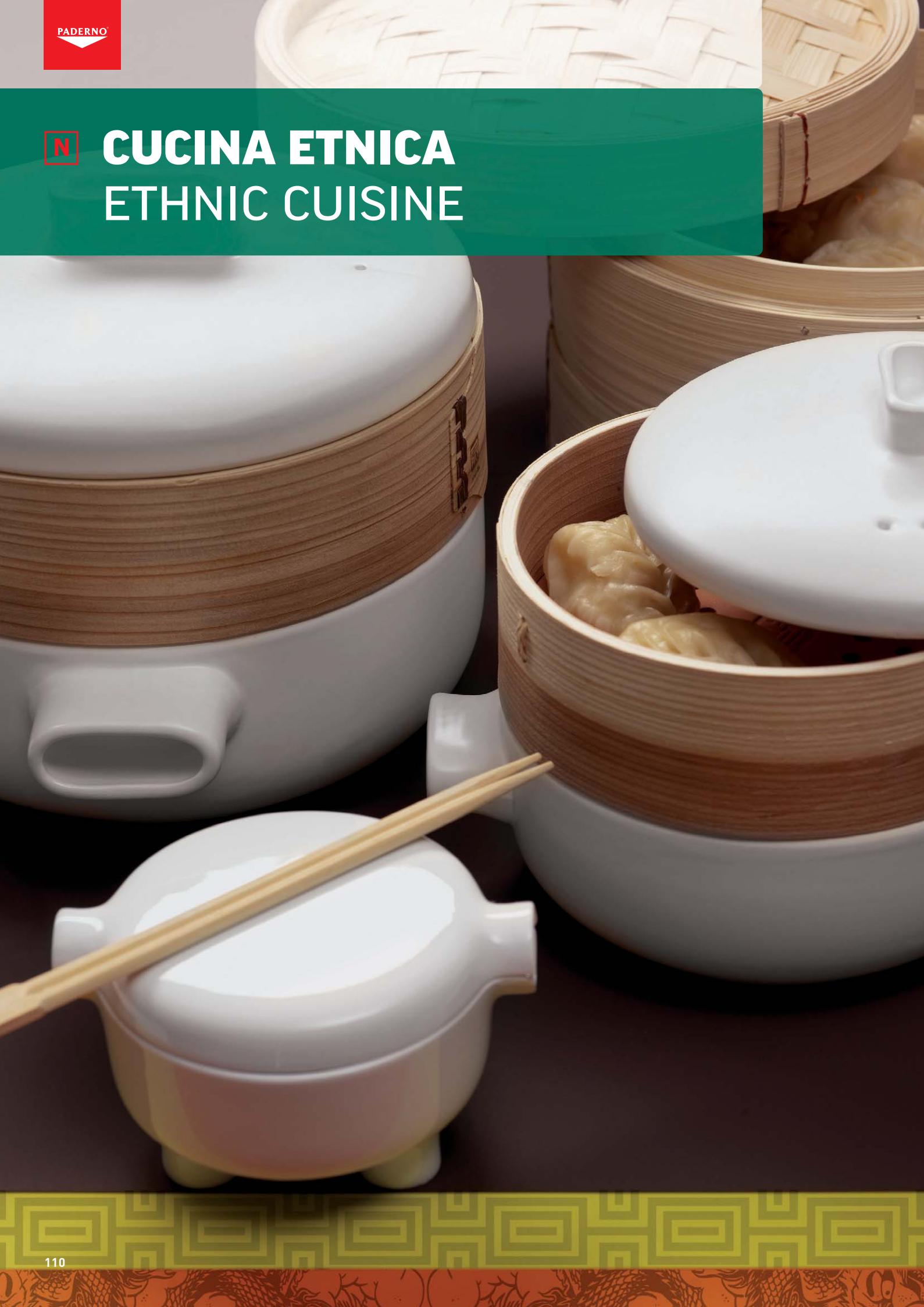


N CUCINA ETNICA ETHNIC CUISINE





Vetrina sushi con unità refrigerante

Cooled sushi case

Sushi-Vitrine

Vitrine pour sushi

Vitrina para sushi

art.	dim. cm.	h.	temp.	V	W	kg
49630-00	162x41	23	+2/+6°C	230	50	190

Refrigerazione statica. Temperatura -1/+1°C. Rivestimento interno in acciaio inox 304. Kit sportelli in acrilico lato operatore. Evaporatore sulla parte alta. Rivestimento esterno in alluminio anodizzato. Luci interne a LED. Rubinetto per scarico manuale dell'acqua di condensa. Termostato digitale programmabile. Fluido refrigerante 134 A - *Static refrigeration. Temperature -1/+1°C. Inner shell in stainless steel 304. Acrylic door kit on the operator's side. Evaporator on the top. Outer shell made of anodized aluminum. LED interior lights. Tap for manual draining of condensation water. Programmable digital thermostat. 134 A refrigerant.*



Stuoietta bamboo
Bamboo sushi mat
Bambus-Sushi-Matte
Tapis à sushi, bambou
Mantelín de bambú para sushi

art.	dim. cm.
49626-00	24x24

Vassoio sushi, melamina
Sushi tray, melamine
Sushiplatte, Melamin
Plateau sushi, melamine
Bandeja sushi, melamine

art.	dim. cm.
44842-53	53x18 bianco/white
44842-35	35,5x18 bianco/white
44842-30	30x21 bianco/white
44842B53	53x18 nero/black



Vassoio, melamina
Tray, melamine
Tablett, Melamin
Plateau, melamine
Bandeja, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44451-22	22x12	3	○
44451B22	22x12	3	●



Vassoio, melamina
Tray, melamine
Tablett, Melamin
Plateau, melamine
Bandeja, melamine



Piatto fondo, melamina
Soup plate, melamine
Suppenteller, Melamin
Bol à soupe, melamine
Plato hondo, melamine

art.	ø. cm.	u. pack
49650-27	27	4
49650-33	33	4



Piatto fondo, melamina
Soup plate, melamine
Suppenteller, Melamin
Bol à soupe, melamine
Plato hondo, melamine

art.	ø. cm.	u. pack
49651-27	27	4
49651-33	33	4



CUCINA ETNICA ETHNIC CUISINE



Piatto ovale, melamina

Oval dish, melamine

Platte, oval, Melamin

Plat oval, melamine

Plato oval, melamine

art. dim. cm. u. pack

49650-41 41x31 4

49650-49 49x35 4

Piatto ovale, melamina

Oval dish, melamine

Platte, oval, Melamin

Plat oval, melamine

Plato oval, melamine

art. dim. cm. u. pack

49651-41 41x31 4

49651-49 49x35 4

Piatto rettangolare, melamina

Oval dish, melamine

Platte, oval, Melamin

Plat oval, melamine

Plato oval, melamine

art. dim. cm. u. pack

49650-30 30,5x21,5 4

49650-35 35,5x24 4



Piatto rettangolare, melamina

Oval dish, melamine

Platte, oval, Melamin

Plat oval, melamine

Plato oval, melamine

art. dim. cm. u. pack

49651-30 30,5x21,5 4

49651-35 35,5x24 4

Ciotola brodo, melamina

Soup bowl, melamine

Suppentasse, Melamin

Bol à soupe, melamine

Bol sopa, melamine

art. ø cm.

49640-09 9

Coppa riso, melamina

Rice bowl, melamine

Reistasse, Melamin

Bol à riz, melamine

Copa arroz, melamine

art. ø cm.

49641-12 11



Piattino salsa, melamina

Sauce dish, melamine

Saucenteller, Melamin

Assiette à sauce, melamine

Platillo para salsa, melamine

art. ø cm.

49642-07 7

49642-09 9

Piattino 2 scomparti, melamina

Double dish, melamine

Doppel-Schale, Melamin

Plat double, melamine

Platillo doble, melamine

art. dim. cm.

49643-02 8,5x7

Cucchiaio, melamina

Spoon, melamine

Löffel, Melamin

Cuiller, melamine

Cucharita, melamine

art. l. cm.

49644-00 13



Casseroiola Ding, porcellana

Ding bowl, porcelain

Ding- Kasserolle, Porzellan

Casserole Ding, porcelaine

Ollita Ding, porcelana

art. dim. cm. h. lt. col.

49619-15 14,5X11,8 8,7 0,4 ○

49620-14 14,5X11,8 8,7 0,4 ●

P



Casseroiola a vapore

Steamer set

Dampfkasserolle

Casserole à vapeur

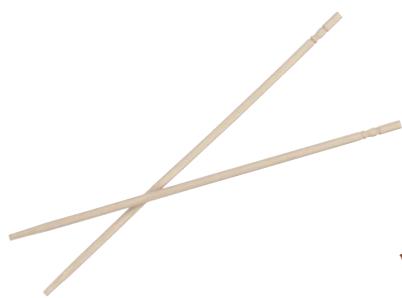
Cacerola para cocinar al vapor

art. ø cm. h.

49621-15 15,6 23,5

49621-24 24,0 21,0

Un'interpretazione moderna del tradizionale cuoci-vapore. La casseruola in ceramica può essere utilizzata su gas, in forno e microonde. L'inserto in terracotta è perfetto per la sua caratteristica efficienza d'assorbimento dei liquidi. - A modern Interpretation of the Traditional Steamer. The fireproof ceramic bowl can be used in conjunction with gas stove, oven, and microwave cooking. Terra cotta is featured for its efficient liquid absorbing characteristics.



Bacchette, bamboo, monouso
Bamboo chopsticks, disposable
Bambus Essstäbchen
Baguettes en bambou
Palillos de bambú

art. l. cm. u. pack
49627-24 24 100



Bacchette, bamboo, monouso
Bamboo chopsticks, disposable
Bambus Essstäbchen
Baguettes en bambou
Palillos de bambú

art. l. cm. u. pack
49627-22 22 100

Fornite a coppie unite, in un sacchetto di carta. - Supplied in pairs, attached together, in a paper packet.



Bacchette, bamboo, monouso
Bamboo chopsticks, disposable
Bambus Essstäbchen
Baguettes en bambou
Palillos de bambú

art. l. cm. u. pack
48300-29 21 50
48300-30 21 50



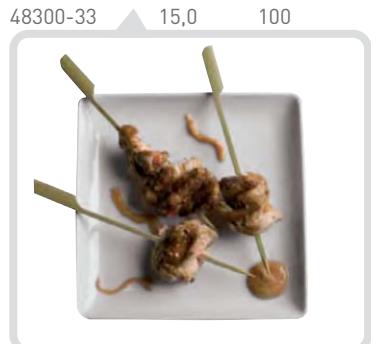
Spiedini bamboo, monouso
Bamboo skewers, disposable
Bambus-Fleischspieß
Brochettes en bambou
Palillos de bambú

art. l. cm. u. pack
48300-31 10,5 200



Spiedini bamboo, monouso
Bamboo skewers, disposable
Bambus-Fleischspieß
Brochettes en bambou
Palillos de bambú

art. l. cm. u. pack
48300-32 10,5 200
48300-33 15,0 100



Bacchette giapponesi
Japanese chopsticks
Japanische-Essstäbchen
Baguettes japonaises
Palillos japoneses

art. l. cm.
49628-00 24

I bastoncini giapponesi differiscono dai cinesi per la punta più affilata. Colori assortiti. - Japanese chopsticks differ from Chinese ones by having sharper ends. Assorted colors.



Cuoci riso a vapore
Rice steamer
Reiskocher
Cuit riz
Olla para riz

art. ø cm. h. lt. V W Kg riso/rice
49954-21 50 35 21 220 3000 10



Vaporiera, inox
Steamer, stainless steel
Dampfer, Edelstahl Rostfrei
Cuit vapeur, inox
Olla para cocinar al vapor, inox

art. ø cm. h. kg. V W lt.
49954-18 38 46 7 230 2000 15



Wok c/griglia e coperchio, 3-ply
Wok with grid and cover, 3-ply
Wok mit Rost und Deckel, 3-ply
Wok avec grille et couvercle, 3-ply
Wok con rejilla y tapa, 3-ply

art. ø cm. h.
12529-32 32 8

CUCINA ETNICA ETHNIC CUISINE



Wok, ferro
Steel wok pan
Wok-Eisenpfanne
Poêle chinoise, acier
Wok, hierro

Wok, ferro
Steel wok pan
Wok-Eisenpfanne
Poêle chinoise, acier
Wok, hierro

Wok antiaderente
Non stick wok
Wok-Pfanne, nichthaftend
Poêle chinoise, anti-adhérente
Wok, antiadherente

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

art.	ø cm.	h.
49604-31	30,5	9
49604-36	35,5	11
49604-41	40,5	12

art.	ø cm.
49612-30	30,5
49612-33	33,0

Wok a fondo piano, antiaderenti, che formano a poco a poco sulla superficie una pellicola antiaderente. Manico legno.
Flat bottom non-stick woks, which gradually builds up a non-stick surface. Wooden handle.



Wok, ferro
Steel wok pan
Wok-Eisenpfanne
Poêle chinoise, alier
Wok, hierro

Coperchio per wok, alluminio
Wok lid, aluminum
Wok-Deckel, Aluminium
Couvercle pour poêle chinoise, alu
Tapa para wok, aluminio

Base per wok, inox
Wok stand, stainless steel
Fuss für Wokpfanne, Edelstahl Rostfrei
Base pour wok, inox
Base para Wok, inox

art.	ø cm.	h.
49605-46	45,5	14,0
49605-61	61,0	18,5
49605-71	71,0	22,0

art.	ø cm.
49602-25	25
49602-30	29
49602-33	31
49602-35	34

art.	ø cm.
11953-22	22

Un elemento fondamentale nella cucina cinese, il coperchio del wok è usato per i piatti cotti al vapore, stufati o affumicati. - A vital piece of equipment in the Chinese kitchen, the wok lid is used when dishes are being steamed, simmered or smoked.



Base per wok, cromata
Wok stand, chromed
Fuss für Wokpfanne, verchromt
Base pour wok, chromée
Base para Wok, cromada

Griglia per tempura, cromata
Tempura rack, chromed
Tempura-Rost, verchromt
Grille à tempura, chromée
Rejilla para tempura, cromada

art.	ø cm.	h.
49600-00	20-25	5,5

art.	ø cm.
49613-30	30,5
49613-33	33,0
49613-35	35,5

La griglia sul wok mantiene in caldo il cibo che ha terminato la cottura, mette l'olio cola nel wok. - The tempura rack attached to the wok holds food that has finished cooking, so that it stays warm while oil drains back into the wok.



La tempura è un piatto tipico della cucina giapponese che consiste in un fritto croccante e leggero, fatto di verdure e pesce. Il nome deriva dal termine latino "tempora" che indica quattro periodi dell'anno corrispondenti alle quattro stagioni; in questi frangenti di tempo i cristiani evitavano di mangiare carne, nutrendosi solo di pesce e verdure. Si narra, che durante il XVI secolo, alcuni missionari portoghesi giunsero sino in Giappone e qui fecero conoscere al popolo del sol levante la tradizione dei tempora; consuetudine che fu poi personalizzata dai giapponesi che iniziarono a friggere verdure e pesce con una pastella leggera. - The tempura is a typical Japanese dish Consisting in fried vegetables and fish, crispy and light. The name of this food comes from the Latin term "tempora" indicating four periods of the year corresponding to the four seasons during which Christians abstain from eating meat, eating only fish and vegetables. The story goes that during the sixteenth century, Portuguese missionaries arrived in Japan and taught the people of the rising sun the tradition of tempora. Later on this dish has been customized by the Japanese who began to fry vegetables and fish with a light batter.



Padella per friggere, ferro

Steel fry pan

Frittier-Eisenpfanne

Tuile à frire, acier

Sartén freidora, hierro

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



Cestello per friggere, stagnato

Wire basket, tinned

Frittier-Rost, verzint

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



Bagno-maria impilabile e coperchio, inox
Bain-marie and cover, stackable, s/s
Bain-Marie und Deckel, stapelbar, E.R.
Bain-marie and couvercle, empilables, inox
Baño maría y tapa, apilable, inox

art.	dim. cm.	h.	lt.
44501-01	24x24	23,5	13
44501-04	24x24		



Padella tawa, ferro
Steel tawa pan
Tawa-Eisenpfanne
Poêle tawa, acier
Sartén tawa, hierro

art.	Ø cm.
49614-28	28

Queste padelle piane sono utilizzate nella cucina indiana, per focacce e tutto ciò che ha bisogno di cottura rapida ad alta temperatura. L'anatra di Bombay a volte viene cucinata su tawa. CURIOSITÀ: L'anatra Bombay o bummalo, nonostante il nome, non è una papera, ma bensì un pesce. È originario delle acque tra Mumbai (ex Bombay) e Kutch nel Mar Arabico. - These flat pans are used in Indian cooking, for chapattis and anything that needs quick cooking at high temperatures. Bombay duck is sometimes cooked on a tawa. The Bombay duck or bummalo is, despite its name, not a duck but a lizardfish. It is native to the waters between Mumbai (formerly Bombay) and Kutch in the Arabian Sea.



Chapatti



Cuocivapore, inox
Steamer, stainless steel
Dampf-Kocher, Edelstahl Rostfrei
Cuiseur à vapeur, inox
Cuscusera, inox

art.	Ø cm.	h.	
49606-51	51	14	base
49606-00	51	14	inserto - body
49606-01	51	20	coperchio - cover



Vengono utilizzati con la fonduta cinese per contenere gli alimenti durante la cottura nel brodo. - These mesh scoops are used with the Chinese hot pot, to hold food while it is cooking in the pot.



Porzionatore
Scoop
Portionierer
Cuiller
Porcionador

art.	
49616S01	inox - s/s
49616B01	ottone - brass

CUCINA ETNICA ETHNIC CUISINE



Pentola cinese, alluminio
Chinese hot pot, aluminium
Chinese- Suppentopf, Alu
Marmite chinoise, alu
Olla chino, aluminio

Cuocivapore, bamboo
Bamboo steamer
Dampf-Kocher, Bambus
Cuiseur à vapeur, bambou
Cuscusera, bambù

art.	ø cm.	h.
49616-22	22	17
49616-24	24	20
49616-26	26	22
49616-28	28	23

art.	ø cm.
49603-15	16
49603-20	20
49603-25	25
49603-30	30
49603-40	40
49603-50	50

2 ceste + 1 coperchio. - 2 bodies + 1 cover.



Piatto ghisa con vassoio legno
Sizzler platter, cast iron
Gusseisenplatte
Plat en fonte
Fuente hierro fundido

Piatto ghisa con vassoio legno
Sizzler platter, cast iron
Gusseisenplatte
Plat en fonte
Fuente hierro fundido

art.	dim. cm.	dim. cm. ext.
49615-01	22x15	33,5x22

art.	dim. cm.	dim. cm. ext.
49615-03	27x17	32x20

Padella grill, alluminio antiaderente
Grill pan, aluminum, non-stick coated
Grill-Pfanne, Aluminium, nichthaftend
Poêle à griller, alu, anti-adhérente
Sartén grill, aluminio, antiadherente

art.	dim. cm.	h.
16971-36	36,5x22,5	3,5
16971-47	47x29	4,5



Casseruola terracotta
Clay pot
Tontopf
Pot d'argile
Olla de barro

Casseruola terracotta
Clay pot
Tontopf
Pot d'argile
Olla de barro

art.	ø cm.	h.	kg.
49632-24	20	10	1,5
49632-32	28	16	2,7

art.	ø cm.	h.	kg.
49633-22	16,5	10	0,75
49633-24	19,0	12	1,35



Mortao e pestello
Mortar and pestle
Mörser und Stößel
Mortier et pilon
Mortero y pistilo

art.	ø cm.	h.	kg.
49618-12	9	10,5	2,6
49618-15	11	12,0	4,1
49618-18	14	13,5	5,8

Tecnica di cottura degli alimenti in una casseruola di terracotta che è stata prima immersa in acqua in modo da liberare il vapore durante il processo di cottura. Evitare sbalzi di temperatura, posizionare la casseruola con il suo contenuto in forno non preriscaldato. Tradizionalmente la casseruola viene utilizzata per servire direttamente dal forno alla tavola. Non mettere in lavastoviglie. - Clay pot cooking is a technique of cooking food in an unglazed clay pot which has been soaked in water so as to release steam during the cooking process. Avoid rapid temperature changes, place the pot with its content in a cold oven and set the temperature. Traditionally the clay pot is served right from oven onto the dinner table. Do not put in dishwasher.



Oliera, inox
Soy/oil sauce pot, stainless steel
Oelsänder, Edelstahl Rostfrei
Huilière, inox
Aceitera, inox

art.	ø. cm.	h.
49631-08	7	11,5
49631-11	11	17,0



Portacondimenti, inox
Condiment holder, stainless steel
Gewürze-Behälter, Edelstahl Rostfrei
Boîte à condiments, inox
Caja condimentos, inox

art.	dim. cm.	h.
41782-04	32x16	10
41782-05	39x16	10
41782-06	47x16	10



Colapasta
Noodle strainer
Nudeln-Sieb
Passoire
Colador

art.	ø. cm.	h.	l.
49601-14	14	13	22

Inox e legno naturale. - Stainless steel and natural wood.



Schiumarola fritto, rete grossa
Fry basket, coarse mesh
Frittierkorb
Panier de friture
Cesta para freír

art.	ø cm.
49607-15	15,0
49607-20	20,0
49607-25	25,5
49607-30	30,5



Schiumarola fritto, rete fine
Fry basket, fine mesh
Frittierkorb
Panier de friture
Cesta para freír

art.	ø cm.
49608-15	15,0
49608-20	20,0
49608-25	25,5
49608-30	30,5
49608-35	35,5



Schiumarola
Skimmer
Schaumlöffel
Ecumoire
Espumadera

art.	ø cm.	l.
49617-23	24	45
49617-25	26	46
49617-30	30	50

Inox e legno naturale. Usati per rimuovere cibi fritti o lessati dai wok. - Stainless steel and natural wood. Used to remove deep fried or boiled foods from the wok.



Mestolo
Ladle
Schöpföffel
Louche
Cacillo

art.	ø cm.
49609-12	11,8
49609-14	13,8



Paletta
Spatula
Teigschäber
Spatule
Espátula

art.	dim. cm.
49610-11	11x10,2
49610-14	13,3x12



Spatola legno
Wood spatula
Holzschauber
Spatule en bois
Espátula de madera

art.	l. cm.
42907-30	30
42907-35	35
42907-40	40

Inox e legno naturale. - Stainless steel and natural wood.

CUCINA ETNICA ETHNIC CUISINE



Spatola legno
Wood spatula
Holzschauber
Spatule en bois
Espátula de madera

art.	l. cm.
42907-01	25
42907-02	30
42907-03	35
42907-04	40
42907-06	50
42907-07	60
42907-08	80
42907-09	100
42907-10	120



Bastoncini per cucinare, bamboo
Bamboo cooking chopsticks
Bambus Kochstäbchen
Baguettes de cuisine en bambou
Palillos para cocinar de bambú

art.	l. cm.	u. pack
49629-45	45	20

Monouso. Oltre a quelli classici per mangiare ne esistono di più lunghi, sempre in bambù, necessari per mescolare. - *Disposable. Large chopsticks used to manipulate food while it is being cooked.*



P

Paletta
Spatula
Teigschäber
Spatule
Espátula

art.	dim. cm.
49622-09	35,5x9x2



P

Mestolo
Ladle
Schöpföffel
Louche
Cacillo

art.	dim. cm.
49623-09	35,8x9,6x2



P

Schiumarola
Skimmer
Schaumlöffel
Ecumoire
Espumadera

art.	dim. cm.
49624-09	36x9,6x2

Legno di magnolia, inox. - *Magnolia wood, stainless steel.*



Pennello per wok
Wok brush
Wok-Pinsel
Pinceaux à wok
Pincel para wok

art.	dim. cm.
49625-25	3,8x25

Legno di magnolia, inox.
Magnolia wood, stainless steel.

Pennello per wok, bamboo
Bamboo wok brush
Wok-Pinsel, Bambus
Pinceaux à wok, bambou
Pincel para wok, bambú

art.	l. cm.
49634-00	25,5

L'originale spazzola cinese è fatta di strisce di bambù tenute insieme ad un'estremità ed usata per pulire il Wok sotto l'acqua corrente. - *The original Chinese wok cleaning brush is made of strips of Bamboo held together at the top and used to clean out the wok under running water.*



Forbice carni
Meat scissors
Fleischschere
Ciseaux à viande
Tijeras para carne

art. l. cm.
49636-00 17



Pinza per anatra
Duck fur pincer
Ente Fell Zange
Pince à canard
Pinza pato

art. l. cm.
49637-00 15



Squamapesce
Fish scaler
Fischentschupper
Ecailleur à poisson
Cuchillo quito escamas

art. l. cm.
49638-00 22



Coltello cinese
Chinese knife
Chinesischesmesser
Couteau chinois
Cuchillo chino

art. dim. cm.
48286-11 20



Falcetta
Chopping knife
Hackmesser
Couperet
Hacha de carnícola

art. dim. cm. mm*
49611-01 18,7x12 5,8



Falcetta
Chopping knife
Hackmesser
Couperet
Hacha de carnícola

art. dim. cm. mm*
49611-02 21,5x10,3 2,2

*Spessore/ Thickness - Lama acciaio 3CR13. Manico legno. - Blade material 3CR13. Wooden handle.



Falcetta
Chopping knife
Hackmesser
Couperet
Hacha de carnícola

art. dim. cm. mm*
49611-03 27,5x14,5 9



Falcetta
Chopping knife
Hackmesser
Couperet
Hacha de carnícola

art. dim. cm. mm*
49611-04 20,5x9,3 1,5



Falcetta
Chopping knife
Hackmesser
Couperet
Hacha de carnícola

art. dim. cm. mm*
49611-05 23,8x12,8 5,5

*Spessore/ Thickness - Lama acciaio 3CR13. Manico legno. - Blade material 3CR13. Wooden handle.



Pietra per affilare
Sharpening stone
Abziehstein
Pierre à aiguiser
Piedra para afilar

art. dim. cm. h. grit
18251-01 21x7 3 1000/240



Pietra per affilare
Sharpening stone
Abziehstein
Pierre à aiguiser
Piedra para afilar

art. dim. cm. h. grit
18251-02 21x7 3 1000/600



Rotolo portacoltelli, vuoto
Knife roll-bag, empty
Rottasche, leer
Rouleau à couteaux, vide
Bolsa porta cuchillos, vacía

art.
18190-AA

P COLTELLI SUSHI GIAPPONESI - JAPANESE SUSHI KNIVES

Una scelta eccellente per la preparazione di sushi e verdure. Lame in acciaio inox, molibdeno e vanadio, per un'ottimale tenuta del filo, affilatura a rasoio, manici in legno antiscivolo. Secondo la tradizione giapponese l'affilatura è unilaterale ed il filo è molto più sottile rispetto a quello della normale affilatura dei coltelli occidentali. Questo rende i tagli più nitidi ed evita di creare traumi alla trama delicata di carne e pesce crudo. Non utilizzare per il taglio di solidi inclusi grosse lische di pesce. Data la particolarità dell'affilatura e dell'acciaio impiegato si consiglia vivamente di lavare a mano ed asciugare immediatamente con cura le lame.

Excellent choice when preparing sushi and vegetables. Molybdenum/Vanadium stainless steel blades for excellent edge retention, razor sharp edges, slip resistant wooden handles. The blades are sharpened with the traditional Japanese single bevel to improve sharpness. The large beveled one-sided edge is much thinner than a two-sided edge. This thinner, sharper edge makes for cleaner cuts through the soft flesh of fish, in particular. Using these knives will avoid bruising the delicate texture of raw fish and destroying the freshness of the fish. The thinner edge is more fragile than the edge on western knives. Do not use for cutting anything solid including larger fish bones. Due to the special blade sharpening and stainless steel used we highly recommend to only hand wash and dry the blades thoroughly immediately.

DEBA

art.	l. cm.
18280-22	22,5
18280-16	16,5
18280-10	10,5



OROSHI

art.	l. cm.
18281-24	24



USUBA

art.	l. cm.
18282-22	22,5
18282-18	18,0
18282-19*	18,0

*doppia affilatura
*double bevel



TAKO SASHIMI

art.	l. cm.
18283-33	33
18283-27	27



YANAGI SASHIMI

art.	l. cm.
18284-21	21
18284-27	27
18284-30	30
18284-33	33

