



STEEL FRYING PANS PADELLE FERRO



Iron is ideal for cooking at high temperatures because its low capacity of heat transmission prevents temperature leaps. As it is non-stick, food does not stick to it. It withstands very high temperatures and improves its performance with use. Iron pans are perfect for fried food, omelettes or fine crêpes. Wash the black iron pan in water as little as possible and always keep it greased. Iron pans are ideal also for cooking on induction hobs.

Il ferro è ottimo per le cotture a fuoco molto vivo perché, non avendo un'alta capacità di trasmettere calore, evita improvvisi sbalzi di temperatura. Essendo un materiale antiaderente, evita l'attaccamento dei cibi. Sopporta temperature elevatissime e col tempo migliora il suo rendimento. I recipienti in ferro sono i più adatti per frittare, omelette o sottili crêpes. La padella in ferro nera va lavata con acqua il meno possibile e mantenuta sempre unta. Il ferro è il materiale ideale anche per cotture a induzione.



Blacksteel fish pan
Padella ovale
Fischeisenpfanne, oval
Coupe ovale
Sartén oval

art.	cm.	h.
41719-32	32x23	5,0
41719-36	36x26	5,0
41719-40	40x28	5,5



Blacksteel crêpes pan
Padella crêpes
Crêpes Eisenpfanne
Coupe lyonnaise à crêpes
Sartén crêpes

art.	Ø cm.	h.
11718-20	20	2
11718-22	22	2
11718-24	24	2



Blinis pan
Padella per blini
Blinis-Eisenpfännchen
Poêle à blinis
Sartén blinis

art.	Ø cm.	h.
11715-12	12	2



Heavy blacksteel frypan
Padella lionese, pesante
Schwere Eisenpfanne
Coupe lyonnaise extra-forte
Sartén honda pesada

art.	Ø cm.	h.
11714-20	20	3,8
11714-22	22	4,0
11714-24	24	4,5
11714-26	26	4,5
11714-28	28	4,5
11714-32	32	5,0
11714-36	36	5,5
11714-40	40	5,5
11714-45	45	5,5
11714-50	50	6,0



Blacksteel frypan
Padella lionese
Eisenpfanne
Coupe lyonnaise
Sartén honda

art.	Ø cm.	h.
11716-16	16	4,0
11716-20	20	4,5
11716-22	22	4,5
11716-24	24	5,0
11716-26	26	5,5
11716-28	28	5,5
11716-32	32	6,0
11716-36	36	6,5
11716-40	40	7,0
11716-45	45	8,0



Blacksteel paella pan
Padella per paella
Paella Eisenpfanne
Coupe lyonnaise à paella
Paellera

art.	Ø cm.	h.
11717-34	34	5,0
11717-37	37	5,5
11717-42	42	6,0
11717-47	47	6,5
41717-60	60	6,5
41717-80	80	9,0



Blacksteel fish pan
Padella ovale
Fischeisenpfanne, oval
Coupe ovale
Sartén oval

art.	cm.
41703-38	38x26



Wok pan
Wok
Wok-Pfanne
Poêle chinoise
Wok

art.	Ø cm.	h.
11713-32	32	10
11713-40	40	11



Chestnut pan
Padella per castagne
Kastanienpfanne
Poêle à marrons
Sartén para castañas

art.	Ø cm.
11721-28	28



Silicone sleeve
Coprimanico silicone
Silikon-Stielhülle
Revêtement manche en silicone
Cubre mango silicona

art.	Ø cm.	col.
11710-AA	20-36	●
11710-AB	40-50	●

Heat resistant up to 230°C. Resistenza al calore fino a 230°C. Suits items! Per art: 16717, 16113, 16712, 11714, 11716, 11718, 11713, 11721.



Fry pan
Padella per friggere
Frittier-Pfanne
Tuile à frire
Sartén freidora

art.	Ø cm.	h.	lt.
41707-32	32	9,8	6,0
41707-36	36	11,0	8,8
41707-40	40	13,4	12,2
41707-45	45	15,0	17,3
41707-50	50	17,6	23,5



Wire basket, tinned
Cestello per friggere, stagnato
Frittier-Rost, verzinkt
Grille à frire, étamée
Cesta escurrefrito, estañada

art.	Ø cm.	h.
41708-32	32	11,0
41708-36	36	11,5
41708-40	40	12,4
41708-45	45	15,5
41708-50	50	16,5