



STEEL FRYING PANS PADELLE FERRO

INDUCTION
READY!



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. Soporta temperature elevatissime e col tempo migliora il suo rendimento. I recipienti in ferro sono i più adatti per frittura, omelette o sottili crêpes. La padella in ferro nera va lavata con acqua il meno possibile e mantenuta sempre untata. Il ferro è il materiale ideale anche per cotture a induzione.

**Blacksteel fish pan**

Padella ovale

Fischeisenpfanne, oval

Coupe ovale

Sartén oval

art. Ø cm. h.

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 lionesca, 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 lionesca

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

**Blacksteel fish pan**

Padella ovale

Fischeisenpfanne, oval

Coupe ovale

Sartén oval

art. Ø 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.

41710-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, 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