2914 | 14 | € 11,20  |
| FAMO2916 | 16 | € 12,08  |



**CASSERUOLINO ALTO  
CON DUE MANIGLIE INOX**

TWO-HANDLE HIGH LITTLE SAUCEPOT

| Code       | Ø cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|------------|------|------|------|----------|
| ALCX10412S | 12   | 7    | 0.79 | € 37.97  |
| ALCX10414S | 14   | 7.5  | 1.15 | € 39.85  |



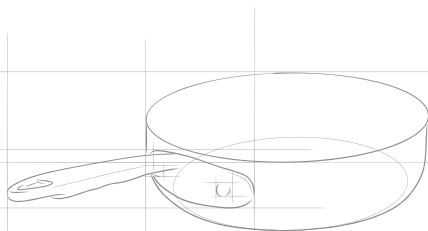
**CASSERUOLINO BASSO  
CON DUE MANIGLIE INOX**

TWO-HANDLE LOW LITTLE CASSEROLE POT

| Code       | Ø cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|------------|------|------|------|----------|
| ALCX10612S | 12   | 4.5  | 0.51 | € 36.88  |
| ALCX10614S | 14   | 5.5  | 0.85 | € 37.98  |

Manicatura 1907  
in acciaio inox

Handle 1907  
in stainless steel



**CASSERUOLINO ALTO  
CON UN MANICO INOX**

ONE-HANDLE HIGH LITTLE SAUCEPAN

| Code       | Ø cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|------------|------|------|------|----------|
| ALCX10512S | 12   | 7    | 0.79 | € 29.41  |
| ALCX10514S | 14   | 7.5  | 1.15 | € 31.30  |



**CASSERUOLINO BASSO  
CON UN MANICO INOX**

ONE-HANDLE LOW LITTLE CASSEROLE PAN

| Code       | Ø cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|------------|------|------|------|----------|
| ALCX10712S | 12   | 4,5  | 0,51 | € 28,31  |
| ALCX10714S | 14   | 5,5  | 0,85 | € 29,41  |



**TEGAMINO  
CON DUE MANIGLIE INOX**

TWO-HANDLE LITTLE OMELETTE PAN

| Code       | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|------------|------|------|----------|
| ALCX11012S | 12   | 3,5  | € 36,88  |
| ALCX11014S | 14   | 4    | € 37,61  |



**PADELLINO CON UN MANICO INOX**

LITTLE PAN

| Code       | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|------------|------|------|----------|
| ALCX11112S | 12   | 3,5  | € 28,31  |
| ALCX11114S | 14   | 4    | € 29,04  |

### RAME COPPER



No induzione  
No induction



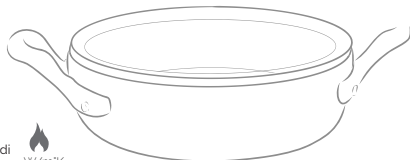
Ideale per monoporzioni in forno  
Ideal for single portions in the oven



Manicatura in ottone  
Brass handle

Compatibile con inserti in  
porcellana, previa verifica delle  
dimensioni.

Compatible with porcelain  
inserts, provided the dimensions  
are verified.



Capacità di  
condurre il calore  
Heat conductivity  
**392**



Interno in stagno  
Interior lined with tin



### CASSERUOLINO ALTO CON UN MANICO IN OTTONE

COPPER ONE-HANDLE HIGH LITTLE SAUCEPAN

| Code       | Ø cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|------------|------|------|------|----------|
| ALCU105F10 | 10   | 6,5  | 0,51 | € 103,85 |
| ALCU105F12 | 12   | 7,5  | 0,85 | € 118,38 |
| ALCU105F14 | 14   | 8,5  | 1,31 | € 128,69 |



**CASSERUOLINO BASSO  
CON UN MANICO IN OTTONE**

COPPER ONE-HANDLE  
LOW LITTLE CASSEROLE PAN

| Code       | Ø cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|------------|------|------|------|----------|
| ALCU107F10 | 10   | 4    | 0,31 | € 96,06  |
| ALCU107F12 | 12   | 4,5  | 0,51 | € 110,67 |
| ALCU107F14 | 14   | 5,5  | 0,85 | € 120,98 |



**TEGAMINO  
CON DUE MANIGLIE IN OTTONE**

COPPER TWO-HANDLE LITTLE OMELETTE PAN

| Code       | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|------------|------|------|----------|
| ALCM110M14 | 14   | 4    | € 104,41 |



**PADELLINO  
CON UN MANICO IN OTTONE**

COPPER LITTLE PAN

| Code       | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|------------|------|------|----------|
| ALCM111M14 | 14   | 3,5  | € 104,41 |



CASSERUOLINO BASSO  
CON UN MANICO IN OTTONE

COPPER ONE-HANDLE LOW LITTLE CASSEROLE PAN

| Code       | Ø cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|------------|------|------|------|----------|
| COCU104M07 | 7    | 3,5  | 0,13 | € 60,00  |



CASSERUOLINO BASSO  
CON UN MANICO IN OTTONE FUSO

COPPER ONE-HANDLE  
LOW LITTLE CASSEROLE PAN

| Code       | Ø cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|------------|------|------|------|----------|
| ALCU107F04 | 4    | 2,5  | 0,03 | € 58,82  |



PADELLINO SVASATO  
CON UN MANICO IN OTTONE

COPPER LITTLE PAN

| Code       | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|------------|------|------|----------|
| COCU111M10 | 10   | 2,7  | € 66,03  |

INSERTI IN PORCELLANA  
PORCELAIN INSERTS



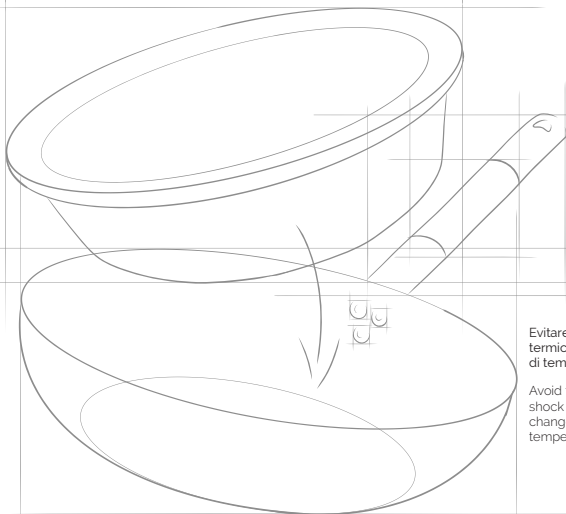
Ideale per monoporzioni in forno  
Ideal for single portions in the oven

Grazie alla porcellana, le pietanze restano calde più a lungo, permettendo di servire direttamente in padella senza comprometterne la pulizia.

Thanks to porcelain, food stays warm longer, allowing you to serve directly from the pan without compromising cleanliness.

Porcellana da forno  
resistente ad alte  
temperature, fino a 500°

Oven-safe porcelain  
resistant to high  
temperatures, up to 500°



Evitare shock  
termici o sbalzi  
di temperatura

Avoid thermal  
shock or sudden  
changes in  
temperature

La padella impiegata per mantecare o saltare la pasta è immediatamente pronta per essere riutilizzata con una nuova porzione.

The pan used to sauté or finish the pasta is instantly ready to be reused for the next serving.





PER ART. 110 E 111

FOR ART. 110 AND 111

DA CM 24

OF 24 CM

| Code         | Ø cm | H cm | UDV | IVA esc. |
|--------------|------|------|-----|----------|
| COCE11024WHT | 24,8 | 5,1  | 6   | € 16,54  |

PER ART. 110 E 111

FOR ART. 110 AND 111

DA CM 28

OF 28 CM

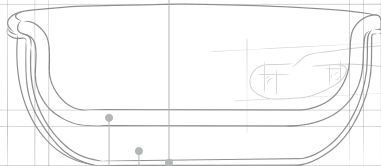
| Code         | Ø cm | H cm | UDV | IVA esc. |
|--------------|------|------|-----|----------|
| COCE11028WHT | 28,8 | 5,3  | 6   | € 23,18  |



PER ART. ALUM111BM20  
FOR ART. ALUM111BM20

La preparazione viene servita direttamente in tavola utilizzando la padella mantecare Alu-Inox, un pezzo iconico che unisce funzionalità e design raffinato.

The preparation is served directly at the table using the Alu-Inox sauté pan, an iconic piece that combines functionality with refined design.



Inserto in porcellana con profondità ridotta rispetto al corpo padella, progettato per la cottura a bagnomaria. Lo spazio sottostante consente l'inserimento di liquido termovettore, generando calore indiretto e uniforme, ideale per lavorazioni delicate come scioglimento di cioccolato, emulsioni, salse e creme.

Porcelain insert with reduced depth compared to the pan body, designed for bain-marie cooking. The gap underneath allows the addition of a heat-transfer liquid, generating indirect and uniform heat—ideal for delicate preparations such as melting chocolate, emulsions, sauces, and creams.



NEW

| Code           | Ø cm | H cm | UDV | IVA esc. |
|----------------|------|------|-----|----------|
| COCE111BM20WHT | 21,6 | 6,1  | 6   | € 14,50  |



**PER ART. 110 E 111**

FOR ART. 110 AND 111

**DA CM 12**

OF 12 CM

| Code         | Ø cm | H cm | UDV | IVA esc. |
|--------------|------|------|-----|----------|
| COCE11012WHT | 13   | 4    | 6   | € 5,01   |

**DA CM 14**

OF 14 CM

| Code         | Ø cm | H cm | UDV | IVA esc. |
|--------------|------|------|-----|----------|
| COCE11014WHT | 15   | 4    | 6   | € 5,73   |

**DA CM 16**

OF 16 CM

| Code         | Ø cm | H cm | UDV | IVA esc. |
|--------------|------|------|-----|----------|
| COCE11016WHT | 16,5 | 4    | 6   | € 7,45   |

**DA CM 20**

OF 20 CM

| Code         | Ø cm | H cm | UDV | IVA esc. |
|--------------|------|------|-----|----------|
| COCE11020WHT | 20,5 | 5    | 6   | € 12,41  |



PER ART. 106 E 107 FOR ART. 106 AND 107

DA CM 10 OF 10 CM

| Code         | Ø cm | H cm | UDV | IVA esc. |
|--------------|------|------|-----|----------|
| COCE10610WHT | 8,5  | 4,5  | 6   | € 3,47   |



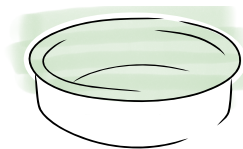
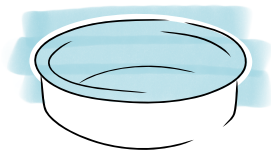
PER ART. 104 E 105 FOR ART. 104 AND 105

DA CM 10 OF 10 CM

| Code         | Ø cm | H cm | UDV | IVA esc. |
|--------------|------|------|-----|----------|
| COCE10410WHT | 8,5  | 6,5  | 6   | € 4,54   |

## RIFLESSI D'ACQUA

PER RACCONTARE IL MARE

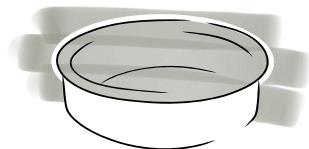


## ISPIRATA ALLA NATURA

DONA FRESCHEZZA ED ELEGANZA.

## NEUTRA E MATERICA

VALORIZZA I COLORI ACCESI



NEW

## BLU - BLUE

PER ART. 110 E 111

FOR ART. 110 AND 111

DA CM 16

OF 16 CM

| Code         | Ø cm | H cm | UDV | IVA esc. |
|--------------|------|------|-----|----------|
| COCE11016BLU | 16,5 | 4    | 6   | € 8,70   |

DA CM 20

OF 20 CM

| Code         | Ø cm | H cm | UDV | IVA esc. |
|--------------|------|------|-----|----------|
| COCE11020BLU | 20,5 | 5    | 6   | € 14,80  |

PER ART. 110 E 111

FOR ART. 110 AND 111

DA CM 24

OF 24 CM

| Code         | Ø cm | H cm | UDV | IVA esc. |
|--------------|------|------|-----|----------|
| COCE11024BLU | 24,8 | 5,1  | 6   | € 18,90  |

PER ART. 110 E 111

FOR ART. 110 AND 111

DA CM 28

OF 28 CM

| Code         | Ø cm | H cm | UDV | IVA esc. |
|--------------|------|------|-----|----------|
| COCE11028BLU | 28,8 | 5,3  | 6   | € 27,50  |

NEW

## VERDE - GREEN

PER ART. 110 E 111

FOR ART. 110 AND 111

DA CM 16

OF 16 CM

| Code         | Ø cm | H cm | UDV | IVA esc. |
|--------------|------|------|-----|----------|
| COCE11016GRN | 16,5 | 4    | 6   | € 8,70   |

DA CM 20

OF 20 CM

| Code         | Ø cm | H cm | UDV | IVA esc. |
|--------------|------|------|-----|----------|
| COCE11020GRN | 20,5 | 5    | 6   | € 14,80  |

PER ART. 110 E 111

FOR ART. 110 AND 111

DA CM 24

OF 24 CM

| Code         | Ø cm | H cm | UDV | IVA esc. |
|--------------|------|------|-----|----------|
| COCE11024GRN | 24,8 | 5,1  | 6   | € 18,90  |

PER ART. 110 E 111

FOR ART. 110 AND 111

DA CM 28

OF 28 CM

| Code         | Ø cm | H cm | UDV | IVA esc. |
|--------------|------|------|-----|----------|
| COCE11028GRN | 28,8 | 5,3  | 6   | € 27,50  |

NEW

## GRIGIO - GREY

PER ART. 110 E 111

FOR ART. 110 AND 111

DA CM 16

OF 16 CM

| Code         | Ø cm | H cm | UDV | IVA esc. |
|--------------|------|------|-----|----------|
| COCE11016GRY | 16,5 | 4    | 6   | € 8,70   |

DA CM 20

OF 20 CM

| Code         | Ø cm | H cm | UDV | IVA esc. |
|--------------|------|------|-----|----------|
| COCE11020GRY | 20,5 | 5    | 6   | € 14,80  |

PER ART. 110 E 111

FOR ART. 110 AND 111

DA CM 24

OF 24 CM

| Code         | Ø cm | H cm | UDV | IVA esc. |
|--------------|------|------|-----|----------|
| COCE11024GRY | 24,8 | 5,1  | 6   | € 18,90  |

PER ART. 110 E 111

FOR ART. 110 AND 111

DA CM 28

OF 28 CM

| Code         | Ø cm | H cm | UDV | IVA esc. |
|--------------|------|------|-----|----------|
| COCE11028GRY | 28,8 | 5,3  | 6   | € 27,50  |





VASSOIO FRUTTI DI MARE IN ALLUMINIO

SEAFOOD TRAY, ALUMINIUM

| Code      | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|-----------|------|------|----------|
| ALMA15824 | 24   | 4,5  | € 12,06  |
| ALMA15830 | 30   | 5,5  | € 19,00  |
| ALMA15836 | 36   | 5,5  | € 20,82  |
| ALMA15850 | 50   | 7,5  | € 41,97  |



VASSOIO FRUTTI DI MARE IN RAME

SEAFOOD TRAY, COPPER

| Code      | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|-----------|------|------|----------|
| COCU15824 | 24   | 4,5  | € 97,50  |
| COCU15836 | 36   | 5,5  | € 165,00 |



SUPPORTO ACCIAIO CROMATO

CHROMED STEEL HOLDER

| Code     | Ø cm  | H cm | IVA esc. |
|----------|-------|------|----------|
| COIX158B | 19-28 | 20   | € 11,55  |
| COIX158C | 30-40 | 20   | € 23,31  |

**MINIPIATTO MARTELLATO IN 3PLY**

3PLY MINI-PLATE

| Code        | Ø cm | H cm | Ma-<br>ster | Inner | IVA esc. |
|-------------|------|------|-------------|-------|----------|
| ALUMPLATE05 | 8,8  | 1,9  | 12          | 1     | € 15,44  |
| ALUMPLATE07 | 11,8 | 2,3  | 12          | 1     | € 19,10  |
| ALUMPLATE09 | 14   | 2,4  | 12          | 1     | € 23,50  |

**MINI ALZATA PER MINIPIATTO MARTELLATO**

MINI STAND FOR HAMMERED MINI-PLATE

| Code       | Ø cm    | H cm | Master | Inner | IVA esc. |
|------------|---------|------|--------|-------|----------|
| COIX158MS1 | 5,4-7,4 | 4    | 12     | 1     | € 5,00   |
| COIX158MS2 | 7,4-9   | 4    | 12     | 1     | € 6,50   |

**SET COMPLETO DI 3 MINIPIATTINI  
IN ALU-INOX 3-PLY MARTELLATO E 2  
ALZATINE**COMPLETE SET OF 3 HAMMERED ALU-INOX  
3-PLY MINI PLATES AND 2 STANDS

Il set comprende:

- N. 1 mini piattino in 3ply Ø 8,8cm  
ALUMPLATE05
- N. 1 mini piattino in 3ply Ø 11,8cm  
ALUMPLATE07
- N. 1 mini piattino in 3ply Ø 14cm  
ALUMPLATE09
- N. 1 MINI ALZATINA COIX158MS1
- N. 1 MINI ALZATINA COIX158MS2

The set includes:

- N. 1 mini-plate in 3ply Ø 8,8cm  
ALUMPLATE05
- N. 1 mini-plate in 3ply Ø 11,8cm  
ALUMPLATE07
- N. 1 mini-plate in 3ply Ø 14cm  
ALUMPLATE09
- N. 1 MINI STAND COIX158MS1
- N. 1 MINI STAND COIX158MS2

| Code       | IVA esc. |
|------------|----------|
| ALUM158KIT | € 70,00  |



**SECCHIELLO CHAMPAGNE PESANTE  
LISCIO ANODIZZATO**

CHAMPAGNE BUCKET, HEAVY  
ALU ANODIZED, SMOOTH

| Code       | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|------------|------|------|----------|
| FAMAB00R*  | 20   | 18   | € 51,30  |
| FAMAB0AR** | 20   | 18   | € 48,68  |

\* ORO - GOLD

\*\* ARGENTO - SILVER



**CHAFING DISH ELEGANCE  
CON COPERCHIO A SCOMPARSA**

ROLL TOP CHAFING DISH GEL FIRE

| Code         | cm      | H cm | IVA esc. |
|--------------|---------|------|----------|
| COIX3100RE64 | 64.2x47 | 42   | € 375,00 |

MISURE BACINELLA INTERNA: CM 53X32,5, H CM 6,5



**PIASTRA ELETTRICA 300 WATTS 220V**

ELECTRIC PLATE 300 WATTS 220V

| Code       | pz | IVA esc. |
|------------|----|----------|
| COIX3177PE | 1  | € 95,00  |





# CHAFING DISH CON COPERCHIO MOBILE

## LIFT TOP CHAFING DISH

| Code     | cm      | H cm | IVA esc  |
|----------|---------|------|----------|
| COIX3131 | 56x35,5 | 31   | 127,50 € |

MISURE BACINELLA INTERNA: CM 53x32,5, H CM 6,5



# CHAFING DISH CON MEZZO COPERCHIO ROTANTE

## ROLL HALF TOP CHAFING DISH

| Code         | cm    | H cm | IVA esc  |
|--------------|-------|------|----------|
| COIX3177RS35 | 64x35 | 40   | € 232,00 |

MISURE BACINELLA INTERNA: CM 53x32,5, H CM 6,5



# COMBUSTIBILE LIQUIDO PER CHAFING DISHES A FIAMMA REGOLABILE CONF. 24 Pz 175 GR./CAD.

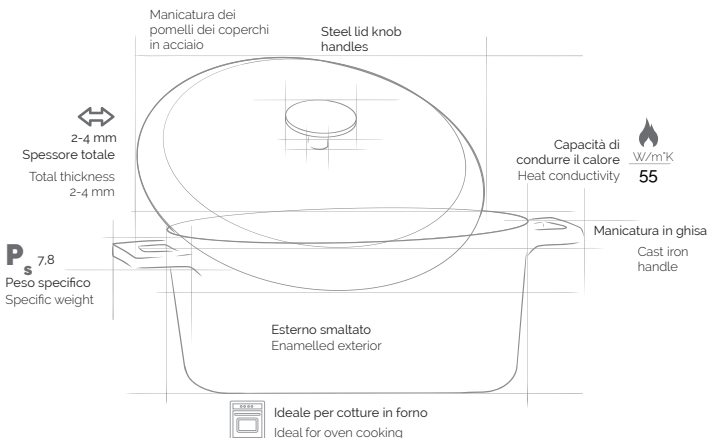
## FUEL FOR CHAFING DISHES

| Code | Ø cm | H cm | * IVA esc |
|------|------|------|-----------|
| 4HR  | 8,6  | 4,4  | € 60,06   |

\* PREZZO A CONFEZIONE



per tutti i piani di cottura  
for all hobs



CASSERUOLA CON DUE MANIGLIE IN GHISA  
CON COPERCHIO

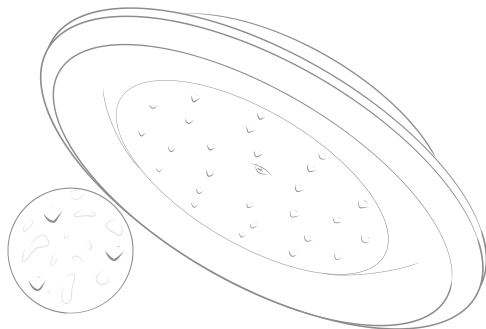
ROUND SAUCEPOT

| Code          | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|---------------|------|------|-----|----------|
| COGHSRP10420O | 20   | 10   | 2,6 | € 159,39 |
| COGHSRP10424O | 24   | 11   | 4,5 | € 205,59 |
| COGHSRP10428O | 28   | 12   | 6,7 | € 242,55 |
| COGHSRP10432O | 32   | 12   | 10  | € 293,37 |


**CASSERUOLA BASSACON DUE MANIGLIE IN  
GHISA CON COPERCHIO**

ROUND LOW POT

| Code          | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|---------------|------|------|-----|----------|
| COGHSRP106240 | 24   | 6    | 2.4 | € 168,63 |
| COGHSRP106280 | 28   | 6    | 3.4 | € 210,21 |



Il coperchio è dotato di rilievi interni che favoriscono la condensazione e ridistribuiscono l'acqua evaporata, mantenendo i cibi umidi e saporiti. È anche possibile posizionare del ghiaccio sulla parte superiore per intensificare il processo di condensazione.

The lid features inner bumps that promote condensation and redistribute evaporated water, keeping food moist and flavorful. Placing ice on top of the lid further enhances the condensation process.


**CASSERUOLA OVALE CON DUE MANIGLIE  
IN GHISA CON COPERCHIO**

OVAL SAUCEPOT

| Code          | Ø cm  | H cm | lt  | IVA esc. |
|---------------|-------|------|-----|----------|
| COGHSOP126250 | 25x20 | 10   | 3.3 | € 182,49 |
| COGHSOP126290 | 29x22 | 14   | 4.8 | € 212,52 |





**MINI CASSERUOLA CON DUE MANIGLIE IN  
GHISA CON COPERCHIO**

ROUND MINI SAUCEPOT

| Code           | Ø cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|----------------|------|------|------|----------|
| COGH5SRP10410O | 10   | 6    | 0,36 | € 90,09  |
| COGH5SRP10414O | 14   | 6    | 0,8  | € 113,19 |



**MINI CASSERUOLA OVALE CON  
DUE MANIGLIE IN GHISA CON COPERCHIO**

OVAL MINI SAUCEPOT

| Code           | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|----------------|------|------|-----|----------|
| COGH5SOP12612O | 12x9 | 6    | 0,4 | € 92,40  |



**COPERCHIO GHISA**

ROUND LID (ADDITIONAL)

| Code           | Ø cm | IVA esc. |
|----------------|------|----------|
| COGH5SRL12910O | 10   | € 23,16  |



### COPERCHIO OVALE GHISA

OVAL LID (ADDITIONAL)

| Code          | Ø cm | IVA esc |
|---------------|------|---------|
| COGHSOL12g12O | 12x9 | € 23,16 |



### VASSOIO IN LEGNO PER MINI CASSERUOLA OVALE

WOODEN TRAY FOR OVAL POT

| Code         | cm   | IVA esc |
|--------------|------|---------|
| COGHSWT120g0 | 12x9 | € 30,34 |



### VASSOIO IN LEGNO PER MINI CASSERUOLA TONDA

WOODEN TRAY FOR ROUND POT

| Code         | cm | IVA esc |
|--------------|----|---------|
| COGHSWT10000 | 10 | € 26,26 |



**GRIGLIA BICOLORE  
CON UN MANICO E MANIGLIA IN GHISA**

CAST IRON BI-COLOUR GRILL PAN CAST  
IRON HANDLE

| Code          | cm    | H cm | IVA esc. |
|---------------|-------|------|----------|
| COGHSGP26260O | 26x26 | 4,1  | € 129,36 |
| COGHSGP26320O | 26x32 | 5,7  | € 140,91 |



**GRIGLIA TONDA  
CON DUE MANIGLIE IN GHISA**

CAST IRON GRILL TRAY ROUND CAST  
IRON SHORT HANDLE

| Code          | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---------------|------|------|----------|
| COGHSET30000M | 30   | 4,1  | € 103,95 |



**GRIGLIA CON DUE MANIGLIE IN GHISA**

CAST IRON GRILL TRAY CAST IRON SHORT HANDLE

| Code          | cm    | H cm | IVA esc. |
|---------------|-------|------|----------|
| COGHSET26260M | 26x26 | 4    | € 99,33  |
| COGHSET26320M | 26x32 | 4    | € 106,26 |



**MINI PADELLA TONDA  
CON UN MANICO IN GHISA**

MINI ROUND PAN WITH A CAST IRON HANDLE

| Code          | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|---------------|------|------|----------|
| COGHSMG16000M | 16   | 4.4  | € 60,06  |



**MINI TEGAME CON DUE MANIGLIE IN GHISA**

MINI PAN WITH TWO CAST IRON HANDLES

| Code           | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|----------------|------|------|----------|
| COGHSMPI2000M  | 12   | 3    | € 50,82  |
| COGHSMPI6000M  | 16   | 3    | € 57,75  |
| COGHSMPI20000M | 20   | 3    | € 62,37  |



**MINI GRIGLIA CON UN MANICO IN GHISA**

CAST IRON MINI GRILL PAN CAST  
IRON CORNER HANDLE

| Code          | cm    | H cm | IVA esc. |
|---------------|-------|------|----------|
| COGHSMG16160M | 16X16 | 4.2  | € 60,06  |



CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE  
IN RAME E COPERCHIO

SAUCEPOT, 2 HANDLES

| Code       | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|------------|------|------|-----|----------|
| COOL104C20 | 20   | 10   | 2,3 | € 190,19 |
| COOL104C22 | 22   | 10   | 2,8 | € 210,88 |
| COOL104C24 | 24   | 12   | 3,4 | € 227,42 |
| COOL104C26 | 26   | 12,2 | 4   | € 253,62 |
| COOL104C28 | 28   | 12   | 5,8 | € 334,66 |
| COOL104C30 | 30   | 12   | 6,7 | € 380,31 |



PIETRA  
STONE



No induzione  
No induction



PIETRA QUADRATA  
CON SUPPORTO IN ACCIAIO INOX 18/10 E  
BASAMENTO IN LEGNO

SQUARE STONE PLATE  
WITH STAINLESS STEEL 18/10 HOLDER AND  
WOOD BASE

| Code       | cm    | H cm | Iva esc. |
|------------|-------|------|----------|
| COLA100/LS | 25x25 | 4.5  | € 148.23 |



PIETRA RETTANGOLARE  
CON SUPPORTO IN ACCIAIO INOX 18/10 E  
BASAMENTO IN LEGNO

RECTANGULAR STONE PLATE  
WITH STAINLESS STEEL 18/10 HOLDER AND  
WOOD BASE

| Code       | cm    | H cm | Iva esc. |
|------------|-------|------|----------|
| COLA200/LM | 25x30 | 4.5  | € 150.79 |



PIETRA QUADRATA  
CON SUPPORTO IN ACCIAIO INOX 18/10

SQUARE STONE PLATE  
WITH STAINLESS STEEL 18/10 HOLDER

| Code      | cm    | H cm | Iva esc. |
|-----------|-------|------|----------|
| COLA100/S | 25x25 | 2.8  | € 56.41  |



**PIETRA RETTANGOLARE A SPIGOLI  
ARROTONDATI CON SUPPORTO IN ACCIAIO  
INOX 18/10 E BASAMENTO IN LEGNO**

RECTANGULAR STONE ROUNDED CORNERS PLATE  
WITH STAINLESS STEEL 18/10 HOLDER AND  
WOOD BASE

| Code       | cm    | H cm | IVA esc. |
|------------|-------|------|----------|
| COLA250/LR | 25x35 | 4.5  | € 168,45 |



**PIETRA RETTANGOLARE  
CON SUPPORTO IN ACCIAIO INOX  
18/10 E BASAMENTO IN LEGNO**

RECTANGULAR STONE PLATE WITH STAINLESS  
STEEL 18/10 HOLDER AND WOOD BASE

| Code       | cm    | H cm | IVA esc. |
|------------|-------|------|----------|
| COLA300/LL | 29x40 | 4.5  | € 180,71 |



**PIETRA RETTANGOLARE  
CON SUPPORTO IN ACCIAIO INOX  
18/10**

RECTANGULAR STONE PLATE  
WITH STAINLESS STEEL 18/10 HOLDER

| Code      | cm    | H cm | IVA esc. |
|-----------|-------|------|----------|
| COLA200/M | 25x30 | 2.8  | € 50,13  |



PIETRA RETTANGOLARE A SPIGOLI  
ARROTONDATI CON SUPPORTO IN ACCIAIO  
INOX 18/10

RECTANGULAR STONE ROUNDED CORNERS PLATE  
WITH STAINLESS STEEL 18/10 HOLDER

| Code      | cm    | H cm | IVA esc. |
|-----------|-------|------|----------|
| COLA250/R | 25x35 | 2.8  | € 72.50  |

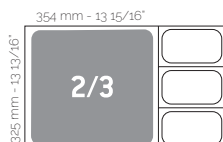
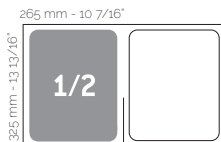
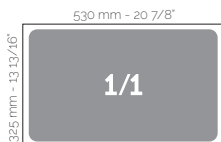
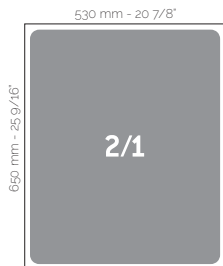


PIETRA RETTANGOLARE  
CON SUPPORTO IN ACCIAIO INOX 18/10

RECTANGULAR STONE PLATE  
WITH STAINLESS STEEL 18/10 HOLDER

| Code      | cm    | H cm | IVA esc. |
|-----------|-------|------|----------|
| COLA300/L | 29x40 | 2.5  | € 77.76  |

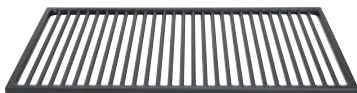
ALLUMINIO  
ALUMINIUM



GRIGLIA GASTRONORM 2/3 PER GRIGLIARE  
IN LEGA 6082 RIVESTITA CON ANTIADERENTE

GASTRONORM GRILL (FOR GRILLING),  
ALLOY 6082, NON-STICK COATING

| Code         | cm        | H cm | IVA esc  |
|--------------|-----------|------|----------|
| COAL182G-2/3 | 35,4x32,5 | 2    | € 194,67 |



**GRIGLIA GASTRONORM 1/1 PER GRIGLIARE  
IN FUSIONE RIVESTITA CON ANTIADERENTE**

GASTRONORM GRILL (FOR GRILLING),  
FUSION 3003, NON-STICK COATING

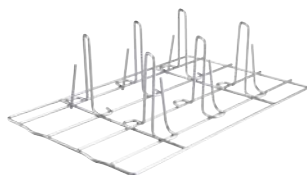
| Code         | cm      | H cm | IVA esc. |
|--------------|---------|------|----------|
| COAL182G-1/1 | 53x32,5 | 2    | € 148,79 |



**GRIGLIA GASTRONORM 2/1 PER GRIGLIARE  
IN LEGA 6082 RIVESTITA CON ANTIADERENTE**

GASTRONORM GRILL (FOR GRILLING),  
ALLOY 6082, NON-STICK COATING

| Code         | cm    | H cm | IVA esc. |
|--------------|-------|------|----------|
| COAL182G-2/1 | 65x53 | 2    | € 259,55 |



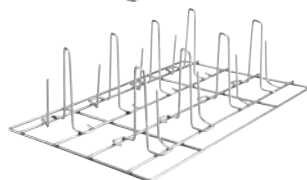
**ACCIAIO INOX  
STAINLESS STEEL**

**GRIGLIA GASTRONORM 1/1  
PER COTTURA VERTICALE DEL POLLO**

GASTRONORM RACK TO GRILL CHICKEN IN VERTICAL

| COIX182C-1/1<br>8 POSTI | COIX182C6-1/1<br>6 POSTI |
|-------------------------|--------------------------|
|-------------------------|--------------------------|

| Code          | cm      | H cm | IVA esc. |
|---------------|---------|------|----------|
| COIX182C-1/1  | 53x32,5 | 16   | € 75,41  |
| COIX182C6-1/1 | 53x32,5 | 16   | € 70,06  |





### TEGLIA GASTRONORM 1/1 IN LEGA 3003

GASTRONORM CONTAINER

| Code      | cm      | H cm | IVA esc |
|-----------|---------|------|---------|
| ALMA18220 | 53x32,5 | 2    | € 22,15 |
| ALMA18240 | 53x32,5 | 4    | € 24,50 |
| ALMA18265 | 53x32,5 | 6,5  | € 41,77 |



### TEGLIA GASTRONORM 1/1 RIVESTITA INTERNO/ESTERNO CON ANTIADERENTE

GASTRONORM BAKING SHEET,  
NON-STICK COATING INSIDE AND OUTSIDE

| Code        | cm      | H cm | IVA esc  |
|-------------|---------|------|----------|
| ALSA182SS20 | 53x32,5 | 2    | € 83,41  |
| ALSA182SS40 | 53x32,5 | 4    | € 93,06  |
| ALSA182SS60 | 53x32,5 | 6    | € 101,37 |



### TEGLIA GASTRONORM 1/1 IN LEGA 3003 MICROFORATA (Ø FORO 2 MM)

GASTRONORM BAKING SHEET,  
MICROPERFORATED, ALLOY 3003

| Code          | cm      | H cm | IVA esc |
|---------------|---------|------|---------|
| COAL182MF-1/1 | 53x32,5 | 2    | € 46,50 |

**TEGLIA GASTRONORM 1/1 IN LEGA  
3003 RIVESTITA INTERNAMENTE CON  
ANTIADERENTE**

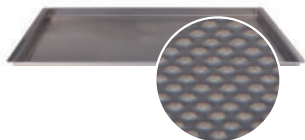
GASTRONORM BAKING SHEET,  
ALLOY 3003, NON-STICK COATING

| Code       | cm      | H cm | IVA esc. |
|------------|---------|------|----------|
| ALSA182S20 | 53x32.5 | 2    | € 54,51  |
| ALSA182S40 | 53x32.5 | 4    | € 64,19  |
| ALSA182S65 | 53x32.5 | 6,5  | € 71,60  |

**TEGLIA GASTRONORM 1/2  
RIVESTITA INTERNO/ESTERNO  
CON ANTIADERENTE**

GASTRONORM BAKING SHEET,  
NON-STICK COATING INSIDE AND OUTSIDE

| Code        | cm        | H cm | IVA esc. |
|-------------|-----------|------|----------|
| ALSA282SS20 | 26,5x32.5 | 2    | € 61,58  |
| ALSA282SS40 | 26,5x32.5 | 4    | € 78,34  |
| ALSA282SS60 | 26,5x32.5 | 6    | € 80,97  |

**TEGLIA GASTRONORM 1/1 IN LEGA 3003  
MICROFORATA (Ø FORO 2 MM)  
CON BINARIO LATO CORTO**

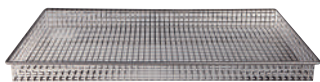
GASTRONORM BAKING SHEET,  
MICROPERFORATED, ALLOY 3003,  
WITH GUIDE GROOVES ON THE SHORT SIDES

| Code           | cm      | H cm | IVA esc. |
|----------------|---------|------|----------|
| COAL182MFB-1/1 | 53x32.5 | 2    | € 44,82  |

**TEGLIA GASTRONORM 1/1 MICROFORATA  
(Ø FORO 2 MM) IN LEGA 3003  
RIVESTITA CON ANTIADERENTE**

PERFORATED G/N BAKING SHEETS,  
ALLOY 3003, NON-STICK COATING

| Code           | cm      | H cm | IVA esc. |
|----------------|---------|------|----------|
| COSA182MFS-1/1 | 53x32.5 | 2    | € 75,56  |



### TEGLIA PER FRITTURA 1/1 ACCIAIO INOX

PAN FOR FRIED PRODUCTS IN STAINLESS STEEL

| Code         | cm        | H cm | IVA esc. |
|--------------|-----------|------|----------|
| COIX182P-1/1 | 53,5x32,5 | 4    | € 90,33  |



### TEGLIA GASTRONORM 1/1 MICROFORATA (Ø FORO 2 MM) IN LEGA 3003 RIVESTITA CON ANTIADERENTE CON BINARIO LATO CORTO

GASTRONORM PAN 1/1 MICRO-PERFORATED  
(Ø HOLE 2 MM) IN ALLOY 3003 COATED  
WITH NON-STICK WITH SHORT SIDE RAIL

| Code            | cm      | H cm | IVA esc. |
|-----------------|---------|------|----------|
| COSA182MFBS-1/1 | 53x32,5 | 2    | € 79,05  |



### TEGLIA MICROFORATA 1/1 PER BAGUETTES IN ALLUMINIO

BAKING SHEET WITH MOULDS  
FOR FRENCH LOAVES, MICROPERFORATED,  
ALUMINIUM

| Code      | cm      | H cm | IVA esc. |
|-----------|---------|------|----------|
| COAL49B53 | 53x32,5 | 6    | € 74,94  |



### TEGLIA GASTRONORM 1/1 IN LEGA 3003 FORATA

PERFORATED GASTRONORM BAKING SHEET,  
ALLOY 3003

| Code       | cm      | H cm | IVA esc. |
|------------|---------|------|----------|
| ALMA182F20 | 53x32,5 | 2    | € 41,55  |





**TEGLIA GASTRONORM 1/1  
CON 6 STAMPI Ø 12,5**

GASTRONORM MAT WITH MOULDS Ø 12,5

| Code      | cm      | H cm | IVA esc. |
|-----------|---------|------|----------|
| COAL18306 | 53x32,5 | 1,8  | € 54,74  |



**TEGLIA GASTRONORM 1/1  
CON 6 STAMPI Ø 12,5  
RIVESTITA CON ANTIADERENTE**

GASTRONORM MAT WITH MOULDS Ø 12,5

| Code       | cm      | H cm | IVA esc. |
|------------|---------|------|----------|
| COA183/506 | 53x32,5 | 2    | € 96,20  |



**TEGLIA GASTRONORM 1/1 CON  
8 STAMPI Ø 11 RIVESTITA CON  
ANTIADERENTE**

GASTRONORM MAT  
WITH MOULDS Ø 11 WITH NON-STICK COATING

| Code        | cm      | H cm | IVA esc. |
|-------------|---------|------|----------|
| COA183/SS08 | 53x32,5 | 2    | € 90,07  |



**TEGLIA GASTRONORM 2/1  
CON 12 STAMPI Ø 12,5**

GASTRONORM MAT WITH MOULDS Ø 12,5

| Code      | cm    | H cm | IVA esc. |
|-----------|-------|------|----------|
| COAL18312 | 53x65 | 1,8  | € 90,45  |



**TEGLIA GASTRONORM 2/1  
CON 12 STAMPI Ø 12,5  
RIVESTITA CON ANTIADERENTE**

GASTRONORM MAT WITH MOULDS Ø 12,5  
WITH NON-STICK COATING

| Code        | cm    | H cm | IVA esc. |
|-------------|-------|------|----------|
| ALSA183/S12 | 53x65 | 2    | € 144,94 |



**BACINELLA GASTRONORM 1/1 ALLUMINIO**

ALUMINIUM GN 1/1 PAN

**SU ORDINAZIONE**

| Code          | cm      | H cm | IVA esc. |
|---------------|---------|------|----------|
| ALSA182GHA20  | 53x32,5 | 2    | € 94,03  |
| ALSA182GHA65  | 53x32,5 | 6,5  | € 120,54 |
| ALSA182GHA100 | 53x32,5 | 10   | € 140,66 |



**BACINELLA GASTRONORM 1/1  
ALLUMINIO RIVESTITO CON ANTIADERENTE  
NERO**

ALUMINIUM GN 1/1 PAN WITH NON-STICK

COATING

| Code         | cm      | H cm | IVA esc. |
|--------------|---------|------|----------|
| ALSA182C/S20 | 53x32,5 | 2    | € 59,25  |



**BACINELLA GASTRONORM 1/1 ALLUMINIO  
RIVESTITO CON ANTIADERENTE NERO**

ALUMINIUM GN 1/1 PAN WITH NON-STICK  
COATING

| Code          | cm      | H cm | IVA esc. |
|---------------|---------|------|----------|
| ALSA182C/S100 | 53x32,5 | 10   | € 83,92  |



**BACINELLA GASTRONORM 1/1 ALLUMINIO  
RIVESTITO CON ANTIADERENTE NERO**

ALUMINIUM GN 1/1 PAN WITH NON-STICK COATING

| Code         | cm      | H cm | IVA esc. |
|--------------|---------|------|----------|
| ALSA182C/S65 | 53x32.5 | 6.5  | € 80.20  |



**BACINELLA GASTRONORM 1/1 ALLUMINIO**

ALUMINIUM GN 1/1 PAN

| Code       | cm      | H cm | IVA esc. |
|------------|---------|------|----------|
| ALMA182C65 | 53x32.5 | 6.5  | € 38.02  |



**BACINELLA GASTRONORM 1/1 ALLUMINIO**

ALUMINIUM GN 1/1 PAN

| Code       | cm      | H cm | IVA esc. |
|------------|---------|------|----------|
| ALMA182C20 | 53x32.5 | 2    | € 32.53  |



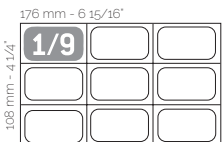
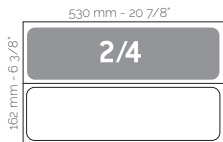
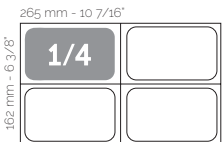
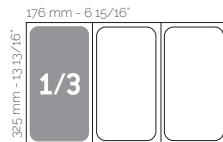
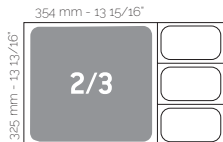
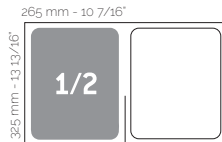
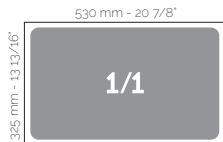
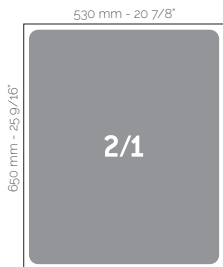
**BACINELLA GASTRONORM 1/1  
ALLUMINIO**

ALUMINIUM GN 1/1 PAN

| Code        | cm      | H cm | IVA esc. |
|-------------|---------|------|----------|
| ALMA182C100 | 53x32.5 | 10   | € 41.71  |

ACCIAIO  
INOX  
STAINLESS  
STEEL

- Disegno esclusivo Agnelli conforme EN 631
  - Acciaio inox SS304 con lucidatura elettrolitica
  - Massima resistenza alla corrosione
  - Spessore superiore alla media di mercato
  - Superati i test di resistenza alla nebbia salina
- 
- Exclusive Agnelli design compliant with EN 631
  - Stainless steel SS304 with electrolytic polishing
  - Maximum corrosion resistance
  - Thickness above market average
  - Passed salt spray resistance tests





### BACINELLA INOX GN 2/1

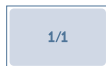
STAINLESS STEEL PAN GN 2/1



| CODE         | DESCRIZIONE - DESCRIPTION | UDV | IVA esc. |
|--------------|---------------------------|-----|----------|
| COIXGNP21020 | GN 2/1 65x53 h 2 cm       | 6   | € 48,00  |
| COIXGNP21040 | GN 2/1 65x53 h 4 cm       | 6   | € 52,33  |
| COIXGNP21065 | GN 2/1 65x53 h 6,5 cm     | 6   | € 59,18  |
| COIXGNP21100 | GN 2/1 65x53 h 10 cm      | 6   | € 65,70  |
| COIXGNP21150 | GN 2/1 65x53 h 15 cm      | 6   | € 89,33  |
| COIXGNP21200 | GN 2/1 65x53 h 20 cm      | 6   | € 119,55 |

### BACINELLA INOX GN 1/1

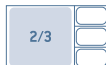
STAINLESS STEEL PAN GN 1/1



| CODE         | DESCRIZIONE - DESCRIPTION | UDV | IVA esc. |
|--------------|---------------------------|-----|----------|
| COIXGNP11020 | GN 1/1 53x32,5 h 2 cm     | 6   | € 19,90  |
| COIXGNP11040 | GN 1/1 53x32,5 h 4 cm     | 6   | € 22,53  |
| COIXGNP11055 | GN 1/1 53x32,5 h 5,5 cm   | 6   | € 31,63  |
| COIXGNP11065 | GN 1/1 53x32,5 h 6,5 cm   | 6   | € 24,98  |
| COIXGNP11100 | GN 1/1 53x32,5 h 10 cm    | 6   | € 31,28  |
| COIXGNP11150 | GN 1/1 53x32,5 h 15 cm    | 6   | € 42,20  |
| COIXGNP11200 | GN 1/1 53x32,5 h 20 cm    | 6   | € 51,10  |

## BACINELLA INOX GN 2/3

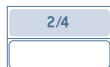
STAINLESS STEEL PAN GN 2/3



| CODE         | DESCRIZIONE - DESCRIPTION | UDV | IVA esc. |
|--------------|---------------------------|-----|----------|
| COIXGNP23020 | GN 2/3 35,4x32,5 h 2 cm   | 6   | € 18,18  |
| COIXGNP23065 | GN 2/3 35,4x32,5 h 6,5 cm | 6   | € 24,60  |
| COIXGNP23100 | GN 2/3 35,4x32,5 h 10 cm  | 6   | € 33,05  |
| COIXGNP23150 | GN 2/3 35,4x32,5 h 15 cm  | 6   | € 39,18  |
| COIXGNP23200 | GN 2/3 35,4x32,5 h 20 cm  | 6   | € 47,15  |

## BACINELLA INOX GN 2/4

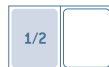
STAINLESS STEEL PAN GN 2/4



| CODE         | DESCRIZIONE - DESCRIPTION | UDV | IVA esc. |
|--------------|---------------------------|-----|----------|
| COIXGNP24020 | GN 2/4 16,2x53 h 2 cm     | 6   | € 19,83  |
| COIXGNP24040 | GN 2/4 16,2x53 h 4 cm     | 6   | € 22,37  |
| COIXGNP24065 | GN 2/4 16,2x53 h 6,5 cm   | 6   | € 24,53  |
| COIXGNP24100 | GN 2/4 16,2x53 h 10 cm    | 6   | € 32,65  |
| COIXGNP24150 | GN 2/4 16,2x53 h 15 cm    | 6   | € 40,48  |

**BACINELLA INOX GN 1/2**

STAINLESS STEEL PAN GN 1/2



| CODE         | DESCRIZIONE - DESCRIPTION | UDV | IVA esc. |
|--------------|---------------------------|-----|----------|
| COIXGNP12020 | GN 1/2 26,5x32,5 h 2 cm   | 6   | € 11,20  |
| COIXGNP12040 | GN 1/2 26,5x32,5 h 4 cm   | 6   | € 14,90  |
| COIXGNP12065 | GN 1/2 26,5x32,5 h 6,5 cm | 6   | € 17,03  |
| COIXGNP12100 | GN 1/2 26,5x32,5 h 10 cm  | 6   | € 19,10  |
| COIXGNP12150 | GN 1/2 26,5x32,5 h 15 cm  | 6   | € 26,75  |
| COIXGNP12200 | GN 1/2 26,5x32,5 h 20 cm  | 6   | € 29,58  |

**BACINELLA INOX GN 1/3**

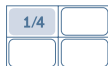
STAINLESS STEEL PAN GN 1/3



| CODE         | DESCRIZIONE - DESCRIPTION | UDV | IVA esc. |
|--------------|---------------------------|-----|----------|
| COIXGNP13020 | GN 1/3 32,5x17,6 h 2 cm   | 6   | € 10,05  |
| COIXGNP13040 | GN 1/3 32,5x17,6 h 4 cm   | 6   | € 11,28  |
| COIXGNP13065 | GN 1/3 32,5x17,6 h 6,5 cm | 6   | € 11,60  |
| COIXGNP13100 | GN 1/3 32,5x17,6 h 10 cm  | 6   | € 14,15  |
| COIXGNP13150 | GN 1/3 32,5x17,6 h 15 cm  | 6   | € 18,93  |
| COIXGNP13200 | GN 1/3 32,5x17,6 h 20 cm  | 6   | € 24,30  |

### BACINELLA INOX GN 1/4

STAINLESS STEEL PAN GN 1/4



| CODE         | DESCRIZIONE - DESCRIPTION | UDV | IVA esc. |
|--------------|---------------------------|-----|----------|
| COIXGNP14065 | GN 1/4 26,5x16,2 h 6,5 cm | 6   | € 10,95  |
| COIXGNP14100 | GN 1/4 26,5x16,2 h 10 cm  | 6   | € 12,83  |
| COIXGNP14150 | GN 1/4 26,5x16,2 h 15 cm  | 6   | € 16,18  |
| COIXGNP14200 | GN 1/4 26,5x16,2 h 20 cm  | 6   | € 21,30  |

### BACINELLA INOX GN 1/6

STAINLESS STEEL PAN GN 1/6



| CODE         | DESCRIZIONE - DESCRIPTION | UDV | IVA esc. |
|--------------|---------------------------|-----|----------|
| COIXGNP16020 | GN 1/6 17,6x16,2 h 2 cm   | 6   | € 6,58   |
| COIXGNP16065 | GN 1/6 17,6x16,2 h 6,5 cm | 6   | € 8,88   |
| COIXGNP16100 | GN 1/6 17,6x16,2 h 10 cm  | 6   | € 10,05  |
| COIXGNP16150 | GN 1/6 17,6x16,2 h 15 cm  | 6   | € 13,00  |
| COIXGNP16200 | GN 1/6 17,6x16,2 h 20 cm  | 6   | € 23,43  |

### BACINELLA INOX GN 1/9

STAINLESS STEEL PAN GN 1/9



| CODE         | DESCRIZIONE - DESCRIPTION | UDV | IVA esc. |
|--------------|---------------------------|-----|----------|
| COIXGNP19065 | GN 1/9 10,8x17,6 h 6,5 cm | 6   | € 8,20   |
| COIXGNP19100 | GN 1/9 10,8x17,6 h 10 cm  | 6   | € 10,25  |



**BACINELLA GN 2/1 FORATA**

STAINLESS STEEL GN 2/1 PERFORATED PAN



2/1

| CODE         | DESCRIZIONE - DESCRIPTION    | UDV | IVA esc. |
|--------------|------------------------------|-----|----------|
| COIXGPP21040 | GN 2/1 forata 65x53 h 4 cm   | 6   | € 60,53  |
| COIXGPP21065 | GN 2/1 forata 65x53 h 6,5 cm | 6   | € 69,38  |
| COIXGPP21100 | GN 2/1 forata 65x53 h 10 cm  | 6   | € 77,98  |
| COIXGPP21150 | GN 2/1 forata 65x53 h 15 cm  | 6   | € 94,82  |

**BACINELLA GN 1/1 FORATA**

STAINLESS STEEL GN 1/1 PERFORATED PAN



1/1

| CODE         | DESCRIZIONE - DESCRIPTION      | UDV | IVA esc. |
|--------------|--------------------------------|-----|----------|
| COIXGPP11020 | GN 1/1 forata 53x32,5 h 2 cm   | 6   | € 26,73  |
| COIXGPP11040 | GN 1/1 forata 53x32,5 h 4 cm   | 6   | € 29,83  |
| COIXGPP11065 | GN 1/1 forata 53x32,5 h 6,5 cm | 6   | € 32,80  |
| COIXGPP11100 | GN 1/1 forata 53x32,5 h 10 cm  | 6   | € 44,45  |
| COIXGPP11150 | GN 1/1 forata 53x32,5 h 15 cm  | 6   | € 60,65  |
| COIXGPP11200 | GN 1/1 forata 53x32,5 h 20 cm  | 6   | € 104,24 |

**BACINELLA GN 1/2 FORATA**

STAINLESS STEEL GN 1/2 PERFORATED PAN

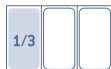


1/2

| CODE         | DESCRIZIONE - DESCRIPTION        | UDV | IVA esc. |
|--------------|----------------------------------|-----|----------|
| COIXGPP12020 | GN 1/2 forata 32,5x26,5 h 2 cm   | 6   | € 15,10  |
| COIXGPP12040 | GN 1/2 forata 32,5x26,5 h 4 cm   | 6   | € 19,38  |
| COIXGPP12065 | GN 1/2 forata 32,5x26,5 h 6,5 cm | 6   | € 24,70  |
| COIXGPP12100 | GN 1/2 forata 32,5x26,5 h 10 cm  | 6   | € 29,58  |
| COIXGPP12150 | GN 1/2 forata 32,5x26,5 h 15 cm  | 6   | € 37,48  |

## BACINELLA GN 1/3 FORATA

STAINLESS STEEL GN 1/3 PERFORATED PAN



| CODE         | DESCRIZIONE - DESCRIPTION        | UDV | IVA esc. |
|--------------|----------------------------------|-----|----------|
| COIXGPP13040 | GN 1/3 forata 32,5x17,6 h 4 cm   | 6   | € 13,43  |
| COIXGPP13065 | GN 1/3 forata 32,5x17,6 h 6,5 cm | 6   | € 18,91  |
| COIXGPP13100 | GN 1/3 forata 32,5x17,6 h 10 cm  | 6   | € 30,91  |

## FONDO FORATO

PERFORATED BOTTOM



| CODE         | DESCRIZIONE - DESCRIPTION | UDV | IVA esc. |
|--------------|---------------------------|-----|----------|
| COIXGND11000 | GN 1/1 53x32,5 cm         | 6   | € 23,13  |
| COIXGND12000 | GN 1/2 26,5x32,5 cm       | 6   | € 11,78  |
| COIXGND13000 | GN 1/3 32,5x17,6 cm       | 6   | € 8,08   |
| COIXGND23000 | GN 2/3 35,4x32,5 cm       | 6   | € 22,96  |

## COPERCHIO STANDARD

STANDARD LID



| CODE         | DESCRIZIONE - DESCRIPTION | UDV | IVA esc. |
|--------------|---------------------------|-----|----------|
| COIXGNL11000 | GN 1/1 53x32,5 cm         | 6   | € 19,35  |
| COIXGNL23000 | GN 2/3 35,4x32,5 cm       | 6   | € 15,35  |
| COIXGNL12000 | GN 1/2 26,5x32,5 cm       | 6   | € 9,43   |
| COIXGNL13000 | GN 1/3 32,5x17,6 cm       | 6   | € 7,73   |
| COIXGNL14000 | GN 1/4 26,5x16,2 cm       | 6   | € 6,60   |
| COIXGNL16000 | GN 1/6 17,6x16,2 cm       | 6   | € 5,03   |
| COIXGNL19000 | GN 1/9 10,8x17,6 cm       | 6   | € 4,98   |

**COPERCHIO CON GUARNIZIONE IN SILICONE E VALVOLA**

LID WITH SILICONE GASKET AND VALVE



| CODE         | DESCRIZIONE - DESCRIPTION | UDV | IVA esc. |
|--------------|---------------------------|-----|----------|
| COIXGXL11000 | GN 1/1 53x32,5 cm         | 6   | € 88,86  |
| COIXGXL23000 | GN 2/3 35,4x32,5 cm       | 6   | € 72,55  |
| COIXGXL12000 | GN 1/2 32,5x26,5 cm       | 6   | € 69,89  |
| COIXGXL13000 | GN 1/3 32,5x17,6 cm       | 6   | € 59,51  |
| COIXGXL14000 | GN 1/4 26,5x16,2 cm       | 6   | € 45,64  |
| COIXGXL16000 | GN 1/6 17,6x16,2 cm       | 6   | € 40,79  |

**COPERCHIO CON FORO**

LID WITH HOLE



| CODE          | DESCRIZIONE - DESCRIPTION | UDV | IVA esc. |
|---------------|---------------------------|-----|----------|
| COIXGNLN11000 | GN 1/1 53x32,5 cm         | 6   | € 23,25  |
| COIXGNLN12000 | GN 1/2 32,5x26,5 cm       | 6   | € 12,65  |
| COIXGNLN13000 | GN 1/3 32,5x17,6 cm       | 6   | € 9,33   |
| COIXGNLN16000 | GN 1/6 17,6x16,2 cm       | 6   | € 6,58   |
| COIXGNLN19000 | GN 1/9 10,8x17,6 cm       | 6   | € 5,83   |

**GUIDA SUPPORTO**

LID WITH HOLE



| CODE         | DESCRIZIONE - DESCRIPTION | UDV | IVA esc. |
|--------------|---------------------------|-----|----------|
| COIXGNS11000 | GN 1/1 - 53 cm            | 6   | € 8,14   |
| COIXGNS12000 | GN 1/2 - 32,5 cm          | 6   | € 5,35   |



**TEGLIA RETTANGOLARE  
IN LEGA ALLUMINIO 3003 CON ORLO**

RECTANGULAR BAKING SHEET,  
ALU ALLOY 3003, WITH RIM

| Code       | cm    | H cm | IVA esc. |
|------------|-------|------|----------|
| COAL49/330 | 30x23 | 3    | € 17,05  |
| COAL49/335 | 35x28 | 3    | € 17,60  |
| COAL49/340 | 40x30 | 3    | € 18,14  |
| COAL49/345 | 45x35 | 3    | € 20,50  |
| COAL49/350 | 50x35 | 3    | € 22,86  |
| COAL49/355 | 55x38 | 3    | € 27,90  |
| COAL49/360 | 60x40 | 3    | € 32,94  |
| COAL49/365 | 65x45 | 3    | € 42,24  |



**TEGLIA RETTANGOLARE IN LEGA ALLUMINIO  
3003 CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE**

RECTANGULAR BAKING SHEET,  
ALU ALLOY 3003, NON-STICK COATING

| Code        | cm    | H cm | IVA esc. |
|-------------|-------|------|----------|
| COSA49/3535 | 35x28 | 3    | € 41,83  |
| COSA49/3540 | 40x30 | 3    | € 51,25  |
| COSA49/3545 | 45x35 | 3    | € 60,26  |
| COSA49/3550 | 50x35 | 3    | € 64,47  |
| COSA49/3560 | 60x40 | 3    | € 79,01  |



**TEGLIA RETTANGOLARE IN LEGA ALLUMINIO  
3003 SPESSORE MM 1,5 CON BORDI DRITTI**

RECTANGULAR PAN 3003 ALLOY,  
1,5 MM. THICK, STRAIGHT EDGES

| Code        | cm    | H cm | IVA esc. |
|-------------|-------|------|----------|
| COAL49/2D60 | 60x40 | 2    | € 32,94  |



**TEGLIA MICROFORATA PER BAGUETTES  
IN ALLUMINIO**

BAKING SHEET WITH MOULDS FOR FRENCH  
LOAVES, MICROPERFORATED, ALUMINIUM

| Code      | cm    | H cm | IVA esc. |
|-----------|-------|------|----------|
| COAL49B60 | 60x40 | 3,5  | € 78,66  |

NEW

TEGLIA PER PINSA IN LAMIERA BLU

BLUE SHEET METAL PINSA PAN



| Code             | cm      | H cm | IVA esc. |
|------------------|---------|------|----------|
| COFE149BD50X20X2 | 50 x 20 | 2    | 19,90 €  |
| COFE149BD60X20X2 | 60 x 20 | 2    | 21,75 €  |

TEGLIA RETTANGOLARE IN LEGA ALLUMINIO  
3003 FORATA (Ø FORO 6MM)

RECTANGULAR BAKING SHEET,  
PERFORATED ALU ALLOY 3003



| Code        | cm    | H cm | IVA esc. |
|-------------|-------|------|----------|
| COAL49/3F35 | 35x28 | 3    | € 22,67  |
| COAL49/3F40 | 40x30 | 3    | € 24,80  |
| COAL49/3F45 | 45x35 | 3    | € 29,84  |
| COAL49/3F50 | 50x35 | 3    | € 31,58  |
| COAL49/3F60 | 60x40 | 3    | € 45,50  |

TEGLIA RETTANGOLARE IN LEGA  
ALLUMINIO 3003 SPESSORE MM 1.2 CON  
BORDI DRITTI

RECTANGULAR PAN 3003 ALLOY,  
1.2 MM. THICK, STRAIGHT EDGES



| Code         | cm    | H cm | IVA esc. |
|--------------|-------|------|----------|
| COAL49/2DL60 | 60x40 | 2    | € 31,00  |

TEGLIA RETTANGOLARE  
IN LAMIERA ALLUMINATA

RECTANGULAR BAKING SHEET, ALUSTEEL



| Code        | cm    | H cm | IVA esc. |
|-------------|-------|------|----------|
| COAL149AL40 | 40x30 | 3    | € 17,05  |
| COAL149AL50 | 50x35 | 3    | € 17,82  |
| COAL149AL60 | 60x40 | 3    | € 23,64  |

TEGLIA RETTANGOLARE IN LEGA  
ALLUMINIO MICROFORATA (Ø FORO 2 MM)  
CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE

RECTANGULAR BAKING SHEET, MICROPERFORATED - ALU ALLOY 3003 (NO-STICK COATING)



| Code          | cm    | H cm | IVA esc. |
|---------------|-------|------|----------|
| COSA49/2MFS60 | 60x40 | 2    | € 87,77  |



**TEGLIA RETTANGOLARE IN LEGA  
ALLUMINIO 3003 CON BORDI DRITTI**

RECTANGULAR PAN 3003 ALLOY, STRAIGHT EDGES

| Code        | cm    | H cm | IVA esc. |
|-------------|-------|------|----------|
| COAL49/4D60 | 60x40 | 4    | € 40,75  |



**TEGLIA RETTANGOLARE IN LAMIERA  
ALLUMINATA CON BORDI DRITTI**

RECTANGULAR PAN, ALUSTEEL, STRAIGHT EDGES

| Code         | cm    | H cm | IVA esc. |
|--------------|-------|------|----------|
| COAL149AL260 | 60x40 | 2    | € 20,93  |
| COAL149AL280 | 80x60 | 2    | € 34,88  |



**TEGLIA RETTANGOLARE IN LEGA  
ALLUMINIO 3003 MICROFORATA (Ø FORO  
2 MM)**

RECTANGULAR BAKING SHEET,  
MICROPERFORATED - ALU ALLOY 3003

| Code         | cm    | H cm | IVA esc. |
|--------------|-------|------|----------|
| COAL49/2MF60 | 60x40 | 2    | € 49,29  |
| COAL49/2MF80 | 80x60 | 2    | € 74,01  |



**TEGLIA RETTANGOLARE  
IN LAMIERA BLU PER DOLCI E PIZZE**

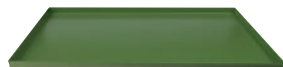
BLUE STEEL RECTANGULAR BAKING SHEETS  
FOR CAKES AND PIZZAS (LOOSE)

| Code       | cm    | H cm | IVA esc. |
|------------|-------|------|----------|
| COFE149B30 | 30x23 | 3    | € 12,84  |
| COFE149B35 | 35x28 | 3    | € 14,76  |
| COFE149B40 | 40x30 | 3    | € 16,16  |
| COFE149B45 | 45x35 | 3    | € 18,68  |
| COFE149B50 | 50x35 | 3    | € 19,68  |
| COFE149B55 | 55x38 | 3    | € 22,68  |
| COFE149B60 | 60x40 | 3    | € 23,76  |
| COFE149B65 | 65x45 | 3    | € 27,96  |


**TEGLIA RETTANGOLARE DIAMANTATA\*  
 IN LEGA ALLUMINIO 3003 CON BORDI DRITTI**

RECTANGULAR PAN 3003 ALLOY, STRAIGHT EDGES

| Code         | cm    | H cm | IVA esc. |
|--------------|-------|------|----------|
| COAL49/2XD55 | 55x38 | 2    | € 29,53  |
| COAL49/2XD60 | 60x40 | 2    | € 40,30  |
| COAL49/2XD65 | 65x45 | 2    | € 51,93  |


**TEGLIA RETTANGOLARE IN LAMIERA  
 ALLUMINATA ANTIADERENTE  
 (RIVESTIMENTO PER PANIFICATORI) CON  
 BORDI DRITTI**

RECTANGULAR PAN, NON-STICK ALUSTEEL  
(COATED FOR BAKERIES), STRAIGHT EDGES

| Code          | cm    | H cm | IVA esc. |
|---------------|-------|------|----------|
| COSA149AL2V60 | 60x40 | 2    | € 73,63  |
| COSA149AL2V80 | 80x60 | 2    | € 116,75 |


**TEGLIA ALLUMINATA PER  
 FOCACCINE (8 STAMPI Ø 14)**

BAKING SHEET FOR MUFFIN PAN  
(8 MOULDES Ø 14), ALUSTEEL

| Code       | cm    | H cm | IVA esc. |
|------------|-------|------|----------|
| COAL49/860 | 60x40 | 2,5  | € 69,98  |



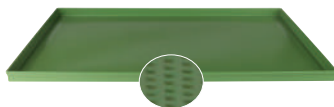
**TEGLIA RETTANGOLARE DIAMANTATA\*  
IN LAMIERA BLU PER DOLCI E PIZZES  
CON BORDI DRITTI**

BLUE STEEL RECTANGULAR BAKING SHEETS  
FOR CAKES AND PIZZAS (LOOSE)

| Code         | cm    | H cm | IVA esc. |
|--------------|-------|------|----------|
| COFE149BXD60 | 60x40 | 2    | € 24,56  |

\* alta resistenza alla deformazione durante la cottura

\* high resistance to deformation during cooking



**TEGLIA RETTANGOLARE IN LEGA  
ALLUMINIO MICROFORATA (Ø FORO 2  
MM) ANTIADERENTE (RIVESTIMENTO PER  
PANIFICATORI) CON BORDI DRITTI**

RECTANGULAR PAN, MICROPERFORATED,  
NON-STICK (COATED FOR BAKERIES), STRAIGHT  
EDGES

| Code          | cm    | H cm | IVA esc. |
|---------------|-------|------|----------|
| COSA49/2MFV60 | 60x40 | 2    | € 87,58  |
| COSA49/2MFV80 | 80x60 | 2    | € 152,28 |

**ANELLO PAN DI SPAGNA ANTIADERENTE  
5 MM MISURA Ø ESTERNO**

SPONGE CAKE RING - TEFLON® 5 MM Ø OUTSIDE



| Code         | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|--------------|------|------|----------|
| ALSA43AS15X4 | 15   | 4    | € 50,96  |
| ALSA43AS15X5 | 15   | 5    | € 55,10  |
| ALSA43AS20X4 | 20   | 4    | € 59,21  |
| ALSA43AS20X5 | 20   | 5    | € 64,09  |
| ALSA43AS25X4 | 25   | 4    | € 75,12  |
| ALSA43AS25X5 | 25   | 5    | € 79,10  |





## VASSOIO OX

### TRAY

| Code          | cm        | H cm | IVA esc. |
|---------------|-----------|------|----------|
| COAL182OX22.5 | 22.5x22.5 | 1.5  | € 18.48  |
| COAL182OX23   | 23x14.5   | 1.5  | € 14.34  |
| COAL182OX30   | 30x18     | 1.5  | € 19.45  |
| COAL182OX30.5 | 30.5x22.5 | 1.5  | € 21.31  |
| COAL182OX37.5 | 37.5x24.5 | 1.5  | € 28.33  |
| COAL182OX48   | 48x31     | 1.5  | € 41.54  |
| COAL182OX60   | 60x40     | 1.5  | € 72.70  |



## VASSOIO OX ORO

### GOLD TRAY

| Code          | cm        | H cm | IVA esc. |
|---------------|-----------|------|----------|
| COAL182OR22.5 | 22.5x22.5 | 1.5  | € 21.26  |
| COAL182OR23   | 23x14.5   | 1.5  | € 16.95  |
| COAL182OR30   | 30x18     | 1.5  | € 22.61  |
| COAL182OR30.5 | 30.5x22.5 | 1.5  | € 25.35  |
| COAL182OR37.5 | 37.5x24.5 | 1.5  | € 33.53  |
| COAL182OR48   | 48x31     | 1.5  | € 49.91  |
| COAL182OR60   | 60x40     | 1.5  | € 85.99  |



## RASCHIA RETTANGOLARE INOX

### RECTANGULAR DOUGH SCRAPER, S/S

| Code       | cm    | IVA esc. |
|------------|-------|----------|
| COIX41RX13 | 13x13 | € 9.38   |
| COIX41RX16 | 16x13 | € 11.25  |
| COIX41RX18 | 18x13 | € 12.38  |



## RASCHIA TONDA IN LAMIERA BLU

### ROUND DOUGH SCRAPER, BLUE STEEL

| Code       | cm | IVA esc. |
|------------|----|----------|
| COFE41TB12 | 12 | € 6.89   |



# **TORTIERA CONICA IN ALLUMINIO CON ORLO (H CM 3)**

ALU CONICAL CAKE-PAN WITH RIM

| Code       | Ø cm | H cm | IVA esc |
|------------|------|------|---------|
| FAMA43/314 | 14   | 3    | € 7,40  |
| FAMA43/316 | 16   | 3    | € 7,85  |
| FAMA43/318 | 18   | 3    | € 8,12  |
| FAMA43/320 | 20   | 3    | € 8,34  |
| FAMA43/322 | 22   | 3    | € 8,97  |
| FAMA43/324 | 24   | 3    | € 9,24  |
| FAMA43/326 | 26   | 3    | € 9,64  |
| FAMA43/328 | 28   | 3    | € 10,26 |
| FAMA43/330 | 30   | 3    | € 11,90 |
| FAMA43/332 | 32   | 3    | € 14,37 |
| FAMA43/334 | 34   | 3    | € 15,69 |
| FAMA43/336 | 36   | 3    | € 16,14 |
| FAMA43/338 | 38   | 3    | € 16,72 |
| FAMA43/340 | 40   | 3    | € 16,87 |
| FAMA43/345 | 45   | 3    | € 22,30 |
| FAMA43/350 | 50   | 3    | € 28,72 |

# **TORTIERA CONICA IN ALLUMINIO CON ORLO (H CM 8)**

ALU CONICAL CAKE-PAN WITH RIM



| Code       | Ø cm | H cm | IVA esc |
|------------|------|------|---------|
| FAMA43/816 | 16   | 8    | € 9,90  |
| FAMA43/818 | 18   | 8    | € 10,33 |
| FAMA43/820 | 20   | 8    | € 10,48 |
| FAMA43/822 | 22   | 8    | € 11,18 |
| FAMA43/824 | 24   | 8    | € 11,77 |
| FAMA43/826 | 26   | 8    | € 12,49 |
| FAMA43/828 | 28   | 8    | € 13,49 |
| FAMA43/830 | 30   | 8    | € 15,10 |
| FAMA43/832 | 32   | 8    | € 17,08 |
| FAMA43/834 | 34   | 8    | € 17,64 |
| FAMA43/836 | 36   | 8    | € 19,14 |
| FAMA43/838 | 38   | 8    | € 21,87 |
| FAMA43/840 | 40   | 8    | € 23,28 |

# **ANELLO PAN DI SPAGNA ALLUMINIO 5 MM MISURA Ø ESTERNO**

SPONGE CAKE RING

ALU 5 MM Ø OUTSIDE



| Code        | Ø cm | H cm | IVA esc |
|-------------|------|------|---------|
| ALMA43A15X4 | 15   | 4    | € 28,88 |
| ALMA43A15X5 | 15   | 5    | € 32,85 |
| ALMA43A20X4 | 20   | 4    | € 36,99 |
| ALMA43A20X5 | 20   | 5    | € 41,11 |
| ALMA43A25X4 | 25   | 4    | € 49,21 |
| ALMA43A25X5 | 25   | 5    | € 53,34 |

**TORTIERA CONICA IN ALLUMINIO  
CON ORLO (H CM 6)**

ALU CONICAL CAKE-PAN WITH RIM



| Code       | Ø cm | H cm | IVA esc |
|------------|------|------|---------|
| FAMA43/616 | 16   | 6    | € 8,12  |
| FAMA43/618 | 18   | 6    | € 8,64  |
| FAMA43/620 | 20   | 6    | € 9,05  |
| FAMA43/622 | 22   | 6    | € 9,57  |
| FAMA43/624 | 24   | 6    | € 10,27 |
| FAMA43/626 | 26   | 6    | € 10,99 |
| FAMA43/628 | 28   | 6    | € 11,58 |
| FAMA43/630 | 30   | 6    | € 12,75 |
| FAMA43/632 | 32   | 6    | € 14,96 |
| FAMA43/634 | 34   | 6    | € 16,39 |
| FAMA43/636 | 36   | 6    | € 16,87 |
| FAMA43/638 | 38   | 6    | € 17,29 |
| FAMA43/640 | 40   | 6    | € 18,07 |
| FAMA43/650 | 50   | 6    | € 30,57 |

**TORTIERA CONICA IN LEGA 3003 FORATA**

PERFORATED ROUND CAKE-PAN - ALLOY 3003



| Code        | Ø cm | H cm | IVA esc |
|-------------|------|------|---------|
| FAMA43/3F26 | 26   | 3    | € 15,46 |
| FAMA43/3F28 | 28   | 3    | € 17,35 |
| FAMA43/3F30 | 30   | 3    | € 20,15 |
| FAMA43/3F32 | 32   | 3    | € 22,30 |
| FAMA43/3F36 | 36   | 3    | € 24,30 |
| FAMA43/3F40 | 40   | 3    | € 25,05 |
| FAMA43/3F50 | 50   | 3    | € 38,41 |

**TORTIERA ALTA IN LAMIERA BLU PER PIZZE**

BLUE STEEL ROUND PIZZASHEET (PACK 10 PCS)



| Code       | Ø cm | H cm | IVA esc |
|------------|------|------|---------|
| COFE43BB18 | 18   | 4    | € 6,28  |
| COFE43BB20 | 20   | 4    | € 6,76  |
| COFE43BB22 | 22   | 4    | € 7,00  |
| COFE43BB24 | 24   | 4    | € 7,36  |
| COFE43BB26 | 26   | 4    | € 8,40  |
| COFE43BB28 | 28   | 4    | € 9,08  |
| COFE43BB30 | 30   | 4    | € 9,52  |
| COFE43BB32 | 32   | 4    | € 11,24 |
| COFE43BB36 | 36   | 4    | € 13,36 |
| COFE43BB40 | 40   | 4    | € 16,44 |
| COFE43BB45 | 45   | 3,5  | € 25,76 |
| COFE43BB50 | 50   | 3,5  | € 27,96 |
| COFE43BB60 | 60   | 3,5  | € 37,84 |



## TORTIERA IN LAMIERA BLU PER PIZZE

BLUE STEEL ROUND PIZZASHEET (PACK 10 PCS)

| Code      | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|-----------|------|------|----------|
| COFE43B14 | 14   | 2,2  | € 4,56   |
| COFE43B16 | 16   | 2,3  | € 4,88   |
| COFE43B18 | 18   | 2,5  | € 5,12   |
| COFE43B20 | 20   | 2,5  | € 5,20   |
| COFE43B22 | 22   | 2,5  | € 5,84   |
| COFE43B24 | 24   | 2,5  | € 6,04   |
| COFE43B26 | 26   | 2,5  | € 6,48   |
| COFE43B28 | 28   | 2,5  | € 7,44   |
| COFE43B30 | 30   | 2,5  | € 8,20   |
| COFE43B32 | 32   | 2,5  | € 8,68   |
| COFE43B36 | 36   | 2,5  | € 11,76  |
| COFE43B40 | 40   | 2,5  | € 15,08  |



## BLUE STEEL CAKE-PAN, NON-STICK COATING

BLUE STEEL CAKE-PAN, NON-STICK COATING

| Code       | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|------------|------|------|----------|
| COFE43BS20 | 20   | 2,5  | € 15,90  |
| COFE43BS24 | 24   | 2,5  | € 17,09  |
| COFE43BS26 | 26   | 2,5  | € 18,91  |
| COFE43BS28 | 28   | 2,5  | € 21,62  |
| COFE43BS32 | 32   | 2,5  | € 24,96  |



## TORTIERA PESANTE PER PIZZA AL TRANCIO CON ORLO (H CM 4,5)

ROUND CAKE-PAN, ALLOY 3003, NON-STICK COATING

| Code       | Ø cm     | H cm | IVA esc. |
|------------|----------|------|----------|
| COAL143P50 | 50 (est) | 4,5  | € 43,04  |



## TORTIERA IN LEGA 3003 CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE (H CM 3)

ROUND CAKE-PAN, ALLOY 3003, NON-STICK COATING

| Code        | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|-------------|------|------|----------|
| ALSA43/3S26 | 26   | 3    | € 29,06  |
| ALSA43/3S28 | 28   | 3    | € 36,81  |
| ALSA43/3S30 | 30   | 3    | € 38,75  |
| ALSA43/3S32 | 32   | 3    | € 50,38  |



**STAMPO AMERICANO CON TUBO IN ALLUMINIO**

CAKE MOULD "GUGELHOPF" WITH TUBE

| Code     | Ø cm | H cm | IVA esc |
|----------|------|------|---------|
| COAL3516 | 16   | 9    | € 11,28 |
| COAL3518 | 18   | 10   | € 13,52 |
| COAL3520 | 20   | 11   | € 16,80 |
| COAL3522 | 22   | 11   | € 16,88 |



**STAMPO AMERICANO SENZA TUBO IN ALLUMINIO**

CAKE MOULD "GUGELHOPF" WITHOUT TUBE

| Code     | Ø cm | H cm | IVA esc |
|----------|------|------|---------|
| COAL3018 | 18   | 10   | € 10,20 |



**STAMPO MARGHERITA IN ALLUMINIO**

SPONGE CAKE MOULD

| Code     | Ø cm | H cm | IVA esc |
|----------|------|------|---------|
| COAL3320 | 20   | 6,5  | € 9,96  |



**STAMPO CONICO PER PANETTONE IN ALLUMINIO**

CONICAL MOULD FOR PANETTONE

| Code     | Ø cm | H cm | IVA esc |
|----------|------|------|---------|
| COAL3118 | 18   | 11   | € 12,28 |
| COAL3120 | 20   | 12   | € 14,88 |
| COAL3122 | 22   | 13   | € 18,36 |
| COAL3124 | 24   | 19   | € 22,20 |



## FORMA PER CREME-CARAMEL ALTO IN ALLUMINIO

CRÈME CARAMEL MOULD, ALU, DEEP

| Code       | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|------------|------|------|----------|
| ALMA2195   | 5    | 6    | € 4,31   |
| ALMA2196   | 6    | 7    | € 4,62   |
| ALMA2196,5 | 6,5  | 7    | € 4,82   |
| ALMA2197   | 7    | 8    | € 4,99   |
| ALMA2198   | 8    | 9    | € 5,12   |



## FORMA PER CREME-CARAMEL BASSO IN ALLUMINIO

CRÈME CARAMEL MOULD, ALU, LOW

| Code       | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|------------|------|------|----------|
| ALMB2196,5 | 6,5  | 4,5  | € 4,31   |
| ALMB2197   | 7    | 5    | € 4,82   |
| ALMB2198   | 8    | 5,5  | € 4,99   |



## CIAMBELLA CON TUBO IN ALLUMINIO

SAVARIN MOULD WITH TUBE

| Code     | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|----------|------|------|----------|
| COAL3720 | 20   | 6    | € 11,36  |
| COAL3722 | 22   | 6,5  | € 12,84  |
| COAL3724 | 24   | 7,5  | € 14,48  |
| COAL3726 | 26   | 8,5  | € 15,80  |
| COAL3730 | 30   | 8,5  | € 23,80  |



## FORMA PLUMCAKE IN ALLUMINIO

### PLUMCAKE

| Code     | cm | H cm | IVA esc. |
|----------|----|------|----------|
| COAL3818 | 18 | 6    | € 8,05   |
| COAL3822 | 22 | 6,5  | € 8,80   |
| COAL3826 | 26 | 7,5  | € 9,92   |
| COAL3830 | 30 | 7,5  | € 12,40  |



## FORMA PAN CARRÈ CON COPERCHIO IN LAMIERA BLU

### BLUE STEEL BREAD WITH LID

| Code       | cm      | H cm | IVA esc. |
|------------|---------|------|----------|
| COFE38BC20 | 20 x 10 | 10   | € 32,40  |
| COFE38BC30 | 30 x 10 | 10   | € 33,89  |
| COFE38BC40 | 40 x 10 | 10   | € 36,15  |



## FORMA PER CREME-CARAMEL INOX 18/10

### CRÈME CARAMEL MOULD 18/10, S/S

| Code      | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|-----------|------|------|----------|
| COIX32196 | 6    | 6    | € 4,85   |
| COIX32197 | 7    | 7    | € 6,08   |



## TORTIERA CONICA CON ANELLO

CONICAL CAKE-PAN WITH RING

| Code     | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|----------|------|------|----------|
| FAMA4316 | 16   | 4,5  | € 7,74   |
| FAMA4318 | 18   | 4,5  | € 8,23   |
| FAMA4320 | 20   | 4,5  | € 10,37  |
| FAMA4322 | 22   | 4,5  | € 10,71  |
| FAMA4324 | 24   | 5,5  | € 12,35  |
| FAMA4326 | 26   | 5,5  | € 13,00  |
| FAMA4328 | 28   | 6,5  | € 14,71  |
| FAMA4330 | 30   | 7    | € 16,70  |
| FAMA4332 | 32   | 7    | € 18,29  |
| FAMA4334 | 34   | 7,5  | € 20,17  |
| FAMA4336 | 36   | 7,5  | € 21,77  |
| FAMA4338 | 38   | 8    | € 26,35  |
| FAMA4340 | 40   | 8    | € 29,65  |



## TORTIERA CILINDRICA CON ANELLO

CYLINDRIC CAKE MOULD WITH RING

| Code     | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|----------|------|------|----------|
| FAMA6616 | 16   | 3    | € 8,57   |
| FAMA6618 | 18   | 3,5  | € 10,37  |
| FAMA6620 | 20   | 4    | € 11,19  |
| FAMA6622 | 22   | 5    | € 12,87  |
| FAMA6624 | 24   | 6    | € 13,02  |
| FAMA6626 | 26   | 6,5  | € 15,48  |
| FAMA6628 | 28   | 6,5  | € 16,42  |
| FAMA6630 | 30   | 7    | € 18,29  |
| FAMA6632 | 32   | 7    | € 19,27  |
| FAMA6634 | 34   | 7    | € 24,61  |
| FAMA6636 | 36   | 7,5  | € 27,72  |
| FAMA6638 | 38   | 7,5  | € 28,36  |
| FAMA6640 | 40   | 8    | € 34,27  |





## TORTIERA IN ALLUMINIO

### CAKE MOULD

| Code       | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|------------|------|------|----------|
| COAL43LE16 | 16   | 4    | € 5,21   |
| COAL43LE18 | 18   | 4    | € 5,40   |
| COAL43LE20 | 20   | 4    | € 6,13   |
| COAL43LE22 | 22   | 4,5  | € 6,57   |
| COAL43LE24 | 24   | 4,5  | € 7,15   |
| COAL43LE26 | 26   | 4,5  | € 7,54   |
| COAL43LE28 | 28   | 5    | € 8,65   |
| COAL43LE30 | 30   | 5    | € 9,33   |



## STAMPO BUDINO CON TUBO IN ALLUMINIO

### PUDDING MOULD WITH TUBE

| Code       | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|------------|------|------|----------|
| COAL35LE07 | 7    | 5    | € 4,82   |
| COAL35LE10 | 10   | 5    | € 5,40   |
| COAL35LE12 | 12   | 6    | € 6,46   |
| COAL35LE14 | 14   | 7    | € 6,96   |
| COAL35LE16 | 16   | 8    | € 9,54   |
| COAL35LE18 | 18   | 8,5  | € 9,97   |
| COAL35LE20 | 20   | 10   | € 11,97  |
| COAL35LE22 | 22   | 10   | € 12,45  |



## STAMPO BUDINO SENZA TUBO IN ALLUMINIO

PUDDING MOULD WITHOUT TUBE

| Code       | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|------------|------|------|----------|
| COAL30LE07 | 7    | 5    | € 3,11   |
| COAL30LE10 | 10   | 5    | € 3,61   |
| COAL30LE12 | 12   | 6    | € 4,51   |
| COAL30LE14 | 14   | 7    | € 5,04   |
| COAL30LE16 | 16   | 8    | € 6,80   |
| COAL30LE18 | 18   | 8,5  | € 7,19   |
| COAL30LE20 | 20   | 10   | € 8,32   |
| COAL30LE22 | 22   | 10   | € 8,94   |



## CIAMBELLA CON TUBO IN ALLUMINIO

SAVARIN MOULD WITH TUBE

| Code       | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|------------|------|------|----------|
| COAL43TU16 | 16   | 4    | € 6,91   |
| COAL43TU18 | 18   | 4    | € 7,15   |
| COAL43TU20 | 20   | 4    | € 8,02   |
| COAL43TU22 | 22   | 4,5  | € 8,32   |
| COAL43TU24 | 24   | 4,5  | € 9,29   |
| COAL43TU26 | 26   | 4,5  | € 9,72   |
| COAL43TU28 | 28   | 5    | € 11,43  |
| COAL43TU30 | 30   | 5    | € 11,66  |



CIAMBELLONE LISCIO CON TUBO IN  
ALLUMINIO

BIG SAVARIN MOULD WITH TUBE

| Code       | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|------------|------|------|----------|
| COAL37LE22 | 22   | 7    | € 11.62  |
| COAL37LE24 | 24   | 7    | € 12.98  |
| COAL37LE26 | 26   | 8    | € 14.49  |
| COAL37LE28 | 28   | 8,5  | € 18.19  |



PLUMCAKE IN ALLUMINIO ANTIADERENTE

PLUMCAKE MOULD

| Code      | Ø cm  | H cm | IVA esc. |
|-----------|-------|------|----------|
| COFA43826 | 26x10 | 10   | € 8.87   |

ESPOSITORE DA TERRA IN METALLO

METAL FLOOR DISPLAY WITH 30 HOOKS

CONFIGURAZIONI:

CONFIGURATIONS:



## MENSOLE E GANCI

Shelves and  
hooks



## SOLO MENSOLE

Only shelves



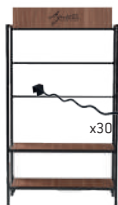
## SOLO GANCI

Only  
hooks

## BIFACCIALE

Double-sided





**ESPOSITORE DA TERRA  
IN LEGNO E METALLO CON 30 GANCI**

FLOOR DISPLAY IN WOOD AND METAL  
WITH 30 HOOKS

|               |          |
|---------------|----------|
| Code          | IVA esc. |
| COESPPOSITORE | € 597,80 |



**KIT MENSOLA AGGIUNTIVA PER ESPOSITORE**  
ADDITIONAL SHELF KIT FOR DISPLAY

|             |          |
|-------------|----------|
| Code        | IVA esc. |
| COESPOKITME | € 114,33 |



**PANNELLO IN LEGNO PER ESPOSITORE DA  
TERRA**

WOODEN PANEL FOR FLOOR STANDING METAL  
DISPLAY

|              |           |
|--------------|-----------|
| Code         | IVA esc.  |
| INT.PANLEGNO | € 87,72 € |



**PANNELLO FOREX BIFACCIALE  
PER ESPOSITORE DA TERRA**

FOREX PANEL FOR FLOOR STANDING METAL  
DISPLAY

|                  |          |
|------------------|----------|
| Code             | IVA esc. |
| INT.PANFOREXPPLY | € 99,52  |



x12



x1

**KIT BIFACCIALE PER ESPOSITORE DA TERRA**  
- BASE IN MDF AVVITATA E STACCATILE  
CON PIEDINO REGOLABILE  
- 12 GANCI ONDULATI

DOUBLE-SIDED FLOOR DISPLAY KIT

- SCREWED AND DETACHABLE MDF BASE WITH ADJUSTABLE FOOT  
- 12 WAVY HOOKS

|             |          |
|-------------|----------|
| Code        | IVA esc. |
| COESPOKITBI | € 207,40 |

*Agnelli*  
SINCE 1907



GUARNIZIONE  
IN FIBRA DI VETRO  
FIBERGLASS GASKET

CAMINO REGOLABILE  
IN GHISA  
ADJUSTABLE CAST  
IRON FIREPLACE

CONTROLLO COSTANTE  
DELLA TEMPERATURA  
CONSTANT TEMPERATURE  
CONTROL

MENSOLE  
E MANIGLIE  
IN BAMBOO  
BAMBOO  
SHELVES  
AND HANDLES

CARRELLO  
IN ACCIAIO INOX  
STAINLESS STEEL  
TROLLEY

CERAMICA  
CORDIERITE  
CORDIERITE  
CERAMICS

ARROSTIRE  
ROAST

GRIGLIARE  
GRILLING

AFFUMICARE  
SMOKING

CUOCERE A BASSA  
TEMPERATURA  
COOK AT LOW  
TEMPERATURE

SFORNARE PIZZE,  
PANE E TORTE  
BAKING PIZZAS,  
BREAD, AND CAKES

**SPECIFICHE TECNICHE**  
Technical specifications

|                                  |                       |
|----------------------------------|-----------------------|
| Diametro BBQ - BBQ diameter      | 55 cm                 |
| Diametro griglia - Grid diameter | 47 cm                 |
| Area di cottura - Cooking area   | 1,729 cm <sup>2</sup> |
| T° range                         | 0-800 C°              |

**PESI E DIMENSIONI**  
Weights and dimensions

|                           |                     |
|---------------------------|---------------------|
| Ingombro BBQ - BBQ size   | 118 x 129,5 x 55 cm |
| Ingombro Box - Box size   | 74 x 63 x 86 cm     |
| Peso lordo - Gross weight | 105 Kg              |
| Peso netto - Net weight   | 95 Kg               |

# BBPR

## KAMADO NOT JUST A



**CODE**

**IVA esc.**

BABBOM

€ 2.029,14

LA CONFEZIONE COMPRENDE:



Griglia in acciaio  
*Steel grill*



Griglia per carbonella  
*Charcoal grill*



Focolare  
*Hearth*



Anello estensore  
*Extender ring*



Copertura antipioggia  
*Rain cover*

# ACCESSORI PER BABBQM



**GRIGLIA IN ACCIAIO 304**  
**Ø 47 CM**

304 STEEL GRILL Ø 47 CM

| Code    | IVA esc. |
|---------|----------|
| BAGRIDM | € 111,60 |



**GRIGLIA IN GHISA**  
**Ø 46,5 CM**

CAST IRON GRILL  
Ø 46,5 CM

| Code      | IVA esc. |
|-----------|----------|
| BACIGRIDM | € 145,31 |



**GRIGLIA ELEVATOR**  
**ACCIAIO INOX 304**

ELEVATOR GRILL  
304 STAINLESS STEEL

| Code      | IVA esc. |
|-----------|----------|
| BAGRIDELM | € 76,73  |



**GRIGLIA 2 LIVELLI ACCIAIO**  
**INOX 304 (MEZZELUNE**  
**ESCLUSE)**

2-TIER 304 STAINLESS STEEL  
GRILL (CRESCENTS NOT IN-  
CLUDED)

| Code      | IVA esc. |
|-----------|----------|
| BAGRID2LM | € 259,82 |



**MEZZELUNE PER COTTURA**  
**INDIRETTA IN CERAMICA**  
**CORDIERITE**

CORDIERITE CERAMIC INDIRECT  
COOKING CRESCENTS

| Code  | IVA esc. |
|-------|----------|
| BAHMM | € 67,43  |



**PIATTO SPARGIFIAMMA PER**  
**COTTURA INDIRETTA IN**  
**CERAMICA CORDIERITE**

CORDIERITE CERAMIC FLAME  
SPREADER PLATE FOR INDIRECT  
COOKING

| Code  | IVA esc. |
|-------|----------|
| BASFM | € 101,72 |



**PIETRA PIZZA IN CERAMICA**  
**CORDIERITE Ø 36 CM**

CORDIERITE CERAMIC PIZZA  
STONE Ø 36 CM

| Code  | IVA esc. |
|-------|----------|
| BAPSM | € 55,80  |



**CUOCI RIBS**  
**IN ACCIAIO 304**

RIB COOKER  
IN 304 STAINLESS STEEL

| Code   | IVA esc. |
|--------|----------|
| BACRLM | € 49,41  |



**COLTELLO PIZZA**  
**35X10 CM**

PIZZA KNIFE  
35X10 CM

| Code | IVA esc. |
|------|----------|
| BAPK | € 24,99  |



# ACCESSORIES FOR BABBQM



**CESTO PER CARBONELLA IN ACCIAIO**

STEEL CHARCOAL BASKET

| Code   | IVA esc  |
|--------|----------|
| BACBLM | € 165,66 |



**GUARNIZIONE IN FIBRA DI VETRO**

FIBERGLASS GASKET

| Code  | IVA esc |
|-------|---------|
| BAFGM | € 69,75 |



**GANCIO SOLLEVA GRIGLIA E COPERCHI 25X10X4 CM**

LIFTING HOOK  
GRILL AND LIDS  
25X10X4 CM

| Code | IVA esc |
|------|---------|
| BALH | € 29,95 |



**ALLOGGIAMENTO CUOCIPOLLO IN ARGILLA**

CLAY CHICKEN COOKER HOUSING

| Code | IVA esc |
|------|---------|
| BACP | € 23,25 |



**GIRAROSTO ELETTRICO**

GIRAROSTO ELETTRICO

| Code  | IVA esc  |
|-------|----------|
| BAGAM | € 494,06 |



**BOX PORTA CHIPS PER AFFUMICATURA**

BOX FOR SMOKING CHIPS

| Code | IVA esc |
|------|---------|
| BASB | € 49,41 |



**PORTA ATTREZZI PER MENSOLA CON 4 GANCI**

SHELF TOOL HOLDER WITH 4 HOOKS

| Code | IVA esc |
|------|---------|
| BAPA | € 26,16 |



**COPERTURA ANTIPIOGGIA**

RAIN COVER

| Code  | IVA esc |
|-------|---------|
| BARCM | € 74,98 |



**GUARNIZIONE IN FELTRO**

FELT GASKET

| Code  | IVA esc |
|-------|---------|
| BAFLM | € 10,46 |



**SET RACCOGLICENERE IN ACCIAIO 201**

STEEL ASH COLLECTOR SET 201

| Code  | IVA esc |
|-------|---------|
| BAAEM | € 78,47 |

**CONTROLLO COSTANTE  
DELLA TEMPERATURA**  
CONSTANT TEMPERATURE  
CONTROL

**MANIGLIE  
IN BAMBOO**  
BAMBOO  
HANDLES

**CAMINO REGOLABILE  
IN GHISA**  
ADJUSTABLE CAST  
IRON FIREPLACE

**GUARNIZIONE  
IN FIBRA DI VETRO**  
FIBERGLASS GASKET

**CERAMICA  
CORDIERITE**  
CORDIERITE  
CERAMICS



**DIMENSIONI COMPATTE: IDEALE PER USO  
PROFESSIONALE SOTTO CAPPA.**

COMPACT SIZE: PERFECT FOR PROFESSIONAL USE UNDER A HOOD.

**ARROSTIRE**  
ROAST

**GRIGLIARE**  
GRILLING

**AFFUMICARE**  
SMOKING

**CUOCERE A BASSA  
TEMPERATURA**  
COOK AT LOW  
TEMPERATURE

**SFORNARE PIZZE,  
PANE E TORTE**  
BAKING PIZZAS,  
BREAD, AND CAKES

**SPECIFICHE TECNICHE**  
Technical specifications

|                                  |                     |
|----------------------------------|---------------------|
| Diametro BBQ - BBQ diameter      | 40 cm               |
| Diametro griglia - Grid diameter | 34 cm               |
| Area di cottura - Cooking area   | 907 cm <sup>2</sup> |
| T° range                         | 0-800 C°            |

**PESI E DIMENSIONI**  
Weights and dimensions

|                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| Ingombro BBQ - BBQ size   | 60 x 53 x 40 cm |
| Ingombro Box - Box size   | 49 x 45 x 63 cm |
| Peso lordo - Gross weight | 41 Kg           |
| Peso netto - Net weight   | 38 Kg           |

# BBPR

## KAMADO NOT JUST A



**CODE**

BABBQC

**IVA esc.**

€ 765,97

LA CONFEZIONE COMPRENDE:



Griglia in acciaio  
*Steel grill*



Griglia per carbonella  
*Charcoal grill*



Focolare  
*Hearth*



Anello estensore  
*Extender ring*



Copertura anti pioggia  
*Rain cover*

# ACCESSORI PER BABBQC



**GRIGLIA IN ACCIAIO 304  
Ø 34 CM**

304 STEEL GRILL Ø 34 CM

| Code    | IVA esc. |
|---------|----------|
| BAGRIDC | € 66,26  |



**GRIGLIA IN GHISA  
Ø 34,5 CM**

CAST IRON GRILL  
Ø 34,5 CM

| Code      | IVA esc. |
|-----------|----------|
| BACIGRIDC | € 93,00  |



**GRIGLIA ELEVATOR  
ACCIAIO INOX 304**

ELEVATOR GRILL  
304 STAINLESS STEEL

| Code      | IVA esc. |
|-----------|----------|
| BAGRIDELC | € 66,84  |



**GRIGLIA 2 LIVELLI ACCIAIO  
INOX 304 (MEZZELUNE  
ESCLUSE)**

2-TIER 304 STAINLESS STEEL  
GRILL (CRESCENTS NOT IN-  
CLUDED)

| Code      | IVA esc. |
|-----------|----------|
| BAGRID2LC | € 168,56 |



**MEZZELUNE PER COTTURA  
INDIRETTA IN CERAMICA  
CORDIERITE**

CORDIERITE CERAMIC INDIRECT  
COOKING CRESCENTS

| Code  | IVA esc. |
|-------|----------|
| BAHMC | € 49,41  |



**PIETRA Ø 26 CM IN  
CERAMICA CORDIERITE PER  
BAGRIDSFC**

Ø 26 CM CORDIERITE CERAMIC  
STONE FOR BAGRIDSFC

| Code  | IVA esc. |
|-------|----------|
| BAP26 | € 50,57  |



**PIETRA PIZZA IN CERAMICA  
CORDIERITE Ø 29,5 CM**

CORDIERITE CERAMIC PIZZA  
STONE Ø 29,5CM

| Code  | IVA esc. |
|-------|----------|
| BAPSC | € 53,48  |



**STRUTTURA IN ACCIAIO PER  
COTTURA INDIRETTA**

STEEL STRUCTURE FOR INDI-  
RECT COOKING

| Code      | IVA esc. |
|-----------|----------|
| BAGRIDSFC | € 63,36  |



**COLTELLO PIZZA  
35X10 CM**

PIZZA KNIFE  
35X10 CM

| Code | IVA esc. |
|------|----------|
| BAPK | € 24,99  |

# ACCESSORIES FOR BABBQC



**GIRARROSTO ELETTRICO**

GIRARROSTO ELETTRICO

| Code  | IVA esc  |
|-------|----------|
| BAGAC | € 465,00 |



**GUARNIZIONE IN FIBRA DI VETRO**

FIBERGLASS GASKET

| Code  | IVA esc |
|-------|---------|
| BAFGC | € 41,85 |



**GANCIO SOLLEVA GRIGLIA E COPERCHI**  
25X10X4 CM

LIFTING HOOK  
GRILL AND LIDS  
25X10X4 CM

| Code | IVA esc |
|------|---------|
| BALH | € 29,95 |



**GUARNIZIONE IN FELTRO**

FELT GASKET

| Code | IVA esc |
|------|---------|
| BAFC | € 6,98  |

**BBPR**  
**KAMADO NOT JUST A B**

*Agnelli*  
SINCE 1907



BBPRO  
HIBACHI

ROUND



VASCA RACCOGLI-GRASSO: UTILIZZO SICURO ANCHE IN AMBIENTI INTERNI, SENZA FUMO.

GREASE DRIP TRAY: SAFE FOR INDOOR USE, SMOKE-FREE

#### SPECIFICHE TECNICHE Technical specifications

|                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| Diametro BBQ - BBQ diameter      | 30,5 cm  |
| Diametro griglia - Grid diameter | 28 cm    |
| T° range                         | 0-430 C° |

#### PESI E DIMENSIONI Weights and dimensions

|                           |                     |
|---------------------------|---------------------|
| Ingombro BBQ - BBQ size   | 45,5 x 34,5 x 17 cm |
| Ingombro Box - Box size   | 53 x 42 x 28 cm     |
| Peso lordo - Gross weight | 15 Kg               |
| Peso netto - Net weight   | 14 Kg               |

|             |                 |
|-------------|-----------------|
| <b>CODE</b> | <b>IVA esc.</b> |
| BABBQRO     | € 328,50        |

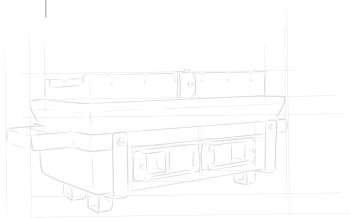


*Agnelli*  
SINCE 1907



BBPRO  
HIBACHI

SQUARE



#### SPECIFICHE TECNICHE

##### Technical specifications

|                               |              |
|-------------------------------|--------------|
| Grandezza BBQ - BBQ size      | 39,5 x 22 cm |
| Grandezza griglia - Grid size | 28 cm        |
| T° range                      | 0-430 C°     |

#### PESI E DIMENSIONI

##### Weights and dimensions

|                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| Ingombro BBQ - BBQ size   | 52,5 x 22 x 16 cm |
| Ingombro Box - Box size   | 55 x 28 x 27,5 cm |
| Peso lordo - Gross weight | 24 Kg             |
| Peso netto - Net weight   | 22 Kg             |

#### CODE

BABBQRE

#### IVA esc.

€ 341,25



# ACCESSORI GENERALI



Carbone 100% Quebracho Blanco  
pezzatura grande >80mm  
100% Quebracho Blanco charcoal  
Large size >80mm

|                                  |             |
|----------------------------------|-------------|
| <b>CODE</b>                      | BA15CARB    |
| <b>DESCRIZIONE - DESCRIPTION</b> | Sacco 15 kg |
| <b>IVA ESC.</b>                  | € 68,00     |



Carbone 100% Quebracho Blanco  
pezzatura media 40-80 mm  
100% Quebracho Blanco charcoal  
Average size 40-80 mm

|                                  |             |
|----------------------------------|-------------|
| <b>CODE</b>                      | BA10CARB    |
| <b>DESCRIZIONE - DESCRIPTION</b> | Sacco 10 kg |
| <b>IVA ESC.</b>                  | € 40,11     |



Accendi carbone elettrico ad alta  
temperatura  
High temperature electric  
charcoal lighter

|                   |         |
|-------------------|---------|
| <b>CODE</b>       | BACL    |
| <b>POTENZA:</b>   | 2000W   |
| <b>VOLTAGGIO:</b> | 230V    |
| <b>FREQUENZA:</b> | 50HZ    |
| <b>T° MAX:</b>    | 650°C   |
| <b>IVA ESC.</b>   | € 76,13 |



# GENERAL ACCESSORIES



Chips di ciliegio per affumicatura

Cherry chips for smoking



Ideale per affumicare maiale - manzo - pollo - agnello  
Ideal for smoking pork - beef - chicken - lamb

**CODE** BAC-CHERRY

**DESCRIZIONE - DESCRIPTION** Chips di ciliegio per affumicatura - 3,14 lt

**IVA ESC.** € 21,60



Chips di melo per affumicatura

Apple chips for smoking



Ideale per affumicare maiale - pollo - pesce - verdure  
Ideal for smoking pork - chicken - fish - vegetables

**CODE** BAC-APPLE

**DESCRIZIONE - DESCRIPTION** Chips di melo per affumicatura - 3,14 lt

**IVA ESC.** € 21,60



Chips di nocciolo americano per affumicatura

American hazelnut chips for smoking



Ideale per affumicare maiale - pollo - pesce - formaggi  
Ideal for smoking pork - chicken - fish - cheese

**CODE** BAC-PECAN

**DESCRIZIONE - DESCRIPTION** Chips di nocciolo americano per affumicatura - 3,14 lt

**IVA ESC.** € 21,60



Chips di noce americana per affumicatura

Hickory chips for smoking



Ideale per affumicare maiale - manzo - pollo - pesce  
Ideal for smoking pork - beef - chicken - fish

**CODE** BAC-HICKORY

**DESCRIZIONE - DESCRIPTION** Chips di noce americana per affumicatura - 3,14 lt

**IVA ESC.** € 21,60



No induzione

No induction



**PENTOLA CON DUE MANIGLIE  
ALLUMINIO FUSO**

**STOCKPOT, 2 HANDLES**

| Code    | Ø cm | H cm | lt   | IVA esc. |
|---------|------|------|------|----------|
| FAMA314 | 14   | 12   | 2    | € 13,10  |
| FAMA316 | 16   | 14   | 2,7  | € 15,08  |
| FAMA318 | 18   | 16   | 4    | € 17,94  |
| FAMA320 | 20   | 18   | 5,5  | € 22,66  |
| FAMA322 | 22   | 20   | 7,5  | € 25,33  |
| FAMA324 | 24   | 22   | 10   | € 31,03  |
| FAMA326 | 26   | 24   | 12,5 | € 37,91  |
| FAMA328 | 28   | 26   | 15   | € 42,75  |
| FAMA330 | 30   | 28   | 20   | € 47,03  |
| FAMA332 | 32   | 30   | 24   | € 51,69  |
| FAMA334 | 34   | 32   | 29   | € 58,19  |
| FAMA336 | 36   | 33   | 35   | € 67,78  |
| FAMA338 | 38   | 35   | 40   | € 73,99  |
| FAMA340 | 40   | 37   | 48   | € 81,13  |



**CASSERUOLA ALTA CON DUE  
MANIGLIE ALLUMINIO FUSO**

**SAUCEPOT, 2 HANDLES**

| Code    | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|---------|------|------|-----|----------|
| FAMA412 | 12   | 6    | 1   | € 9,64   |
| FAMA414 | 14   | 7    | 1,5 | € 12,00  |
| FAMA416 | 16   | 8    | 1,9 | € 13,77  |
| FAMA418 | 18   | 9    | 2,5 | € 14,91  |
| FAMA420 | 20   | 10   | 3,3 | € 17,62  |
| FAMA422 | 22   | 11   | 4,5 | € 18,95  |
| FAMA424 | 24   | 12   | 5,5 | € 21,96  |
| FAMA426 | 26   | 13   | 7   | € 26,54  |
| FAMA428 | 28   | 14   | 8,5 | € 30,25  |
| FAMA430 | 30   | 15   | 10  | € 35,20  |
| FAMA432 | 32   | 16   | 12  | € 39,14  |
| FAMA434 | 34   | 17   | 15  | € 43,78  |
| FAMA436 | 36   | 18   | 18  | € 48,24  |
| FAMA438 | 38   | 19   | 21  | € 52,61  |
| FAMA440 | 40   | 20   | 25  | € 56,71  |

## CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE ALLUMINIO FUSO

### CASSEROLE POT, 2 HANDLES



| Code    | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|---------|------|------|-----|----------|
| FAMA614 | 14   | 5    | 1   | € 10,01  |
| FAMA616 | 16   | 5,5  | 1,3 | € 11,86  |
| FAMA618 | 18   | 6,5  | 1,8 | € 13,79  |
| FAMA620 | 20   | 7,5  | 2,5 | € 16,24  |
| FAMA622 | 22   | 8,5  | 3,3 | € 16,94  |
| FAMA624 | 24   | 9    | 4   | € 18,61  |
| FAMA626 | 26   | 9,5  | 5   | € 25,49  |
| FAMA628 | 28   | 10   | 6   | € 28,67  |
| FAMA630 | 30   | 11   | 7,5 | € 34,71  |
| FAMA632 | 32   | 11,5 | 8,5 | € 38,30  |
| FAMA634 | 34   | 12   | 10  | € 42,44  |
| FAMA636 | 36   | 13   | 13  | € 45,45  |
| FAMA638 | 38   | 13,5 | 15  | € 50,58  |
| FAMA640 | 40   | 14   | 17  | € 55,33  |

## CASSERUOLA OVALE CON DUE MANIGLIE IN ALLUMINIO E COPERCHIO

### OVAL SAUCEPOT, OPAQUE FINISH, 2 ALU HANDLES AND LID



| Code     | Ø cm | H cm | lt    | IVA esc. |
|----------|------|------|-------|----------|
| FAMA2628 | 28   | 13   | 8     | € 57,98  |
| FAMA2630 | 30   | 13   | 9,19  | € 62,84  |
| FAMA2632 | 32   | 14   | 11,26 | € 64,87  |
| FAMA2634 | 34   | 14   | 12,7  | € 68,02  |
| FAMA2636 | 36   | 14   | 14,25 | € 79,90  |



## CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO ALLUMINIO FUSO

### SAUCEPAN, 1 HANDLE

| Code    | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|---------|------|------|-----|----------|
| FAMA512 | 12   | 6    | 1   | € 8,97   |
| FAMA514 | 14   | 7    | 1,5 | € 10,16  |
| FAMA516 | 16   | 8    | 1,9 | € 12,31  |
| FAMA518 | 18   | 9    | 2,5 | € 13,20  |
| FAMA520 | 20   | 10   | 3,3 | € 15,62  |
| FAMA522 | 22   | 11   | 4,5 | € 18,46  |
| FAMA524 | 24   | 12   | 5,5 | € 21,26  |
| FAMA526 | 26   | 13   | 7   | € 23,80  |



**TEGAME CON DUE MANIGLIE  
ALLUMINIO FUSO**

**OMELETTE PAN, 2 HANDLES**

| Code     | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|----------|------|------|----------|
| FAMA1012 | 12   | 3    | € 8,72   |
| FAMA1014 | 14   | 3    | € 10,01  |
| FAMA1016 | 16   | 3,5  | € 10,33  |
| FAMA1018 | 18   | 3,5  | € 10,64  |
| FAMA1020 | 20   | 4    | € 11,86  |
| FAMA1022 | 22   | 5    | € 13,51  |
| FAMA1024 | 24   | 5    | € 14,99  |
| FAMA1026 | 26   | 5,5  | € 16,07  |
| FAMA1028 | 28   | 6    | € 17,99  |
| FAMA1030 | 30   | 6    | € 20,45  |
| FAMA1032 | 32   | 6    | € 21,87  |
| FAMA1034 | 34   | 6,5  | € 24,01  |
| FAMA1036 | 36   | 6,5  | € 26,03  |
| FAMA1038 | 38   | 7    | € 28,28  |
| FAMA1040 | 40   | 7    | € 31,76  |



**PADELLA CON UN MANICO  
ALLUMINIO FUSO**

**FRYPAN, 1 HANDLE**

| Code     | Ø cm | H cm | IVA esc. |
|----------|------|------|----------|
| FAMA1112 | 12   | 3    | € 8,25   |
| FAMA1114 | 14   | 3    | € 8,67   |
| FAMA1116 | 16   | 3,5  | € 9,67   |
| FAMA1118 | 18   | 3,5  | € 10,00  |
| FAMA1120 | 20   | 4    | € 11,59  |
| FAMA1122 | 22   | 5    | € 13,10  |
| FAMA1124 | 24   | 5    | € 14,08  |
| FAMA1126 | 26   | 5,5  | € 14,65  |
| FAMA1128 | 28   | 6    | € 15,21  |
| FAMA1130 | 30   | 6    | € 17,04  |
| FAMA1132 | 32   | 6    | € 22,11  |
| FAMA1134 | 34   | 6,5  | € 24,24  |
| FAMA1136 | 36   | 6,5  | € 25,65  |
| FAMA1138 | 38   | 7    | € 29,70  |
| FAMA1140 | 40   | 7    | € 30,95  |

**CASSERUOLA CONICA CON UN MANICO  
ALLUMINIO FUSO E BECCO**CONICAL CASSEROLE PAN WITH SPOUT  
AND HANDLE

| Code    | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|---------|------|------|-----|----------|
| FAMAg10 | 10   | 7    | 0,5 | € 7,61   |
| FAMAg12 | 12   | 8    | 0,9 | € 8,12   |
| FAMAg14 | 14   | 8,5  | 1,2 | € 9,90   |
| FAMAg16 | 16   | 10   | 1,3 | € 11,44  |
| FAMAg18 | 18   | 11,5 | 1,9 | € 13,20  |
| FAMAg20 | 20   | 12,5 | 2,4 | € 16,19  |
| FAMAg22 | 22   | 14   | 3   | € 18,32  |
| FAMAg24 | 24   | 15,5 | 4,3 | € 20,85  |
| FAMAg26 | 26   | 16   | 6   | € 23,61  |

**COPERCHIO OVALE  
CON PONTICELLO ALLUMINIO**

OVAL LID

| Code       | Ø cm | IVA esc. |
|------------|------|----------|
| FAMA2gOV28 | 28   | € 16,70  |
| FAMA2gOV30 | 30   | € 18,45  |
| FAMA2gOV32 | 32   | € 22,06  |
| FAMA2gOV34 | 34   | € 26,64  |
| FAMA2gOV36 | 36   | € 28,99  |

**COPERCHIO LUCIDO PIANO TIPO PESANTE  
CON ORLO E PONTICELLO CONF. 10 PZ.**HEAVY FLAT LID WITH LOOP HANDLE -  
PACK 10 PCS

| Code     | Ø cm | IVA esc. |
|----------|------|----------|
| FAMA2g10 | 10   | € 4,49   |
| FAMA2g12 | 12   | € 4,80   |
| FAMA2g14 | 14   | € 5,02   |
| FAMA2g16 | 16   | € 5,98   |
| FAMA2g18 | 18   | € 6,37   |
| FAMA2g20 | 20   | € 7,29   |
| FAMA2g22 | 22   | € 8,04   |
| FAMA2g24 | 24   | € 9,00   |
| FAMA2g26 | 26   | € 9,47   |
| FAMA2g28 | 28   | € 10,21  |
| FAMA2g30 | 30   | € 11,20  |
| FAMA2g32 | 32   | € 12,32  |
| FAMA2g34 | 34   | € 14,54  |
| FAMA2g36 | 36   | € 17,35  |
| FAMA2g38 | 38   | € 18,71  |
| FAMA2g40 | 40   | € 20,26  |



**COLAPASTA 3 PIEDI CON DUE MANIGLIE  
ALLUMINIO FUSO**

TRIPODAL PASTA COLANDER, 2 HANDLES

| Code     | cm | H cm | IVA esc. |
|----------|----|------|----------|
| FAMA1520 | 20 | 13   | € 20,26  |
| FAMA1522 | 22 | 14   | € 21,66  |
| FAMA1524 | 24 | 15   | € 23,99  |
| FAMA1526 | 26 | 15   | € 28,63  |
| FAMA1528 | 28 | 16,5 | € 30,78  |
| FAMA1530 | 30 | 16,5 | € 32,63  |



**COLAPASTA CON UN MANICO E GANCIO  
ALLUMINIO FUSO**

PASTA COLANDER, 1 HANDLE AND HOOK

| Code     | cm | H cm | IVA esc. |
|----------|----|------|----------|
| FAMA4020 | 20 | 13   | € 14,53  |
| FAMA4022 | 22 | 14   | € 16,86  |
| FAMA4024 | 24 | 15   | € 20,11  |



**COLARISO CON UN MANICO E GANCIO  
ALLUMINIO FUSO**

RICE COLANDER, OPAQUE FINISH, 1  
HANDLE AND HOOK, LITTLE HOLES

| Code     | cm | H cm | IVA esc. |
|----------|----|------|----------|
| FAMA3214 | 14 | 6,5  | € 9,60   |
| FAMA3216 | 16 | 7,5  | € 11,13  |
| FAMA3218 | 18 | 8,5  | € 11,91  |



**PESCIERA TIPO ECONOMICO CON ORLO,  
DUE MANIGLIE IN ALLUMINIO, COPERCHIO  
E GRIGLIA**

FISH-KETTLE, OPAQUE FINISH, ECONOMIC  
MODEL, WITH ALUMINIUM HANDLE RIM, LID

| Code     | cm      | H cm | IVA esc. |
|----------|---------|------|----------|
| FAMA1835 | 35x14,5 | 9,5  | € 70,08  |
| FAMA1840 | 40x14,5 | 10,7 | € 71,60  |
| FAMA1845 | 45x15,2 | 10,7 | € 73,96  |
| FAMA1850 | 50x16   | 11   | € 91,24  |


**COPERCHIO PER ROSTIERA  
RETTANGOLARE - ART. 50**
**LID FOR RECTANGULAR ROASTING PLATE  
ART. 50**

| Code      | Ø cm  | IVA esc. |
|-----------|-------|----------|
| FAMA83B26 | 26x20 | € 9,60   |
| FAMA83B32 | 32x23 | € 11,13  |
| FAMA83B35 | 35x26 | € 11,59  |
| FAMA83B40 | 40x29 | € 12,05  |
| FAMA83B45 | 45x30 | € 29,71  |


**ROSTIERA RETTANGOLARE ANGOLI TONDI  
SENZA COPERCHIO**
**RECTANGULAR ROASTING PLATE, OPAQUE  
FINISH ROUND ANGLES WITHOUT LID**

| Code     | est. cm   | int. cm | H cm | IVA esc. |
|----------|-----------|---------|------|----------|
| FAMA5026 | 26,5x20   | 26x20   | 6    | € 12,71  |
| FAMA5032 | 32x23,8   | 32x23   | 6    | € 14,53  |
| FAMA5035 | 36,3x26   | 35x26   | 6,5  | € 17,17  |
| FAMA5040 | 41,5x29,7 | 40x29   | 7    | € 21,79  |
| FAMA5045 | 47,5x31,8 | 45x30   | 7,5  | € 39,19  |


**SECCHIO LATTE**
**MILK BUCKET. OPAQUE FINISH**

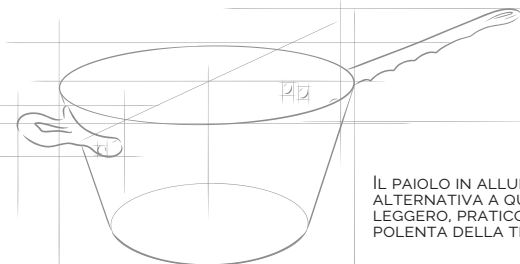
| Code     | Ø cm | H cm | lt | IVA esc. |
|----------|------|------|----|----------|
| FAMA8008 | 25,3 | 22,5 | 8  | € 40,51  |
| FAMA8010 | 25,5 | 26,7 | 10 | € 43,31  |
| FAMA8012 | 29,5 | 30   | 12 | € 48,88  |
| FAMA8015 | 30,5 | 31   | 15 | € 58,00  |
| FAMA8020 | 32   | 33   | 20 | € 83,99  |



# PAIOLO CON MANICO ARCO E ORLO

POLENTA POT, BOWED HANDLE WITH RIM

| Code     | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|----------|------|------|-----|----------|
| FAMA4420 | 20   | 12,5 | 3   | € 16,74  |
| FAMA4422 | 22   | 15,5 | 3,5 | € 18,98  |
| FAMA4424 | 24   | 17   | 4,5 | € 19,46  |
| FAMA4426 | 26   | 18   | 6   | € 24,70  |
| FAMA4428 | 28   | 18   | 7   | € 27,24  |
| FAMA4430 | 30   | 21   | 8   | € 31,53  |
| FAMA4432 | 32   | 23   | 10  | € 39,92  |
| FAMA4434 | 34   | 24   | 15  | € 54,53  |
| FAMA4436 | 36   | 25   | 16  | € 65,58  |
| FAMA4438 | 38   | 26,5 | 17  | € 74,98  |
| FAMA4440 | 40   | 28   | 20  | € 79,35  |



IL PAIOLO IN ALLUMINIO È UN'OTTIMA ALTERNATIVA A QUELLO IN RAME, LEGGERO, PRATICO E PERFETTO PER LA POLENTA DELLA TRADIZIONE.

THE ALUMINIUM POT IS AN EXCELLENT ALTERNATIVE TO COPPER: LIGHT, PRACTICAL, AND PERFECT FOR TRADITIONAL POLENTA.



# PAIOLO CON UN MANICO E MANIGLIA INOX

POLENTA POT. 1 HANDLE AND HAND GRIP

| Code     | Ø cm | H cm | lt  | IVA esc. |
|----------|------|------|-----|----------|
| FAMA6518 | 18   | 12   | 2   | € 12,28  |
| FAMA6520 | 20   | 13   | 3   | € 14,37  |
| FAMA6522 | 22   | 14   | 3,5 | € 15,93  |
| FAMA6524 | 24   | 14   | 4,5 | € 17,85  |
| FAMA6526 | 26   | 17   | 6   | € 21,21  |
| FAMA6528 | 28   | 17   | 7   | € 22,78  |
| FAMA6530 | 30   | 18   | 8   | € 24,53  |





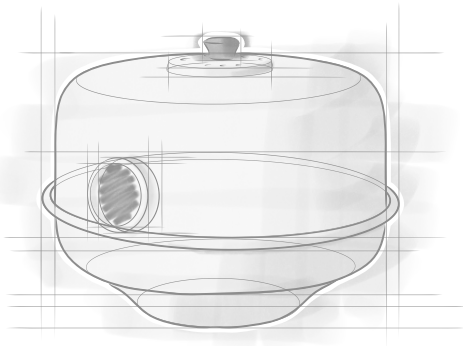
### FORNETTO CON OCCHIO CON SPARGIFIAMMA ALLUMINIO FUSO E TORTIERE 10/10

BAKE-STOVE WITH EYE

| Code              | Ø cm | Ø tortiera cm | H cm | IVA esc. |
|-------------------|------|---------------|------|----------|
| COALFORNOOCCHIO30 | 33,5 | 27            | 23,5 | € 89,94  |
| COALFORNOOCCHIO35 | 38,5 | 30,5          | 28   | € 102,07 |

IL FORNETTO CON OCCHIO È L'ALTERNATIVA PRATICA AL FORNO: CUOCE SU FORNELLO E TI PERMETTE DI CONTROLLARE LA COTTURA SENZA MAI SOLLEVARE IL COPERCHIO.

THE STOVETOP OVEN WITH VIEWING EYE IS A SMART ALTERNATIVE TO A TRADITIONAL OVEN: IT COOKS ON THE HOB AND LETS YOU CHECK DONENESS WITHOUT LIFTING THE LID.



### FORNETTO PER DOLCI COMPLETO DI COPERCHIO E PIASTRA IN FERRO

BAKE-STOVE WITH LID AND IRON GRID

| Code     | Ø cm             | H cm | IVA esc. |
|----------|------------------|------|----------|
| FAMR8626 | 26               | 14,5 | € 30,27  |
| FAMR8628 | 28               | 16   | € 32,96  |
| COFE86   | fondello singolo |      | € 2,02   |

## Condizioni generali di vendita

### Italia

#### INFO:

I nostri Agenti ed i nostri addetti commerciali sono a Vs. completa disposizione per qualsiasi informazione vi possa servire - Riferimenti e numeri sono riportati di seguito.

#### ORDINI:

Richieste e ordini possono essere inviati o trasmessi ai seguenti indirizzi:

Contattando i nostri agenti di vendita al telefono, tramite fax o tramite mail.

Ufficio Commerciale Centralino

Tel. +39.035.204711

Fax +39.035.693668

info@agnelli.it

Bestetti Massimiliano

Tel. +39.035.204733

massimiliano.bestetti@agnelli.net

Vitai Francesca

Tel. +39.035.204729

francesca.vitai@agnelli.net

Customer service

Tel. +39.035.204725

customerservice@agnelli.net

Amministrazione

Tel. +39.035.204732

Fax +39.035.204742

amministrazione@agnelli.net

Uff. Comm. Export

Tel. +39.035.204752

adriano.zucchetti@agnelli.net

Tutti gli ordini sono soggetti ad approvazione della Baldassare Agnelli S.p.A.

Ordini minimi di Euro 250,00 netto merce.

Tempi di consegna, entro 10 gg lavorativi dalla data di conferma d'ordine.

Addebito in fattura di Euro 2,50 per ogni ricevuta bancaria emessa.

## CONDIZIONI DI CONSEGNA / TRASPORTI IN ITALIA

Gli ordini saranno consegnati in "PORTO FRANCO" al domicilio del Cliente a mezzo corriere convenzionato con la Baldassare Agnelli SpA con le seguenti

modalità:

a) Per Regioni del nord Italia, PORTO FRANCO per ordini superiori ad Euro 500,00 netto merce - Per ordini d'importo inferiore, da Euro 250,00 a Euro 500,00 addebito fisso di Euro 19,00 netto in fattura.

b) Per Regioni del Centro Italia, PORTO FRANCO per ordini superiori ad Euro 800,00 netto merce - Per ordini d'importo inferiore, da Euro 250,00 a Euro 800,00 addebito fisso di Euro 25,00 netto in fattura.

c) Per Regioni del Sud Italia e isole, PORTO FRANCO per ordini superiori ad Euro 1.200,00 netto merce - Per ordini d'importo inferiore, da Euro 250,00 a Euro 1.200,00 addebito di € 35,00 con un minimo fisso di € 35,00 netto in fattura.

d) Gli ordini ritirati da corrieri convenzionati con il Cliente, saranno resi disponibili nei tempi sopra descritti, in "franco fabbrica" presso il nostro stabilimento di Lallio (BG).

Nord Italia: Valle d'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia, Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna.

Centro Italia: Toscana, Umbria, Marche, Abruzzo, Molise e Lazio.

Sud Italia e isole: Campania, Basilicata, Puglia, Calabria, Sicilia e Sardegna.

Per gli ordini inferiori ai minimi sopra elencati, si addebiteranno le spese di consegna con "porto non incluso" - Euro 25,00 di consegna.

Addebito aggiuntivo per invio "consegna/ener" / "fattura elettronica" Euro 3,00 con spese.

Addebito aggiuntivo per invio "contrassegno": 2% dell'importo imponibile della fattura.

## RESI / RECLAMI

Eventuali contestazioni per colli o bancali ricevuti danneggiati esternamente, dovranno essere segnalate direttamente sul documento consegnato dal corriere convenzionato con la

Baldassare Agnelli SpA ed inviate in copia ai nostri uffici commerciali. Tali contestazioni dovranno essere abbinate a documentazione fotografica che attesti il danno subito.

La merce ricevuta, dovrà essere controllata allo scarico e entro pochi giorni dalla consegna, non si accettano segnalazioni successive ai sette giorni lavorativi dalla data di ricezione della merce.

Qualsiasi richiesta di reso delle merci dovrà pervenire tramite i nostri Agenti o direttamente ai nostri uffici commerciali con il relativo modulo di "richiesta di autorizzazione al reso" disponibile presso i nostri uffici commerciali o tramite gli agenti, tale richiesta di reso verrà autorizzata e ne seguirà un modulo di qualità e dal relativo controllo qualità dell'ufficio commerciale.

In caso di responsabilità da parte di Baldassare Agnelli SpA, provvederemo a ritirare a nostre spese e sostituire la merce segnalata danneggiando in porto franco al domicilio del Cliente.

In caso di reso a carico del Cliente, la merce dovrà essere resa "franco fabbrica" e la Baldassare Agnelli SpA addebiterà una percentuale del 15% sul valore netto con un minimo di Euro 20,00 per spese di gestione, per accreditare gli articoli resi, gli stessi saranno accreditati a valore di "rottame a peso" comunicando l'importo al momento del rettifico.

Non sarà possibile rendere eventuali articoli ordinati su "richiesta" o "personalizzati" o "fuori produzione" e non inoltre prevista e autorizzata nessuna forma di "reso dell'inventuro".

## PERSONALIZZAZIONI

Esiste la possibilità di personalizzare i prodotti a condizioni di ordine con i nostri uffici commerciali, di seguito alcune indicazioni:

Le personalizzazioni possono essere praticate tramite "incisione laser" e tramite "punzone" in funzione delle quantità dell'ordine e della tipologia di richiesta.

Il nostro ufficio grafico richiederà i file nei formati necessari per apporre il logo.

Qualsiasi richiesta dovrà essere valutata dall'ufficio commerciale e dall'ufficio tecnico produttivo e sarà seguita da un preventivo di spesa con i tempi di realizzazione.

Qualsiasi ordinativo di merce personalizzata dovrà essere seguito da un versamento di un acconto del 30% dell'importo totale dell'ordine e dal saldo prima della spedizione della merce.

Non potranno essere accettati resi di merce personalizzata.

#### **RIPARAZIONI PRODOTTI ELETTRICI**

Contattare gli uffici commerciali per anticipare e concordare il reso.

I prodotti che necessitano di assistenza devono essere spediti a Baldassare Agnelli S.p.A., via Madonna 20, 24040 Lallio (BG).

Anticipare il DDT, corredato di code e numero seriale con riferimenti cliente ed acquisto, tramite mail all'ufficio commerciale, questo ci permetterà di informare gli addetti sul caso, in caso contrario le riparazioni subiranno ritardi.

Se si richiede l'intervento sia in garanzia sarà necessario fornire fattura di acquisto e vendita ed evidenziare lo stesso specificando il numero seriale del macchinario.

Condizioni di consegna e trasporto all'estero  
Tutte le consegne per Stati Esteri sono effettuate a condizione:  
Ex Works - Franco Fabbrica.

Condizioni diverse dovranno essere accordate con il nostro ufficio commerciale.

Uff. Comm. Export  
Tel. +39.035.204752  
Fax +39.035.693668  
adriano.zucchetti@agnelli.net

Delivery terms / international transport  
All deliveries to foreign countries follow an Ex-Works condition - free our factory.

Different conditions should be agreed with our Sales Office.

Conditions de livraison / transports internationaux  
Toutes les livraisons pour les États étrangers sont effectuées sous conditions Ex-Works - franco notre usine.

Conditions différentes doivent être concordées avec notre Bureau Commerciale.

Lieferbedingungen /  
Auslandstransporte  
Alle Auslandsieferungen werden unter den Bedingungen ab Werk - Frei Werk ausgeführt.

Andere Bedingungen können mit unserem Handelsbüro vereinbart werden.

#### **CERTIFICAZIONI**

I prodotti Pentole Agnelli rappresentano il Made in Italy in tutto il mondo, segno di qualità e tradizione.  
Pentole Agnelli aderisce al programma europeo AFGG (Aluminium For Future Generation) ed a CentroAl - Alluminio in Cucina, il consorzio che riunisce in Italia i Produttori di Pentole Professionali.

Pentole Agnelli persegue l'obiettivo della piena soddisfazione dei propri clienti attraverso un prodotto di qualità, un servizio garantito da personale specializzato, il rispetto della puntualità nelle consegne ed un prezzo competitivo.

Pentole Agnelli ha attuato un Sistema di Gestione per la Qualità in accordo ai requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2008 per la quale è stata certificata.

Essendo ancora la nostra una produzione artigianale le misure non possono essere considerate precise al millimetro ma soltanto indicative.

"Adozione del Modello organizzativo 231": Baldassare Agnelli Spa, aderendo alla propria filosofia aziendale ed al fine di prevenire la commissione di reati, ha adottato con delibera del Consiglio di Amministrazione del 12/04/2019 il modello previsto dal d.l. Lgs 231/2001, nonché il Code Etico, come parte integrante del predetto modello.



Registrazione N° 17420112 ISO 9001  
Azienda con Sistema Qualità Certificato



HORECA PROFESSIONAL



CERTIFICAZIONI:

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

ISO 45001:2018



*Agnelli*  
SINCE 1907

VIA MADONNA, 20 - 24040 LALLIO (BG) - ITALIA

PHONE +39 035 204 711

E-MAIL ITALY: INFO@AGNELLI.NET

E-MAIL INTERNATIONAL: EXPORT@AGNELLI.NET

Follow us on



PENTOLEAGNELLI.IT