



Cozinha e Pastelaria

kitchen & baking | cuisine et pâtisserie | cocina y pastelería





COZINHA E PASTELARIA

kitchen & baking | cuisine et pâtisserie | cocina y pastelería

CAÇAROLAS E PANELAS 6

casseroles and stock pots | casseroles et faitouts | cacerolas y ollas

FRIGIDEIRAS E GRELHADORES 19

fry pans and grills | poêles à frire et grills | sartén y parrillas

FORNO 27

oven | four | horno

CONTENTORES GN 43

containers | conteneurs gn | contenedores gn

UTENSÍLIOS DE COZINHA 58

kitchen utensils | ustensiles de cuisine | utensilios de cocina

ARMAZENAMENTO 116

storage | espace de rangement | almacenamiento

PASTELARIA 123

pastry | pâtisserie | pastelería

LINHA PROFISSIONAL INOX

CAÇAROLA BAIXA LAW CASSEROLE | CASSEROLE BASSE | CACEROLA BAJA



 	ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
	04306600162	Ø16x7,5	1,5L		0,8~1,2MM 6MM 0,8~1,2MM	01/004
	04306600182	Ø18x10,5	2,5L		0,8~1,2MM 6MM 0,8~1,2MM	01/012
	04306600203	Ø20x10,5	3,5L		0,8~1,2MM 6MM 0,8~1,2MM	01/006
	04306600241	Ø24x11	4,5L		0,8~1,2MM 6MM 0,8~1,2MM	01/006
	04306600281	Ø28x13	7L		0,8~1,2MM 6MM 0,8~1,2MM	01/006
	04306600361	Ø36x14	14L		0,8~1,2MM 6MM 0,8~1,2MM	01/002
	04306600402	Ø40x15	19L		0,8~1,2MM 6MM 0,8~1,2MM	01/002
	04306600451	Ø45x15	25L		0,8~1,2MM 6MM 0,8~1,2MM	01/002
	04306600501	Ø50x20	40L		0,8~1,2MM 6MM 0,8~1,2MM	01/002
04306600551	Ø55x22	52L		0,8~1,2MM 6MM 0,8~1,2MM	01/001	

Profissional Inox

CAÇAROLA ALTA HIGH CASSEROLE | CASSEROLE HAUTE | CACEROLA ALTA

 	ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
	04306600261	Ø26x17,5	9,3L		0,8~1,2MM 6MM 0,8~1,2MM	01/002
	04306600283	Ø28x15,5	9,5L		0,8~1,2MM 6MM 0,8~1,2MM	01/002
	04306600322	Ø32x16	13L		0,8~1,2MM 6MM 0,8~1,2MM	01/006
	04306600363	Ø36x22	22,5L		0,8~1,2MM 4MM 0,8~1,2MM	01/002
	04306600404	Ø40x25	31L		0,8~1,2MM 6MM 0,8~1,2MM	01/002
	04306600452	Ø45x28	45L		0,8~1,2MM 6MM 0,8~1,2MM	01/002
	04306600502	Ø50x32	57L		0,8~1,2MM 6MM 0,8~1,2MM	01/002
	0430660055	Ø55x35	75L		0,8~1,2MM 6MM 0,8~1,2MM	01/002
	0430660060	Ø60x37	100L		0,8~1,2MM 6MM 0,8~1,2MM	01/002

Profissional Inox

PANELA STOCK POT | FAITOUT | OLLA

	ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
	04306600163	Ø16x16	3L		0,8~1,2MM 4MM 0,8~1,2MM	01/004
	0430660018	Ø18x18	4,5L		0,8~1,2MM 4MM 0,8~1,2MM	01/004
	04306600202	Ø20x20	6L		0,8~1,2MM 4MM 0,8~1,2MM	01/004
	0430660022	Ø22x22	8L		0,8~1,2MM 6MM 0,8~1,2MM	01/004
	04306600242	Ø24x24	11L		0,8~1,2MM 6MM 0,8~1,2MM	01/004
	0430660026	Ø26x26	14L		0,8~1,2MM 6MM 0,8~1,2MM	01/004
	04306600282	Ø28x28	17L		0,8~1,2MM 6MM 0,8~1,2MM	01/004
	04306600321	Ø32x32	25L		0,8~1,2MM 6MM 0,8~1,2MM	01/002
	04306600362	Ø36x36	36L		0,8~1,2MM 6MM 0,8~1,2MM	01/001
	04306600403	Ø40x40	50L		0,8~1,2MM 6MM 0,8~1,2MM	01/001
	04306600453	Ø45x45	70L		0,8~1,2MM 6MM 0,8~1,2MM	01/001



ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
04306600503	Ø50x50	100L		0,8~1,2MM 6MM 0,8~1,2MM	01/001
0733615555	Ø55x55	130L		1,2MM 7MM 1,2MM	01/001

Profissional Inox**CAÇAROLA BAIXA** LAW CASSEROLE | CASSEROLE BASSE | CACEROLA BAJA

ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0434068031	Ø18x8	2L		0,8MM 5MM 0,8MM	01/001
04340600032	Ø20x9	3L		0,8MM 5MM 0,8MM	01/001
0434064006	Ø24x10,5	5L		0,8MM 5,7MM 0,8MM	01/001

**Profissional Inox****CAÇAROLA ALTA** HIGH CASSEROLE | CASSEROLE HAUTE | CACEROLA ALTA

ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
04340680031	Ø28x17	10,5L		0,8MM 6,9MM 0,8MM	01/001

**Profissional Inox****PANELA** STOCK POT | FAITOUT | OLLA

ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0434066002	Ø16x16	3L		0,8MM 4,2MM 0,8MM	01/001
0434060001	Ø20x20	6,3L		0,8MM 5MM 0,8MM	01/001
0434064003	Ø24x24	10,5L		0,8MM 5,7MM 0,8MM	01/001
04340680021	Ø28x28	17,2L		0,8MM 6,9MM 0,8MM	01/001

**Profissional Inox****PANELA C/ CESTO** STOCK POT W/ BASKET | FAITOUT AVEC PANIER | OLLA CON CESTA

ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0430669301	Ø30x29	20,5L		0,8~1,2MM 6MM 0,8~1,2MM	01/004

Profissional Inox

CAÇAROLA BAIXA

LAW CASSEROLE | CASSEROLE BASSE | CACEROLA BAJA



ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
04340620011	Ø32x15	12,1L		0,8MM 8,6MM 0,8MM	02/001
04340660004	Ø36x17	17,3L		0,8MM 8,8MM 0,8MM	01/001
04340600005	Ø40x19	25L		0,8MM 9,8MM 0,8MM	01/001

Profissional Inox



CAÇAROLA ALTA

HIGH CASSEROLE | CASSEROLE HAUTE | CACEROLA ALTA



ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
04340620004	Ø32x19	15,3L		0,8MM 8,6MM 0,8MM	01/001
04340660011	Ø36x22	22,4L		0,8MM 8,8MM 0,8MM	01/001
04340600012	Ø40x25	32L		0,8MM 9,8MM 0,8MM	01/001

Profissional Inox



PANELA

STOCK POT | FAITOUT | OLLA



ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
04340620001	Ø32x30	26L		0,8MM 8,6MM 0,8MM	01/001
04340636001	Ø36x29	29,5L		8MM 8,6MM 0,8MM	01/001
04340660001	Ø36x36	36,6L		0,8MM 8,9MM 0,8MM	01/001
04340600031	Ø40x40	50L		0,8MM 9,8MM 0,8MM	01/001

Profissional Inox



PANELA C/ CESTO

SPOCK POT W/ BASKET | FAITOUT AVEC PANIER | OLLA CON CESTA



ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
04340660041	Ø26x26	10L		0,6MM 5,3MM 0,7MM	01/004

Com cesto com fundo perfurado Ø26x10,5CM, indicado para cozer a vapor.
Com fundo triplo e pegas ergonômicas em inox, resistentes ao calor.

With basket with perforated bottom Ø26x10.5CM, suitable for steam cooking.
With triple bottom and ergonomic stainless steel handles, heat resistant.



**PANELA P/ MARISCO** SHELLFISH POT | POT À COQUILLAGES | OLLA PARA MARISCOS

ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
04340624006	Ø20x24,5	3,7L		- - -	01/001

**FRITADEIRA** STAINLESS FRYER | FRITEUSE | FREIDORA

ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
04340640041	Ø25x13	5L		0,6MM 6,7MM -	02/004
04340680023	Ø29x15	8L		0,6MM 6,7MM -	02/004

**LINHA ANETT****CAÇAROLA BAIXA** LAW CASSEROLE | CASSEROLE BASSE | CACEROLA BAJA

ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
04340660005	Ø16x7	1,4L		0,7MM 4,2MM 0,7MM	01/004
04340660024	Ø16x10	2L		0,7MM 4,2MM 0,7MM	01/004
04340680033	Ø18x10	2,4L		0,7MM 4,8MM 0,7MM	01/004
04340600029	Ø20x10	3L		0,7MM 5MM 0,7MM	01/004
04340620030	Ø22x12	4,5L		0,7MM 5,4MM 0,7MM	01/004
04340640028	Ø24x14	6.5L		0,7MM 5,7MM 0,7MM	01/004
04340660028	Ø26x16	7,5L		0,7MM 5,7MM 0,7MM	01/004
04340680002	Ø28x12	8,5L		0,7MM 6,9MM 0,7MM	01/004
04340600003	Ø30x14	10L		0,7MM 7,3MM 0,7MM	01/004

**Anett****CAÇAROLA ALTA** HIGH CASSEROLE | CASSEROLE HAUTE | CACEROLA ALTA

ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
04340660025	Ø16x12	2,5L		0,7MM 4,2MM 0,7MM	01/004
04340680009	Ø18x14	3.5L		0,7MM 4,8MM 0,7MM	01/004
04340600004	Ø20x15	4,7L		0,7MM 5MM 0,7MM	01/004
04340620002	Ø22x18	7L		0,7MM 5,4MM 0,7MM	01/004
04340640004	Ø24x19	8,5L		0,7MM 5,7MM 0,7MM	01/004
04340660006	Ø26x20	10L		0,7MM 5,7MM 0,7MM	01/004
04340680003	Ø28x24	14,8L		0,7MM 6,9MM 0,7MM	01/002
04340600002	Ø30x28	20L		0,7MM 7,3MM 0,7MM	01/002

**Anett**

CAÇAROLETES

CAÇAROLETE C/ TAMPA CASSEROLE W/ LID | CASSEROLE AVEC COUVERCLE | CAZO CON TAPA



ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
04306600201	Ø20x14	4L		0,8~1,2MM 6MM 0,8~1,2MM	01/006

Profissional Inox



CAÇAROLETE S/ TAMPA CASSEROLE W/O LID | CASSEROLE SANS COUVERCLE | CAZO SIN TAPA



ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0430661810	Ø18x10,5	2,5L		0,8~1,2MM 6MM -	01/012
04306600161	Ø16x12	2,5L		0,8~1,2MM 6MM -	01/012
04306600207	Ø20x14	4,5L		0,8~1,2MM 6MM -	01/012
04306600183	Ø18x18	4,5L		0,8~1,2MM 4MM -	01/004
04306600205	Ø20x20	6,3L		0,8~1,2MM 6MM -	01/012

Profissional Inox



CAÇAROLETE CASSEROLE | CASSEROLE | CAZO



ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0434066008	Ø16x8	1,4L		0,8MM 4,2MM -	01/001
0434068005	Ø9x9	2L		0,8MM 4,8MM -	01/001
04340632000	Ø20x10	3,2L		0,8MM 4,8MM -	01/001

Profissional Inox



FERVEDOR MILK WARMER | BOUILLLOIRE | FERVEDOR



ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0434064010	Ø14x9	1,5L		0,7MM 3,9MM -	01/012

Anett



Fabricado em alumínio forjado com revestimento antiaderente, isento de PFOA e 100% seguro para a saúde. Fundo para indução.



Bom equilíbrio entre recipiente e pega, o que torna a realização de tarefas em banho maria mais fácil.

Ideal para confeitaria.
Com 2 bicos para verter caldas e molhos.

LINHA PROFISSIONAL ALUMÍNIO

CAÇAROLA BAIXA LAW CASSEROLE | CASSEROLE BASSE | CACEROLA BAJA



ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
04326700031	Ø19x8,5	2,5L		4MM 5MM 2~2,5MM	01/001
04326700051	Ø22x9,5	3,5L		4MM 5MM 2~2,5MM	01/001
0432670006	Ø24x11	5L		4MM 5MM 2~2,5MM	01/001
04326700081	Ø26x12	6,5L		4MM 5MM 2~2,5MM	01/001
04326700101	Ø28x12,5	8L		4MM 5MM 2~2,5MM	01/001
0432670012	Ø30x13,5	10L		4MM 5MM 2~2,5MM	01/001

Profissional Alumínio

CAÇAROLA ALTA HIGH CASSEROLE | CASSEROLE HAUTE | CACEROLA ALTA



ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0432670003	Ø19x12,5	3L		4MM 5MM 2~2,5MM	01/001
0432670005	Ø23x14	5L		4MM 5MM 2~2,5MM	01/001
0432670008	Ø27x15,5	8L		4MM 5MM 2~2,5MM	01/001
0432670010	Ø29x17	10L		4MM 5MM 2~2,5MM	01/001
0432670015	Ø33x20	15L		4MM 5MM 2~2,5MM	01/001
0432670020	Ø37x22	20L		4MM 5MM 2~2,5MM	01/001

Profissional Alumínio

PANELA STOCK POT | FAITOUT | OLLA



ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0432671020	Ø22x17,5	6,5L		4MM 5MM 2~2,5MM	01/001
0432671010	Ø25,5x21	10L		4MM 5MM 2~2,5MM	01/001
0432671015	Ø29x25,5	15L		4MM 5MM 2~2,5MM	01/001
0432671030	Ø30,5x23	17L		4MM 5MM 2~2,5MM	01/001
0432671023	Ø34x29	23L		4MM 5MM 2~2,5MM	01/001
0432671035	Ø36x23,5	23,5L		4MM 5MM 2~2,5MM	01/001

Profissional Alumínio

ADAPTADOR P/ PLACA INDUÇÃO ADAPTER FOR INDUCTION PLATE | ADAPTATEUR P/ PLAQUE D'INDUCTION | ADAPTADOR PARA PLACA DE INDUCCIÓN



ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0433900002	Ø24	-		- 3,5MM -	01/006

Muito resistente e durável.
Permite que panelas e caçarolas tradicionais possam ser utilizados em placas de indução.
Com pega resistente ao calor, com fixação avançada com rebites.

*It is very resistant and durable.
Allows traditional pots and pans to be used on induction hobs.
With heat resistant handle, with advanced fastening with rivets.*





LINHA PROFISSIONAL ALUMÍNIO FUNDIDO

CAÇAROLA | CASSEROLE | CASSEROLE | CACEROLA



ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0438661014	Ø15x7CM	1L		4~6MM >8MM 3~4MM	01/001
0438661016	Ø20x9,5	1,5L		4~6MM >8MM 3~4MM	01/001
0438661020	Ø20x9,5	3L		4~6MM >8MM 3~4MM	01/001
0438661022	Ø22x10,5	4L		4~6MM >8MM 3~4MM	01/001
0438661024	Ø24x11	5L		4~6MM >8MM 3~4MM	01/001
0438661026	Ø26x11	6L		4~6MM >8MM 3~4MM	01/001
0438661030	Ø30x13	8,5L		4~6MM >8MM 3~4MM	01/001
0438661032	Ø32x15,5	11,5L		4~6MM >8MM 3~4MM	01/001
0438661034	Ø34x16,5	14,5L		4~6MM >8MM 3~4MM	01/001
0438661036	Ø36x19	17L		4~6MM >8MM 3~4MM	01/001
0438661038	Ø38x19	20L		4~6MM >8MM 3~4MM	01/001
0438661040	Ø40x20	25L		4~6MM >8MM 3~4MM	01/001
0438661042	Ø42x21	30L		4~6MM >8MM 3~4MM	01/001
0438661044	Ø44x22	35L		4~6MM >8MM 3~4MM	01/001
0438661046	Ø46x22,5	40L		4~6MM >8MM 3~4MM	01/001
04386610501	Ø50x28	50L		4~6MM >8MM 3~4MM	01/001
0438661060	Ø60x40	100L		4~6MM >8MM 3~4MM	01/001



Profissional Alumínio Fundido

PANELA | STOCK POT | FAITOUT | OLLA

ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0438662018	Ø18x13,5	3,5L		4~6MM >8MM 3~4MM	01/001
0438662022	Ø22x17,5	6,5L		4~6MM >8MM 3~4MM	01/001
0438662026	Ø26x20,5	10,5L		4~6MM >8MM 3~4MM	01/001
0438662028	Ø28x22,5	13L		4~6MM >8MM 3~4MM	01/001
0438662030	Ø30x24,5	16,5L		4~6MM >8MM 3~4MM	01/001
0438662032	Ø32x26,5	21L		4~6MM >8MM 3~4MM	01/001
0438662034	Ø34x27,5	25L		4~6MM >8MM 3~4MM	01/001
0438662036	Ø36x28,5	30L		4~6MM >8MM 3~4MM	01/001
0438662040	Ø40x31,5	40L		4~6MM >8MM 3~4MM	01/001
0438662042	Ø42x35	45L		4~6MM >8MM 3~4MM	01/001
0438662044	Ø44x37	50L		4~6MM >8MM 3~4MM	01/001
0438662046	Ø46x40	60L		4~6MM >8MM 3~4MM	01/001
0438662054	Ø54x50	100L		4~6MM >8MM 3~4MM	01/001
0438662060	Ø62x57	150L		4~6MM >8MM 3~4MM	01/001



Profissional Alumínio Fundido



PANELA ELÉTRICA ARROZ ELECTRIC RICE COOKER | CUISEUR A RIZ ELECTRIQUE | OLLA DE ARROZ ELÉCTRICA



ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
133165010	Ø38x28	10L		- - -	01/001

Panela de cozer arroz elétrica.
Dupla função: cozinha e mantém quente.
Cuba em alumínio de grande capacidade.
Também adequado para arroz de sushi.

Electric rice cooker.
Dual function: cooking and keeping warm.
Large capacity aluminum tank.
Also suitable for sushi rice.



PANELAS DE PRESSÃO INOX

PANELA PRESSÃO PRESSURE COOKER | AUTOCUISEUR | OLLA A PRESIÓN



ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0432280027	Ø24x26	7L		1MM 1MM 1,5MM	01/006
0432280026	Ø26x29	9L		1MM 1MM 1,5MM	01/006
0432280028	Ø28x30	11L		1MM 1MM 1,5MM	01/004

Venda de acessórios de substituição.
Pressão: 70 KPA | Pressão segurança 1: 90-120 KPA | Pressão segurança 2: 120-140KPA

Sale of replacement accessories.
Pressure: 70 KPA | Safety pressure 1: 90-120 KPA | Safety pressure 2: 120-140KPA



PANELAS DE PRESSÃO ALUMÍNIO

PANELA PRESSÃO PRESSURE COOKER | AUTOCUISEUR | OLLA A PRESIÓN



ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0432280018	Ø32x35	18L		3,5MM 3,5MM 3,5MM	01/004

Venda de acessórios de substituição.
Pressão: 50 KPA | Pressão segurança 1: 80-100 KPA | Pressão segurança 2: 110-130KPA

Sale of replacement accessories.
Pressure: 50 KPA | Safety pressure 1: 80-100 KPA | Safety pressure 2: 110-130KPA



ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0432280024	Ø32x42	24L		4MM 4MM 3,5MM	01/004
0432280036	Ø36x48	36L		3,2MM 3,2MM 3,2MM	01/002

Venda de acessórios de substituição.
Pressão: 50 KPA | Pressão segurança 1: 80-100 KPA | Pressão segurança 2: 110-130KPA

Sale of replacement accessories.
Pressure: 50 KPA | Safety pressure 1: 80-100 KPA | Safety pressure 2: 110-130KPA



ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0432280045	Ø44x44	45L		3,4MM 3,4MM 3,4MM	01/002
0432280075	Ø50x52	75L		3,4MM 3,4MM 3,4MM	01/001

Venda de acessórios de substituição.
Pressão: 50 KPA | Pressão segurança 1: 70-100 KPA | Pressão segurança 2: 100-130KPA

Sale of replacement accessories.
Pressure: 50 KPA | Safety pressure 1: 70-100 KPA | Safety pressure 2: 100-130KPA



ALUMÍNIO FUNDIDO ANTIADERENTE

CAÇAROLA | CASSEROLE | CASSEROLE | CACEROLA



ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0433440616	Ø18x8	1,3L	0433440616	4MM 4MM -	01/012
0433440620	Ø20x9,5	2,2L	0433440620	4MM 4MM -	01/006
0433440624	Ø24x11,5	4,5L	0433440624	4MM 4MM -	01/006

Com revestimento antiaderente Whitford Xylan® Plus dupla camada, isento de PFOA e 100% seguro para a saúde. Tampa com picos para humedecimento uniforme.

*With Whitford Xylan® Plus non stick coating double layer, PFOA free and 100% health safe.
Spiked cap for uniform wetting.*

ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
04334406241	Ø24x11,5	4,5L	04334406241	4MM 4MM -	01/006

Com revestimento antiaderente Whitford Xylan® Plus dupla camada, isento de PFOA e 100% seguro para a saúde. Tampa com picos para humedecimento uniforme.

*With Whitford Xylan® Plus non stick coating double layer, PFOA free and 100% health safe.
Spiked cap for uniform wetting.*

ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
04334406161	Ø16x8	1,3L	04334406161	4MM 4MM -	01/012
04334406201	Ø20x9,5	2,2L	04334406201	4MM 4MM -	01/006

Com revestimento antiaderente Whitford Xylan® Plus dupla camada, isento de PFOA e 100% seguro para a saúde. Tampa com picos para humedecimento uniforme.

*With Whitford Xylan® Plus non stick coating double layer, PFOA free and 100% health safe.
Spiked cap for uniform wetting.*



ALUMÍNIO ANTIADERENTE C/ TAMPA VIDRO

CAÇAROLA | CASSEROLE | CASSEROLE | CACEROLA



ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0433440116	Ø16x7,3	1L	0433440116	4MM 4MM -	01/012
0433440120	Ø20x9	2,1L	0433440120	4MM 4MM -	01/008

Com revestimento antiaderente Whitford Xylan® Plus dupla camada, isento de PFOA e 100% seguro para a saúde.
With Whitford Xylan® Plus non-stick coating - double layer, PFOA free and 100% health safe.

CAÇAROLA | CASSEROLE | CASSEROLE | CACEROLA



ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0433440532	Ø32x7	4L	0433440532	4MM 4MM -	02/006

Com revestimento antiaderente Whitford Xylan® Plus dupla camada, isento de PFOA e 100% seguro para a saúde.
With Whitford Xylan® Plus non-stick coating - double layer, PFOA free and 100% health safe.



CAÇAROLA

CASSEROLE | CASSEROLE | CACEROLA



ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0433430030	Ø30x10	5L		3MM 3MM -	01/006

FERRO FUNDIDO

CAÇAROLA

CASSEROLE | CASSEROLE | CACEROLA



ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
04336901141	Ø18	2L		- - -	-
04336905221	Ø22x10,5	3L		- - -	01/004
04336901161	Ø24x11,5	4,2L		- - -	01/002
0433690526	Ø26x11,5	5,5L		- - -	01/002

Com interior esmaltado. O revestimento de esmalte facilita a limpeza e manutenção da peça.

With enamel interior. The enamel coating makes the piece easier to clean and maintain.

CAÇAROLA

CASSEROLE | CASSEROLE | CACEROLA



ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
04336901142	Ø18	2L		- - -	01/004
04336901152	Ø20	2,65L		- - -	01/004

Com interior e exterior esmaltado. O revestimento de esmalte facilita a limpeza e manutenção da peça.

With enamel interior and exterior. The enamel coating makes the piece easier to clean and maintain.

PANELA C/ 3 PÉS

TRIPOD STOCK POT | CHALDRON | CALDERA



ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0433696220	Ø20	3L		- - -	01/001
0433690098	Ø26	8L		- - -	01/001

Frigideiras e Grelhadores

fry pans and grills | poêles à frire et grills | sartén y parrillas



Notice: The ceramic plate is hot after cooking, please don't touch with your hand.





LINHA PROFISSIONAL ALUMÍNIO ANTIADERENTE



FRIGIDEIRA FRYPAN | POÊLE | SARTÉN

ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0433431640	Ø16x4	-		4MM 4MM -	01/012
0433432040	Ø20x4	-		4MM 4MM -	01/006
0433432450	Ø24x5	-		4MM 4MM -	01/006
0433432655	Ø26,5x5	-		4MM 4MM -	01/006
0433432865	Ø28x6,5	-		4MM 4MM -	01/012
0433433065	Ø30x6,5	-		4MM 4MM -	01/012

FRIGIDEIRA C/ PEGA FRYPAN W/ HANDLE | POÊLE AVEC POIGNÉE | SARTÉN CON MANGO

ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0433433265	Ø32x6,5	-		4MM 4MM -	01/012
0433433670	Ø36x7	-		5MM 5MM -	01/006
0433434075	Ø40x7,5	-		5MM 5MM -	01/006
0433435075	Ø50x7,5	-		5MM 5MM -	01/006

Profissional Alumínio Antiaderente

Fundo tipo sanduiche com 3 camadas.
Revestimento antiaderente Dyflon com 2 camadas.
Isento de PFOA e 100% seguro para a saúde.
Cabo inox resistente ao calor, com fixação avançada com rebites.

Sandwich-type bottom with 3 layers.
2 layer Dyflon non stick coating.
PFOA free and 100% health safe.
Heat resistant stainless steel handle, with advanced fastening with rivets.

LINHA PROFISSIONAL INOX



FRIGIDEIRA FRYPAN | POÊLE | SARTÉN

ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
04306600204	Ø20x4	-		0,8~1,2MM 6MM -	01/001
04306600243	Ø24x5	-		0,8~1,2MM 6MM -	01/012
04306600284	Ø28x5	-		0,8~1,2MM 6MM -	01/012
0430660030	Ø30x5	-		0,8~1,2MM 6MM -	01/012

FRIGIDEIRA C/ PEGA FRYPAN W/ HANDLE | POÊLE AVEC POIGNÉE | SARTÉN CON MANGO

ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
04306600323	Ø32x5	-		0,8~1,2MM 6MM -	01/006
0430660036	Ø36x6	-		0,8~1,2MM 6MM -	01/004
0430660040	Ø40x7	-		0,8~1,2MM 6MM -	01/004

Profissional Inox

Fundo tipo sanduiche com 3 camadas.
Cabo resistente ao calor, com fixação avançada com rebites.

Sandwich-type bottom with 3 layers.
Heat resistant handle, with advanced fastening with rivets.



FRIGIDEIRA FUNDA DEEP FRYPAN | POÊLE PROFOND | SARTÉN PROFUNDA

ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0434060014	Ø20x7,5	1,6L		0,8MM 4,8MM -	01/001
04340680091	Ø28x8,5	3,7L		0,8MM 5,7MM -	01/001

FRIGIDEIRA FUNDA C/ PEGA DEEP FRYPAN W/ HANDLE | POÊLE PROFOND AVEC ANSE | SARTÉN PROFUNDA CON MANGO

ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0434062003	Ø32x10	6L		0,8MM 6,9MM -	01/001
04340600021	Ø40x10	10,1L		0,8MM 7,3MM -	01/001

Fundo tipo sanduiche com 3 camadas.
Cabo resistente ao calor, com fixação avançada com rebites.

Sandwich-type bottom with 3 layers.
Heat resistant handle, with advanced fastening with rivets.

Profissional Inox



PAELHEIRA PAELLA | PAËLLA | PAELLERA

ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
04306600301	Ø30x7	5L		0,8~1,2MM 6MM -	01/012

Fundo tipo sanduiche com 3 camadas.
Cabo resistente ao calor, com fixação avançada com rebites.

Sandwich-type bottom with 3 layers.
Heat resistant handle, with advanced fastening with rivets.

Profissional Inox



PAELHEIRA C/ TAMPA PAELLA W/ COVER | PAËLLA AVEC COUVERCLE | PAELLERA CON TAPA

ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
04340620012	Ø32x7,5	6L		0,8MM 8,6MM 0,8MM	01/001

Fundo tipo sanduiche com 3 camadas.
Cabo resistente ao calor, com fixação avançada com rebites.

Sandwich-type bottom with 3 layers.
Heat resistant handle, with advanced fastening with rivets.

Profissional Inox





LINHA ANETT

FRIGIDEIRA FRYPAN | POÊLE | SARTÉN



ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0434064020	Ø24x6,5	-		0,7MM 5,7MM -	01/006



Anett

FRIGIDEIRA C/ 2 ASAS FRYPAN W/ 2 HANDLES | POÊLE AVEC 2 ANSES | SARTÉN 2 ASAS



ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0434060031	Ø18x4	-		0,7MM 4,7MM -	01/010
04340600034	Ø22x4	-		0,7MM 5,3MM -	01/010
0434064007	Ø24x4	-		0,7MM 5,6MM -	01/010
0434066004	Ø26x4	-		0,7MM 5,6MM -	01/010
0434068014	Ø28x4	-		0,7MM 6,8MM -	02/010



Anett

LINHA PROFISSIONAL ALUMÍNIO FUNDIDO



FRIGIDEIRA FRYPAN | POÊLE | SARTÉN

ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0438663026	Ø26x4,5	-		- >8MM -	01/001
0438663028	Ø28x5	-		- >8MM -	01/001
0438663030	Ø30x5,5	-		- >8MM -	01/001
0438663032	Ø32x5,8	-		- >8MM -	01/100



FRIGIDEIRA C/ PEGA FRYPAN W/ HANDLE | POÊLE AVEC POIGNÉE | SARTÉN CON MANGO

ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0438663034	Ø34x6	-		- >8MM -	01/001
0438663036	Ø36x6,5	-		- >8MM -	01/001
0438663038	Ø38x6,5	-		- >8MM -	01/001
0438663040	Ø40x7	-		- >8MM -	01/001



Fabricadas em alumínio virgem fundido.
Pegas ergonómicas com fixação avançada com rebites.
Elevadas espessuras.
Elevada durabilidade e resistência a altas temperaturas.

Profissional Alumínio Fundido

Made of cast virgin aluminium.
Ergonomic handles with advanced fastening with rivets.
High thicknesses.
High durability and resistance to high temperatures.





LINHA CASA ANTIADERENTE

FRIGIDEIRA FRYPAN | POÊLE | SARTÉN



ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
04307500162	Ø16x4	-		3MM 3MM -	01/012
04307500182	Ø18x4	-		3MM 3MM -	01/012
04307500203	Ø20x4,5	-		3MM 3MM -	01/012
04307500224	Ø22x4,5	-		3MM 3MM -	01/012
04307500245	Ø24x5	-		3MM 3MM -	01/012
04307500265	Ø26x5,5	-		3MM 3MM -	01/012
04307500285	Ø28x6	-		3MM 3MM -	01/012

Fabricado em alumínio.
Revestimento antiaderente isento de PFOA e 100% seguro para a saúde.

Made of aluminium.
PFOA-free and 100% health-safe non-stick coating.



LINHA ALUMÍNIO FORJADO

FRIGIDEIRA FRYPAN | POÊLE | SARTÉN



ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0433432045	Ø20x4,5	-		4,6MM 4,6MM -	01/012
0433432245	Ø22x4,5	-		4,6MM 4,6MM -	01/012
04334324501	Ø24x5	-		4,6MM 4,6MM -	01/012
04334326551	Ø26,5x5	-		4,6MM 4,6MM -	01/012
0433432860	Ø28x6	-		4,6MM 4,6MM -	01/012

Fabrico em alumínio forjado.
Revestimento antiaderente Dyflon com 2 camadas.
Cabo em baquelite Soft Touch resistente ao calor.

Manufactured in forged aluminum.
Dyflon non stick coating with 2 layers.
Heat resistant Soft Touch Bakelite handle.



WOK C/ TAMPA VIDRO WOK GLASS LID | WOK COURVECLE VERRE | WOK TAPA DE VIDRIO



ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0433430028	Ø28x8	-		3MM 3MM -	01/006

Fabricado em alumínio forjado com fundo apto para indução.
Revestimento antiaderente isento de PFOA e 100% seguro para a saúde.
Tampa em vidro com saída de vapores.
Cabo em baquelite Soft Touch resistente ao calor.

Made of forged aluminum with induction-friendly bottom.
PFOA free and 100% health safe non stick coating.
Glass lid with vapour outlet.
Heat resistant Soft Touch Bakelite handle.



WOK WOK | WOK | WOK



ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0433433090	Ø30x9	-		4MM 4MM -	01/006

Fabricado em alumínio forjado com fundo apto para indução.
Revestimento antiaderente Dyflon com 2 camadas.
Isento de PFOA e 100% seguro para a saúde.
Cabo inox resistente ao calor, com fixação avançada com rebites.

Made of forged aluminum with induction-friendly bottom.
2 layer Dyflon non stick coating.
PFOA free and 100% health safe.
Heat resistant stainless steel handle, with advanced fastening with rivets.



ALUMÍNIO ANTIADERENTE

CREPEIRA CREPE MAKER | CRÉPIÈRE | CREPIER



ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0433430026	Ø26x2	-		4MM 4MM -	01/006

Fabricado em alumínio forjado com fundo apto para indução.
Revestimento antiaderente isento de PFOA e 100% seguro para a saúde.

*Made of forged aluminum with induction-friendly bottom.
PFOA free and 100% health safe non stick coating.*

PAELHEIRA PAELLA PAN | PAELLA PAN | PAELLERA

ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0433433045	Ø30x4,5	-		3MM 3MM -	01/012

Fabricado em alumínio forjado com fundo apto para indução.
Com revestimento antiaderente isento de PFOA e 100% seguro para a saúde.
Pegas em inox.

*Made of forged aluminum with induction-friendly bottom.
With a non stick coating that is PFOA free and 100% safe for health.
Stainless steel handles.*

PAELHEIRA PAELLA PAN | PAELLA PAN | PAELLERA

ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0433434651	Ø46x5,1	-		4MM 4MM -	01/006
0433433445	Ø34x4,5	-		4MM 4MM -	01/006

Fabricado em alumínio forjado com fundo apto para indução.
Revestimento antiaderente Dyflon com 2 camadas.
Isento de PFOA e 100% seguro para a saúde.

*Made of forged aluminum with induction-friendly bottom.
2 layer Dyflon non stick coating.
PFOA free and 100% health safe.*

GRELHADOR LISO/CANELADO FLAT/RIBBED GRILL | GRIL LISSE/ONDULÉ | PARRILLA LISA/ACANALADO

ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0433446546	46x26x2,2	-		6MM 6MM -	01/008

Fabricado em alumínio forjado com fundo apto para indução.
2 zonas para diferentes : metade canelado, metade liso.
Revestimento antiaderente, isento de PFOA e 100% seguro para a saúde.
Pode ser utilizado no forno.

*Made of forged aluminum with induction-friendly bottom.
2 different zones: half ribbed, half smooth.
Non-stick coating, free from pFOA and 100% safe for health.
Can be used in the oven.*



ALUMÍNIO ANTIADERENTE C/ PEGAS SILICONE



GRELHADOR LISO

FLAT GRILL | GRIL LISSE | PARRILLA LISA

ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
043343029	29x22,5x1,6	-		- - -	01/001



GRELHADOR LISO / CANELADO

FLAT/RIBBED GRILL | GRIL LISSE/ONDULÉ | PARRILLA LISA/ACANALADO

ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
043343038	38x28,5x1,6	-		- - -	01/001

Com 2 zonas térmicas: centro para grelhados intensos e laterais para manter os alimentos quentes.
Fabrico em alumínio com revestimento antiaderente isento de PFOA e 100% seguro para a saúde.
Pegas removíveis em silicone.
Pode ser utilizado no forno, retirando as pegas.

*With 2 thermal zones: center for intense grilling and sides to keep food warm.
Made of aluminium with a non stick coating that is PFOA free and 100% safe for health.
Removable silicone handles.
It can be used in the oven by removing the handles.*

GRELHADOR DUPLO

DOUBLE GRILL | DOUBLE GRIL | PARRILLA DOBLE

ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0433440830	30x24x7	-		- - -	01/008

Com revestimento antiaderente, isento de PFOA e 100% seguro para a saúde.
Permite grelhados rápidos e sem fumo e sem sujar o fogão.
Fundo duplo para indução permite usar o grelhador dos 2 lados, evitando o processo de virar os alimentos, simplesmente vira o grelhador.
Com vedação em silicone, abertura para libertação de vapores e pressão interna, cavidade para óleos e fecho magnético.

*With a non stick coating, PFOA free and 100% safe for health.
It allows for quick, smoke free grilling without dirtying the stove.
Double bottom for induction allows you to use the grill on 2 sides, avoiding the process of turning the food, simply flipping the grill.
With silicone seal, opening for release of vapours and internal pressure, cavity for oils and magnetic closure.*



GRELHADOR RETANGULAR

RECTANGULAR GRILL | GRIL RECTANGULAIRE | PARRILLA RECTANGULAR

ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0433444534	34x24x3,8	-		4MM 6MM -	01/001



GRELHADOR QUADRADO

SQUARE GRILL | GRIL CARRÉ | PARRILLA CUADRADA

ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0433444524	24x24x3,6	-		4MM 6MM -	01/020
0433444528	28x28x3,8	-		4MM 6MM -	01/020

Fabricado em alumínio com revestimento antiaderente Whitford, baseado em titânio, muito resistente, isento de PFOA e 100% seguro para a saúde e para o meio ambiente.

Made of aluminium with Whitford non stick coating, based on titanium, very resistant, PFOA free and 100% safe for health and the environment.



FERRO FUNDIDO

GRELHADOR 2 FACES 2 SIDED GRILL | GRIL 2 CTÉS | PARRILLA DE 2 LADOS

ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0433690070	48,3x27x2,2	-		- - -	01/004



Dupla face: face lisa e face canelada.
Também pode ser usada no forno.
Antes de utilizar, realizar a cura. A cura deve ser refeita a cada 5 lavagens.

Double sided: smooth side and fluted side.
Can also be used in the oven.
Before using, cure. Curing must be repeated every 5 washes.

PLACA GRELHADORA GRILL PLATE | PLAQUE DE GRIL | PLACA DE PARRILLA

ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0433690063	21x10,5x6,5	-		- - -	-



Placa marcadora de carne (textura quadriculada)
Fabricada em ferro fundido pesado e com pega sólida em madeira.
Antes de utilizar, realizar a cura. A cura deve ser refeita a cada 5 lavagens.

Meat marker plate (checkered texture)
Made from heavy cast iron and with a solid wooden handle.
Before using, cure. Curing must be repeated every 5 washes.

GRELHADOR RETANGULAR RECTANGULAR GRILL | GRIL RECTANGULAIRE | PARRILLA RECTANGULAR

ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0433690051	35x21x2	-		- - -	-



Fabricado em ferro fundido com pega articulada em madeira.
Antes de utilizar, realizar a cura. A cura deve ser refeita a cada 5 lavagens.
Retirar a pega para realizar a cura.

Made from cast iron with articulated wooden handle.
Before using, cure. Curing must be repeated every 5 washes.
Remove the handle to cure.

GRELHADOR REDONDO ROUND GRILL | GRIL ROND | PARRILLA REDONDA

ref.	cm	cap.	ean	esp. corpo fundo tampa	pack
0433690075	Ø27x2,3	-		- - -	01/008



Fabricado em ferro fundido com pega articulada em madeira.
Antes de utilizar, realizar a cura. A cura deve ser refeita a cada 5 lavagens.
Retirar a pega para realizar a cura.

Made from cast iron with articulated wooden handle.
Before using, cure. Curing must be repeated every 5 washes.
Remove the handle to cure.

Forno

oven | four | horno



GRELHAS INOX

GRELHA FORNO GN 2/1
OVEN GRID | GRIL FOUR GN 2/1 | PARRILLA HORNO 2/1 GN



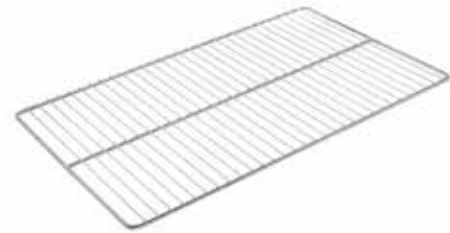
ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0430687125	GN 2/1 65x53	-		-	-	-	01/005



GRELHA FORNO GN 1/1
OVEN GRID | GRIL FOUR GN 1/1 | PARRILLA HORNO 1/1 GN



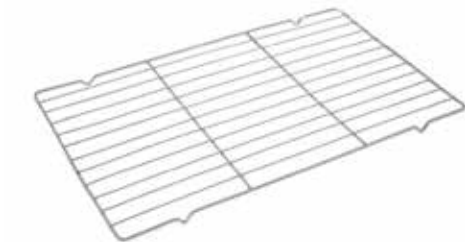
ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
04339000111	GN 1/1 53x32,5	-		-	-	-	01/020



GRELHA FORNO GN 1/1
OVEN GRID | GRIL FOUR | PARRILLA HORNO



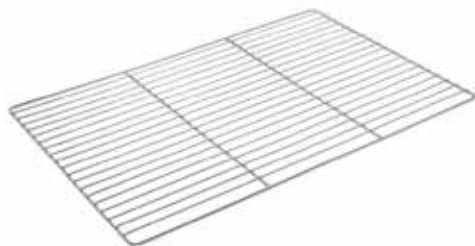
ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0433658153	GN 1/1 53x32,5	-		-	-	-	01/030



GRELHA FORNO
OVEN GRID | GRIL FOUR | PARRILLA HORNO



ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0433900064	60x40	-		-	-	-	01/015
0433658145	45x33	-		-	-	-	01/030



GRELHA
GRID | GRIL | PARRILLA HORNO



ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0433658226	26x20	-		-	-	-	01/030
0432611002	26x16	-		-	-	-	01/001
0433658228	28x25	-		-	-	-	01/030





TAPETES FORNO SILICONE



TAPETE FORNO OVEN MAT | TAPIS FOUR | ALFOMBRA HORNO

ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0430726040	60x40	-		-	VM	-40~240°C	01/050



TAPETE FORNO GN 1/1 OVEN MAT | TAPIS DE FOUR | ALFOMBRA HORNO



ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
04322701001	GN 1/1 53x32,5	-		-	VM	-40~240°C	25/100



TAPETE FORNO OVEN MAT | TAPIS FOUR | ALFOMBRA HORNO



ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0432270004	42x29,5	-		-	VM	-40~240°C	01/120



TAPETE FORNO OVEN MAT | TAPIS FOUR | ALFOMBRA HORNO



ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
04318110031	42x29,5	-		-	RX	-40~240°C	01/001



TAPETE FORNO OVEN MAT | TAPIS FOUR | ALFOMBRA HORNO



ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0431811003	42x29,5	-		-	PR	-40~240°C	01/001



TABULEIROS ALUMINIO



TABULEIRO TRAY | PLATEAU | BANDEJA



ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
04312600051	53x42x7	-		1,5MM	-	-	01/010
04312600042	47x35,5x7	-		1,5MM	-	-	01/001



TABULEIRO TRAY | PLATEAU | BANDEJA



ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0433901318	33x45,5x2,6	-		1MM	-	-	01/012
0732301607	45x33x2,5	-		1MM	-	-	01/012
0433900030	60x40x3	-		1MM	-	-	01/025



TABULEIRO TRAY | PLATEAU | BANDEJA



ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
04312600113	60x40x2	-		1,5MM	-	-	01/010



TABULEIRO TRAY | PLATEAU | BANDEJA



ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0732301648	60x40x2	-		1,5MM	-	-	01/040



TABULEIRO PERFURADO PERFORATED TRAY | PLATEAU PERFORÉ | BANDEJA PERFORADA



ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
04339000301	60x40x2,8	-		1MM	-	-	01/012



ALUMÍNIO ANTIADERENTE

TABULEIRO ANTIADERENTE NON-STICK TRAY | PLATEAU ANTIADHÉSIF | BANDEJA ANTIADHERENTE



ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0430680582	60x40x2	-		2MM	-	-	01/020



CARRO P/ TABULEIROS RACK TROLLEY | CHARRIOT P/PLATEAUX | CARRO PARA BANDEJAS



ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0433906416	47x62x173,5	16 / 32 TAB.		-	-	-	01/001

Com 16 calhas em inox com 8,5CM de distância entre elas.
Ampla capacidade de armazenamento.
16 tabuleiros 60x40CM ou 32 tabuleiros 40x30CM (2 unid p/ calha)
Manuseamento simples e seguro.
Aba de segurança à frente e atrás para evitar a queda dos tabuleiros.
Com 4 rodízios giratórios, 2 com travão.
Fácil limpeza.

*With 16 stainless steel rails with 8.5CM of distance between them.
Ample storage capacity.
16 trays 60x40CM or 32 trays 40x30CM (2 units per chute)
SIMple and safe handling.
Front and back safety flap to prevent the boards from falling.
With 4 swivel castors, 2 with brake.
Easy cleaning.*



TABULEIROS INOX

TABULEIRO TRAY | PLATEAU | BANDEJA



ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0432430050	50x36x8,5	-		0,9MM	-	-	01/004



TABULEIRO TRAY | PLATEAU | BANDEJA



ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0432794030	40x30x3,5	-		0,5MM	-	-	08/024
0433495110	60x40x5	-		0,8MM	-	-	01/005



TABULEIRO

TRAY | PLATEAU | BANDEJA



ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0433495125	48,6x34x8	-		0,7MM	-	-	01/030

TABULEIRO

TRAY | PLATEAU | BANDEJA



ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0433650192	40x28x5,5	-		-	-	-	01/006

TABULEIRO

TRAY | PLATEAU | BANDEJA



ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0432430035	35x26	-		0,7MM	-	-	01/001

TABULEIRO

TRAY | PLATEAU | BANDEJA



ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0433657735	33x24x6	-		0,7MM	-	-	01/010
0433840143	40x30x6	-		-	-	-	01/001
0733610279	40x30x4,5	-		0,7MM	-	-	01/100

**TABULEIRO** TRAY | PLATEAU | BANDEJA

ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0431260137	34x26x6	-		-	-	-	-

**TABULEIRO** TRAY | PLATEAU | BANDEJA

ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
04324300301	30x22x7	-		0,7MM	-	-	01/006

**ASSADEIRA** ROASTING PAN | PLAT DE CUISSON | ASADERA

ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0433650126	36x27x5	2,4L		-	-	-	01/015

**TABULEIROS ANTIADERENTES****TABULEIRO ANTIADERENTE** TRAY | PLATEAU | BANDEJA

ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0432274128	40x28x7	-		-	-	-	01/006

**TABULEIRO QUADRADO** SQUARE TRAY | PLATEAU CARREE | BANDEJA CUADRADA

ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0432260498	27x24,5x7,5	-		0,5MM	-	-	01/024





ASSADEIRAS FERRO FUNDIDO

ASSADEIRA ROASTING PAN | PLAT DE CUISSON | ASADERA



ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0433691024	24,5x18x4,5	0,9L		-	-	-	01/008
0433691029	29x20,5x5	1,2L		-	-	-	01/006

ASSADEIRAS PORCELANA

ASSADEIRA C/ ASAS ROASTING PAN W/ HANDLES | PLAQUE DE CUISSON AVEC ANSES | ASADERA CON ASAS



ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0230768102	23,9x14x6	0,9L		-	PT	<250°C	01/024

Assadeira de porcelana em preto com acabamento areado mate.
Revestimento vidrado antiaderente, resistente a riscos e a altas temperaturas.

*Porcelain roasting pan in black with a matt sanded finish.
Non stick glazed coating, resistant to scratches and high temperatures.*

ASSADEIRA C/ ASAS ROASTING PAN W/ HANDLES | PLAQUE DE CUISSON AVEC ANSES | ASADERA CON ASAS



ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0230768103	29,3x17,8x8,6	1,2L		-	PT	<250°C	01/012

Assadeira de porcelana em preto com acabamento areado mate.
Revestimento vidrado antiaderente, resistente a riscos e a altas temperaturas.

*Porcelain roasting pan in black with a matt sanded finish.
Non stick glazed coating, resistant to scratches and high temperatures.*

ASSADEIRA C/ ASAS ROASTING PAN W/ HANDLES | PLAQUE DE CUISSON AVEC ANSES | ASADERA CON ASAS



ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0230768105	23,5x20x6	1L		-	PT	<250°C	01/018

Assadeira de porcelana em preto com acabamento areado mate.
Revestimento vidrado antiaderente, resistente a riscos e a altas temperaturas.

*Porcelain roasting pan in black with a matt sanded finish.
Non stick glazed coating, resistant to scratches and high temperatures.*



ASSADEIRA ROASTING PAN | PLAT DE CUISSON | ASADERA

ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0230500008	33x20x5	1,42L		-	BR	<250°C	03/012



ASSADEIRA C/ ASAS ROASTING PAN W/ HANDLES | PLAQUE DE CUISSON AVEC ANSES | ASADERA CON ASAS

ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0233917465	27x14,8x5,1	1,1L		-	BR	<250°C	01/012



ASSADEIRA C/ ASAS ROASTING PAN W/ HANDLES | PLAQUE DE CUISSON AVEC ANSES | ASADERA CON ASAS

ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0233917463	21,6x16x5	0,815L		-	BR	<250°C	01/016



ASSADEIRA C/ ASAS ROASTING PAN W/ HANDLES | PLAQUE DE CUISSON AVEC ANSES | ASADERA CON ASAS

ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0233917464	20,3x16,4x5	0,6L		-	BR	<250°C	01/012
02339174641	26x20,3x5,8	1,1L		-	BR	<250°C	01/024



ASSADEIRA P/ LASANHA LASAGNE ROASTING PAN | PLAQUE DE CUISSON LASAGNE | ASADERA PARA LASAÑA

ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0230532839	18x15x3,7	0,5L		-	BR	<250°C	02/032



ASSADEIRAS VIDRO

TABULEIRO GRILL GRILL TRAY | PLATEAU GRILL | BANDEJA PARA PARRILLA



ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0331599554	40x27x5	3,8L		-	TR	-40~300°C	01/006

Borcam

ASSADEIRA ROASTED PAN | PLAT DE CUISSON | ASADERA



ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0331599006	34x19x5	2L		-	TR	-40~300°C	01/004

Borcam

ASSADEIRA ROASTED PAN | PLAT DE CUISSON | ASADERA



ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0331599864	26x15x5,5	1,32L		-	TR	-40~300°C	01/006

Borcam

ASSADEIRA ROASTED PAN | PLAT DE CUISSON | ASADERA



ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0331599024	28x28x6	2,8L		-	TR	-40~300°C	01/006

Borcam

ASSADEIRA QUADRADA SQUARE ROASTED PAN | PLAT DE CUISSON CARREE | ASADERA CUADRADA



ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0331599034	22x22x6	1,95L		-	TR	-40~300°C	01/006

Borcam

**ASSADEIRA** ROASTED PAN | PLAT DE CUISSON | ASADERA

ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0331599854	21x16,4x5,5	1,04L		-	TR	-40~300°C	01/006

Borcam**ASSADEIRA** ROASTED PAN | PLAT DE CUISSON | ASADERA

ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0331599304	22,7x22x6,5	1,95L		-	TR	-40~300°C	01/004

Borcam**ASSADEIRA** ROASTED PAN | PLAT DE CUISSON | ASADERA

ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0331599234	Ø25,6x5,5	1.85L		-	TR	-40~300°C	01/006
0331599254	Ø31,6x5	2,7L		-	TR	-40~300°C	01/004

Borcam**ASSADEIRA OVAL** OVAL ROASTED PAN | PLAT DE CUISSON OVALE | ASADERA OVALADA

ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0331599084	26x18x6	0,7L		-	TR	-40~300°C	01/010
0331599074	35x25x6,5	3,2L		-	TR	-40~300°C	01/006

Borcam

BASES PIZZA



FORMA PIZZA PIZZA MOLD | MOULE PIZZA | MOLDE PARA PIZZA

ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
04312600181	Ø46	-		-	-	-	01/050
04312600203	Ø51	-		-	-	-	01/025



FORMA PIZZA COUPE COUPE PIZZA MOLD | MOULE PIZZA COUPE | MOLDE PARA PIZZA COUPE



ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
04312600119	Ø28	-		-	-	-	01/050
04312600132	Ø33	-		-	-	-	01/050
04312690141	Ø36	-		-	-	-	01/050
04312600172	Ø43	-		-	-	-	01/072



BASE P/ PIZZA REFORÇADA SCREEN REINFORCED FOR PIZZA | BASE RENFORCÉE POUR PIZZA | BASE PARA PIZZA REFORZADA



ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
04312600084	Ø20	-		-	-	-	01/144
04312600118	Ø28	-		-	-	-	01/144
04312690122	Ø30	-		-	-	-	01/144
04312600153	Ø38	-		-	-	-	01/072
04312600165	Ø40	-		-	-	-	01/072
04312600182	Ø46	-		-	-	-	01/072
04312600205	Ø50	-		-	-	-	01/060





SUPORTES PIZZA



SUPORTE ALTO P/ PIZZA HIGH PIZZA RACK | SUPPORT HAUT À PIZZA | SOPORTE ALTO PARA PIZZA

ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0733610033	15x21x23,5	1 PIZZA		-	-	-	12/024

Este suporte alto para pizza é perfeito para dar um toque distinto à sua mesa ou buffet.
Ao colocar a pizza numa altura elevada, ganha espaço de exposição e praticidade no serviço.
Robusto e estável.
Durável e resistente. NÃO deforma e não oxida.
Fácil de limpar.

*This high pizza rack is perfect for adding a distinctive touch to your table or buffet.
By placing the pizza at a high height, it gains display space and practicality in service.
Robust and stable.
Durable and resistant. It does not deform and does not oxidize.
Easy to clean.*



FORNO
oven | four | horno

SUPORTE P/ 15 PIZZAS RACK FOR 15 PIZZAS | SUPPORT POUR 15 PIZZAS | SOPORTE PARA 15 PIZZAS



ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
04312600700	31x31x70	15 TAB.		-	-	-	01/002

Este suporte para 15 pizzas é perfeito para poupar espaço na bancada ou mesa e ganhar praticidade no serviço.
Pode acomodar até 15 tabuleiros de pizza de diferentes tamanhos (Ø20 a Ø40CM)
Tamanho de cada suporte individual: 20x25CM.
Altura entre suportes: 3CM
Robusto e estável.
Durável e resistente. NÃO deforma e não oxida.
Fácil de limpar.

*This support for 15 pizzas is perfect to save space on the counter or table and gain practicality in service.
Can accommodate up to 15 pizza trays of different sizes (Ø20 to Ø40CM)
Size of each individual support: 20x25CM.
Height between brackets: 3CM
Robust and stable.
Durable and resistant. It does not deform and does not oxidize.
Easy to clean.*



PÁS E ESPÁTULAS



PÁ P/ PIZZA PIZZA SHOVEL | PELLE À PIZZA | PALA PARA PIZZA

ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
04312600352	40,5x35 CB. 50CM	-		-	-	-	01/012
04312600353	40,5x35 CB. 1M	-		-	-	-	01/012

Pá para colocar e retirar pizzas do forno, ideal para utilização profissional.
Fabricada em alumínio e estrutura ultra leve para um melhor manuseamento.
A sua superfície plana proporciona uma excelente estabilidade.
Cabo de madeira, não aquece e é confortável ao toque.
Resistente ao calor.
Fácil de limpar, basta passar com um pano.

*Shovel for putting pizzas in and out of the oven, ideal for professional use.
Made of aluminum and ultra light structure for better handling.
Its flat surface provides excellent stability.
Wooden handle, does not heat up and is comfortable to touch.
Heat resistant.
Easy to clean, just wipe with a cloth.*





ESPÁTULA PIZZA PIZZA SPATULA | SPATULE PIZZA | ESPÁTULA PARA PIZZA



ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0434280003	36,5 LÂM. 22,5x16,5	-		-	PT	-	01/036



ESPÁTULA PIZZA PIZZA SPATULA | SPATULE PIZZA | ESPÁTULA PARA PIZZA



ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0432439991	38 LÂM. 21x18	-		-	PT	-	01/024



ESPÁTULA PIZZA PERFURADA PERFORATED PIZZA SPATULA | SPATULE PIZZA PERFORÉE | ESPÁTULA PERFORADA PARA PIZZA



ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0432439992	37 LÂM. 21x18	-		-	PT	-	01/024



PINÇA TABULEIRO TRAY TONG | PINCE PLATEAU | PINZA PARA BANDEJA



ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0433652801	19	-		-	-	-	01/100

Pinça forno para manusear objetos quentes de forma prática e segura.
Pode ser utilizada em tabuleiros e contentores GN.
Robusta e resistente.
Resistente ao calor.

*Oven tongs to handle hot objects in a practical and safe way.
It can be used on trays and GN containers.
Robust and resistant.
Heat resistant.*





LUVAS FORNO

LUA Forno LONGA LONG OVEN GLOVE | GANT FOUR LONG | GUANTE PARA EL HORNO LARGO



ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0432270015	44x15	-		-	PT	-40~230°C	01/036

Luva extra longa, perfeita para agarrar cómoda e segura objetos grandes, frios e quentes, sem ter risco de queimadura.
Fabricada em silicone. A zona de agarrar tem relevos para melhor aderência.
Resistente a altas temperaturas.
Muito higiénica.
Impermeável.
Fácil de lavar.

*Extra long glove, perfect for comfortable gripping and holding big cold and hot objects without risk of burns.
Made of silicone. The grip area has grooves for better grip.
High temperature resistant.
Very hygienic.
Waterproof.
Easy to wash.*



LUA Forno OVEN GLOVE | GANT DE CUISINE | GUANTE PARA EL HORNO



ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
07309544651	46x16	PAR		-	CT	<250°C	01/075

Luvas em pele de bovino.
Extra longas para proteger o antebraço.
Elevada proteção contra aquecimento e queimaduras.
Elevada sensação de conforto, devido ao seu forro interior em algodão.
Modelo ergonómico com reforço na zona da palma da mão.

*Bovine leather gloves.
Extra long to protect the forearm.
High protection against heat and burns
High feeling of comfort, due to its interior lining in cotton.
Ergonomic model with reinforcement in the palm area.*



LUA Forno OVEN GLOVE | GANT FOUR | GUANTE PARA EL HORNO



ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0430720015	38x20	-		-	BG	<200°C	01/072

Fabricada em 100% algodão.
Com um ilhós para pendurar.
Pode lavar na máquina da roupa a max. 40°C.

*Made in 100% cotton.
With an eyelet for hanging.
Machine washable at max. 40°C.*



LUA Forno OVEN GLOVE | GANT FOUR | GUANTE PARA EL HORNO



ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0732300813	38x17	-		-	BG	<200°C	01/100

Fabricada em 100% algodão.
Com um ilhós para pendurar.
Pode lavar na máquina da roupa a max. 40°C.

*Made in 100% cotton.
With an eyelet for hanging.
Machine washable at max. 40°C.*



**LUVA FORNO** OVEN GLOVE | GANT FOUR | GUANTE PARA EL HORNO

ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0431480030	30x17	-		-	CZ	<200°C	01/072

Fabricada em tecido metalizado ou térmico (algodão com revestimento em alumínio).
Alta resistência térmica, não queima com facilidade.
Com um ilhós para pendurar.
Pode lavar na máquina da roupa a max. 40°C.

*Made of metallic or thermal fabric (cotton with aluminum coating).
High thermal resistance, does not burn easily.
With an eyelet for hanging.
Machine washable at max. 40°C.*

**LUVA FORNO** OVEN GLOVE | GANT DE CUISINE | GUANTE PARA EL HORNO

ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0730954483	36x18,5	-		-	LR	<200°C	01/100

Fabricada em algodão, o que confere conforto na utilização e a zona de agarrar é coberta de silicone texturizado, o que confere melhor aderência.

Made of cotton, which provides comfort in use and the grip area is covered in textured silicone, which gives better grip.

**LUVA FORNO** OVEN GLOVE | GANT FOUR | GUANTE PARA EL HORNO

ref.	cm	cap.	ean	esp.	cor	temp.	pack
0431810018	10x11x8	-		-	VD	-40~230°C	01/036

Luva modelo bico de pato, perfeita para agarrar objectos frios ou quentes sem ter risco de queimadura.
Resistente a altas temperaturas.
Impermeável.
Muito higiénica.
Fácil de lavar.

*Duckbill model glove, perfect for gripping cold or hot objects without risk of burns.
High temperature resistant.
Waterproof.
Very hygienic.
Easy to wash.*

Contentores Gn

containers | conteneurs gn | contenedores gn





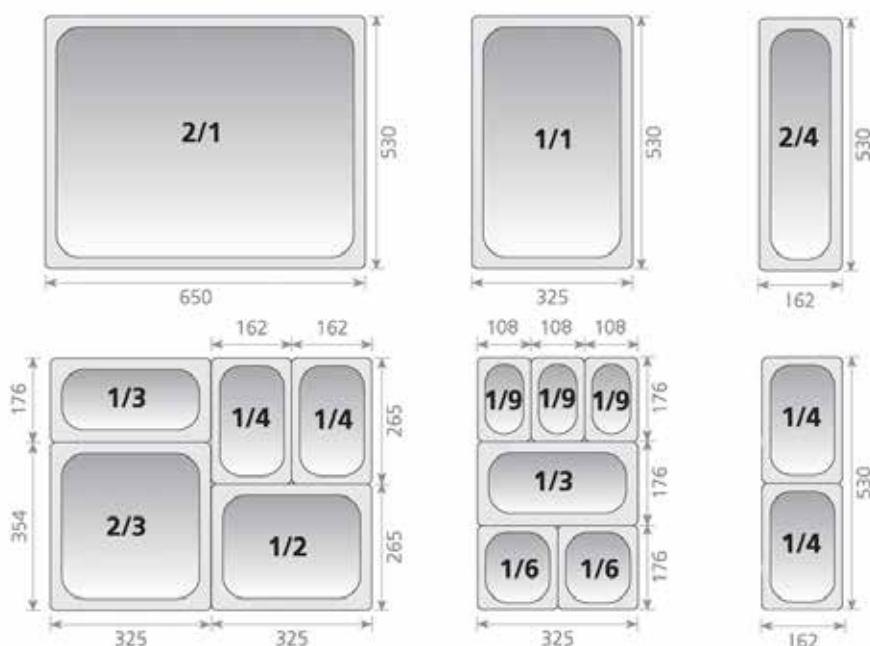
GASTRONORM (GN)

Gastronorm é a medida standard utilizada em toda a Europa e possui tamanhos padrão de recipientes usados na indústria alimentar e hoteleira, especificados na norma EN 631.

Os contentores GN possuem uma dimensão padrão de comprimento e de largura de 530x 325mm, estabelecida de um 1/1. Sempre com base no padrão 1/1 há contentores múltiplos (2/1) e submúltiplos (1/2, 1/3, etc.), possibilitando composições personalizadas dentro do espaço 1/1.

Gastronorm is the standard measure used throughout Europe and has standard sizes for containers used in the food and hospitality industry, specified in the EN 631 standard.

GN containers have a standard length and width dimension of 530x 325mm, established on a 1/1 basis. Always based on the 1/1 pattern, there are multiple (2/1) and sub multiple (1/2, 1/3, etc.) containers, allowing personalized compositions within the 1/1 space.



CONTENTORES INOX 304 (18/10)

GN 2/1

CONTENTOR GN 2/1 CONTAINER GN 2/1 | CONTENEUR GN 2/1 | CONTENEDOR GN 2/1



ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0434382165	650x530x65	16,5L		-	-40~300°C	01/001

GN 1/1

CONTENTOR GN 1/1 CONTAINER GN 1/1 | CONTENEUR GN 1/1 | CONTENEDOR GN 1/1



ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0434381120	530x325x20	-		-	-40~300°C	01/012
0434381140	530x325x40	-		-	-40~300°C	01/012
0434381165	530x325x65	7,4L		-	-40~300°C	01/012
0434381101	530x325x100	12,6L		-	-40~300°C	01/012
0434381150	530x325x150	18L		-	-40~300°C	01/012
04343811200	530x325x200	25L		-	-40~300°C	01/012



GN 1/1

CONTENTOR GN 1/1 PERFORADO

CONTAINER PERFORATED GN 1/1 | CONTENEUR GN 1/1 PERFORÉ | CONTENEDOR GN 1



ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0434381121	530x325x20	-		-	-40~300°C	01/012
04343811400	530x325x40	-		-	-40~300°C	01/012
04343811650	530x325x65	-		-	-40~300°C	01/012
04343811010	530x325x100	-		-	-40~300°C	01/012
04343811150	530x325x150	-		-	-40~300°C	01/001
04343812001	530x325x200	-		-	-40~300°C	01/001



GN 1/2

CONTENTOR GN 1/2

CONTAINER GN 1/2 | CONTENEUR GN 1/2 | CONTENEDOR GN 1/2



ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0434381220	265x325x20	0,85L		-	-40~300°C	01/024
0434381240	265x325x40	1,75L		-	-40~300°C	01/001
0434381265	265x325x65	3,5L		-	-40~300°C	01/024
0434381210	265x325x100	12,6L		-	-40~300°C	01/024
0434381215	265x325x150	8,5L		-	-40~300°C	01/024
0434382200	265x325x200	11L		-	-40~300°C	01/001



GN 1/2

CONTENTOR GN 1/2 PERFORADO

CONTAINER PERFORATED GN 1/2 | CONTENEUR GN 1/2 PERFORÉ | CONTEI



ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04343812650	265x325x65	-		-	-40~300°C	01/024



GN 1/3

CONTENTOR GN 1/3

CONTAINER GN 1/3 | CONTENEUR GN 1/3 | CONTENEDOR GN 1/3



ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0434381320	176x325x20	0,6L		-	-40~300°C	01/001
0434381140	530x325x40	-		-	-40~300°C	01/012
0434381365	176x325x65	2,25L		-	-40~300°C	01/030
0434381310	176x325x100	3,5L		-	-40~300°C	01/030
0434381315	176x325x150	5,5L		-	-40~300°C	01/030





GN 1/4

CONTENTOR GN 1/4 CONTAINER GN 1/4 | CONTAINER GN 1/4 | CONTENEDOR GN 1/4



ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0434381465	162x265x65	1,5L		-	-40~300°C	01/048
0434381410	162x265x100	2,5L		-	-40~300°C	01/048
0434381415	162x265x150	3,75L		-	-40~300°C	01/032

GN 1/6

CONTENTOR GN 1/6 CONTAINER GN 1/6 | CONTENEUR GN 1/6 | CONTENEDOR GN 1/6



ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0434381665	176x162x65	1L		-	-40~300°C	01/048
0434381610	176x162x100	1,5L		-	-40~300°C	01/048
0434381615	176x162x150	2,25L		-	-40~300°C	01/048
0434386200	176x162x200	3L		-	-40~300°C	01/001

GN 1/9

CONTENTOR GN 1/9 CONTAINER GN 1/9 | CONTENEUR GN 1/9 | CONTENEDOR GN 1/9



ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0434381965	176x108x65	0,5L		-	-40~300°C	01/054
0434381910	176x108x100	0,8L		-	-40~300°C	01/054
0434381915	176x108x150	0,8L		-	-40~300°C	01/054

GN 1/1

TAMPA P/ GN LID FOR GN | COUVERCLE P/ GN | TAPA PARA GN



ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0434381100	GN 1/1 530x325	-		-	-40~300°C	01/012
0434381200	GN 1/2 325x265	-		-	-40~300°C	01/024
0434381300	GN 1/3 325x176	-		-	-40~300°C	01/036
0434381400	GN 1/4 265x162	-		-	-40~300°C	01/036
0434381600	GN 1/6 176x162	-		-	-40~300°C	01/048
0434381900	GN 1/9 176x108	-		-	-40~300°C	01/048



CONTENTORES INOX 201

GN 2/1

CONTENTOR GN 2/1 CONTAINER GN 2/1 | CONTENEUR GN 2/1 | CONTENEDOR GN 2/1



ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04326110652	650x530x65	18L		-	-40~300°C	01/006
04326111002	650x530x100	31,5L		-	-40~300°C	01/006
04326112001	650x530x200	56L		-	-40~300°C	01/006



GN 2/3

CONTENTOR GN 2/3 CONTAINER GN 2/3 | CONTENEURS GN 2/3 | CONTENEDOR GN 2/3



ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04326130652	354x325x65	5,5L		-	-40~300°C	01/006
04326131001	354x325x100	8,9L		-	-40~300°C	01/006
04326132001	354x325x200	19,3L		-	-40~300°C	01/006



GN 2/3

CONTENTOR GN 2/3 PERFURADO CONTAINER GN 2/3 PERFORATED | CONTENEURS GN 2/3 PERFORÉ | CONTENEDOR GN



ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04326130651	534x325x65	-		-	-40~300°C	01/006



GN 1/1

CONTENTOR GN 1/1 CONTAINER GN 1/1 | CONTENEUR GN 1/1 | CONTENEDOR GN 1/1



ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0733610494	530x325x10	-		-	-40~300°C	01/006
0432611020	530x325x20	1,9L		-	-40~300°C	01/006
0432611040	530x325x40	5,5L		-	-40~300°C	01/006
0432611065	530x325x65	8,5L		-	-40~300°C	01/006
0432611100	530x325x100	13L		-	-40~300°C	01/006
0432611150	530x325x150	19,5L		-	-40~300°C	01/006
0432611200	530x325x200	27L		-	-40~300°C	01/006





GN 1/1

CONTENTOR GN 1/1 PERFURADO CONTAINER PERFORATED GN 1/1 | CONTENEUR GN 1/1 PERFORÉ | CONTENEDOR PERF



ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433981120	530x325x20	-		-	-40~300°C	01/006
04326110401	530x325x40	-		-	-40~300°C	06/012
0733611121	530x325x65	-		-	-40~300°C	01/006
04326111001	530x325x100	-		-	-40~300°C	01/006
04326111501	530x325x150	-		-	-40~300°C	01/006
04326112002	530x325x200	-		-	-40~300°C	01/012

GN 1/2

CONTENTOR GN 1/2 CONTAINER GN 1/2 | CONTAINER GN 1/2 | CONTENEDOR GN 1/2



ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432612020	265x325x20	0,85L		-	-40~300°C	06/012
0432612040	265x325x40	2,5L		-	-40~300°C	06/012
0432612065	265x325x65	4L		-	-40~300°C	06/012
0432612100	265x325x100	6L		-	-40~300°C	06/012
0432612150	265x325x150	9L		-	-40~300°C	06/012
0432612200	265x325x200	13,5L		-	-40~300°C	06/024

GN 1/2

CONTENTOR GN 1/2 PERFURADO CONTAINER GN 1/2 PERFORATED | CONTAINER GN 1/2 PERFORÉ | CONTENEDOR GN 1/2



ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04326120651	265x325x65	-		-	-40~300°C	01/006
0433988124	265x325x100	-		-	-40~300°C	06/012
04326121501	265x325x150	-		-	-40~300°C	06/020

GN 1/3

CONTENTOR GN 1/3 CONTAINER GN 1/3 | CONTAINER GN 1/3 | CONTENEDOR GN 1/3



ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432613020	176x325x20	0,9L		-	-40~300°C	01/006
04326130401	176x325x40	1,6L		-	-40~300°C	01/006
0432613065	176x325x65	2,5L		-	-40~300°C	01/006
0432613100	176x325x100	3,8L		-	-40~300°C	01/006
0432613150	176x325x150	5,6L		-	-40~300°C	01/006
0432613200	176x325x200	7,7L		-	-40~300°C	01/006



GN 1/4

CONTENTOR GN 1/4

CONTAINER GN 1/4 | CONTAINER GN 1/4 | CONTENEDOR GN 1/4

ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432614020	162x265x20	0,6L		-	-40~300°C	01/006
04326140401	162x265x40	1L		-	-40~300°C	01/006
0432614065	162x265x65	1,8L		-	-40~300°C	01/006
0432614100	162x265x100	2,8L		-	-40~300°C	01/006
0432614150	162x265x150	4,6L		-	-40~300°C	01/006
0432614200	162x265x200	4,9L		-	-40~300°C	01/006



GN 1/6

CONTENTOR GN 1/6

CONTAINER GN 1/6 | CONTAINER GN 1/6 | CONTENEDOR GN 1/6

ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432616065	176x162x65	1,1L		-	-40~300°C	01/006
0432616100	176x162x100	1,7L		-	-40~300°C	01/006
0432616150	176x162x150	2,4L		-	-40~300°C	01/006
0432616200	176x162x200	3,3L		-	-40~300°C	01/006



GN 1/9

CONTENTOR GN 1/9

CONTAINER GN 1/9 | CONTAINER GN 1/9 | CONTENEDOR GN 1/9

ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432619065	176x108x65	0,7L		-	-40~300°C	01/006
0432619100	176x108x100	1L		-	-40~300°C	01/006
0432619150	176x108x150	1,5L		-	-40~300°C	01/006



GN 1/1

TAMPA P/ GN

LID FOR GN | COUVERCLE P/ GN | TAPA PARA GN

ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0434380433	GN 1/1 530x325x60	-		-	-40~300°C	01/005





GN 1/1

TAMPA ARTICULADA P/ GN HINGED LID FOR GN | COUVERCLE À CHARNIÈRE P/ GN | TAPA CON BISAGRAS PARA GN



ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430681943	GN 1/1 530x325x60	-		-	-40~300°C	01/012

TAMPA P/ GN LID FOR GN | COUVERCLE P/ GN | TAPA PARA GN



ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04326121002	GN 2/1 650x530	-		-	-40~300°C	01/006
04326130001	GN 2/3 354x325	-		-	-40~300°C	01/006
0432611000	GN 1/1 530x325	-		-	-40~300°C	01/006
0432612000	GN 1/2 325x265	-		-	-40~300°C	01/012
0432613000	GN 1/3 325x176	-		-	-40~300°C	01/018
0432614000	GN 1/4 265x162	-		-	-40~300°C	06/036
0432616000	GN 1/6 176x162	-		-	-40~300°C	01/036
0432619000	GN 1/9 176x108	-		-	-40~300°C	01/048

TAMPA P/ GN C/ ABERTURA LID FOR GN W/ NOTCH | COUVERCLE P/ GN AVEC ENCOCHE | TAPA PARA GN CON ABERTURA



ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432610011	GN 1/1 530x325	-		-	-40~300°C	01/006
0432610012	GN 1/2 325x265	-		-	-40~300°C	01/012
0432610013	GN 1/3 325x176	-		-	-40~300°C	01/018
0432610014	GN 1/4 265x162	-		-	-40~300°C	01/024
0432610016	GN 1/6 176x162	-		-	-40~300°C	06/040
0432610019	GN 1/9 176x108	-		-	-40~300°C	01/048

TAMPA P/ GN C/ SILICONE LID FOR GN W/ SILICONE | COUVERCLE P/ GN AVEC SILICONE | TAPA PARA GN CON SILICONA



ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04326100111	GN 1/1 530x325	-		-	-40~230°C	01/006
04326100121	GN 1/2 325x265	-		-	-40~230°C	01/012
04326100131	GN 1/3 325x176	-		-	-40~230°C	01/018
04326100141	GN 1/4 265x162	-		-	-40~230°C	01/024



FUNDO PERFURADO P/ INTERIOR GN 1/1

PERFORATED BOTTOM | FOND PERFORÉ | FONDO PERFORADO



ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430681108	P/GN 1/1 470x270x15	-		-	-40~300°C	01/006



FUNDO PERFURADO P/ INTERIOR GN 1/2

PERFORATED BOTTOM | FOND PERFORÉ | FONDO PERFORADO



ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0733610088	P/GN 1/2 \ 430x220x15	-		-	-40~300°C	10/020

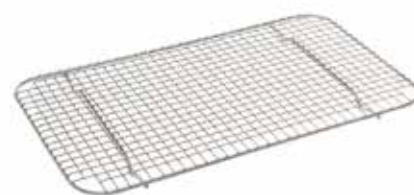


GRELHA P/ INTERIOR GN 1/1

INTERIOR GN GRID | GRILLE DE GN | PARRILLA PARA INTERIOR GN



ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430687101	P/ GN 1/1 450x250	-		-	-40~300°C	01/040



GUIA DIVISÓRIA GN 1/1

SPLITTING GUIDE GN | BARRETTE GN | GUIA DIVISORIA GN



ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432611021	GN 1/1 532x25x6	-		-	-	01/144



GUIA DIVISÓRIA GN 1/2

SPLITTING GUIDE GN | BARRETTE GN | GUIA DIVISORIA GN



ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432611022	GN 1/2 329x25x6	-		-	-	01/024





CARROS PARA CONTENTORES



CARRO P/ TABULEIROS 60X40 E GN RACK TROLLEY FOR TRAYS AND GN | CHARIOT P/ PLATEAUX ET GN | CARRO PARA BANDEJAS Y GN



ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433903011	470x620x1710	16 UNID.		-	-	01/001

Com 16 calhas em inox com 8,5CM de distância entre elas.
Ampla capacidade de armazenamento.
Pode acomodar tanto tabuleiros 60x40CM como contentores GN 1/1, devido ao forma especial da calha.
Manuseamento simples e seguro.
Aba de segurança à frente e atrás para evitar a queda dos tabuleiros.
Com 4 rodízios giratórios, 2 com travão.

*With 16 stainless steel rails with a distance of 8.5 cm between them.
Ample storage capacity.
It can accommodate both 60x40CM trays and GN 1/1 containers, due to the special shape of the rail.
Simple and safe handling.
Safety flap at the front and back to prevent the trays from falling.
With 4 swivel castors, 2 with brakes.*

CARRO P/ CONTENTORES GN RACK TROLLEY FOR GN | CHARIOT P/ CONTAINERS GN | CARRO PARA CONTENEDORES GN



ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433901115	380x550x1750	15 UNID.		-	-	01/001

Com 15 calhas em inox.
Ampla capacidade de armazenamento.
Pode acomodar até 15 contentores GN 1/1 53x32,5CM
Manuseamento simples e seguro.
Aba de segurança à frente e atrás para evitar a queda dos tabuleiros.
Com 4 rodízios giratórios, 2 com travão.

*With 15 stainless steel rails.
Ample storage capacity.
Can accommodate up to 15 GN 1/1 53x32,5CM containers
Simple and safe handling.
Safety flap at the front and back to prevent the trays from falling.
With 4 swivel castors, 2 with brakes.*

CARRO P/ CONTENTORES GN RACK TROLLEY FOR GN | CHARIOT P/ CONTAINERS GN | CARRO PARA CONTENEDORES GN



ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430680502	740x550x1000	12xGN 1/1		-	-	01/001

Com 2 módulos de 6 calhas/cada em inox com 8CM de distância entre elas.
Pode acomodar até 12 contentores GN 1/1 53x32,5CM
Manuseamento simples e seguro.
Aba de segurança à frente e atrás para evitar a queda dos tabuleiros.
Com 4 rodízios giratórios com travão.

*With 2 modules of 6 stainless steel rails with a distance of 8CM between them.
Can accommodate up to 12 GN 1/1 53x32,5CM containers
Simple and safe handling.
Safety flap at the front and back to prevent the trays from falling.
With 4 swivel castors with brakes.*

CARRO P/ CONTENTORES GN RACK TROLLEY FOR GN | CHARIOT P/ CONTAINERS GN | CARRO PARA CONTENEDORES GN



ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430680501	380x550x1000	6xGN 1/1		-	-	01/001

Com 6 calhas em inox com 8CM de distância entre elas.
Pode acomodar até 6 contentores GN 1/1 53x32,5CM
Manuseamento simples e seguro.
Aba de segurança à frente e atrás para evitar a queda dos tabuleiros.
Com 4 rodízios giratórios com travão.

*With 6 stainless steel rails with a distance of 8CM between them.
Can accommodate up to 6 GN 1/1 53x32,5CM containers
Simple and safe handling.
Safety flap at the front and back to prevent the trays from falling.
With 4 swivel castors with brakes.*



CONTENTORES POLICARBONATO (PC)

GN 1/1

CONTENTOR GN 1/1 CONTAINER 1/1 | CONTENEUR GN 1/1 | CONTENEDOR GN 1/1

ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0730260112	530x325x65	8,5L		TR	-40~100°C	01/012
0732960163	530x325x100	12L		TR	-40~100°C	01/012
0730260118	530x325x200	25,6L		TR	-40~100°C	01/012



GN 1/2

CONTENTOR GN 1/2 CONTAINER GN 1/2 | CONTENEUR GN 1/2 | CONTENEDOR GN 1/2

ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0730260122	265x325x65	3,9L		TR	-40~100°C	01/012
07329601521	265x325x65	3,9L		PT	-40~100°C	01/020
0732960153	265x325x100	5,9L		TR	-40~100°C	01/018



GN 1/3

CONTENTOR GN 1/3 CONTAINER GN 1/3 | CONTENEUR GN 1/3 | CONTENEDOR GN 1/3

ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0730260132	176x325x65	2,5L		TR	-40~100°C	01/024
0732960157	176x325x65	2,5L		PT	-40~100°C	01/024
0732960158	176x325x100	3,5L		TR	-40~100°C	01/024
0730260138	176x325x200	6,9L		TR	-40~100°C	01/024



GN 1/4

CONTENTOR GN 1/4 CONTAINER GN 1/4 | CONTENEUR GN 1/4 | CONTENEDOR GN 1/4

ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732960170	162x265x65	1,7L		PT	-40~100°C	01/024
07336100140	162x265x100	2,5L		TR	-40~100°C	01/024
0732960148	162x265x100	2,5L		PT	-40~100°C	01/024





CONTENTORES POLIPROPILENO (PP)

GN 1/1

CONTENTOR GN 1/1 CONTAINER GN 1/1 | CONTENEUR GN 1/1 | CONTENEDOR GN 1/1



ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
07336100012	530x325x65	8,5L		TL	-40~70°C	01/012
0732961163	530x325x100	15L		TL	-40~70°C	01/001
0732961165	530x325x200	30L		TL	-40~70°C	01/006



GN 1/2

CONTENTOR GN 1/2 CONTAINER GN 1/2 | CONTAINER GN 1/2 | CONTENEDOR GN 1/2



ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732961154	265x325x150	10,8L		TL	-40~70°C	01/020
07336100081	265x325x200	11,7L		TR	-40~70°C	01/012



GN 1/3

CONTENTOR GN 1/3 CONTAINER GN 1/3 | CONTAINER GN 1/3 | CONTENEDOR GN 1/3



ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0730262134	176x325x100	3,6L		BR	-5~80°C	01/024
0732961159	176x325x150	6,75L		TL	-40~70°C	01/024
0732961160	176x325x200	9L		TL	-40~70°C	01/024



GN 1/6

CONTENTOR GN 1/6 CONTAINER GN 1/6 | CONTAINER GN 1/6 | CONTENEDOR GN 1/6



ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0730262162	176x162x65	1L		BR	-5~80°C	01/048
0733610018	176x162x150	2,2L		TL	-40~70°C	01/024



TAMPA P/ GN LID FOR GN | COUVERCLE P/ GN | TAPA PARA GN



ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0730262013	GN 1/3 325x176	-		BR	-5~80°C	01/024
0730262019	GN 1/9 175x108	-		BR	-5~80°C	01/072





TAMPA P/ GN LID FOR GN | COUVERCLE P/ GN | TAPA PARA GN



ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
07336100391	GN 1/2 325x265	-		TL	-40~70°C	01/048
0733610040	GN 1/3 325x176	-		TL	-40~70°C	01/072
0733610041	GN 1/4 265x162	-		TR	-40~70°C	01/072
0733610042	GN 1/6 176x162	-		TL	-40~70°C	01/072
07336102600	GN 1/9 175x108	-		TL	-40~70°C	01/072

GN 1/2

FUNDO PERFURADO P/ INTERIOR GN PERFORATED BOTTOM GN | FOND PERFORÉ GN | FONDO PERFORADO GN



ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
07336100340	P/ GN 1/2 260x200	-		-	-40~70°C	01/001

CONTENTORES MELAMINA

GN 1/1

BANDEJA GN 1/1 TRAY GN 1/1 | PLATEAU GN 1/1 | BANDEJA GN 1/1



ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0734128212	530x325x20	1,9L		BR	-20~70°C	06/012
07325600112	530x325x20	1,9L		PT	-20~70°C	06/012

GN 1/1

CONTENTOR GN 1/1 CONTAINER GN 1/1 | CONTENEUR GN 1/1 | CONTENEDOR GN 1/1



ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0734128216	530x325x65	7,4L		BR	-20~70°C	05/010
07325600114	530x325x65	7,4L		PT	-20~70°C	03/006

GN 1/1

CONTENTOR GN 1/1 C/ 2 CUBAS CONTAINER GN 1/1 WITH 2 TANKS | CONTENEUR GN 1/1 AVEC 2 RÉSERVOIRS | CONTENE



ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0734253340	530x325x65	2x2L		BR	-20~70°C	03/006



GN 1/2

BANDEJA GN 1/2 TRAY GN 1/2 | PLATEAU GN 1/2 | BANDEJA GN 1/2

ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0734251812	265x325x20	0,85L		BR	-20~70°C	01/024



GN 1/2

CONTENTOR GN 1/2 CONTAINER GN 1/2 | CONTAINER GN 1/2 | CONTENEDOR GN 1/2

ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0734121365	265x325x65	3L		BR	-20~70°C	01/020
07325600124	265x325x65	3L		PT	-20~70°C	06/012



GN 1/3

CONTENTOR GN 1/3 CONTAINER GN 1/3 | CONTENEUR GN 1/3 | CONTENEDOR GN 1/3

ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
07325600131	176x325x100	2,7L		PT	-20~70°C	06/012



GN 1/6

CONTENTOR GN 1/6 CONTAINER GN 1/6 | CONTENEUR GN 1/6 | CONTENEDOR GN 1/6

ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0734120710	176x162x100	1L		PT	-20~70°C	01/032



CONTENTORES PORCELANA

GN 1/2

CONTENTOR GN 1/2 CONTAINER GN 1/2 | CONTENEUR GN 1/2 | CONTENEDOR GN 1/2

ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0230760410	265x325x70	3,2L		BR	<250°C	01/006





Utensílios de Cozinha

kitchen utensils | ustensiles de cuisine | utensilios de cocina





BALANÇAS

BALANÇA DIGITAL (SEM AFERIÇÃO)

DIGITAL SCALE | BALANCE DIGITAL | BALANZA DIGITAL



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
133414030	29,5x25x11,5	30Kg 1GR		-	-	01/005

Fornecer pesagem precisa, rapidez, estabilidade de desempenho e confiabilidade.

Também tem a função de contagem e tara.

A plataforma de pesagem é em aço inoxidável, não enferruja e é fácil de limpar.

Capacidade 30Kg

Sensibilidade 1g

Display LCD

Funções: pesagem, contagem e tara

Alimentação: AC diretamente na tomada 230V, ou em alternativa, DC com bateria recarregável, incluída.

Nunca exceder a capacidade máxima, pois a sobrecarga pode danificar o equipamento.

Provides accurate weighing, speed, performance stability and reliability.

It also has count and tare function.

The weighing platform is stainless steel, does not rust and is easy to clean.

Capacity 30Kg

Sensitivity 1g

LCD display

Functions: weighing, counting and tare

Power: AC directly from the 230V socket, or alternatively, DC with rechargeable battery, included.

Never exceed the maximum capacity, as overloading can damage the equipment.



BALANÇA DIGITAL COZINHA

KITCHEN DIGITAL SCALE | BALANCE DIGITAL CUISINE | BALANZA DIGITAL DE COCINA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432270002	15,5x22	5KG		-	-	01/020

Sensibilidade 1g

Display LCD

Função Tara

Desligar automático

Indicador de bateria fraca

1 Pilha CR2032 3V incluída

Sensitivity 1g

LCD display

Tare Function

Auto power off

Low battery indicator

1 CR2032 3V battery included



TERMÓMETROS

TERMÓMETRO DIGITAL

DIGITAL THERMOMETER | THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE | TERMÓMETRO DIGITAL



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432270320	15x8x3,7	-		LR	-50~380°C	01/060

Infra vermelhos /laser

Mede a temperatura superficial dos corpos sem necessidade de contacto

Display digital

Seletor de unidade C° ou °F

2 pilhas AAA 1,5V não incluídas

Indicador de bateria fraca

Infra red /laser

Mesure la température de surface des corps sans avoir besoin de contact

Affichage numérique

Sélecteur de unité C° ou °F

2 piles AAA 1.5V non incluses

Indicateur de batterie faible



**TERMÓMETRO C/ SONDA P/ ÓLEO** OIL THERMOMETER W/ PROBE | THERMOMÈTRE AVEC SONDE À HUILE | TERMÓMETRO COM SONDA DE ACEITE

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732301104	28 Ø5,5x30	-		-	50~550°C	01/048

Mostrador analógico.
Sonda inox 28cm.
Pinça para fácil fixação.
Ideal para controle da temperatura de óleos de fritura.

Analog display.
28cm stainless steel probe.
Clamp for easy fixing.
Ideal for controlling the temperature of frying oils.

TERMÓMETRO C/ SONDA THERMOMETER W/ PROBE | THERMOMÈTRE AVEC SONDE | TERMÓMETRO CON SONDA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432270045	12 Ø2,8x14	-		PT	0~220°C	01/072

Mostrador analógico
Sonda inox 12cm
Pinça para fácil fixação
Tampa protetora para sonda
Ideal para controle da temperatura de grelhados, assados, cozidos, doces e fritos

Analog display
12cm stainless steel probe
Tweezers for easy attachment
Protective probe cover
Ideal for temperature control of grilled, baked, baked, sweet and fried foods

TERMÓMETRO DIGITAL C/ SONDA DIGITAL THERMOMETER W/ PROBE | THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE AVEC SONDE | TERMÓMETRO DIGITAL CON SONDA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732270450	7 15	-		BR	-50~300°C	01/001

Mostrador digital com detetor de erros (temperaturas acima ou abaixo do intervalo de medição do equipamento)
Seletor de unidade C° ou °F.
Sonda inox 7cm.
Tampa protetora para sonda.
Ideal para controle da temperatura de grelhados, assados, cozidos, doces e fritos
1 pilha DC 1,5V incluída

Digital display with error detector (temperatures above or below the measuring range of the equipment)
C° or °F unit selector.
Stainless steel probe 7cm.
Protective cover for probe.
Ideal for controlling the temperature of grills, baked, boiled, sweet and fried
1 DC 1.5V battery included

TERMÓMETRO DIGITAL C/ SONDA DIGITAL THERMOMETER W/ PROBE | THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE AVEC SONDE | TERMÓMETRO DIGITAL CON SONDA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432271151	12 Ø2x20	-		PT	-50°~300°C	06/072

Mostrador digital com detetor de erros (temperaturas acima ou abaixo do intervalo de medição do equipamento)
Seletor de unidade C° ou °F
Sonda inox 12cm
Tampa protetora para sonda
Ideal para controle da temperatura de grelhados, assados, cozidos, doces e fritos
1 pilha DC 1,5V incluída

Digital display with error detector (temperatures above or below the measuring range of the equipment)
C° or °F unit selector
12cm stainless steel probe
Protective probe cover
Ideal for temperature control of grilled, baked, baked, sweet and fried foods
1 DC 1.5V battery – included



TERMÓMETRO DIGITAL C/ SONDA

DIGITAL THERMOMETER W/ PROBE | THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE AVEC SONDE | TERMÓMETRO DIGITAL CON SONDA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0431814028	21 6,5x7x1,8	-		-	-50~300°C	01/001

Mostrador digital.

Temperatura pretendida configurável e com alarme quando a temperatura é atingida.

Seletor de unidade C° ou °F

Temporizador 0~99':59"

Sonda inox 21cm c/ cabo de 1 metro.

Base para pousar ou imã para fixar ao frigorífico, ao forno, etc..

Ideal para controle da temperatura de carnes, peixes, doces e frituras.

1 pilha AAA 1,5V não incluída.

Digital display.

Configurable target temperature and alarm when temperature is reached.

C° or °F unit selector

Timer 0~99':59"

Stainless steel probe 21cm with 1 meter cable.

Standing base or magnet to attach to the fridge, oven, etc.

Ideal for controlling the temperature of meats, fish, sweets and fried foods.

1 AAA 1.5V battery not included.



TERMÓMETRO P/ AÇÚCAR

SUGAR THERMOMETER | THERMOMÈTRE P/SUCRE | TERMÓMETRO PARA AZÚCAR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732301102	30x5	-		PT	40~200°C	01/072

Mostrador analógico

Pinça para fácil fixação

Escala em C° ou °F com marcação dos pontos de açúcar

Ideal para pastelaria

Analog display

Tweezers for easy attachment

Scale in C° or °F with marking of sugar points

Ideal for pastry



TERMÓMETRO P/ FORNO

OVEN THERMOMETER | THERMOMÈTRE P/FOUR | TERMÓMETRO PARA HORNO



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430720301	6,5x3,5x7,5	-		-	50°~300°C	10/100

Mostrador analógico em °C e °F

Para utilização no interior do forno para controlar temperatura interna

Base para pousar ou pinça para pendurar na grelha do forno

Use luvas ou um pano para manipular o termómetro quente

Analog display in °C and °F

For use inside the oven to control internal temperature

Stand or tong for hanging on oven rack

Wear gloves or a cloth to handle the hot thermometer



TERMÓMETRO P/ REFRIGERADOR

REFRIGERATOR THERMOMETER | THERMOMÈTRE P/ REFRIGÉRATEUR | TERMÓMETRO PARA REFRIGERADOR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432270016	6,5x3,5x7,5	-		-	-30°~30°C	06/072

Mostrador analógico em °C e °F

Para utilização no interior do frigorífico ou congelador para controlar temperatura interna

Base para pousar ou pinça para pendurar numa prateleira

Analog display in °C and °F

For use inside refrigerator or freezer to control internal temperature

Stand for landing or tongs for hanging on a shelf





TEMPORIZADORES

TEMPORIZADOR DIGITAL DIGITAL TIMER | MINUTERIE NUMÉRIQUE | TEMPORIZADOR DIGITAL



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732301138	8x7,5x2,3	1,4 HORAS		BR	-	01/240

Mostrador digital com contagem decrescente
Temporizador 1~99'59''
Controlo individual dos minutos e dos segundos
Função relógio
Função memória
Base para pousar ou imã para pendurar
1 pilha AAA 1,5V não incluída

Digital display with countdown
Timer 1~99'59''
Individual control of minutes and seconds
clock function
memory function
Base to land or magnet to hang
1 AAA 1.5V battery not included

TEMPORIZADOR OVO EGG TIMER | MINUTEUR OEUF | TEMPORIZADOR DE HUEVO



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0434280004	Ø6x7,5	1 HORA		-	-	01/120

Campainha com sistema mecânico.
Temporizador: 1~60 minutos

Bell with mechanical system.
Timer: 1~60 minutes



TEMPORIZADOR TIMER | MINUTERIE | TEMPORIZADOR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430720060	9,7x5,2	1 HORA		-	-	01/001

Campainha com sistema mecânico.
Temporizador 1~60 minutos

Bell with mechanical system.
Timer 1~60 minutes

TÁBUAS DE COZINHA

TÁBUA COZINHA KITCHEN BOARD | PLANCHE CUISINE | TABLERO DE COCINA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
07318213026	40x30x1,5	-		VM	-100~80°C	01/011
07318213034	40x30x2	-		VM	-100~80°C	01/020
07318214024	50x30x2	-		VM	-100~80°C	01/010
073182150424	60x40x2	-		VM	-100~80°C	01/010



TÁBUA COZINHA KITCHEN BOARD | PLANCHE CUISIN | TABLERO DE COCINA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
07318213023	40x30x1,5	-		AZ	-100~80°C	01/011
07318213032	40x30x2	-		AZ	-100~80°C	01/020
0731821401	50x30x1,5	-		AZ	-100~80°C	01/011
07318214022	50x30x2	-		AZ	-100~80°C	01/010
07318215042	60x40x2	-		AZ	-100~80°C	01/010



TÁBUA COZINHA KITCHEN BOARD | PLANCHE CUISINE | TABLERO DE COCINA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
07318213022	40x30x1,5	-		AM	-100~80°C	01/011
0731821303	40x30x2	-		AM	-100~80°C	01/020
0731821402	50x30x2	-		AM	-100~80°C	01/010
0731821504	60x40x2	-		AM	-100~80°C	01/010



TÁBUA COZINHA KITCHEN BOARD | PLANCHE CUISINE | TABLERO DE COCINA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
07318210021	30x20x1,5	-		VD	-100~80°C	01/001
07318213025	40x30x1,5	-		VD	-100~80°C	01/011
07318230332	40x30x2	-		VD	-100~80°C	01/001
07318214012	50x30x1,5	-		VD	-100~80°C	01/011
07318214026	50x30x2	-		VD	-100~80°C	01/001
07318215043	60x40x2	-		VD	-100~80°C	01/010



TÁBUA COZINHA KITCHEN BOARD | PLANCHE CUISINE | TABLERO DE COCINA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
07318213027	40x30x1,5	-		CT	-100~80°C	01/011
07318230331	40x30x2	-		CT	-100~80°C	01/001
07318214025	50x30x2	-		CT	-100~80°C	01/001



**TÁBUA COZINHA** KITCHEN BOARD | PLANCHE CUISINE | TABLERO DE COCINA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0731821002	30x20x1,5	-		BR	-100~80°C	01/022
07318213024	40x30x1,5	-		BR	-100~80°C	01/011
07318213033	40x30x2	-		BR	-100~80°C	01/020
07318214023	50x30x2	-		BR	-100~80°C	01/010
073182150423	60x40x2	-		BR	-100~80°C	01/010

SUPORTE P/ 10 TÁBUAS HOLDER FOR 10 BOARDS | SUPPORT P/10 PLANCHES | SOPORTE PARA 10 TABLEROS

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433658326	39,5x35x28	10 TÁBUAS		-	-	01/006

Para 10 tábuas de corte c/ espessura até 2,5CM e comprimento superior a 30CM.
Também pode ser utilizado para tampas.
Resistente, prático, funcional e de fácil limpeza.
Ajuda na organização da cozinha e otimiza o espaço disponível.

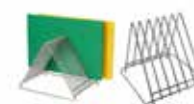
*For 10 cutting boards up to 2,5CM thick and over 30CM long.
Can also be used for covers.
Resistant, practical, functional and easy to clean.
Helps to organize the kitchen and optimize the available space.*

**SUPORTE P/ 6 TÁBUAS** HOLDER FOR 6 BOARDS | SUPPORT P/ 6 PLANCHES | SOPORTE PARA 6 TABLEROS

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433653123	22x34,5x32	6 TÁBUAS		-	-	01/006

Para 6 tábuas de corte c/ espessura até 2,5CM e comprimento superior a 30CM.
Também pode ser utilizado para tampas.
Resistente, prático, funcional e de fácil limpeza.
Ajuda na organização da cozinha e otimiza o espaço disponível.

*For 6 cutting boards up to 2,5CM thick and over 30CM long.
Can also be used for covers.
Resistant, practical, functional and easy to clean.
Helps to organize the kitchen and optimize the available space.*

**SUPORTE P/ 6 TÁBUAS** HOLDER FOR 6 BOARDS | SUPPORT P/ 6 PLANCHES | SOPORTE PARA 6 TABLEROS

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0434380006	27x33x25,5	6 TÁBUAS		-	-	01/020

Para 6 tábuas de corte c/ espessura até 3CM e comprimento superior a 30CM.
Também pode ser utilizado para tampas.
Resistente, prático, funcional e de fácil limpeza.
Ajuda na organização da cozinha e otimiza o espaço disponível.

*For 6 cutting boards up to 3CM thick and longer than 30CM.
Can also be used for lids.
Resistant, practical, functional and easy to clean.
It helps in organizing the kitchen and optimizes the available space.*



LUVAS DE PROTEÇÃO

LUVA MALHA MEASH GLOVE | GANT MAILLE | GUANTE DE MALLA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04322751010	TAM. S (22x10,5)	-		-	<100°C	01/050
04322751011	TAM. M (23x11,5)	-		-	<100°C	01/050
0432275101	TAM. L (24,5x12,5)	-		-	<100°C	01/050

Assegura comodidade e higiene e proteção contra possíveis cortes. Deve ser usada na mão que não corta.

Reversível. Pode ser utilizada na mão esquerda ou na mão direita.

Correia de PP com ajuste rápido através de mola de pressão.

Fabrico de acordo com a Norma Europeia EN 1082 1

Lavar com água quente e detergente.

Desinfetar com um produto não ácido autorizado pelos serviços de higiene alimentar.

Guardar em local seco e ventilado.

It ensures comfort and hygiene at work, in addition to providing protection against possible cuts. Should be used on the hand that does not cut.

Reversible. It can be used in the left or right hand.

PP strap with quick adjustment via pressure spring.

Manufactured in accordance with European Standard EN 1082 1

Wash with hot water and detergent.

Disinfect with a non acidic product authorized by food hygiene services.

Store in a dry and ventilated place.



LUVA MALHA MEASH GLOVE | GANT MAILLE | GUANTE DE MALLA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
07309551011	TAM. M (24,5x12,5)	-		-	-	01/050
0730955101	TAM. L (24,5x12,5)	-		-	-	01/050
0730956907	TAM. XL (25x11,5)	-		-	-	01/050

Luva de malha dupla em aço inoxidável para proteção contra facas e outros objetos cortantes.

Revestimento interior em poliuretano (PU) que fornece conforto e melhor aderência.

Fornecida ainda com uma luva interna fabricada em fibra especial, para maior conforto e proteção.

Pode ser utilizada com ou sem luva interna.

Pode ser utilizada em ambas as mãos (direita ou esquerda).

Punho elástico com correia ajustável e ajuste com molas de pressão.

Fabrico de acordo com a Norma Europeia EN 388.

Stainless steel double mesh glove for protection against knives and other sharp objects.

Polyurethane (PU) interior lining that provides comfort and better grip.

Supplied with an inner glove made of special fiber for greater comfort and protection.

Can be used with or without inner glove.

Can be used in both hands (right or left).

Elastic cuff with adjustable strap and adjustment with pressure springs.

Manufactured in accordance with European Standard EN 388.



RÉGUAS

RÉGUA MAGNÉTICA MAGNETIC RULER | RÈGLE MAGNÉTIQUE | REGLA MAGNÉTICA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
07336105900	49x3	-		PT	-	01/001

Suporte magnético de parede para facas.

Fabricado em plástico resistente.

Muito prático para ter sempre à mão facas e outros acessórios.

Fácil de montar e de utilizar.

Magnetic wall knife holder.

Made of resistant plastic.

Very practical to always have knives and other accessories at hand.

Easy to assemble and use.



AFIADORES E FUZIS



AFIADOR DE FACAS KNIFE SHARPENER | AIGUISEUR | AFILADOR DE CUCHILLOS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0431880103	20x7,5	-		PT	-	01/048

PEDRA P/ AFIAR SHARPENING STONE | PIERRE A AFFÛTER | PIEDRA PARA AFILAR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0733610123	20x5x2,5	-		-	-	01/001

Pedra de grão combinado para amolar facas e fusis.
Com 2 faces: face mais grossa para desbaste 200/1000 e face mais fina para o polimento 400/1000.

*Combined grain stone for sharpening knives and rifles.
With 2 faces: thicker face for grinding 200/10000 and thinner face for polishing 400/1000.*

FUZIL REDONDO ROUND SHARPENING | AFFÛTEUR ROND | AFILADOR REDONDO



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04322700014	31,5 LÂM. 20	-		PT	-	12/048

FUZIL OVAL OVAL SHARPENING | AFFÛTEUR OVALE | AFILADOR OVALADA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432273291	32 LÂM. 20	-		PT	-	12/048

FUZIL OVAL OVAL SHARPENING | AFFÛTEUR OVALE | AFILADOR OVALADA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04322700151	38,5 LÂM. 25	-		PT	-	02/036

**FUZIL REDONDO** ROUND SHARPENING | AFFÛTER ROND | AFILADOR REDONDO

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04322713291	43 LÂM. 30	-		PT	-	01/040

**UTENSÍLIOS DE CORTE****SERROTE P/ TALHO** HACK SAW | SCIE À MÉTAUX | SIERRA DE CORTE

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
1334460024	53 LÂM. 40	-		PT	-	01/001

Fornecido com lâmina de alta eficiência do corte.

Pega existente a impactos e rachaduras, também torna o trabalho muito confortável devido ao seu desenho ergonômico.

Alavanca cômoda proporciona uma tensão excelente da lâmina durante o corte e permite a sua substituição rápida e fácil, se for necessária.

Higiénico e fácil de limpar.

Supplied with high cutting efficiency blade.

Handle resistant to impacts and cracks, it also makes working very comfortable due to its ergonomic design.

Convenient lever provides excellent blade tension during cutting and allows for quick and easy replacement if necessary.

Hygienic and easy to clean.

**CUTELO** CLEAVER | COUPERET | CUCHILLA DE CARNICERO

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04339000065	28 LÂM.15x9 470G	-		BR	-	01/020

Ideal para cortar e rasgar alimentos com ossos.

Lâmina grossa, um pouco pesada, bem balanceada e com uma ponta chanfrada.

A lâmina chanfrada facilita o trabalho e permite cortes precisos com o menor esforço possível.

Ideal for cutting and tearing foods with bones.

Thick blade, a little heavy, well balanced and with a beveled tip.

The beveled blade makes work easier and allows precise cuts with the least possible effort.

**FACA SANTOKU** SANTOKU KNIFE | COUTEAU SANTOKU | CUCHILLO SANTOKU

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432273255	32 LÂM. 18,5	-		PT	-	01/050

Santoku significa “três virtudes”, ou “três usos”, referindo se às três tarefas que essa faca desempenha bem: cortar, picar e fatiar.

Os alvéolos laterais evitar que o alimento agarre à faca durante o corte e na lavagem

O cabo é num plástico com acabamento suave e é rebitado na lâmina

Santoku means “three virtues”, or “three uses”, referring to the three tasks that this knife performs well: cutting, chopping and slicing.

The lateral alveoli prevent the food from sticking to the knife during cutting and washing

The handle is a plastic with a smooth finish and is riveted to the blade.



FACA LEGUMES

VEGETABLE KNIFE | COUTEAU LÉGUMES | CUCHILLO PARA VERDURAS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432517918	20,5 LÂM. 10	-		PT	-	12/144



FACA CURVA

CURVED KNIFE | COUTEAU COURBE | CUCHILLO CURVO



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432517917	17,7 LÂM. 6,5	-		PT	-	12/144



FACA BAR

BAR KNIFE | COUTEAU BAR | CUCHILLO DE BAR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432517919	22 LÂM. 11	-		PT	-	12/144



FACA CHURRASCO

BARBECUE KNIFE | COUTEAU BARBECUE | CUCHILLO BARBACOA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430721378	22 LÂM. 11CM	-		PT	-	12/600



FACA DECORAR ONDULADO

WAVY DECORATING KNIFE | COUTEAU DÉCORÉ ONDULÉ | CUCHILLO DECORADOR ONDULADO



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432517916	19,5 LÂM. 8,5	-		PT	-	12/144



**FACA OSTRAS** OYSTER KNIFE | COUTEAU HUÎTRE | CUCHILLO PARA OSTRAS

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0730950672	15	-		PT	-	01/480

**FACA DECORADORA EM V** V DECORATING KNIFE | COUTEAU DÉCORATION V | CUCHILLO DECORADOR V

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432517813	21 LÂM. 10	-		PT	-	12/144

**DECORADOR EM TRIÂNGULO** TRIANGLE DECORATING TOOL | COUTEAU À DÉCORER TRIANGLE | DECORADOR DE TRIÁNGULOS

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432517908	2x14	-		PT	-	12/144

**COLHER PARISIENSE** PARISIAN SPOON | CUILLÈRE PARISIENNE | CUCHARA PARISINA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432517716	Ø2,2x16	-		PT	-	12/144
0432514028	Ø3+Ø2,2x17	-		PT	-	12/144

**BOLSA PARA UTENSÍLIOS** PURSE FOR KITCHEN TOOLS | SET POUR USTENSILES | ESTUCHE PARA UTENSILIOS

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432510005	29x24	7 UTENS.		PT	-	12/120

Utensílios não incluídos.
Bolsa dobrada em 3 partes com fecho mola.
7 compartimentos de 2,5x9,5cm.
Aba de proteção das lâminas.
Pode se lavar na máquina de lavar roupa.

*Utensils not included.
Bag folded in 3 parts with snap closure.
7 compartments of 2.5x9.5cm.
Blade protection flap.
Washable in the washing machine.*



CORTADORES

RASPADOR QUEIJO

CHEESE GRATER | RACLETTE QUEIJO | RALLADOR DE QUESO



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433518175	20x7,5	-		PT	-	12/048



CORTADOR PIZZA

PIZZA CUTTER | COUPE PIZZA | CORTADOR DE PIZZA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432790004	Ø10,2x22,8	-		PT	-	12/072



Cabo ergonómico.
Lâmina inox lisa, desmontável para limpeza.
Elevada qualidade e robustez.

*Ergonomic handle.
Smooth stainless steel blade, removable for cleaning.
High quality and robustness.*



CORTADOR FRISADOR

PASTA CUTTER | TRANCHEUR FRISADOR PÂTE | CORTADOR DE PASTA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432517765	Ø6x18,5	-		PT	-	12/144



Corte frisado
Frizz cut



CORTADOR FRIDSADOR

PASTA CUTTER | TRANCHEUR FRISADOR PÂTE | CORTADOR DE PASTA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0730950113	Ø6,5x20	-		-	-	01/100



DECORADOR VEGETAIS

VEGETABLE DECORATING TOOL | COUTEAU À DÉCORER LÉGUME | DECORADOR VEGETAL



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432511070	Ø5,3x16	-		LR	-	12/072





CORTA OVOS EGG CUTTER | COUPE-OEUFs | CORTADOR DE HUEVOS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432270012	16x9	-		CZ	-	01/060



CORTA OVOS DUPLO DOUBLE EGG CUTTER | COUPE-OEUFs DOUBLE | CORTADOR DE HUEVOS DOBLE



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430756161	21,5x8,5	-		BR	-	24/048



MOLDE OVO ESTRELADO FRIED EGG MOLD | MOULE OEUF AU PLAT | MOLDE HUEVO FRITO



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433655610	Ø10x2,5 12	1 UNI.		-	-	10/050



MOLDE OVO ESTRELADO FRIED EGG MOLD | MOULE OEUF AU PLAT | MOLDE HUEVO FRITO



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04312600095	Ø9x1,5 12	1 UNI.		-	-	15/300



SERINGA MOLHOS SYRINGE FOR SAUCES | SERINGUE SAUCES | JERINGA PARA SALSAS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433871191	16,5x9x5	5CL		-	-	01/050

Fornecida com 2 agulhas de aço inoxidável uma fina (Ø3,5mm) e uma agulha grossa (Ø5mm).
Inclui prático estojo de arrumação.

Supplied with 2 stainless steel needles a fine one (Ø3.5mm) and a thick needle (Ø5mm).
Includes practical storage case.



DESCASCADOR/ CORTADOR MAÇÃ

APPLE CUTTER-PEELER | ÉCONOME | PELADOR / CORTADOR DE MANZANAS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432276135	30x11x13,3	-		VM	-	01/006



DESCASCADOR VERTICAL

PEELER | ÉCONOME | PELADORA VERTICAL



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432517867	17	-		PT	-	12/144



DESCASCADOR VERTICAL

PEELER | ÉCONOME | PELADORA VERTICAL



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0434070002	21,5	-		-	-	01/600



DESCASCADOR

PEELER | ÉCONOME | PELADOR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0730956652	17x6,5	-		PT	-	01/010



CORTADOR JULIANA

CUTTER | COUPE | CORTADOR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0730956654	17x6,5	-		PT	-	01/100





DESCASCADOR/ RALADOR JULIANA VEGETABLES CUTTER-PEELER | ÉCONOME | PELADORA VERTICAL

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0434070045	18,7x5,5	-		-	-	01/480



DESCASCADOR HORIZONTAL PEELER | ÉCONOME | PELADORA HORIZONTAL

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433650807	11,5x5,5x1	-		-	-	01/100



DESCASCADOR HORIZONTAL PEELER | ÉCONOME | PELADORA HORIZONTAL

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433655601	8x4	-		AM	-	10/100



CORTADOR FEIJÃO VERDE GREEN BEAN CUTTER | TRANCHEUR | CORTADOR DE JUDÍAS VERDES

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433870114	13x3x2,5	-		BR	-	01/144



DESCAROÇADOR MAÇÃ

APPLE CORER | DÉNOYAUTEUR POMME | CORADOR DE MANZANA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0434280016	18x10,2x2,4	-		-	-	01/072

DESCAROÇADOR MAÇÃ

APPLE CORER | DÉNOYAUTEUR POMME | CORADOR DE MANZANA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433870730	19,3x2,8x2	-		PT	-	01/108



DESCAROÇADOR MAÇÃ

APPLE CORER | DÉNOYAUTEUR POMME | CORADOR DE MANZANA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432517699	Ø2x20,5	-		PT	-	12/100

DESCAROÇADOR CEREJA / AZEITONA

CHERRY / OLIVE CORER | DÉNOYAUTEUR CERISE / OLIVE | CORADOR DE CEREJA / OLIVA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0733610588	18,5x4,8x2	-		-	-	05/100



ESCAMADOR PEIXE

FISH SCALER | ÉCAILLEUR POISSON | ESCAMINADOR DE PESCADO



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432270475	Ø6,5x19,5	-		-	-	01/072





ESCAMADOR PEIXE

FISH SCALER | ÉCAILLEUR POISSON | ESCAMINADOR DE PESCADO

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430687001	20	-		-	-	60/240



ESCAMADOR PEIXE

FISH SCALER | ÉCAILLEUR POISSON | ESCAMINADOR DE PESCADO

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433870228	19,2	-		-	-	24/072



ESCAMADOR PEIXE

FISH SCALER | ÉCAILLEUR POISSON | ESCAMINADOR DE PESCADO

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04322703001	21,5	-		PT	-	01/025



TESOURAS



TESOURA MULTIUSOS

MULTIPURPOSE SCISSORS | CISEAUX POLYVALENTS | TIJERAS MULTIUSOS

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04307544053	20	-		LR	-	01/001



TESOURA PEIXE

FISH SCISSOR | CISEAUX A POISSON | TIJERAS PARA PESCADO

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432270485	21,3	-		PT	-	01/096



**TESOURA TRINCHAR** CARVING SCISSOR | CISEAUX À DÉCOUPER | TIJERAS DE TALLADO

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432270115	23	-		PT	-	10/100

**TESOURA AVES** POULTRY SCISSORS | CISEAUX VOLAILLE | TIJERAS PARA AVES

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04307544104	24,5	-		PT	-	10/080

**MÁQUINA ENCHIDOS****MÁQUINA ENCHIDOS VERTICAL** VERTICAL SAUSAGE MACHINE | MACHINE SAUSSIQUES VERTICALE | MÁQUINA DE SALCHICHA VERTICAL

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
1332389992	30x34x69	5L		-	-	01/001



Ideal para fabricantes e restauração especializada
Totalmente em aço inox.
Sistema de engrenagem com 2 velocidades, que permite libertar o êmbolo.
Cilindro e êmbolo removíveis para fácil reabastecimento e limpeza.
4 Funis Ø1,6 | Ø2,2 | Ø3,2 | Ø3,8CM
Cilindro Ø15x32CM

*Ideal for Manufacturers and pecialized restoration
Entirely in stainless steel.
Gear edution drive with 2 speeds, which enables user to releasethe plunger for quick and easy refilling.
Removable cylinder and plunger for easy refilling and cleaning.
4 Funnels Ø1,6 | Ø2,2 | Ø3,2 | Ø3,8CM
Cylinder Ø15x32CM*

MODELADORES HAMBURGUER**MÁQUINA P/ MOLDAR HAMBÚRGUER** HAMBURGUER MACHINE | MACHINE HAMBURGUER | MÁQUINA MOLDEAR HAMBURGUESAS

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
13316500100	Ø10 20x25x29	-		-	-	01/001



Prensa manual para moldar facilmente hamburguers de formato perfeito.
Mecanismo de alavanca simples. Com o elevador da alavanca, o hambúrguer pode ser facilmente removido da máquina.
Adequada para utilização profissional.
Robusta e durável.
Fácil limpeza.
Pés antiderrapantes.

*Manual press to easily shape perfectly shaped hamburgers.
SIMple lever mechanism. With the lever lift, the hamburger can be easily removed from the machine.
Suitable for professional use.
Robust and durable.
Easy cleaning.
Non slip feet.*

**MOLDADOR HAMBURGUER** HAMBURGER MOLD | MOULE À HAMBURGER | MOLDEADOR DE HAMBURGUESAS

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
1334460122	21x12,5x13,5	-		CZ	-	01/001

Moldador para hambúrguer tamanho Ø11CM .
Espessura do hambúrguer ajustável.
Utilização manual através de um mecanismo de alavanca, que se aciona sem grande esforço.
Operação simples e rápida, devido ao seu desenho inovador e ergonómico.
Desmontável para fácil limpeza.

*Shaper for hamburger size Ø11CM .
Adjustable burger thickness.
Manual use through a lever mechanism, which is activated without great effort.
SIMple and fast operation, due to its innovative and ergonomic design.
Detachable for easy cleaning.*

**MOLDADOR HAMBURGUER** HAMBURGER MOLD | MOULE À HAMBURGER | MOLDEADOR DE HAMBURGUESAS

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
1334460121	36x20x10CM	-		BR	-	01/001

Moldador para hambúrguer tamanho Ø10x2CM .
Utilização manual acoplado a picadora elétrica ou manual.
Possui funis com 4 medidas diferentes para possibilitar a utilização em vários tipos de picadora #8 (Ø6,5CM), #12 (Ø7,5CM), #22 (Ø9,3CM), #32 (Ø10,8CM).
Operação simples e rápida, devido ao seu desenho inovador.
Desmontável para fácil limpeza.
Ideal para talho, hamburguerias, cozinhas de alta demanda.

*Shaper for hamburger size Ø10x2CM .
Manual use coupled to an electric or manual chopper.
It has funnels with 4 different sizes to allow use in various types of chopper #8 (Ø6.5CM), #12 (Ø7.5CM), #22 (Ø9.3CM), #32 (Ø10.8CM).
SIMple and fast operation, due to its innovative design.
Detachable for easy cleaning.
Ideal for butchers, hamburgers, high demand kitchens.*

**MOLDE HAMBURGUER** HAMBURGER MOLD | MOULE À HAMBURGER | MOLDE HAMBURGUESA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432290002	Ø11x2	-		-	-	01/024

**MOLDE HAMBURGUER** HAMBURGER MOLD | MOULE À HAMBURGER | MOLDE HAMBURGUESA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0733880816	Ø9,5	-		BR.VD	-	01/001



PICADORES

PICADOR CARNE MEAT MINCER | HACHOIR À VIANDE | PICADORA DE CARNE



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433500008	10x21x25	#8		-	-	01/001



PICADOR CARNE MEAT MINCER | HACHOIR À VIANDE | PICADORA DE CARNE



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432290010	11x24,5x27	#10		-	-	01/001



PICADOR CARNE MEAT GRINDER | HACHOIR À VIANDE | PICADORA DE CARNE



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433500022	26x13x18	#22		-	-	01/005



PALITADORAS

MÁQUINA PALITADORA BATATAS POTATO CUTTER MACHINE | MACHINE À POMMES DE TERRE | MÁQUINA CORTADORA DE PATATAS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0434387710	36x17x33,5	-		-	-	01/001
04343877101	KIT LÂMINAS 7x7	-		-	-	01/001
04343877102	KIT LMINAS 10x10	-		-	-	01/001



Máquina fornecida com 2 kits de lâminas: 7x7mm e 10x10mm.
Lâminas de substituição disponíveis.
Pode ser usada em cima da bancada ou fixada na parede.

Machine supplied with 2 blade kits: 7x7mm and 10x10mm.
Replacement blades available.
Can be used on the counter or fixed to the wall.



PALITADOR BATATAS FRENCH FRIES CUTTER | MACHINE À POMMES DE TERRE | CORTADOR DE PATATAS

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0733880959	25,5x9x14,5	-		BR.VD	-	01/024

Sistema de fixação à bancada: ventosa
Fornecida com 2 lâminas: 12x12MM e 9x9MM

Fixing system to the workbench: suction cup
Supplied with 2 blades: 12x12MM and 9x9MM



CORTADOR 3 EM 1 CUTTER 3 IN 1 | TRANCHEUR 3 EN 1 | CORTADOR 3 EN 1

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433870021	17x10,5x6,3	-		BR	-	01/100

Possui 3 lâminas com 3 tipos de corte:
8 gomos | palitos 12x12mm | palitos 9x9MM

It has 3 blades with 3 types of cut:
8 sections | toothpicks 12x12mm | toothpicks 9x9MM



MANDOLINAS

MANDOLINA MANDOLINE | MANDOLINE | MANDOLINA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430757579	40x11,5x9	-		-	-	01/012

2 lâminas fixas com regulador
3 lâminas de palitar
1 pega de segurança

2 fixed blades with regulator
3 blades
1 handle security



MANDOLINA AJUSTÁVEL ADJUSTABLE MANDOLINE | MANDOLINE RÉGABLE | MANDOLINA AJUSTABLE



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430491028	39,5x16,5x11,5	LISO/ OND./ JULI- ANA		PT	-	01/012

Espessura de corte ajustável de 0 a 9mm.
Os dentes cortadores podem ser removidos para facilitar a limpeza.
Lâminas liso, juliana e ondulado.
Ideal para fatias lisas ou onduladas, batata frita ou tiras de juliana fina.

Adjustable slice thickness from 0 to 9mm.
Cutter teeth can be removed for easy cleaning.
Straight, Julienne and wavy blades.
Ideal for straight or wavy cuts, french fries or thin julienne strips.





MANDOLINA CORTE EM V V-CUT MANDOLINE | MANDOLINE COUPE EN V | MANDOLINA V-CUT



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430491006	40,5x13,5x16,5	5 CORTES		PT	-	01/012

Corte em V com 5 lâminas / cortes diferentes:
juliana fina e grossa; rodelas ultra finas, finas e grossas.
Inclui suporte de arrumação e proteção anti cortes.
Ideal para ralar e laminar frutas e vegetais.
Fácil de usar e limpar.



*V cut with 5 different blades / cuts:
fine and thick julienne; ultra thin, thin and thick slices.
Includes storage support and cut protection.
Ideal for grating and slicing fruits and vegetables.
Easy to use and clean.*

MANDOLINA MANDOLINE | MANDOLINE | MANDOLINA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0734040043	33x11,5x13,5	-		BR.VD	-	01/012



CORTADOR MULTIFUNÇÕES MULTIFUNCTION CUTTER | TRANCHEUR MULTIFONCTIONS | CORTADORA MULTIFUNCION



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0734040021	30x15x21,5	-		BR	-	01/006



RALADORES

RALADOR MULTIUSOS MULTIPURPOSE GRATER | RÂPE À USAGES MULTIPLES | RALLADOR MULTIUSOS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0733880351	Ø12,5x25 Ø8x12 (3x)	-		BR	-	01/012

1 tambor ralador grosso para legumes, vegetais e fruta
1 tambor ralador fino para nozes, chocolate, pão, queijo duro, rabanetes etc.
1 tambor cortador para legumes, vevetais e fruta

*1 thick grater drum for pulses, vegetables and fruit
1 fine grater drum for nuts, chocolate, bread, hard cheese, radishes etc.
1 cutter drum for pulses, vegetables and fruit*





RALADOR ROTATIVO ROTATING GRATER | RÂPE ROTATIVE | RALLADOR GIRATORIO



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0733880830	Ø12x(3x) 28x18,5x24,5	-		BR. VD	-	01/012

1 disco ralador grosso para legumes, vegetais e fruta
1 disco ralador fino para nozes, chocolate, pão, queijo duro, rabanetes etc.
1 disco cortador para legumes, vegetais e fruta

1 thick grater disk for pulses, vegetables and fruit
1 fine grater disk for nuts, chocolate, bread, hard cheese, radishes etc.
1 cutter disk for pulses, vegetables and fruit



CORTADOR TRIPLO TRIPLE CUTTER | TRANCHEUR TRIPLE | CORTADOR TRIPLE



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0734040066	Ø15,5	-		VD	-	01/054

Possui 3 lâminas com 3 tipos de corte:

1. juliana fina
2. juliana grossa
3. fatias finas

It has 3 blades with 3 types of cut:

1. fine julienne
2. coarse julienne
3. thin slices



RALADOR 4 FACES 4 SIDES GRATER | RÂPE 4 FACES | RALLADOR DE 4 LADOS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04306859012	10x8x24	-		-	-	01/001

Corte fino, médio, grosso e rodela.

Fine cut, medium, thick and slices.



RALADOR LONGO LONG GRATER | RÂPE LONGUE | RALLADOR LARGO



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433870018	31x7,5	-		-	-	01/010

Corte 8MM

Cut 8MM



RALADOR GRATER | RÂPE | RALLADOR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433870009	37,5x4	-		-	-	01/010

Corte 3MM

Cut 3MM



RALADOR GRATER | RÂPE | RALLADOR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432517927	24x5,8	-		PT	-	12/144



Corte 2MM
Cut 2MM

RALADOR GRATER | RÂPE | RALLADOR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430680032	20x6	-		-	-	01/001



Corte 3MM
Cut 3MM

RALADOR GRATER | RÂPE | RALLADOR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432430003	27x10	-		-	-	01/060



Corte 3MM
Cut 3MM

RALADOR LAMINADOR ALHO GARLIC GRATER LAMINATOR | RÂPE LAMINATEUR À AIL | RALLADOR LAMINADOR DE AJO



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433870048	23,5x5x4,3	-		-	-	01/100



ABRE LATAS

ABRE LATAS BANCADA COUNTERTOP CAN OPENER | OUVRE BOÎTE DE COMPTOIR | ABRELATAS DE ENCIMERA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432290001	59	-		-	-	01/001



Altura regulável.
Lâmina e base de aço inoxidável.
*Adjustable height.
Stainless steel blade and base.*



ABRE LATAS ROTATIVO

ROTARY CAN OPENER | OUVRE BOÎTE TOURNANT | ABRELATAS ROTATIVO



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432170006	8x6 nº6	-		-	-	01/120

Perfeito para abrir latas de metal com grande facilidade
Corte rente da lata, sem bordas cortantes.
Também é perfeito para canhotos girarem no sentido anti horário.
Engrenagem e lâmina em aço temperado.
Fabrico italiano.

Perfect for opening metal cans with great ease.
Cut close to the can, without sharp edges.
It's also perfect for left handed turning counterclockwise.
Gear and blade in hardened steel.
Made in Italy



ABRE LATAS ROTATIVO

ROTARY CAN OPENER | OUVRE BOÎTE TOURNANT | ABRELATAS ROTATIVO



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0730950114	18x5	-		PT	-	01/080



ABRE LATAS

CAN OPENER | OUVRE BOÎTE | ABRELATAS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433650808	15	-		-	-	10/100



MARTELOS

MARTELO

HAMMER | MARTEAU | MARTILLO



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04306813902	25 600GR	-		-	-	01/012



MARTELO

HAMMER | MARTEAU | MARTILLO



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432276114	26 440GR	-		-	-	01/036





ALMOFARIZES

ALMOFARIZ C/ PILÃO MORTAR AND PESTLE | MORTIER AVEC PILON | MORTERO CON MAJA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04306810022	Ø11,7x10	-		-	-	01/024

ALMOFARIZ C/ PILÃO MORTAR AND PESTLE | MORTIER AVEC PILON | MORTERO CON MAJA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433690011	Ø12x10	-		BR	-	01/006

ALMOFARIZ C/ PILÃO MORTAR AND PESTLE | MORTIER AVEC PILON | MORTERO CON MAJA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433690010	Ø14x8	-		PT	-	01/004

ALMOFARIZ C/ PILÃO MORTAR WITH PESTLE | MORTIER AVEC PILON | MORTERO CON MAJA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
02200106741	Ø14x8	-		-	-	01/001

Com pilão em polipropileno (PP).
With pestle in polypropylene (PP).

ALMOFARIZ C/ PILÃO MORTAR WITH PESTLE | MORTIER AVEC PILON | MORTERO CON MAJA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0210153703	Ø9x6	-		BR	-	02/036

Com pilão em madeira.
With wood pestle.



PASSE-VITES

PASSE-VITE POTATO MASHING MACHINE | PRESSE-PURÉE | MÁQUINA DE PURÉ DE PATATAS DE MANO



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0438302226	Ø26x13	-		-	-	01/001
0438302232	Ø32x13	-		-	-	01/001

Fornecido com 3 discos Ø16CM : fino, medio e grosso (2 3 4MM)

Supplied with 3 discs Ø16CM: thin, medium and thick (2 3 4MM)



PASSE-VITE POTATO MASHING MACHINE | PRESSE-PURÉE | MÁQUINA DE PURÉ DE PATATAS DE MANO



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433900300	Ø30x13,5	-		-	-	01/004

Fornecido com 5 discos: Ø14CM : extra fino, fino, médio, grosso e juliana.

Supplied with 5 discs: Ø14CM : extra fine, fine, medium, coarse and julienne.



PASSE-VITE POTATO MASHING MACHINE | PRESSE-PURÉE | MÁQUINA DE PURÉ DE PATATAS DE MANO



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433840107	Ø24x8	-		-	-	01/012

Fornecido com 3 discos : fino, medio e grosso

Supplied with 3 discs: thin, medium and thick



ESMAGADORES

ESMAGADOR BATATA POTATO PRESS | PRESSE-PURÉE | TRITURADORA DE PATATAS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432790050	44x12,8x14	-		-	-	06/012



ESMAGADOR BATATA POTATO PRESS | PRESSE-PURÉE | TRITURADORA DE PATATAS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433656110	26x12 INT.Ø8x8	-		-	-	01/001




ESMAGADOR BATATA POTATO PRESS | PRESSE-PURÉE | TRITURADORA DE PATATAS


ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433657061	16x13x61	-		-	-	01/006


ESMAGADOR BATATA POTATO PRESS | PRESSE-PURÉE | TRITURADORA DE PATATAS


ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04312600148	12,5x7x36	-		-	-	01/024


ESMAGADOR ALHOS GARLIC PRESS | PRESSE-AIL | TRITURADOR DE AJO


ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04307210012	19x5,8	-		-	-	12/072


ESMAGADOR ALHOS GRALIC PRESS | PRESSE-AIL | TRITURADOR DE AJO


ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0733610591	18x4,5	-		-	-	01/144


QUEBRA NOZES
QUEBRA NOZES NUTCRACKER | CASSE-NOISETTES | CASCANUECES


ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433871169	16,2	-		-	-	01/025



QUEBRA NOZES

NUTCRACKER | CASSE-NOISETTES | CASCANUECES



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432275016	17	-		-	-	01/048



ALGUIDARES | TIGELAS

ALGUIDAR

BOWL | BOL | CUENCO



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732309106	Ø26x10,5	3,5L		-	-40~300°C	01/080
0432430034	Ø34x12,5	6,6L		-	-40~300°C	01/040
0433650536	Ø36	8,5L		-	-40~300°C	01/025
0433650540	Ø40	12,3L		-	-40~300°C	01/025
0433650544	Ø44x15	15L		-	-40~300°C	01/025
0433650548	Ø48x15,5	16L		-	-40~300°C	01/020



ALGUIDAR

BOWL | BOL | CUENCO



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433651224	Ø24x9	1,9L		-	-40~300°C	01/040
0433651228	Ø32,5x11	4L		-	-40~300°C	01/024



TIGELA

BOWL | BOL | CUENCO



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432430075	Ø14x7	0,60L		-	-40~300°C	01/048
0432431600	Ø38x18	13,8L		-	-40~300°C	01/012



**TIGELA** BOWL | BOL | CUENCO

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433651626	Ø26x14	4,5L		-	-40~300°C	01/050

**TIGELA** SALAD BOWL | SALADIER | CUENCO

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04327900121	Ø12,5x5,8	0,45L		-	-40~300°C	06/024
0432790016	Ø16,7x6,5	0,9L		-	-40~300°C	06/024
0432790025	Ø25,7x11,2	2,3L		-	-40~300°C	06/024
0432790030	Ø31x12,3	6L		-	-40~300°C	06/024

**TIGELA** BOWL | BOL | CUENCO

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433651312	Ø12x5,5	0,35L		-	-40~300°C	01/001
0433651320	Ø20x8,5	1,5L		-	-40~300°C	01/001
0433651324	Ø24x11,5	3L		-	-40~300°C	01/001
04336501329	Ø29x14	5,3L		-	-40~300°C	01/001

**TIGELA C/ PEGA** BOWL WITH HANDLE | BOL AVEC ANSE | CUENCO CON ASA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430971223	Ø16x10	1,26L		-	-40~300°C	12/048
04309712231	Ø19x11,5	2,4L		-	-40~300°C	12/048
04309712232	Ø25x14	5,7L		-	-40~300°C	06/012





CENTRIFUGADORAS



CENTRIFUGADORA P/ SALADA SPINNER | CENTRIFUGEUSE P/SALADE | CENTRIFUGACION PARA ENSALADA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433900338	Ø32x43,5	6L		LR	-	01/001



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0730260095	Ø35x47	9,5L		LR	-	01/001
07302600191	Ø46x56,5	19L		LR	-	01/001



Ideal para utilização profissional em catinas, buffets, indústrias do setor alimentar ou grandes cozinhas que utilizem grande quantidade de folhas para a preparação de saladas.

Leve, prática, rápida e fácil de utilizar. Basta colocar as folhas molhadas dentro do cesto interior, fechar a tampa corretamente e girar a manivela. As folhas ficarão bem secas e prontas para colocar na salada.

O dreno existente na zona inferior da centrifugadora remove com facilidade a água libertada na centrifugação.

Ideal for professional use in catinas, buffets, food industries or large kitchens that use a large amount of leaves to prepare salads.

Light, practical, fast and easy to use. Just place the wet leaves inside the inner basket, close the lid properly and turn the handle. The leaves will be very dry and ready to add to the salad.

The existing drain in the lower part of the centrifuge easily removes the water released in the centrifuge.

ESCORREDORES



ESCORREDOR COLANDER | ÉGOUTTOIR | COLADOR

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0431260050	Ø50x27	-		-	-	01/012



ESCORREDOR COLANDER | ÉGOUTTOIR | COLADOR

ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0431260032	Ø32x20	-		-	-	01/012



ESCORREDOR COLANDER | ÉGOUTTOIR | COLADOR

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432430300	Ø24x9,5	-		-	-	01/001



ESCORREDOR C/ CABO
COLANDER WITH HANDLE | ÉGOUTTOIR AVEC POIGNÉE | COLADOR CON ASA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732960741	Ø22,5x9	-		CZ	-	01/001



ESCORREDOR P/ FRITOS
FRYING DRIER | ÉGOUTTOIR P/ FRITURES | FREIDORA SECADORA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433840034	Ø34x5,5	-		-	-	01/006



CESTOS COZER OU FRITAR

CESTO COZER LEGUMES
BASKET FOR COOKING | PANIER LÉGUMES | CESTA PARA COCER VERDURAS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0431260770	17x17x26	-		-	-40~300°C	06/012



CESTO P/ FRITOS
BASKET FOR FRYING | PANIER P/ FRITURES | CESTA PARA FRITOS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432439995	Ø16,5x18	-		-	-40~300°C	01/006



CESTO P/ FRITOS
BASKET FOR FRYING | PANIER P/ FRITURES | CESTA PARA FRITOS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04324300121	25,5x19,5x13	-		-	-40~300°C	01/012





CESTO P/ MASSA BASKET FOR PASTA | PANIER P/ PASTA | CESTA PARA PASTAS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04312600224	Ø22x13	-		-	-40~300°C	01/012



CESTO FRITADEIRA BASKET FOR FRYING | PANIER FRITEUSE | CESTA FREIDORA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04306832121	Ø24x12,5	-		-	-40~300°C	01/020



COADORES

COADOR CHINÊS CHINESE STRAINER | PASSOIRE CHINOIS | COLADOR CHINO



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433656320	Ø20	-		-	-	01/040
0433656324	Ø24	-		-	-	01/040



COADOR CHINÊS CHINESE STRAINER | PASSOIRE | COLADOR CHINO



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04327900171	Ø17	-		-	-	10/024
0431260020	Ø20	-		-	-	01/001
04312600241	Ø24	-		-	-	01/001
04327900262	Ø26	-		-	-	17/024



COADOR CHINÊS C/ PROTEÇÃO REINFORCED CHINESE STRAINER | PASSOIRE CHINOIS RENFORCÉE | COLADOR CHINO CON PROTECCIÓN



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430684482	Ø20	-		-	-	01/20
0430684484	Ø25	-		-	-	01/020



**COADOR REDE C/ PROTEÇÃO** REINFORCED MESH STRAINER | PASSOIRE MAILLE RENFORCÉE | COLADOR DE MALLA REFORZADA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04312600225	Ø22	-		-	-	01/012

**COADOR REDE C/ PROTEÇÃO** REINFORCED MESH STRAINER | PASSOIRE MAILLE RENFORCÉE | COLADOR DE MALLA REFORZADA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430684432	Ø17,5	-		-	-	01/050

**COADOR CÔNICO** CONICAL STRAINER | PASSOIRE CONIQUE | COLADOR CONICO

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04327900071	Ø7	-		-	-	02/288
0430724008	Ø8	-		-	-	01/144
04327900102	Ø10	-		-	-	04/144
04342800021	Ø12	-		-	-	01/036
04336572161	Ø16	-		-	-	01/060

Com cabo em arame.

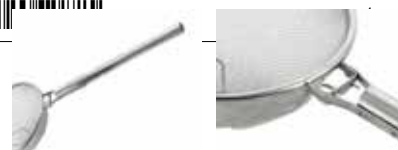
With wire cable.

**COADOR REDE MALHA DUPLA** DOUBLE WIRE STRAINER | PASSOIRE MAILLE À FILET DOUBLE | COLADOR DE MALLA DOBLE

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430680542	Ø30 CB.40	-		-	-	01/012
0430680544	Ø36 CB.40	-		-	-	01/012

Robusto e resistente.
Coador com malha dupla e estrutura reforçada.
Totalmente em inox.
Cabo com 40CM.

Robust and resistant.
Double mesh strainer and reinforced structure.
Entirely in stainless steel.
Cable with 40CM.





COADOR STRAINER | PASSOIRE | COLADOR

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433657108	Ø8	-		-	-	30/150
0433657110	Ø10	-		-	-	01/144
0433657112	Ø12	-		-	-	01/144
0433657116	Ø16	-		-	-	01/060
0433657118	Ø18	-		-	-	01/060
0433657120	Ø20	-		-	-	01/050
0433657122	Ø22	-		-	-	01/060
0433657124	Ø24	-		-	-	01/060



Com cabo em arame.

With wire cable.



COADOR REDE MESH STRAINER | PASSOIRE MAILLE | COLADOR DE MALLA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432270008	Ø11,5	-		-	-	01/100
0432270006	Ø14	-		-	-	01/050



Com cabo em plástico.

With plastic handle.



COADOR STRAINER | PASSOIRE | COLADOR

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433657408	Ø8,5	-		-	-	01/084



FUNIS



FUNIL C/ FILTRO FUNNEL WITH FILTER | ENTONNOIR AVEC FILTRE | EMBUDO CON FILTRO

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433518191	Ø10	-		-	-	12/048
04336572201	Ø20	-		-	-	01/038



Com filtro grosso.

With thick filter.



FUNIL FUNNEL | ENTONNOIR | EMBUDO

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
043394100	Ø10	-		-	-	01/001



CORREDORES E REMOS

CORREDOR SHOVEL | PELLE | CORREDOR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0733610098	15,5x40	1,9L		-	-	01/072

CORREDOR SHOVEL | PELLE | CORREDOR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04312600034	Ø7x12,5	0,3L		-	-	01/001
04312600047	Ø11,5x31	1,3L		-	-	01/036

PÁ MULTIUSOS INDUSTRIAL INDUSTRIAL MULTIPURPOSE SHOVEL | PELLE INDUSTRIELLE POLYVALENTE | PALA MULTIUSOS INDUSTRIAL



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432790182	18,2x42,5	-		-	-	12/036

REMO MIXING PADDLE | PELLE | PALETA MEZCLADORA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04312600361	91x12	-		-	-40~300°C	01/012
04312600048	122x12	-		-	-40~300°C	01/012

REMO C/ FUROS MIXING PADDLE W/ HOLES | PELLE AVEC TROUS | PALETA MEZCLADORA CON AGUJEROS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04312600481	122x14	-		-	-40~300°C	01/012



LINHAS DE UTENSÍLIOS

COLHER SERVIR SPOON | CUILLÈRE | CUCHARA SERVIR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04312690103	46x7	-		-	-40~300°C	01/072

Monobloco Robusta



COLHER SERVIR SPOON | CUILLÈRE | CUCHARA SERVIR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04339430011	33x7	-		-	-40~300°C	10/120
0433653633	33x7,7	-		-	-40~300°C	01/072
0433943001	43x7	-		-	-40~300°C	01/120
0433653643	43x7,7	-		-	-40~300°C	01/030

Monobloco Robusta



CONCHA LADLE | LOUCHE | CUCHARÓN



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433653308	Ø8x32 CB. 30	125ML		-	-	01/060
0433653310	Ø10x45 CB. 37	250ML		-	-	01/040
0433653312	Ø12x43 CB. 43	500ML		-	-	01/040
0433653314	Ø14x44 CB. 44	500ML		-	-	01/040
04312600164	Ø16x59 CB. 47	1000ML		-	-	05/020

Monobloco Robusta



ESCUMADEIRA SKIMMER | ÉCUMOIRE | ESPUMADERA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433653410	Ø10x41	-		-	-	01/060
0433653412	Ø12x44,5	-		-	-	01/040
0433653414	Ø14x49	-		-	-	01/040
0433653416	Ø16x57	-		-	-	01/060

Monobloco Robusta



ESCUMADEIRA REDE

MESH SKIMMER | ÉCUMOIRE MAILLE | ESPUMADERA DE MALLA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0431261200	Ø12x49	-		-	-	01/072
0431261600	Ø16x53	-		-	-	01/072

Monobloco Robusta

GARFO

FORK | FOURCHETTE | TENEDOR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433653752	65x3	-		-	-	01/072

Monobloco Robusta



ESPÁTULA MONOBLOCO

MONOBLOCK SPATULA | SPATULE MONOBLOC | ESPÁTULA MONOBLOQUE



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433653535	48x10CM CB. 35	-		-	-	01/048

Monobloco Robusta

ESPÁTULA VIRA PEIXE

FISH TURNER | SPATULE POISSON | ESPÁTULA PARA PESCADO



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432439994	38 10x22	-		-	-	01/036

Monobloco Robusta



COLHER SERVIR SPOON | CUILLÈRE | CUCHARA SERVIR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04312600213	36x6,5	-		-	-40~300°C	12/120

Monobloco Chef



CONCHA LADLE | LOUCHE | CUCHARÓN



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04312600101	Ø10x42 CB. 33	250ML		-	-	10/060
04312600122	Ø12x43 CB. 36	500ML		-	-	01/050

Monobloco Chef



ESCUMADEIRA SKIMMER | ÉCUMOIRE | ESPUMADEIRA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04312600010	Ø10x41	-		-	-	10/100

Monobloco Chef



ESPÁTULA PERFURADA PERFORATED SPATULA | SPATULE PERFORÉE | ESPÁTULA PERFORADA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04312600232	53x12 CB.40	-		-	-	12/060

Monobloco Chef



COLHER SERVIR

SPOON | CUILLÈRE | CUCHARA SERVIR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433652622	33x6,5	-		-	-40~300°C	12/120



Lara

COLHER PERFURADA

PERFORATED SPOON | CUILLÈRE PERFORÉE | CUCHARA PERFORADA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433651002	33x6,5	-		-	-	01/144



Lara

COLHER ESPARGUETE

SPAGHETTI SPOON | CUILLÈRE À SPAGHETTI | CUCHARA PARA ESPAGUETIS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433652624	Ø8x33	-		-	-40~300°C	06/144



Lara

CONCHA

LADLE | LOUCHE | CUCHARÓN LARA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433652621	Ø9x30	70ML		-	-	01/120



Lara

ESCUMADEIRA

SKIMMER | ÉCUMOIRE | ESPUMADERA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433652626	Ø10x33	-		-	-	12/144



Lara



GARFO

FORK | FOURCHETTE | TENEDOR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433652623	33x3,2	-		-	-	12/240

Lara



ESPÁTULA FRITOS

SPATULA FOR FRIES | SPATULE FRITURES | ESPÁTULA PARA FRITOS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433652625	33x8	-		-	-	12/120

Lara



COLHER SERVIR

SPOON | CUILLÈRE | CUCHARA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04309727614	33	-		PT	-40~100°C	01/001

Nylon / Inox



COLHER ESPARGUETE

SPAGHETTI SPOON | CUILLÈRE À SPAGHETTIS | CUCHARA PARA ESPAGUETIS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04309727613	7x33	-		PT	-40~100°C	01/001

Nylon / Inox



CONCHA

LADLE | LOUCHE | CUCHARÓN



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430972761	Ø9x30	120ML		PT	-40~100°C	01/001

Nylon / Inox



ESCUMADEIRA SKIMMER | ÉCUMOIRE | ESPUMADERA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04309727611	Ø11x33	-		PT	-40~100°C	01/001



Nylon / Inox

COLHER SPOON | CUILLÈRE | CUCHARA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432270201	30x7	-		PT	-40~100°C	06/096



Nylon

COLHER ESPARGUETE SPAGHETTI SPOON | CUILLÈRE À SPAGHETTIS | CUCHARA PARA ESPAGUETIS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432270203	6,5x29	-		PT	-40~100°C	01/096



Nylon

CONCHA LADLE | LOUCHE | CUCHARÓN



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432270202	Ø9x31	-		PT	-40~100°C	01/001



Nylon

ESCUMADEIRA SKIMMER | ÉCUMOIRE | ESPUMADERA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432270204	Ø11x33	-		PT	-40~100°C	01/001



Nylon



COLHERES

COLHER SERVIR SPOON | CUILLÈRE | CUCHARA SERVIR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04312600024	37x7	-		-	-40~300°C	12/072



COLHER SERVIR SPOON | CUILLÈRE | CUCHARA SERVIR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432791113	33x7	-		-	-40~300°C	12/120
04312600251	38x6,9	-		-	-40~300°C	12/144



COLHER SERVIR SPOON | CUILLÈRE | CUCHARA SERVIR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433940301	33,5x6,8	-		-	-	10/300



COLHER ESPARGUETE SPAGUETTI SPOON | CUILLÈRE À SPAGHETTIS | CUCHARA PARA ESPAGUETIS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04324300092	Ø7,5x21,5	-		-	-40~300°C	01/072



CONCHAS

CONCHA LADLE | LOUCHE | CUCHARÓN



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04312600075	Ø9x33 CB. 26	95ML		-	-	12/072
04312600041	Ø8x35 CB. 31	120ML		-	-	12/144



CONCHA MONOBLOCO

LADLE MONOBLOC | LOUCHE MONOBLOC | CUCHARÓN MONOBLOQUE



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04324300091	Ø9x33 CB. 26	100ML		-	-	01/072
04324300101	Ø10x34,5 CB. 26	150ML		-	-	01/96

CONCHA

LADLE | LOUCHE | CUCHARÓN



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432790895	Ø8x33,5	95ML		-	-	01/120

CONCHA MONOBLOCO

LADLE MONOBLOC | LOUCHE MONOBLOC | CUCHARÓN MONOBLOQUE



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433988008	Ø8x39 CB. 34	120ML		-	-	10/040

CONCHA

LADLE | LOUCHE | CUCHARÓN



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0434072113	Ø8x35	65ML		-	-	01/024

CONCHA MONOBLOCO

LADLE MONOBLOC | LOUCHE MONOBLOC | CUCHARÓN MONOBLOQUE



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430972700	Ø8,5x27	65ML		-	-	01/001



CONCHA LADLE | LOUCHE | CUCHARÓN

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0434071712	Ø8,2x27,5	90ML		-	-	01/300



CONCHA LADLE | LOUCHE | CUCHARÓN

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04324300071	Ø8,7x27	100ML		-	-	01/120



CONCHA C/ CABO CURTO LADLE W/ SHORT HANDLE | LOUCHE AVEC MANCHE COURT | CUCHARÓN CON MANGO CORTO

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0431269915	Ø6,2x14,2	45ML		-	-	12/240
04312600038	Ø7,7x18	88ML		-	-	12/240



CONCHA LADLE | LOUCHE | CUCHARÓN

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04324300093	Ø7x20	40ML		-	-	01/120



CONCHA VERTICAL VERTICAL LADLE | LOUCHE VERTICALE | CUCHARÓN VERTICAL

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04340700331	Ø6,3x35	125ML		-	-	01/200



ESCUMADEIRAS

ESCUMADEIRA SKIMMER | ÉCUMOIRE | ESPUMADERA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0434071714	Ø10,7x31,7	-		-	-	01/300



ESCUMADEIRA ARAME WIRE SKIMMER | ÉCUMOIRE À FIL | ESPUMADERA DE ALAMBRE



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433657212	Ø12x48	-		-	-	01/050
04312600061	Ø15x48	-		-	-	12/048
0433657216	Ø16x48	-		-	-	01/050
0433657220	Ø20x67	-		-	-	01/025
04324300242	Ø24x59	-		-	-	01/036



ESCUMADEIRA REDE MESH SKIMMER | ÉCUMOIRE MAILLE | ESPUMADERA DE MALLA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430725107	Ø17,8x53	-		-	-	01/024



ESCUMADEIRA FUNDA REDE DEEP MESH SKIMMER | ÉCUMOIRE PROFOND MAILLE | ESPUMADERA PROFUNDA DE MALLA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433657272	Ø16x56	-		-	-	01/001
0433657273	Ø18x60	-		-	-	01/001
0433657276	Ø24x59	-		-	-	01/001



ESCUMADEIRA REDE MESH SKIMMER | ÉCUMOIRE MAILLE | ESPUMADERA DE MALLA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04324300161	Ø16x63	-		-	-	01/036
04324300204	Ø20x50	-		-	-	01/037





ESCUMADEIRA FUNDA ARAME

DEEP WIRE SKIMMER | ÉCUMOIRE PROFOND À FIL | ESPUMADERA PROFUNDA DE ALAMBRE



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0431260017	Ø17x39	-		-	-	12/144
04312600191	Ø19x41	-		-	-	12/144



ESCUMADEIRA FUNDA ARAME

DEEP WIRE SKIMMER | ÉCUMOIRE PROFOND À FIL | ESPUMADERA PROFUNDA DE ALAMBRE



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0434071114	Ø14x39	-		-	-	01/200



PÁ P/ FRITOS

PEEL FOR FRIES | PELLE FRITURES | PALA PARA FRITOS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430722810	28x10x4,5	-		-	-	01/072



PÁ P/ BATATA FRITA

FRENCH FRIES SHOVEL | PELLE À FRITES | PALA PARA PATATAS FRITAS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04343800011	21x23x5	-		PT	-	01/001



NINHO ARAME

BIRD NEST FRYER | NID | NIDO DE ALAMBRE



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430682511	Ø8 Ø10x38,5	-		-	-	01/150



GARFOS

GARFO TRINCHAR FORK | FOURCHETTE | TENEDOR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04309727002	33x3	-		-	-	12/072



GARFO TRINCHAR MEAT CARVING FORK | FOURCHETTE TRANCHER | TENEDOR PARA REBANAR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430721112	30,5x2,3	-		br	-	12/240



GARFO TRINCHAR MEAT CARVING FORK | FOURCHETTE TRANCHER | TENEDOR PARA REBANAR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430723012	28,7x3	-		PT	-	01/060



ESPÁTULAS

ESPÁTULA PERFURADA PERFORATED SPATULA | SPATULE PERFORÉE | ESPÁTULA PERFORADA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04312600401	41x9,8 CB. 29	-		-	-	12/144



ESPÁTULA PEIXE FISH TURNER | SPATULE POISSON | ESPÁTULA PARA PESCADO



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433658114	34x7,5	-		-	-	01/238





ESPÁTULA SPATULA | SPATULE | ESPÁTULA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432790043	27,5x7,5	-		-	-	03/100



ESPÁTULA CURVA CURVED SPATULA | SPATULE COURBE | ESPÁTULA CURVADA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433657725	LÂM.13,5 27x7	-		PT	-	01/100
0433657729	LÂM. 13,5 29x7	-		PT	-	01/060



ESPÁTULA CURVA CURVED SPATULA | SPATULE COURBE | ESPÁTULA CURVADA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430687723	LÂM. 24 37x7,5	-		BR	-	12/120



ESPÁTULA CURVA CURVED SPATULA | SPATULE COURBE | ESPÁTULA CURVADA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
07336100132	LÂM. 25,5x7,3	-		PT	-	01/072



ESPÁTULA CURVA CURVED SPATULA | SPATULE COURBE | ESPÁTULA CURVADA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04312600094	LÂM. 15,5 28x9	-		PT	-	12/050



ESPÁTULA CURVA HAMBURGUER

CURVED BURGER SPATULA | SPATULE BURGER COURBE | ESPÁTULA CURVADA PARA HAMBURGUESAS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0733610130	LÂM. 17 30x7	-		-	-	01/120

ESPÁTULA CURVA

CURVED SPATULA | SPATULE COURBE | ESPÁTULA CURVADA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0730958111	LÂM. 17,5 30x10,5	-		PT	-	01/050

ESPÁTULA CURVA PERFURADA

PERFORATED CURVED SPATULA | SPATULE COURBE PERFORÉE | ESPÁTULA CURVA PERFORADA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0730958113	LÂM. 24,5 37x7,5	-		PT	-	10/050

ESPÁTULA CURVA FRITOS

CURVED SPATULA FOR FRIES | SPATULE COURBE FRITURES | ESPÁTULA CURVADA PARA FRITOS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04312600058	LÂM. 14,5 28x6	-		PT	-	01/144

ESPÁTULA FRITOS

SPATULA FOR FRIES | SPATULE FRITURES | ESPÁTULA PARA FRITOS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432437517	28,5x7,5	-		-	-	01/072



ESPÁTULA FRITOS

SPATULA FOR FRIES | SPATULE FRITURES | ESPÁTULA PARA FRITOS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04307544601	28,5x7,5	-		PT	-	02/024



PINÇA FRITOS

TONG FOR FRIES | PINCE FRITURES | PINZAS PARA FRITOS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432276575	28,5x7	-		PT	-40~100°C	01/048



PINÇA FRITOS

TONG FOR FRIES | PINCE FRITURES | PINZAS PARA FRITOS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433870055	Ø10,3x29	-		-	-	01/025



PINÇA HAMBÚRGUER

HAMBURGER TONG | PINCE HAMBURGER | PINZAS PARA HAMBURGUESAS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04307544112	24,2x10,7	-		-	-	01/012



RASPADORES

RASPADOR

SCRAPER | RACLETTE | RASPADOR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433657508	26x8	-		PT	-	01/060





RASPADOR SCRAPER | RACLETTE | RASPADOR

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04324300051	26x12,5	-		PT	-	01/072



RASPADOR FLEXÍVEL FLEXIBLE SCRAPER | RACLETTE FLEXIBLE | RASCADOR FLEXIBLE

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04312690062	21x14,5	-		PT	-	01/144



PINÇAS



PINÇA DESPINHAR FISH BONE TWEEZERS | PINCE POUR LES ÉPINES | PINZA PARA DESPRECIAR

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0434280014	12x4,3x1	-		-	-	01/144



PINÇA EMPRATAR CHEF SERVICE TONG | PINCE À DRESSER | PINZA PARA EMPLATAR

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04339400091	23	-		-	-	01/600



PINÇA EMPRATAR CHEF SERVICE TONG | PINCE À DRESSER | PINZA PARA EMPLATAR

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430682111	30,5	-		-	-	24/144





PINÇA P/ EMPRATAR CHEF SERVICE TONG | PINCE À DRESSER | PINZA PARA EMPLATAR

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0730952227	20	-		-	-	01/250
04312601110	30,5	-		-	-	12/144



PINÇA EMPRATAR CHEF SERVICE TONG | PINCE À DRESSER | PINZA PARA EMPLATAR

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430754489	32	-		-	-	01/001



PINÇA EMPRATAR CHEF SERVICE TONG | PINCE À DRESSER | PINZA PARA EMPLATAR

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0730750496	29	-		-	-	12/072



PINÇA SERVIR SERVING TONG | PINCE DE SERVICE | PINZA PARA SERVIR

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433940666	22	-		-	-	12/120



PINÇA SERVIR SERVING TONG | PINCE DE SERVICE | PINZA PARA SERVIR

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433940661	25	-		-	-	12/120



PINÇA SERVIR

SERVING TONG | PINCE DE SERVICE | PINZA PARA SERVIR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433652701	24	-		-	-	01/100



PINÇA SERVIR

SERVING TONG | PINCE DE SERVICE | PINZA PARA SERVIR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433652730	24	-		-	-	01/100



PINÇA BOLOS / PÃO

TONG FOR CAKES / BREAD | PINCE GÂTEAUX / PAIN | PINZA PARA TORTAS / PAN



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0431260073	23	-		-	-	12/144



PINÇA BOLOS / PÃO

TONG FOR CAKES / BREAD | PINCE GÂTEAUX / PAIN | PINZA PARA TORTAS / PAN



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04307514141	21.5	-		-	-	01/001



PINÇA ESPARGUETE

SPAGHETTI TONG | PINCE SPAGHETTI | PINZA ESPAGUETI



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433496002	18	-		-	-	12/120





PINÇA ESPARGUETE SPAGHETTI TONG | PINCE SPAGHETTI | PINZA ESPAGUETI

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430972819	22	-		-	-	01/072



PINÇA ESPARGUETE SPAGHETTI TONG | PINCE SPAGHETTI | PINZA ESPAGUETI

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433870041	24	-		PT	-40~100°C	01/020



PINÇA CHURRASCO BARBECUE TONG | PINCE BARBECUE | PINZAS PARA BARBACOA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04312600129	30	-		-	-	01/012
04312600168	40	-		-	-	01/072

Jumbo



PINÇA CHURRASCO BARBECUE TONG | PINCE BARBECUE | PINZAS PARA BARBACOA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433870710	37	-		-	-	01/072



PINÇA SERVIR SERVING TONG | PINCE DE SERVICE | PINZAS PARA SERVIR

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433870025	18	-		-	-	01/001



PINÇA CHURRASCO BARBECUE TONG | PINCE BARBECUE | PINZAS PARA BARBACOA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433941209	22,5	-		-	-	06/200



PINÇA CHURRASCO BARBECUE TONG | PINCE BARBECUE | PINZAS PARA BARBACOA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433653851	25	-		PT	-	01/100
0432430012	30	-		VD	-	01/060
0433653861	30	-		PT	-	01/100
0433653871	40	-		PT	-	01/060



Com revestimento em vinil.

With vinyl coating.

PINÇA CHURRASCO BARBECUE TONG | PINCE BARBECUE | PINZAS PARA BARBACOA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433941012	30	-		-	-	01/001
0433941014	35	-		-	-	01/001



Com revestimento em vinil texturizado.

With textured vinyl coating.

TENAZ GRELHADOS GRILL TONG | PINCE GRILADES | PINZAS PARA PARRILLA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432435045	36	-		-	-	01/048
0432435048	50	-		-	-	01/048



TENAZ GRELHADOS GRILL TONG | PINCE GRILADES | PINZAS PARA PARRILLA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0431260047	38	-		-	-	12/120





GANCHOS

GANCHO DUPLO DOUBLE HOOK | CROCHET DOUBLE | GANCHO DOBLE



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432439993	31x25	-		-	-	01/025



GANCHO DUPLO DOUBLE HOOK | CROCHET DOUBLE | GANCHO DOBLE



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430688902	Ø7x32	-		-	-	10/180



GANCHO HOOK | CROCHET | GANCHO



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432790156	15x6	-		-	-	01/216



SUPORTES PARA PEDIDOS

RÉGUA PEDIDOS CHECK MINDER | BARRE COMMANDE | REGLA PARA ORDENES



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0431260024	61x6	-		-	-	01/024



ESPETO PEDIDOS ORDER PIN STAND | PIC COMMANDE | ESCUPE ÓRDENES



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0431260924	Ø8,5x24	-		-	-	10/050





Armazenamento

storage | espace de rangement | almacenamiento





CAIXAS

CUBA P/ ALIMENTOS FOOD CONTAINER | BOX P/ NOURRITURE | CONTENEDOR DE COMIDA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0730260081	74,5x33,5x71	81L		BR	-	01/001

Seguro para armazenamento e transporte de comida.
Permite uma rápida identificação de conteúdo devido ao corpo branco e tampa transparente
Mantém os alimentos frescos e com boa qualidade
Move-se facilmente para diferentes locais de trabalho devido às suas rodas
Com uma pá integrada na cuba que evita a contaminação com outros alimentos
Inclui :
Tampa deslizante transparente em PC
4 rodas amovíveis, 2 com travão
Pá 1L em PC

*Insurance for food storage and transport
Allows quick identification of content due to white body and transparent lid
Keeps food fresh and of good quality
It moves easily to different workplaces due to its wheels
With a paddle integrated in the bowl that prevents contamination with other foods
Includes:
Transparent sliding cover on PC
4 removable wheels, 2 with brake
1L shovel on PC*



CAIXA EMPILHÁVEL C/ TAMPA STACKABLE BOX WITH LID | BOÎTE EMPILABLE AVEC COUVERCLE | CAJA APILABLE CON TAPA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0730754000	43,5x31x46,5	40L		DIV	-10~80°C	01/006

Caixa de bico empilhável com tampa.
Ampla abertura frontal para um enchimento confortável e um acesso fácil aos produtos armazenados.
Oferece grande estabilidade, permitindo empilhar várias unidades e armazenar grandes quantidades de produto num espaço reduzido.
São o complemento perfeito para a organização de depósitos ou despensas ou câmaras de frio.
Resistentes a ácidos, gorduras e diferentes compostos químicos e a temperaturas entre -10°C e 80°C.
Cor da caixa: branco
Cor da tampa: Amarelo, Azul ou Cinza Prata

*Stackable spout box with lid.
Wide front opening for comfortable filling and easy access to stored products.
It offers great stability, allowing you to stack several units and store large amounts of product in a reduced space.
They are the perfect complement for organizing warehouses or pantries or cold rooms.
Resistant to acids, fats and different chemical compounds and to temperatures between -10°C and 80°C.
Box color: white
Cover color: Yellow, Blue or Silver Gray*



CAIXA P/ ALIMENTOS FOOD BOX | CUVE ALIMENTS | CAJA DE COMIDA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
07336100431	55x39,6x17,8	24,9L		BR	-5~80°C	01/012



CAIXA ARRUMAÇÃO STORAGE BOX | BOÎTE DE RANGEMENT | CAJA DE ALMACENAJE



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0731034052	33x19x11	5L		TR	-10~70°C	01/001
0731034054	36x26,5x14	10L		TR	-10~70°C	01/001
0731034056	40x33,5x17,5	18L		TR	-10~70°C	01/001
0731034058	55x37,5x16	22L		TR	-10~70°C	01/001





CAIXA COM PEGAS CLIQUE BOX WITH CLICK HANDLES | BOÎTE AVEC POIGNÉES CLIC | CAJA CON ASAS DE CLICK



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732960436	22,5x15x10,5	1,8L		TR	-25~95°C	01/048
0732960923	40x26x10,3	7L		TR	-25~95°C	01/024
0732960439	38,5x26x15,5	10L		TR	-25~95°C	01/032
0732960440	46x32x18	18L		TR	-25~95°C	01/024
0732960441	51x35,5x22,5	30L		TR	-25~95°C	01/020

CAIXA HERMÉTICA HERMETIC BOX | BOÎTE HERMÉTIQUE | CAJA HERMÉTICA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
07336100180	28,2x31x32,5	17,5L		TR.AZ	-40~100°C	01/001

CAIXA HERMÉTICA HERMETIC BOX | BOÎTE HERMÉTIQUE | CAJA HERMÉTICA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
073095101	29x29x21	12L		BR	-40~160°C	01/014
073095112	23x23x23	8L		BR	-40~160°C	01/024
073095104	19x19x19	4L		BR	-40~160°C	01/048

CAIXA HERMÉTICA C/ TAMPA AZUL BOX WITH BLUE LID | BOÎTE AVEC COUVERCLE BLEU | CAJA TAPA AZUL



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0730260074	28x28x21	12L		TL.AZ	-15~80°C	01/012
0730260075	28x28x32	18L		TL.AZ	-15~80°C	12/006
0730260076	28x28x40CM	22L		TL.AZ	-15~80°C	01/006

**CAIXA HERMÉTICA C/ TAMPA VERMELHA** BOX WITH RED LID | BOÎTE AVEC COUVERCLE ROUGE | CAJA TAPA ROJA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0730260072	22x22x19	6L		TL.VM	-15~80°C	01/024
0730260073	20x22x23	8L		TL.VM	-15~80°C	01/024

**CAIXA HERMÉTICA C/ TAMPA VERDE** SQUARE BOX WITH GREEN LID | BOÎTE CARRÉE AVEC COUVERCLE VERT | CAJA CUADRADA TAPA VERDE

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0730260070	18x18x10	2L		BR.VD	-15~80°C	01/060
0730260071	18x18x19	4L		TL.VD	-15~80°C	01/048

**CAIXA HERMÉTICA C/ ESCORREDOR** HERMETIC BOX WITH DRAINER | BOÎTE HERMÉTIQUE À ÉGOUTTOIR | CAJA HERMÉTICA CON E.

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732960893	15x15x8,6	1,2L		DIV	-25~95°C	01/001

**CAIXA HERMÉTICA** HERMETIC BOX | BOÎTE HERMÉTIQUE | CAJA HERMÉTICA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732960871	10,6x15,2x5,6	0,47L		DIV	-25~95°C	02/036
0732960872	10,6x15,2x11	1,05L		DIV	-25~95°C	01/036
0732960875	10,6x15,2x16,2	1,55L		DIV	-25~95°C	01/024
0732960874	15x21,5x8,6	1,75L		DIV	-25~95°C	01/036
0732960879	25,5x18x9	2,6L		DIV	-25~95°C	02/024

**CAIXA 2 DIV. REUTILIZÁVEL** BOX 2 DIVIDES REUSABLE | BOÎTE 2 DIV. RÉUTILISABLE | CAJA 2 DIV. REUTILIZABLES

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0737885483	17,5x12x5,3	65CL		TR	-20~130°C	01/001
0737885485	17,5x12x7	95CL		TR	-20~130°C	01/001



A caixa tem divisória interior que permite separar os alimentos.

The box has an interior divider that allows you to separate the food.



FRASCOS

FRASCO C/ TAMPA GLASS JAR W/ LID | BOUTEILLE AVEC COUVERCLE | BOTELLA CON TAPA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0331590005	Ø16x25	3L		VM	-	01/006
0331590009	Ø18x30,5	8L		VM	-	01/006

Ideal para a confecção de licores e compotas, pois não transmite qualquer substância, sabor ou odor para os alimentos.

Boca larga para fácil enchimento e limpeza.

Tampa interior em PE para vedação e bocal estreito para escorrer ou servir.

Tampa exterior e pega de transporte que encaixam perfeitamente no corpo de vidro, tornando o conjunto muito robusto.

Ideal for making liqueurs and jams, as it does not transmit any substance, taste or odor to food.

Wide mouth for easy filling and cleaning.

PE inner lid for sealing and narrow mouth for draining or serving.

Outer cover and carrying handle that fit perfectly into the glass body, making the set very robust.

FRASCO C/ TAMPA GLASS JAR W/ LID | BOUTEILLE AVEC COUVERCLE | BOTELLA CON TAPA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0330750034	Ø11,1x12,7	0,85L		-	-	06/024
0330750033	Ø11,1x17,8	1,25L		-	-	01/012
0330750032	Ø11,1x22,8	1,7L		-	-	01/012

Completamente hermético, graças à sua vedação em silicone.

NÃO lavar a tampa de bambu na máquina de lavar.

Completely airtight, thanks to its silicone seal.

Do not wash the bamboo cover in the washing machine.

CAIXA REDONDA VIDRO ROUND GLASS BOX | BOÎTE RONDE EN VERRE | CAJA DE VIDRIO REDONDA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0331599026	Ø22x10	2,3L		-	-40~300°C	01/006

Storemax

CAIXA QUADRADA VIDRO SQUARE GLASS BOX | BOÎTE CARRÉE EN VERRE | CAJA DE VIDRIO CUADRADA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0331593562	10,5x10,5x6,5	0,29L		VD	-40~300°C	01/006
0331593522	14,6x14,6x8,3	0,88L		VD	-40~300°C	01/006
0331599016	20,5x20x5x10	2,4L		VD	-40~300°C	01/010

Storemax

**CAÇAROLA C/ TAMPA** CASSEROLE W/ LID | CASSEROLE AVEC COUVERCLE | CAZUELA CON TAPA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0331599133	Ø16x6,5	0,84L		TR.VM	-40~300°C	01/004
0331599123	Ø18,7x7,6	1,45L		TR.VM	-40~300°C	01/004
0331599001	Ø22x25x8	2,1L		TR.VM	-40~300°C	01/004

**Borcam****SALADEIRA QUADRADA C/ TAMPA** SQUARE SALAD BOWL W/ LID | SALADIER CARRÉ AVEC COUVERCLE | ENSALADERA CUADRADA CON TAPA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0333470005	9x9x5,5	15CL		-	-	01/001
0333470652	14,6x14,6x6,5	45CL		-	-	01/036

**FRASCO VIDRO** GLASS BOTTLE | BOUTEILLE EN VERRE | BOTELLA DE VIDRIO

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0331590383	8,3x8,3x8,8	0,3L		-	-	01/024

**FRASCO P/ COMPOTA** JAM BOTTLE | BOUTEILLE DE CONFITURE | BOTELLA DE MERMELADA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0331510026	Ø6,7x8,2	0,21L		-	>100°C	01/001

Ideal para conservas e compotas.
Fornecido com tampa metálica dourada com sistema twist off.
A tampa pode ser esterilizada a temperaturas superiores a 100°C.

*Ideal for preserves and jams.
Supplied with a golden metallic cap with twist off system.
The lid can be sterilized at temperatures above 100°C.*

**TAMPA EXTENSÍVEL SILICONE** EXTENDABLE SILICONE LID | COUVERCLE EXTENSIBLE | TAPA DE SILICONA EXTENSIBLE

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04338790112	Ø6,5x2,5	-		LR	-40~230°C	24/096
04338790111	Ø9,5x3	-		LR	-40~230°C	24/096
0433879011	Ø11,5x3	-		LR	-40~230°C	24/096

Frascos não incluídos.

Bottles not included.





BALDES

BALDE P/ ALIMENTOS C/ TAMPA FOOD BUCKET W/ LID | SEAU DE NOURRITURE AVEC COUVERCLE | CUBO P/ COMIDA CON TAPA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0730261030	Ø22,6x19,9	6L		TR	-40~100°C	01/012
0730261050	Ø31,5x21,4	10L		TR	-40~100°C	01/012
0730261060	Ø31,5x30,4	15L		TR	-40~100°C	01/006
0730261070	Ø31,5x37,8	20L		TR	-40~100°C	01/006

Empilhável para facilitar a arrumação, quando vazio.
Fabricado em policarbonato transparente para facilmente visualizar conteúdo do interior.
Muito resistente e durável.
Aferido em litros: 2L, 4L e 6L
Com 2 pegas laterais para facilitar o transporte.

*Stackable for easy storage when empty.
Made of clear polycarbonate for easy viewing of interior contents.
Very sturdy and durable.
Measured in litres: 2L, 4L and 6L
With 2 side handles for easy transport.*

BALDE P/ ALIMENTOS FOOD BUCKET | SEAU DE NOURRITURE | CUBO PARA COMIDA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
07336101082	Ø27x25,5	10L		CZ	-	02/010
0733610108	Ø27x25,5	10L		VM	-	02/010

Destinado ao uso alimentar.
Ideal para a preparação e transporte de alimentos em cozinhas industriais, restaurantes, eventos, etc.
Prático, robusto e durável.
Graduado em litros no interior 1~10L
Pega de metal com proteção plástica.
Bico prático para verter líquidos / escorrer alimentos.

*Intended for food use.
Ideal for preparing and transporting food in industrial kitchens, restaurants, events, etc.
Practical, robust and durable.
Graduated in liters inside 1~10L
Metal handle with plastic protection.
Practical spout for pouring liquids / draining food.*

BALDE DETRITOS C/ PEDAL WASTE CONTAINER WITH PEDAL | SEAU AVEC PÉDALE | CONTENEDOR DE RESIDUOS CON PEDAL



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433905001	Ø40x60	50L		-	-	01/001

Adequado para lixo alimentar.
Grande resistência à corrosão.
Com pega e rodas para facil transporte.
Estável. Não tomba.
Tampa acionada com pedal.

*Suitable for food waste.
Great resistance to corrosion.
With handle and wheels for easy transport.
Stable. Don't tip over.
Lid operated with pedal.*

Pastelaria

pastry | pâtisserie | pastelería



MEDIDORES



JARRO MEDIDOR MEASURING JUG | CARAFE | JARRA DE MEDICIÓN



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732304003	Ø10x11,5	0,5L		TL	-40~70°C	01/200
0732304004	Ø11x14	1L		TL	-40~70°C	01/030
0732304005	Ø13x21	2L		TL	-40~70°C	01/001
0732304006	Ø20,5x26,5	5L		TL	-40~70°C	01/018



JARRO MEDIDOR MEASURING JUG | CARAFE | JARRA DE MEDICIÓN



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433901000	11,5x17	1L		TR	-40~100°C	01/120
0730260604	Ø16,5x24	3L		TR	-40~100°C	01/024



JARRO MEDIDOR MEASURING JUG | CARAFE | JARRA DE MEDICIÓN



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04339401000	Ø15x20,5	2L		TR	-40~100°C	01/120



JARRO MEDIDOR MEASURING JUG | CARAFE | JARRA DE MEDICIÓN



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0730952297	Ø13x23	2,2L		TR	-40~100°C	01/036



JARRO MEDIDOR MEASURING JUG | CARAFE | JARRA DE MEDICIÓN



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0331595062	Ø11,5x11,5	0,5L		-	-	01/006





MEDIDOR JIGGER | DOSEUR | MEDIDOR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433653200	Ø8,5x18	-		-	-	01/050

6CL | Ø5,5x2,5CM CB. 10CM
8CL | Ø6x3CM CB. 10CM
12,5CL | Ø7x3,2CM CB. 10CM
25CL | Ø8,5x4,5CM CB. 10CM



COLHERES DE MEDIDA JIGGER | DOSEUR | CUCHARAS MEDIDORAS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433652110	3,5x14,5	-		-	-	10/120

1,25 | 2,5 | 5 | 15ML



MEDIDORES JIGGER | DOSEUR | MEDIDOR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732303019	9x19	-		DIV	-	01/001

3CL | Ø9x5CM CB. 9CM
6CL | Ø7,5x3,5CM CB. 9CM
8CL | Ø6,8x3CM CB. 9CM
12,5 | Ø6x2,8CM CB. 9CM
25CL | Ø4,8x2,5CM CB. 9CM



COLHERES DE MEDIDA JIGGER | DOSEUR | CUCHARAS MEDIDORAS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732303021	4,3x15	-		DIV	-	01/060

1,25 | 2,5 | 5 | 7,5 | 15ML



SEPARADOR CLARAS EGG YOLK SEPARATORS | SÉPARATEURS JAUNE D'OEUF | SEPARADORES DE YEMA DE HUEVO



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432253238	Ø6,5x12	-		-	-	01/384





PENEIRAS

PENEIRA SIEVE | TAMIS | TAMIZ



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0431260021	Ø21x6,5	-		-	-	01/012
0431260026	Ø26x6,8	-		-	-	01/012
0431260029	Ø29x7	-		-	-	01/012

Peneira profissional de malha inox.
Fornecido com rede fina (tamanho da malha: 1 mm).
*Professional stainless steel mesh sieve.
Supplied with fine mesh (mesh size: 1 mm).*

PENEIRA SIEVE | TAMIS | TAMIZ



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732302103	Ø26x7	-		BR	-	01/012
0732302104	Ø30x8	-		BR	-	01/012

Peneira profissional de polipropileno e malha inox extrafina (0,5mm).
Leve, resistente e fácil de limpar.
*Professional sieve made of polypropylene and extra fine stainless steel mesh (0,5mm)
Lightweight, resistant and easy to clean.*

VARAS BATEDORAS

VARA BATEDORA 16 VARAS WHISK 16 WIRES | FOUET 16 FILS | VARA BATEDORA 16 HILOS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04312600421	107	-		-	-	01/006

VARA BATEDORA 16 VARAS WHISK 16 WIRES | FOUET 16 FILS | VARA BATEDORA 16 HILOS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0434380018	46	-		-	-	01/060





VARA BATEDORA 16 VARAS WHISK 16 WIRES | FOUET 16 FILS | VARA BATEDORA 16 HILOS

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433650725	25	-		PT	-	01/030
0433650730	30	-		PT	-	01/030
0433650735	35	-		PT	-	01/030
0433650740	40	-		PT	-	01/030
0433650750	50	-		PT	-	01/030



Nylon Pro



VARA BATEDORA BALÃO 16 VARAS WHISK 16 WIRES | FOUET 16 FILS | VARA BATEDORA 16 HILOS

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0431260036	36	-		PT	-	01/072
04312600463	46	-		PT	-	01/072



Nylon Pro



VARA BATEDORA CIRCULAR CIRCULAR WHISK | FOUET CIRCULAIRE | VARA BATEDORA CIRCULAR

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432270100	36	-		PT	-	25/100



VARA BATEDORA 10 PONTAS WHISK 10 WIRES | FOUET 10 FILS | VARA BATEDORA 10 HILOS

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433651130	30	-		-	-	01/030





VARA BATEDORA SILICONE SILICONE WHISK | FOUET SILICONE | VARA BATEDORA DE 10 PUNTAS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430750448	30	-		BD.TR	-40~230°C	01/001

VARA BATEDORA FLOR FLOWER WHISK | FOUET FLEUR | VARA BATEDORA FLOR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430750419	29	-		-	-40~230°C	01/001

ESPÁTULAS

ESPÁTULA FINA FINE SPATULA | SPATULE FINE | ESPÁTULA FINA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0734370414	29x3,3	-		BR	<60°C	01/100

ESPÁTULA SPATULA | SPATULE | ESPÁTULA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04339000090	25x5	-		BR	<160°C	01/360



ESPÁTULA SPATULA | SPATULE | ESPÁTULA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732300812	26x5	-		BR	-40~230°C	01/001
0732300811	28x7	-		BR	-40~230°C	01/001



ESPÁTULA SPATULA | SPATULE | ESPÁTULA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0733610001	25x5	-		BD	-40~230°C	12/360
0430720014	36x7,5	-		BD	-40~230°C	12/360
073361003	40x7,5CM	-		BD	-40~230°C	12/360



ESPÁTULA SPATULA | SPATULE | ESPÁTULA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04322700281	25x5	-		-	-40~230°C	01/090



ESPÁTULA COLHER SPOON SPATULA | SPATULE CUILLÈRE | CUCHARA ESPÁTULA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0733610004	25x6,5	-		BD	-40~230°C	01/360
0733610005	36x8	-		BD	-40~230°C	01/144





PINCÉIS

PINCEL PASTELARIA PROFISSIONAL PROFESSIONAL PASTRY BRUSH | PINCEAU À PÂTISSERIE PROFESSIONNEL | PINCEL PASTELERA PROFESIONAL



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04322701011	21x2,5	-		BR	<190°C	12/480
0432270102	21,5x3,8	-		BR	<190°C	12/360
0432270103	23x5	-		BR	<190°C	12/240
0432270104	23,5x6,3	-		BR	<190°C	12/240



Pincel para pastelaria profissional fabricado em cerdas naturais.
Não deixa cair gotas.
Permite pincelar ou untar os seus alimentos tais como pãezinhos, bolos ou assados.

*Professional pastry brush made of natural bristles.
Does not allow drops to fall
Allows you to brush or grease your foods such as rolls, cakes or roasts.*

PINCEL PASTELARIA PASTRY BRUSH | PINCEL PÂTISSERIE | PINCEL PASTELERA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
07323000013	18x2,5	-		-	-	20/200



PINCEL SILICONE SILICONE BRUSH | PINCEAU SILICONE | PINCEL DE SILICONA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04338702281	33,8x4,3	-		LR	-40~230°C	24/096



PINCEL SILICONE SILICONE BRUSH | PINCEAU SILICONE | PINCEL DE SILICONA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433870265	26x4,5	-		LR	-40~230°C	24/096



PINCEL SILICONE SILICONE BRUSH | PINCEAU SILICONE | PINCEL DE SILICONA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432270028	28x4,5	-		LR	-	25/100





DISPENSADORES PASTELARIA

FUNIL CONFEITARIA + SUPORTE

FUNNEL BAKERY + HOLDER | ENTONNOIR CONFISERIE + SUPPORT | EMBUDO CONFITERÍA + SOPORTE



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732309911	Ø14x20 SUP. Ø14x17	1L		-	-	01/001

Ideal para encher copos ou formas com massas, cremes, licores ou geleias. Pode ser também usado para decorar sobremesas ou pratos com purês ou molhos.

A alavanca ligada à pega abre e fecha a abertura de saída conforme desejado. Isto significa que o enchimento ou decoração pode ser interrompido e retomado em qualquer altura, sem desperdício, melhorando o fluxo de trabalho.

O diâmetro do bocal de saída é 8MM.

Suporte incluído.

Ideal for filling glasses or molds with pasta, creams, liqueurs or jellies. It can also be used to decorate desserts or dishes with purees or sauces.

The lever attached to the handle opens and closes the outlet opening as desired. This means that filling or decoration can be stopped and resumed at any time without waste, improving workflow.

The outlet nozzle diameter is 8MM.

Support included.



FUNIL CONFEITARIA

FUNNEL BAKERY | ENTONNOIR CONFISERIE | EMBUDO DE CONFITERÍA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04306833011	Ø17,5x22	-		-	-	01/012



SUPORTE P/ FUNIL

FUNNEL HOLDER | SUPPORT P/ENTONNOIR | SOPORTE DE EMBUDO



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04312600462	33x23	-		-	-	01/048



DOSEADOR PASTELARIA

PASTRY DISPENSER | DOSEUR PÂTISSERIE | DISPENSADOR DE PASTELERÍA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0733590001	11x18,5	0,9L		RX	-	01/012



DISPENSADOR TEMPEROS

SEASONING DISPENSER | DISTRIBUTEUR D'ASSAISONNEMENT | DISPENSADOR DE CONDIMENTOS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0332990820	8,4x18,4	0,82L		-	-	01/012



ROLOS

ROLO MASSA ROLLING PIN | ROULEAU PÂTISSERIE | RODILLO AMASSAR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732301230	Ø7x24 45	-		BR	-	01/020



ROLO MASSA ROLLING PIN | ROULEAU PÂTISSERIE | RODILLO AMASSAR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732300008	Ø4x50	-		BR	-	01/050



ROLO MASSA ROLLING PIN | ROULEU À PÂTISSERIE | RODILLO AMASSAR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
07323061207	Ø5x20 37CM	-		-	-	01/024
0430683203	Ø7,5x25 46	-		-	-	01/010



O rolo e as pegas movem-se independentemente.
É liso e pesado e antiaderente. Facilita o deslizamento da massa, pressionando-a sem esforço e sem furar.
Ótimo para trabalhar com massa mais fina.
Extremamente higiénico.
Não dobra, não enferruja e não quebra.

The roller and handles move independently.
It is smooth and heavy and non stick. Facilitates the sliding of the dough, pressing it effortlessly and without puncturing. Great for working with thinner dough.
Extremely hygienic.
It does not rust and it does not break.

ROLO MASSA ROLLING PIN | ROULEAU PÂTISSERIE | RODILLO AMASSAR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430683212	Ø3,2x45	-		-	-	01/024



ROLO DECORADOR DECORATOR ROLLING PIN | ROULEAU DÉCORATEUR | RODILLO DECORADOR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732300012	Ø3,5x32,5	-		TR	-	01/001
0732300011	Ø3x32,5	-		TR	-	01/001





RASPADORES

ESPÁTULA ALISADORA C/ RÉGUA STRAIGHTENER SPATULA W/ RULER | SPATULE DE LISSAGE AVEC RÈGLE | ESPÁTULA ALISADORA CON REGLA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732304010	22x12x2,5	-		-	-	12/072

Régua com medidas em centímetros.

Ruler with measurements in centimeters.



ESPÁTULA ALISADORA C/ RÉGUA STRAIGHTENER SPATULA W/ RULER | SPATULE DE LISSAGE AVEC RÈGLE | ESPÁTULA ALISADORA CON REGLA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
07323090402	15x11,5x2,5	-		-	-	01/001



Régua com medidas em centímetros.

Ruler with measurements in centimeters.



RASPADOR SEMICIRCULAR SEMICIRCULAR SCRAPER | GRATTOIR SEMI-CIRCULAIRE | RASQUETA SEMICIRCULAR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732300406	15x12	-		-	-	12/100



RASPADOR FLEXÍVEL FLEXIBLE SCRAPER | GRATTOIR FLEXIBLE | RASQUETA FLEXIBLE



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0431260610	10x8,5	-		-	-	01/144



RASPADOR FLEXÍVEL FLEXIBLE SCRAPER | GRATTOIR FLEXIBLE | RASQUETA FLEXIBLE



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0431260475	12x10	-		-	-	01/144



RASPADOR CONFEITARIA

CONFECTIONERY SCRAPER | GRATTOIRE CONFISERIE | RASQUETA DE CONFITERÍA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430755547	17x9,7	-		BD	-40~230°C	01/001

RASPADOR

SCRAPER | GRATTOIR | RASQUETA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732300904	19x12,4	-		LR	-	01/500

RASPADOR

SCRAPER | GRATTOIR | RASQUETA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732300936	12,6x9,7	-		LR	-	01/500

RASPADOR

SCRAPER | GRATTOIR | RASQUETA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732300900	15,5x10,5	-		-	-	01/300

RASPADOR

SCRAPER | GRATTOIR | RASQUETA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
07323009001	15x9,5	-		BR	-	01/120



ALISADOR FONDANT

EASY-GLIDE FONDANT SMOOTHER | LISSEUR FONDANT | ALISADOR FONDANT

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732300318	14,5x8,5	-		BR	-	01/500



CORTA MASSAS

ROLO PICAR MASSA

DOUGH PUNCH ROLLER | ROULETTE PIQUE-PÂTE | RODILLO PERFORADOR DE MASA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432790046	15x19,5	-		PT	-	04/036



ROLO PICAR MASSA

DOUGH PUNCH ROLLER | ROULETTE PIQUE-PÂTE | RODILLO PERFORADOR DE MASA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432790045	15x20,5	-		-	-	04/036



ROLO PICAR MASSAS

DOUGH PUNCH ROLLER | ROULETTE PIQUE-PÂTE | RODILLO PERFORADOR DE MASA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732300057	12,5x21	-		BR	-	01/500



ROLO FRISADOR MASSA

ROLLER | ROULEAU PÂTE | RODILLO ENGARZADOR DE MASA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732300056	12,6x20	-		BR	-	01/200





CORTA MASSA EXTENSÍVEL

EXTENSIBLE PASTA CUTTER | DÉCOUPOIR EXTENSIBLE | CORTADOR DE MASA EXTENSIBLE



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430720007	Ø5 24,5	7 CORTES		-	-	01/030

Ajustável, permite fazer tiras entre 1 e 12cm de largura.

Adjustable, allows you to make strips between 1 and 12 cm wide.



CORTA MASSA EXTENSÍVEL

EXTENSIBLE PASTA CUTTER | DÉCOUPOIR EXTENSIBLE | CORTADOR DE MASA EXTENSIBLE



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04307200015	Ø5,5 32	5 CORTES		-	-	01/001

Versátil, dá para fazer 2 tipos de corte: liso e frisado.

Ajustável, permite fazer tiras entre 1 e 12cm de largura.

Versatile, you can make 2 types of cut: smooth and beaded.

Adjustable, allows you to make strips between 1 and 12 cm wide.



CORTADOR DE MASSAS

PASTA CUTTER | TRANCHEUR DE PÂTES | CORTADOR DE MASA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430686701	18x12	-		-	-	01/020

Corte frisado.
Pega ergonómica.

*Crimped cut.
Ergonomic handle.*



LAMINADOR

LAMINATOR | RÂPE | LAMINADORA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0434280001	18x9	-		-	-	01/072

Ideal para laminar chocolate, queijo, etc.

Ideal for laminating chocolate, cheese, etc.



MARCADOR PÃO

STAR BREAD STAMP | TAMPON PAIN ÉTOILE | MARCADOR DE PAN



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732301446	Ø8x3,5	-		AM	-	01/300



**CORTA MASSA REDONDO LISO** ROUND SMOOTH PASTA CUTTER | DÉCOUPOIR ROND LISSE | CORTADOR DE PASTA LISO REDONDO

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04312600071	-	-		-	-	01/072

Ø2.5x4 | Ø4x4 | Ø5x4 | Ø6.5x4 | Ø7.5x4 | Ø9x4 | Ø10x4CM

**CORTA MASSA REDONDO LISO** ROUND SMOTH PASTA CUTTER | DÉCOUPOIR ROND LISSE | CORTADOR DE PASTA LISO REDONDO

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
07323002101	-	-		-	-	01/050

Ø3.4x5.1 | Ø4.2x5.1 | Ø4.9x5.1 | Ø5.6x5.1 | Ø6.4x5.1 | Ø7.1x5.1 | Ø7.8x5.1 | Ø8.5x5.1 | Ø9.2x5.1 | Ø10x5.1 | Ø10.5x5.1 | Ø11.3x5.1CM

**CORTA MASSA REDONDO ONDULADO** ROUND BEADED PASTA CUTTER | DÉCOUPOIRS ROND ONDULÉ | CORTADOR DE PASTA ACANALADO

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
07323002115	-	-		-	-	01/050

Ø3.4x5.3 | Ø4.2x5.3 | Ø4.9x5.3 | Ø6.4x5.3 | Ø7.1x5.3 | Ø7.8x5.3 | Ø8.5x5.3 | Ø9.2x5.3 | Ø10x5.3 | 10.5x3 | Ø11.3x5.3

Ø3.4x5.3 | Ø4.2x5.3 | Ø4.9x5.3 | Ø6.4x5.3 | Ø7.1x5.3 | Ø7.8x5.3 | Ø8.5x5.3 | Ø9.2x5.3 | Ø10x5.3 | 10.5x3 | Ø11.3x5.3

**CORTA MASSA OVAL LISO** OVAL SMOTH PASTA CUTTER | DÉCOUPIRS OVALE LISSE | CORTADOR DE PASTA LISO OVALADO

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732300212	-	-		-	-	01/024

5x4x5.1 | 6x4.8x5.1 | 6.8x5.5x5.1 | 7.8x6.2x5.1 | 8.7x6.8x5.1 | 9,5x7.5x5.1 | 10.3x8.2x5.1 | 11.3x9x5.1

5x4x5.1 | 6x4.8x5.1 | 6.8x5.5x5.1 | 7.8x6.2x5.1 | 8.7x6.8x5.1 | 9,5x7.5x5.1 | 10.3x8.2x5.1 | 11.3x9x5.1

**CORTA MASSA QUADRADO LISO** SQUARE SMOTH PASTA CUTTER | DÉCOUPOIR CARRÉ LISSE | CORTADOR DE PASTA LISO CUADRADO

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732300217	-	-		-	-	01/024

3x3x5 | 4x4x5 | 5x5x5 | 6x6x6 | 7x7x5 | 8x8x5CM





CORTA MASSA LOSANGO LISO SMOTH LOSANGLE PASTA CUTTER | DÉCOUPOIRS LOSANGLE LISSE | CORTADOR DE PASTA LISO LOSÁNGULO



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732302171	-	-		-	-	01/024

5x3.5x5 | 6.5x4.5x5 | 8.5x5.5x5 | 10x7x5
5x3.5x5 | 6.5x4.5x5 | 8.5x5.5x5 | 10x7x5

CORTA MASSA FLOR LISO FLOWER SMOTH PASTA CUTTER | DÉCOUPOIRS FLEUR LISSE | CORTADOR DE PASTA LISO FLOR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732300215	-	-		-	-	01/024

4x5 | 5x5 | 6x5 | 6.5x5 | 8x5 | 9x5 | 10x5 | 11x5CM

CORTA MASSA CORAÇÕES LISOS HEART SMOTH PASTA CUTTER | DÉCOUPOIRS COEURS LISSE | CORTADOR DE PASTALISO CORAZÓN



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732300214	-	-		-	-	01/024

4x4x5 | 5x5x5 | 6x6x5 | 7x7x5 | 8x8x5 | 9x9x5 | 10x10x5
4x4x5 | 5x5x5 | 6x6x5 | 7x7x5 | 8x8x5 | 9x9x5 | 10x10x5

CORTA MASSA TULIPA LISO TULIP SMOTH PASTA CUTTER | DÉCOUPOIRS TULIPE LISSE | CORTADOR DE PASTA TULIPA LISO



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732302170	-	-		-	-	01/024

4.5x4x5 | 5.5x4x5 | 6.5x5.5x5 | 8x7x5CM



ARO REDONDO CUTTER MOLD ROUND | DÉCOUPOIR RONDE | ANILL O REDONDOMOLDE



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430755568	Ø8x4	-		-	-	24/048

Com empurrador.
With pusher.



ARO QUADRADO CUTTER MOLD SQUARE | DÉCOUPOIR CARRÉE | MOLDE CUADRADO

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430750066	8x8x4	-		-	-	01/001

Com empurrador.

With pusher.



ARO CORAÇÃO CUTTER MOLD HEART | DÉCOUPOIR COEUR | MOLDE CORAZON

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430750146	8x4	-		-	-	01/001

Com empurrador.

With pusher.



ARO FLOR CUTTER MOLD FLOWER | DÉCOUPOIR FLEUR | MOLDE FLOR

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430750145	Ø8x4	-		-	-	01/001

Com empurrador.

With pusher.



CORTA MASSA ESTRELA PASTA CUTTER STAR | DÉCOUPOIR ÉTOILE | CORTADOR DE PASTA ESTRELLA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430684205	4x2	-		-	-	50/300



CORTA MASSA FLOR PASTA CUTTER FLOWER | DÉCOUPOIR FLEUR | CORTADOR DE PASTA FLOR

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430684203	4,5x2	-		-	-	50/300



CORTA MASSA REDONDO ONDULADO

ROUND BEADED PASTA CUTTER | DÉCOUPOIRS ROND ONDULÉ | CORTADOR DE PASTA ONDA REDONDA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732300002	-	-		MF	-	01/100

Ø3x3.5 | Ø4x3.5 | Ø5x3.5 | Ø6x3.5 | Ø7x3.5 | Ø8x3.5 | Ø9x3.5 | Ø10x3.5 | Ø11x3.5CM

CORTA MASSA REDONDO LISO

ROUND SMOTH PASTA CUTTER | DÉCOUPOIR ROND LISSE | CORTADOR DE PASTA LISO REDONDO



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
07323000021	-	-		MF	-	01/100

Ø3x3.5 | Ø4x3.5 | Ø5x3.5 | Ø6x3.5 | Ø7x3.5 | Ø8x3.5 | Ø9x3.5 | Ø10x3.5 | Ø11x3.5CM

CORTA MASSAS FLOR LISO

FLOWER SMOTH PASTA CUTTER | DÉCOUPOIRS FLEUR LISSE | CORTADOR DE PASTA LISO FLOR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732300251	-	-		MF	-	01/060

3x3.5 | 4x3.5 | 5.5x3.5 | 7x3.5 | 8.5x3.5 | 10x3.5 | 11.5x3.5 | 13x3.5CM

CORTA MASSAS MEIA LUA LISO

HALF MOON SMOOTH PASTA CUTTER | DÉCOUPOIRS DEMI LUNE LISSE | CORTADOR DE PASTA LISO MEDIA LUNA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732300249	-	-		MF	-	01/060

8x2.5x3.5 | 9x3.5x3.5 | 10x4.5x3.5 | 10.5x5x3.5 | 11.5x6x3.5 | 12x6.5x3.5 | 13x7.5x3.5CM

CORTA MASSA NÚMEROS

PASTA CUTTER NUMBERS | DÉCOUPOIR NUMÉROS | CORTADOR DE PASTA NÚMEROS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432300009	3x2x2CM/ CADA	-		-	-	01/001

**CORTA MASSA ABC + TABULEIRO** ABC PASTA CUTTER + TRAY | DÉCOUPOIR ABC + PLATEAU | CORTADOR ABC + BANDEJA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432260536	28x29x2	-		DIV	<200°C	01/001

Tamanho aproximado das letras: 5x5CM

Approximate size of the letters: 5x5CM

**CORTA MASSA DIVERSOS** SEVERAL PASTA CUTTER | DÉCOUPOIR PLUSIEURS | CORTADOR DE MASA DIVERSO

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0730750943	Ø23,5x4,5	-		BR	-	01/001

Com caixa organizadora.

With organizer box.

**CORTA MASSA FLORES** PASTA CUTTER FLOWERS | DÉCOUPOIR FLEURS | CORTADOR DE PASTA FLOR

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0730750936	-	-		BR	-	01/001

**CORTA MASSA FRUTOS** PASTA CUTTER FRUITS | DÉCOUPOIR FRUITS | CORTADOR DE PASTA FRUTAS

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0730750937	-	-		BR	-	01/001

**CORTA MASSA FOLHAS** PASTA CUTTER LEAVES | DÉCOUPOIR FEUILLES | CORTADOR DE PASTA HOJAS

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0730750940	-	-		BR	-	01/001





CESTO FERMENTAÇÃO

FERMENTATION BOWL | PANIER DE FERMENTATION | CESTA DE FERMENTACIÓN



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
07323040051	Ø20x8	-		NT	-	01/050
07323040061	Ø23x8,5CM	-		NT	-	01/050

O cesto de fermentação, também chamado de BANNETON facilita a obtenção de uma forma mais arredondada “boule” no pão, assim como confere à crosta um bonito desenho em espiral. É também útil no transporte e colocação da massa no forno.

The fermentation basket, also called the BANNETON, makes it easy to get a more rounded “boule” shape on the bread, as well as giving the crust a nice spiral design. It is also useful for transporting and placing the dough in the oven.

AROS

ARO REDONDO

ROUND MOLD | ANNEAU ROND | ANILLO REDONDO



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0431269003	Ø6x4	-		-	-	01/096
04312690121	Ø7x6	-		-	-	01/096
04312600131	Ø8x6	-		-	-	01/096
0431261085	Ø8x5	-		-	-	01/001
04312600098	Ø9x4,5	-		-	-	01/096
04312600068	Ø10x4	-		-	-	01/096

ARO QUADRADO

SQUARE MOLD | ANNEAU CARRÉ | ANILLO CUADRADO



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432790845	8x8x4,5	-		-	-	04/072

ARO RETANGULAR

RECTANGULAR MOLD | ANNEAU RECTANGULAIRE | ANILLO RECTANGULAR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04312600018	7x5x4	-		-	-	01/096

ARO REDONDO PERFURADO

PERFORATED ROUND MOLD | ANNEAU ROND PERFORÉ | ANILLO REDONDO PERFORADO



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732300473	Ø8x2	-		-	-	01/200

**ARO REDONDO EXTENSÍVEL** EXTENDABLE ROUND MOLD | ANNEAU ROND EXTENSIBLE | ANILLO REDONDO EXTENSIBLE

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0431261530	Ø15-Ø30x8	-		-	-	01/048

Com sistema de ajuste que permite fazer bolos de 15 a 30cm de diâmetro.

With adjustment system that allows you to bake cakes from 15 to 30 cm in diameter.

**FORMA** MOLD | MOULE | MOLDE

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04312600117	Ø28x2,5	-		-	-	01/048
04312600130	Ø33x2,5	-		-	-	01/024

**FORMAS E MOLDES****FORMA BOLO** CAKE MOLD | MOULE GÂTEAU | MOLDE DE TORTA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0431260062	Ø15x5	-		-	-	01/012
0431260082	Ø20x5	-		-	-	01/012
0430680143	Ø20x6	-		-	-	01/036
0430680144	Ø24x6	-		-	-	01/024

**FORMA BOLO** CAKE MOLD | MOULE GÂTEAU | MOLDE DE TORTA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732300175	Ø20x8	-		-	-	01/001

Alumínio anodizado.

Anodized aluminium.

**FORMA** MOLD | MOULE | MOLDE

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04312600081	Ø20x5	-		PT	-	01/048

Alumínio anodizado.

Anodized aluminium.





FORMA QUADRADA

SQUARE MOLD | MOULE CARRÉE | MOLDE CUADRADO



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732301116	15x15x7	-		-	-	01/024
0732301117	18x18x7,5	-		-	-	01/024
0732301118	20x20x7,5	-		-	-	01/024

Com fundo amovível.

With removable bottom.

FORMA DESMONTÁVEL

SQUARE MOLD W/ REMOVABLE BASE | MOULE CARRÉE PLIANT | MOLDE DESMONTABLE



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0434260024	24x24x6,5	-		-	-	01/016

Com fundo amovível.

With removable bottom.

FORMA DESMONTÁVEL

MOLD W/ REMOVABLE BASE | MOULE PLIANT | MOLDE DESMONTABLE



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0434260026	Ø26x6,5	-		-	-	01/012
0434260028	Ø28x6,5	-		-	-	01/012

Com fundo amovível

With removable bottom

FORMA DESMONTÁVEL

MOLD W/ REMOVABLE BASE | MOULE PLIANT | MOLDE DESMONTABLE



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732308147	Ø12x4,5	-		-	-	01/100
0732308149	Ø15x6	-		PT	-	01/020
0732308150	Ø18x7	-		PT	-	01/020
0732308151	Ø21x7	-		PT	-	01/020
0732308152	Ø23x7	-		PT	-	01/020



FORMA DESMONTÁVEL

MOLD W/ REMOVABLE BASE | MOULE PLIANT | MOLDE DESMONTABLE



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
07323080054	Ø12x10	-		PT	-	01/024
07323080053	Ø14x10	-		PT	-	01/024
07323080052	Ø16x10	-		PT	-	01/024
04322711681	Ø17x13	-		PT	-	01/012
07323080051	Ø18x10	-		PT	-	01/024

Com fundo amovível.

With removable bottom.



FORMA BOLO

CAKE MOLD | MOULE GÂTEAU | MOLDE DE TORTA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04306801061	Ø20x6	-		PT	-	01/016

Com fundo amovível.

With removable bottom.



TARTEIRA

FLUTED MOLD | TOURTIÈRE | MOLDE DE TORTA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732300401	Ø16x2,3	-		-	-	01/100
0732300402	Ø20x2,6	-		-	-	01/360
0732300403	Ø24x2,6	-		-	-	01/050

Com fundo amovível.

With removable bottom.



TARTEIRA

FLUTED MOLD | TOURTIÈRE | MOLDE DE TORTA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0434260020	Ø20x2,6	-		-	-	06/048
04342600241	Ø24x2,6	-		-	-	06/048
04342600261	Ø26x2,6	-		-	-	06/024
04342600281	Ø28x2,6	-		-	-	06/024

Com fundo amovível.

With removable bottom.



TARTEIRA

FLUTED MOLD | TOURTIÈRE | MOLDE DE TORTA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432260269	Ø24,5x5	-		-	-	01/024

Com fundo amovível.
With removable bottom.

TARTEIRA

FLUTED MOLD | TOURTIÈRE | MOLDE DE TORTA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430680119	11,2x6x2	-		-	-	10/060

Com fundo amovível.
With removable bottom.

TARTEIRA

FLUTED MOLD | TOURTIÈRE | MOLDE DE TORTA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732300019	Ø11,8x2,1	-		-	-	01/1000

TARTEIRA

FLUTED MOLD | TOURTIÈRE | MOLDE DE TORTA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0331599014	Ø31,9x5	2,95L		-	-40~300°C	04/004

Borcam

FORMA PASTEL

MOLD | MOULE | MOLDE DE PASTEL



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432263030	Ø12,4x3	-		-	-	01/024



FORMA MOLD | MOULE | MOLDE

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732300184	Ø10,2x9,4x4,6	-		-	-	01/100



FORMA BOLO INGLÊS CAKE MOLD | MOULE CAKE | MOLDE TARTA INGLESA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432274218	26x12x8	-		PT	-	01/024



FORMA BOLO INGLÊS CAKE MOLD | MOULE CAKE | MOLDE TARTA INGLESA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732301732	28x9,5x6	-		-	-	01/024



FORMA BOLO INGLÊS MOULD | MOULE CAKE | MOLDE TARTA INGLESA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0331599104	31x12,3x7	-		-	-	01/012

Borcam



FORMA RATINHO MOLD MOUSE | MOULE SOURIS | MOLDE RATÓN

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732300363	26,5x5	-		-	-	01/100





FORMA 12 QUEQUES

MOLD 12 CUPCAKES | MOULE 12 CUPCAKES | MOLDE DE 12 QUEQUES



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430681011	36x28x3	12 CAV.		-	-	01/24

12 cavidades: Ø7x3CM
12 holes: Ø7x3CM



FORMA

MOLD | MOULE | MOLDE



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432270815	58,5x38x5,1	40 CAV.		PT	-40~230°C	01/010

40 cavidades: Ø4,5x3CM
40 holes: Ø4,5x3CM



FORMA

MOLD | MOULE | MOLDE



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433870082	32,5x25x3,1	12 CAV.		LR	-40~230°C	10/020

12 cavidades: Ø6,5x3CM
12 holes: Ø6,5x3CM



FORMA

MOULD | MOULE | MOLDE



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732301014	30x20x0,6	8 CAV.		PT	-40~250°C	01/001

8 cavidades 12x2,5x0,6CM
8 holes 12x2,5x0,6CM



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732301002	30x20x2,5	6 CAV.		PT	-40~250°C	01/001

6 cavidades 10x4x2,5CM
6 holes 10x4x2,5CM



FORMA MOLD | MOULE | MOLDE

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430720173	17x30	12 CAV.		BD	-40~230°C	01/050

12 cavidades: 7,9x2,9x3CM

12 holes: 7,9x2,9x3CM



FORMA MOLD | MOULE | MOLDE

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0331599654	Ø11,8x5	0,25L		TR	-40~300°C	01/024
0331599114	Ø22x8,5	1,68L		TR	-40~300°C	01/006

Borcam



FORMA CANELADA FLUTED MOLD | MOULE CANNÉLÉ | MOLDE ACANALADO

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732300202	Ø7,8x3	-		-	-	01/1000



FORMA CANELADA FLUTED MOLD | MOULE CANNÉLÉ | MOLDE ACANALADO

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732300419	Ø12,5x4	-		-	-	01/500



FORMA PUDIM PUDDING MOLD | MOULE PUDDING | MOLDE DE PUDÍN

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0431266342	Ø7x4	-		-	-	01/480
0431267652	Ø8,5x5	-		-	-	01/288



FORMA PUDIM

PUDDING MOLD | MOULE PUDDING | MOLDE DE PUDÍN



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04312600017	Ø6,5x3,5	-		-	-	01/500
04312600049	Ø6,7x5,6	-		-	-	01/250

FORMA PUDIM

PUDDING MOLD | MOULE PUDDING | MOLDE DE PUDÍN



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433651453	Ø7,5x5,2	-		-	-	24/192

FORMA SEMI ESFÉRICA

SEMI SPHERE MOLD | MOULE SEMI SPHÈRE | MOLDE SEMI ESFERA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
07323000121	Ø7x5,8	-		-	-	01/500
0732300013	Ø8x6,2	-		-	-	01/500
0732300014	Ø9x7	-		-	-	01/500

FORMA CORNUCÓPIA

MOLD | MOULE | MOLDE



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432790049	Ø4x6	-		-	-	01/240

FORMA CORNUCÓPIA

CORNUCÓPIA MOLD | MOULE CORNUCÓPIA | MOLDE DE CORNUCÓPIA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430721435	Ø3,5x14	-		-	-	01/001



FORMA BOMBONS CILINDRO

CYLINDER CANDY MOLD | MOULE BONBONS CYLINDRE | *MOLDE BOMBONES CILINDRO*

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432260127	20,5x11x2	15 UNID.		CT	-60~260°C	01/001



FORMA BOMBONS REDONDOS

HEART CANDY MOLD | MOULE BONBONS ROND | *MOLDE BOMBONES REDONDO*

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432260131	20,5x11x2	15 UNID.		CT	-60~260°C	01/001



FORMA BOMBONS CORAÇÕES

ROUND CANDY MOLD | MOULE BONBONS COEUR | *MOLDE BOMBONES CORAZON*

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432260130	20,5x11x2	15 UNID.		CT	-60~260°C	01/001



MOLDE BOMBONS ROSA

CANDY MOLD ROSE | MOULE BONBONS ROSE | *MOLDE BOMBONES ROSA*

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732300030	25,2x13x2,5	8 UNID.		-	-	01/500



MOLDE BOMBONS CORAÇÕES

CANDY MOLD HEART | MOULE BONBONS COEUR | *MOLDE BOMBONES CORAZON*

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732300051	27,3x14x3	8 UNID.		-	-	01/500



CORTADORES / LAMINADORES

FORMA P/ LAMINAR BOLOS MOLD TO LAMINATE | MOULE POUR LAMINER | MOLDE PARA LAMINAR TORTAS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732302005	Ø24x8	-		-	-	01/020



Com 7 medidas de corte c/ intervalo de 1cm.
With 7 cutting measures with 1cm interval.



CORTADOR / NIVELADOR DE BOLOS CUTTER / LEVEL CAKE | TRANCHEUR / NIVELLER GÂTEAU | CORTADORA/ NIVELADORA DE TORTA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732301207	50x23	-		-	-	01/020



3 lâminas ajustáveis entre 0~9 cm
3 adjustable blades between 0~9 cm

CORTADOR / NIVELADOR DE BOLOS CUTTER / LEVEL CAKE | TRANCHEUR / NIVELLER GÂTEAU | CORTADORA/ NIVELADORA DE TORTA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732301208	32x13	-		-	-	01/200



Com 2 fios de corte ajustável entre 0~4cm.
With 2 adjustable cutting wires between 0~4cm.



MARCADORES DE FATIAS

MARCADOR BOLOS CAKE DIVIDER | SÉPARATEURS PORTIONS | MARCADOR PARA TORTAS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430683706	Ø23	10 FAT.		-	-	01/048
0430683707	Ø23	12 FAT.		-	-	01/048



MARCADOR BOLOS CAKE DIVIDER | SÉPARATEURS PORTIONS | MARCADOR PARA TORTAS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732300527	Ø27	12/18 FAT.		BR	-	12/048
0430721012	Ø27	10/12 FAT.		CT	-	06/096





FACA LAMINAR BOLO

BREAD KNIFE | COUTEAU PAIN | CUCHILLO PARA TORTA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732300779	43x4,5 LÂM. 30	-		-	-	01/120
0732300782	48x4,5 LÂM.35	-		-	-	01/120



GRELHAS E BASES

BASE P/ SEMI FRIO

CAKE PLATE | BASE DESSERT | BASE PARA SEMI FRÍO



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04312600301	Ø30	-		-	-	01/100



GRELHA PASTELARIA

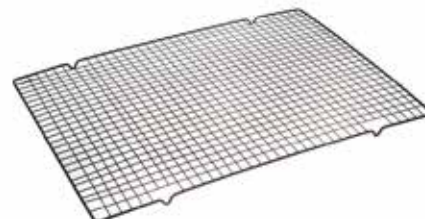
PASTRY GRID | GRILLE PÂTISSERIE | GRILLE PÂTISSERIE



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430750220	51x37	-		PT	-	01/024

Fabricada em inox lacado preto.

Made of stainless steel black lacquered.



GRELHA PASTELARIA

PASTRY GRID | GRILLE PÂTISSERIE | GRILLE PÂTISSERIE



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432300220	46x26	-		PT	-	01/001



TABULEIRO GRELHA P/ FRITOS

PASTRY GRID TRAY | GRILLE PÂTISSERIE | PARRILLA DE PASTELERÍA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
07336112182	45x30x4	-		-	-	01/001





POLVILHADOR POWDER SHAKER | SAUPOUDREUSE | *ESPECIERO*



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433518147	Ø8x17	-		-	-	06/024



POLVILHADOR ASA C/ FUROS POWDER SHAKER HANDLE W/ HOLES | SAUPOUDREUSE POIGNÉE AVEC TROUS | *ESPECIERO MANGA CON AGUJEROS*



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432790062	Ø7x9 F. Ø2	-		-	-	01/120



POLVILHADOR C/ FUROS POWDER SHAKER W/ HOLES | SAUPOUDREUSE AVEC TROUS | *ESPECIERO CON AGUJEROS*



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04306807021	Ø5,8x8 F. Ø2,5	-		-	-	01/001



POLVILHADOR REDE MESH POWDER SHAKER | SAUPOUDREUSE MAILLE | *ESPECIERO DE RED*



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0733610374	Ø7x8,7	-		-	-	01/001



POLVILHADOR REDE MESH POWDER SHAKER | SAUPOUDREUSE MAILLE | *ESPECIERO DE RED*



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0733610373	Ø6x7,5	-		-	-	01/072



SERINGAS

SERINGA PASTELARIA

PASTRY SYRINGE | SERINGUE PÂTISSERIE | JERINGA DE PASTELERÍA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433600001	Ø5,5x16,5	30CL		PT	-	01/024



Fornecido com 8 bicos inox e com 8 discos alumínio.

Supplied with 8 stainless nozzles and 8 disks aluminum.



SERINGA PASTELARIA

PASTRY SYRINGE | SERINGUE PÂTISSERIE | JERINGA DE PASTELERÍA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433600002	Ø5,5x21,5	30CL		-	-	01/024



Fornecido com 4 bicos PP e 20 discos alumínio.

Supplied with 4 PP nozzles and 20 disks aluminum.



SIFÃO

SIFÃO P/ NATAS

CREAM WHIPPER | SIPHON CRÊME | SIFÓN PARA NATA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432274325	Ø8x31,5	0,5L		BR	-	01/012
04322743251	Ø9,5x37	1L		BR	-	01/012

Com o sifão, as natas são batidas com o auxílio da gás, que é liberado sob pressão.

O chantili feito no sifão tem maior durabilidade do que o feito na batedeira ou à mão, porque fica conservado num recipiente hermeticamente fechado.

NÃO inclui cápsulas de gás.

With the siphon, the cream is whipped with the aid of gas, which is released under pressure.

The whipped cream made in the siphon lasts longer than the one made in the mixer or by hand, because it is kept in an airtight container.

Does not include gas capsules.



CÁPSULAS PARA CHANTILLY

CREAM CHARGERS | CÁPSULES À CREME CHANTILLY | CARGAS PARA SIFÓN DE NATA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0431860001	CX. 9x3,6x7	10 x 8g		-	-	10/036

Cada cápsula contem 8g de gás N2O.

O gás N2O é utilizado na culinária para fazer chantilly, num sifão apropriado para o efeito. A cápsula está sobre pressão.

Each capsule contains 8g of N2O gas.

N2O gas is used in cooking to make whipped cream, in a siphon suitable for this purpose. The capsule is under pressure.



SACOS E BICOS DE PASTELEIRO

SACO PASTELEIRO PASTRY BAG | SAC PÂTISSIER | MANGA PASTELERA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732300603	35x20	-		BR	-	01/500
07323006031	40x22	-		BR	-	01/240
07323006032	46x24	-		BR	-	01/120
07323006033	50x26	-		BR	-	01/500
07323006034	55x28	-		BR	-	01/250
07323006035	60x31,5	-		BR	-	01/250

Saco de Pasteleiro de alta qualidade e grande durabilidade.
Leve, forte, flexível e lavável.
Fabricado em algodão revestido para evitar que a gordura se infiltre.

High quality pastry bag and great durability.
Lightweight, strong, flexible and washable.
Made of coated cotton to prevent grease from seeping in.

SACO PASTELEIRO PASTRY BAG | SAC PÂTISSIER | MANGA PASTELERA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04312600163	40x21	-		BR	-	10/150

Com bico adaptador.

With adapter nozzle.

SACO PASTELEIRO E BICOS PASTRY BAG AND NOZZLES | SAC PÂTISSIER E EMBOUTS | MANGA PASTELERA Y BOQUILLAS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732301832	33x19	-		BR	-	01/144

Com bico adaptador e 6 bicos em PC

With adapter nozzle and 6 PC nozzles

SACO PASTELEIRO DESCARTÁVEL PASTRY BAG | SAC PÂTISSIER | MANGA PASTELERA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732300534	35x20	-		TR	-	50/200

SACO PASTELEIRO DESCARTÁVEL PASTRY BAG | SAC PÂTISSIER | MANGA PASTELERA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732300605	45x26	-		TR	-	100/050
0732300512	55x28	-		TR	-	100/020

**SACO PASTELEIRO DESCARTÁVEL** PASTRY BAG | SAC PÂTISSIER | MANGA PASTELERA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732300551	28x18	-		TR	-	50/100
0732300555	37x25	-		TR	-	50/075

**BICO P/ RECHEIO** FILLING NOZZLE | EMBOUT DE REMPLISSAGE | BOQUILLA DE LLENADO

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732302000	Ø0,4xØ2,5x8,6	-		-	-	01/001
07323020001	Ø0,6xØ1,8x7,6	-		-	-	01/001
07323020002	Ø0,8xØ2,5x9	-		-	-	01/001

Ideal para rechear bolos com todos os tipos de creme.
Bico longo para chegar facilmente ao interior do bolo a rechear.
Em aço inoxidável sem pontos de soldadura.
Durável e resistente.
Para ser usado sem adaptador.

*Ideal for filling cakes with all types of cream.
Long spout to easily reach the inside of the cake to be reached.
In stainless steel without welding points.
Durable and resistant.
To be used without adapter.*

**BICOS PASTELEIRO** SET NOZZLES | SET EMBOUTS PÂTISSIER | SET BOQUILLAS

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732301803	Ø2x3,5	-		-	-	01/275

**BICOS PASTELEIRO RUSSOS** RUSSIAN PIPING NOZZLES | EMBOUTS PÂTISSIER Russe | BOQUILLAS PASTELERÍA RUSA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732305710	Ø3,5xØ2,5x4	-		-	-	01/001

Os bicos russos são bicos de confeitaria com aberturas diferenciadas que formam lindas flores com acabamento impecável e de uma forma muito mais rápida e prática que com o uso de bicos tradicionais.
Podem ser usados com vários tipos de massas para decorara bolos, cupcakes, bolachas etc.

*Russian nozzles are pastry nozzles with different openings that form beautiful flowers with an impeccable finish and in a much faster and more practical way than with the use of traditional nozzles.
They can be used with various types of dough to decorate cakes, cupcakes, cookies, etc.*

**BICOS PASTELEIRO** SET NOZZLES | SET EMBOUTS PÂTISSIER | SET BOQUILLAS

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732301833	Ø1,8x3	-		-	-	01/500



BICOS PASTELEIRO REDONDO

ROUND NOZZLE | EMBOUT PÂTISSIER ROND | BOQUILLA REDONDA



ref.	cm	n°	ean	cor	temp.	pack
04312600016	Ø3,5x5 Ø3MM	Nº1		-	-	10/150
04312600028	Ø3,5x5 Ø5MM	Nº2		-	-	01/150
04312600033	Ø3,5x4,5 Ø6MM	Nº3		-	-	01/150
04312690004	Ø3,5x4,5 Ø9MM	Nº4		-	-	01/150
04312600053	Ø3,5x5,5 Ø15MM	Nº5		-	-	01/150
04312690064	Ø3,5x5 Ø16MM	Nº6		-	-	01/150
04312600077	Ø3,5x4 Ø20MM	Nº7		-	-	01/150

BICO PASTELEIRO REDONDO

ROUND NOZZLE | EMBOUT PÂTISSIER ROND | BOQUILLA REDONDA



ref.	cm	n°	ean	cor	temp.	pack
04312600035	Ø1,8x3,5 Ø6MM	Nº3		-	-	10/150
04312600048	Ø2,8x4 Ø10MM	Nº4		-	-	10/150

BICO PASTELEIRO ESTRELA

ROUND NOZZLE | EMBOUT PÂTISSIER ÉTOILE | BOQUILLA REDONDA



ref.	cm	n°	ean	cor	temp.	pack
04312600019	Ø2x3,7 6x3MM	Nº19		-	-	10/150

BICO PASTELEIRO LARGO

WIDE NOZZLE | EMBOUT PÂTISSIER LARGE | BOQUILLA ANCHA



ref.	cm	n°	ean	cor	temp.	pack
04312600087	Ø3,5x5 4x25MM	Nº8		-	-	10/150

BICO PASTELEIRO LARGO

WIDE NOZZLE | EMBOUT PÂTISSIER LARGE | BOQUILLA ANCHA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04312600342	Ø2x2,5 2x12MM	Nº34		-	-	10/150



BICOS PASTELEIRO ROSA

ROSE NOZZLE | EMBOUT PÂTISSIER ROSE | BOQUILLA ROSA

ref.	cm	nº	ean	cor	temp.	pack
04312600059	Ø3,5x5 Ø12MM	Nº5		-	-	10/150
04312690063	Ø3,5x5 Ø14MM	Nº6		-	-	01/150
04312600074	Ø3,5x6,5 Ø14MM	Nº7		-	-	01/150
04312600086	Ø3,5x5,5 Ø16MM	Nº8		-	-	01/150
04312600096	Ø3,5x5,5 Ø18MM	Nº9		-	-	01/150
04312600105	Ø3,5x4,5 Ø19MM	Nº10		-	-	01/150
04312600115	Ø3,5x4 Ø20MM	Nº11		-	-	01/150
04312600127	Ø3,5x3,5 Ø22MM	Nº12		-	-	01/150



BICOS PASTELEIRO

SET NOZZLES | SET EMBOUTS PÂTISSIER | SET BOQUILLAS



ref.	cm	nº	ean	cor	temp.	pack
04307201016	Ø1,7x3/ CADA	-		-	-	01/001

Inclui estojo com divisórias para manter os bicos de pasteleiro arrumados e organizados.

Includes case to keep the pastry tips neat and organized.



BICOS PASTELEIRO + ADAPTADOR

NOZZLES+ADAPTER | EMBOUTS PÂTISSIER + ADAPTATEUR | BOQUILLAS+ADAPTADOR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732301861	16,5x11,5x3,5	-		-	-	01/050

Inclui estojo para manter os bicos de pasteleiro arrumados e organizados.

Includes case with dividers to keep the pastry tips neat and organized.



MAÇARICO PASTELARIA

PASTRY TORCH | TORCHE PÂTISSERIE | SOPLATE DE PASTELERÍA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
043227000121	18,5	-		-	1300°C	10/060

Utilização fácil e segura.
Leve e sem fios.
Ajustamento fácil da chama.
Design ergonómico.
Reabastecimento fácil e seguro.
Funciona em qualquer ângulo.

*Easy and safe use.
Lightweight and wireless.
Easy flame adjustment.
Ergonomic design.
Easy and safe refueling.
Works at any angle.*





PRATOS ROTATIVOS

PRATO BOLO ROTATIVO ROTATING CAKE PLATE | PLAT TOURNANT GÂTEAU | PLATO GIRATORIO PARA TORTAS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732301074	Ø30x13,5	-		-	-	01/001

Fabricado em liga de alumínio pesado é muito robusto e resistente.
O seu sistema giratório é muito preciso, rodando em ambos os sentidos de forma suave e sem ruído.
Limpe com pano macio ou esponja.
NÃO colocar na máquina de lavar.

*Made of heavy duty aluminum alloy, it is very robust and resistant.
Its swivel system is very precise, rotating in both directions smoothly and without noise.
Clean with a soft cloth or sponge.
Do not put in the washing machine.*

PRATO BOLO ROTATIVO BASCULANTE ROTATING CAKE STAND | SUPPORT GÂTEAU GIRATOIRE | PLATO GIRATORIO BASCULANTE



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732301005	Ø22x14,5	-		BR	-	01/012

Com pés antiderrapantes.
With non slip sticks.



PRATO BOLO ROTATIVO ROTATING CAKE PLATE | PLAT TOURNANT GÂTEAU | PLATO GIRATORIO PARA TORTAS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732301041	31x4,8	-		BR	-	01/001

PRATO BOLO ROTATIVO ROTATING CAKE PLATE | PLAT TOURNANT GÂTEAU | PLATO GIRATORIO PARA TORTAS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732301001	Ø27x7,6	-		BR	-	01/012

Desmontável.
Com cinta antiderrapante em silicone, que evita que deslize da superfície.
*Collapsible.
With non slip silicone strap, which prevents slide off the surface.*

PRATO BOLO ROTATIVO ROTATING CAKE PLATE | PLAT TOURNANT GÂTEAU | PLATO GIRATORIO PARA TORTAS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0431880016	Ø28x10	-		BR	-	01/006

Desmontável.
Com cinta antiderrapante em silicone, que evita que deslize da superfície.
*Collapsible.
With non slip silicone strap, which prevents slide off the surface.*



PRATOS DE BOLO

PRATO BOLO C/ PÉ FOOTED CAKE PLATE | PLAT GÂTEAU SUR PIED | PLATO PARA TARTAS CON PIE



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0734250053	Ø30x16	-		BR	-20~70°C	04/008
0734250054	Ø36x16	-		BR	-20~70°C	04/008



PRATO BOLO C/ PÉ FOOTED CAKE PLATE | PLAT GÂTEAU SUR PIED | PLATO PARA TARTAS CON PIE



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
07342500053	Ø30x16	-		BJ	-20~70°C	06/012
07342500054	Ø36x16	-		BJ	-20~70°C	04/008



Canela

Conheça toda a gama na pág. 308

Discover the full range on page 308



PRATO EXPOSITOR DISPLAY PLATE | ASSIETTE DE PRESENTATION | PLATO DE EXHIBICIÓN



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0734250044	30x30x16	-		BJ	-20~70°C	06/012



Canela

Conheça toda a gama na pág. 308

Discover the full range on page 308



PRATO BOLO C/ PÉ FOOTED CAKE PLATE | PLAT GÂTEAU SUR PIED | PLATO PARA TARTAS CON PIE



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0734250062	Ø33x12	-		BR	-20~70°C	04/008





PRATO BOLO CAKE PLATE | PLAT GÂTEAU | PLATO PARA TARTAS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0333470012	Ø30	-		-	-	01/001



PRATO BOLO CAKE PLATE | PLAT GÂTEAU | PLATO PARA TARTAS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0331590539	Ø37	-		-	-	01/010



Maxi pâtisserie



PRATO BOLO C/TAMPA CAKE PLATE W/ COVER | PLAT GÂTEAU AVEC COUVERCLE | PLATO PARA TARTAS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0331595198	Ø32x16	-		TR	-	01/001



Pâtisserie



PRATO BOLO C/ PÉ E TAMPA FOOTED CAKE PLATE W/ COVER | PLAT GÂTEAU AVEC PIED ET COUVERCLE | PLATO PARA TARTAS CON PIE Y TAPA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0331595200	Ø32x28	-		-	-	01/012



Pâtisserie



PRATO BOLO C/ PÉ FOOTED CAKE PLATE | PLAT GÂTEAU SUR PIED | PLATO PARA TARTAS CON PIE



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0331595240	Ø28	-		-	-	01/004





PRATO BOLO ROTATIVO

ROTATING CAKE PLATE | PLATEAU ROTATION | PLATO PARA TARTAS GIRATORIO

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432270175	Ø30x7	-		-	-	01/008

Útil para a confeção e decoração de bolos, mas também bonito para a sua apresentação.
Sistema de rolamento suave.
Superfície lisa e estável.
Desmontável para fácil limpeza.

*Useful for making and decorating cakes, but also beautiful for presentation.
Smooth rolling system.
Smooth and stable surface.
Detachable for easy cleaning.*



PRATO BOLO C/ PÉ

FOOTED CAKE PLATE | PLAT GÂTEAU SUR PIED | PLATO PARA TARTAS CON PIE

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0731250185	Ø26x28	-		TR	-40~75°C	01/006



PRATO BOLO 2 EM 1

CAKE PLATE 2 IN 1 | PLAT GÂTEAU 2 EN 1 | PLATO PARA TARTAS 2 EN 1

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0731250169	31,2x31,2x23	-		TR	-40~75°C	01/004

Dupla funcionalidade:
O prato de bolo com pé pode ser usado como taça para aperitivos, simplesmente voltando a peça ao contrário.

Dual functionality:
The cake plate with foot can be used as a bowl for appetizers, simply by turning the piece upside down.



PRATO BOLO C/ PEGA

CAKE PLATE W/ HANDLE | PLAT GÂTEAU AVEC POIGNEE | PLATO PARA TARTAS CON ASA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732960383	Ø34,5x8	-		DIV	-40~100°C	01/009

Pé e pega desmontável para fácil arrumação e limpeza.

Detachable foot and handle for easy storage and cleaning.





PRATO BOLO C/ PÉ FOOTED CAKE PLATE | PLAT GÂTEAU SUR PIED | PLATO PARA TARTAS CON PIE



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432790001	Ø32,5x8,5	-		-	-	01/024
0433656100	Ø32x17	-		-	-	01/006

PRATO BOLO CAKE PLATE | PLAT GÂTEAU | PLATO PARA TORTAS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04312600102	Ø31x4,5	-		-	-	01/006

PRATO C/ CAMPÂNULA PLATE W/ COVER | PLAT AVEC CLOCHE | PLATO CON CAMPANULA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432439996	Ø30 Ø27x15,5	-		-	-	01/001

PLACA C/ PEGA SLATE TRAY W/ HANDLE | PLANCHE AVEC POINGNÉE | PLANCHA CON MANGO



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0933640025	Ø25	-		PT	-	01/008
0933640030	Ø30	-		-	-	01/008

Com pega em inox.
Resistente a água e a óleos.
*With stainless steel handle.
Water and oil resistant.*

CAMPÂNULA PLATE COVER | CLOCHE | CAMPÁNULA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732960316	Ø25x10	-		TR	-40~75°C	01/012
07329603181	Ø36x17	-		TR	-40~75°C	01/018



BANDEJAS DE CONFEITARIA

TABULEIRO TRAY | PLATEAU | BANDEJA

ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0230760356	34,5x22x1,5	-		BR	-	01/012



TABULEIRO TRAY | PLATEAU | BANDEJA

ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0220050011	31x23x2	-		BR	-	01/001



TORTEIRA PIE DISH | TOURTIÈRE | PASTELERO

ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0230760737	35,5x16,5x2,6	-		BR	-	06/024



TORTEIRA PIE DISH | TOURTIÈRE | PASTELERO

ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0211049999	36x15	-		BR	-	04/016



TORTEIRA ONDULADA CORRUGATED PIE DISH | TOURTIÈRE ONDULÉ | PASTELERO

ref.	mm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0211041372	33x20x3,5	-		BR	-	01/001





TABULEIRO GN 1/2

TRAY GN 1/2 | PLATEAU GN 1/2 | BANDEJA GN 1/2



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0734256021	GN 1/2 32,5x26,5x2,5	-		BJ	-20~70°C	01/001

Canela

Conheça toda a gama na pág. 308

Discover the full range on page 308

TABULEIRO GN 1/3

TRAY GN 1/3 | PLATEAU GN 1/3 | BANDEJA GN 1/3



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0734256022	GN 1/3 32,5x17,5x2,5	-		BJ	-20~70°C	01/001

Canela

Conheça toda a gama na pág. 308

Discover the full range on page 308

TABULEIRO

TRAY | PLATEAU | BANDEJA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
07342501417	32,5x17,5x2,5	-		BJ	-20~70°C	12/024

Canela

Conheça toda a gama na pág. 308

Discover the full range on page 308

TABULEIRO QUADRADO

SQUARE TRAY | PLATEAU CARRÉE | TABLERO CUADRADO



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0734256075	19,5x19,5x2,8	-		BJ	-20~70°C	12/048

Canela

Conheça toda a gama na pág. 308

Discover the full range on page 308

TABULEIRO

TRAY | PLATEAU | BANDEJA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0734251424	35x24x2	-		BR	-20~70°C	12/024
07342514241	35x24x2	-		PT	-20~70°C	12/024
0734121921	27x20,5x1,7	-		BR	-20~70°C	35/072



TABULEIRO TRAY | PLATEAU | BANDEJA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0734125002	35x24x1,5	-		PT	-20~70°C	01/040



TABULEIRO QUADRADO SQUARE TRAY | PLATEAU CARRÉE | TABLERO CUADRADO

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0734258038	20x20x2	-		PT	-20~70°C	12/024



TABULEIRO TRAY | PLATEAU | BANDEJA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0734251417	35x17x2	-		BR	-20~70°C	01/024



TORTEIRA PIE DISH | TOURTIÈRE | PASTELERO

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0734124135	33,3x15,8x1,7	-		BR	-20~70°C	40/080



TABULEIRO TRAY | PLATEAU | BANDEJA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0734126211	27x20,8x1,8	-		BR	-20~70°C	36/072



MELAMINA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0734121011	24x18x1,7	-		MF	-20~70°C	40/080



INOX

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432430044	44x32x2,5	-		-	-	01/025
0432430041	41x28x2,5	-		-	-	01/025
0733610319	27x20x2	-		-	-	01/050



INOX

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0431260360	36x19x1,5	-		-	-	01/024



INOX 201

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432612010	32,5x26,5x1	-		-	-	01/040



INOX

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04312600067	31x24,5x1	-		-	-	01/030





BANDEJA

TRAY | PLATEAU | BANDEJA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433654325	25x19x1,8	-		-	-	01/025
0433654328	28x21,5x2,1	-		-	-	01/025



BANDEJA PASTELARIA

PASTRY TRAY | PLATEAU PÂTISSERIE | BANDEJA

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433651329	30x21x1	-		-	-	01/050



ESPÁTULAS CONFEITARIA

ESPÁTULA CONFEITARIA FLEXÍVEL

FLEXIBLE CONFECTIONERY SPATULA | SPATULE CONFISERIE FLEXIBLE | ESPÁTULA DE CONFITERÍA FLEXIBLE

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430722012	43x4 LÂM. 30	-		BR	-	12/144
0430723006	28x3,2 LÂM. 15	-		PT	-	12/144



ESPÁTULA CONFEITARIA FLEXÍVEL

FLEXIBLE CONFECTIONERY SPATULA | SPATULE CONFISERIE FLEXIBLE | ESPÁTULA DE CONFITERÍA FLEXIBLE

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04312600109	39x4 LÂM. 26	-		PT	-	10/120
04312600120	44x4 LÂM. 31	-		PT	-	10/120



ESPÁTULA CONFEITARIA FLEXÍVEL

FLEXIBLE CONFECTIONERY SPATULA | SPATULE CONFISERIE FLEXIBLE | ESPÁTULA DE CONFITERÍA FLEXIBLE

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433657838	36,5x3 LÂM. 25	-		PT	-	01/096



ESPÁTULA CURVA

SPATULA CURVED | SPATULE COURBE | ESPÁTULA CURVADA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732300758	42,5x4 LÂM. 30	-		PT	-	12/216
0732300756	37x3,6 LÂM. 25	-		PT	-	01/216
0732300754	31x3,2 LÂM. 20,3	-		PT	-	01/216
0732300753	28,6x3 LÂM. 18	-		PT	-	12/216



ESPÁTULA CURVA

SPATULA CURVED | SPATULE COURBE | ESPÁTULA CURVADA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04312600099	25x1,8 LÂM. 10	-		PT	-	01/120



ESPÁTULA BOLO C/ SERRILHA

CAKE SPATULA W/ KNURL | SPATULE GÂTEAU DENTELÉ | ESPÁTULA PARA TARTAS SERRIDA



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0732308032	24x5,7 LÂM. 12	-		PT	-	01/001



ESPÁTULAS SERVIR

PINÇA P/ TARTE

CAKE TONG | PINCE GÂTEAUX | PINZA PARA PASTEL



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
04312600262	25,5x4,3	-		-	-	10/120



ESPÁTULA BOLO

CAKE SPATULA | SPATULE GÂTEAU | ESPÁTULA PARA TARTAS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430721101	28x5,8	-		BR	-	12/144





ESPÁTULA BOLO C/ SERRILHA CAKE SPATULA WITH KNURL | SPATULE GÂTEAU DENTELÉ | *ESPÁTULA PARA TARTAS SERRIDA*

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430750103	26,5x6,5	-		PT	-	01/100



ESPÁTULA BOLO CAKE SPATULA | SPATULE GÂTEAU | *ESPÁTULA PARA TARTAS*

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0434280025	27,5x6	-		PT	-	01/072



ESPÁTULA BOLO CAKE SPATULA | SPATULE GÂTEAU | *ESPÁTULA PARA TARTAS*

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433658127	27,5x8	-		-	-	01/120



ESPÁTULA BOLO CAKE SPATULA | SPATULE GÂTEAU | *ESPÁTULA PARA TARTAS*

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432790011	27,5x8,5	-		-	-	12/072



ESPÁTULA BOLO CAKE SPATULA | SPATULE GÂTEAU | *ESPÁTULA PARA TARTAS*

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430680334	27,4x5,5	-		-	-	01/120



ESPÁTULA BOLO

CAKE SPATULA | SPATULE GÂTEAU | ESPÁTULA PARA TARTAS



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430725011	27x5,5	-		-	-	12/144



TALHER DE SERVIR

COLHER SERVIR

SPOON | CUILLÈRE | CUCHARA DE SERVIR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430680336	29x6	-		-	-	12/120



GARFO

FORK | FOURCHETTE | TENEDOR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430680341	26x4	-		-	-	01/120



GARFO

FORK | FOURCHETTE | TENEDOR



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0433900005	28x1,8	-		-	-	01/120



COLHERES DE GELADO

COLHER GELADO

ICE CREAM SPOON | CUILLÈRE GLACE | CUCHARA DE HELADO



ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0430685106	Ø4,8x21,5	38ML		-	-	12/120
0433654204	Ø5x21,5	40ML		-	-	01/001
0432790155	Ø5,5x22	55ML		-	-	01/001
0432790095	Ø6,70x23	95ML		-	-	01/048





COLHER GELADO ICE CREAM SPOON | CUIILLÈRE GLACE | CUCHARA DE HELADO

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0431881005	Ø5x18	25ML		-	-	06/072



COLHER GELADO / ARROZ ICE CREAM / RICE SPOON | CUIILLÈRE GLACE / RIZ | CUCHARA DE HELADO / ARROZ

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0434280032	Ø8x23	110ML		PT	-	01/072



COLHER GELADO ICE CREAM SPOON | CUIILLÈRE GLACE | CUCHARA DE HELADO

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432790712	Ø4,8x19	-		-	-	01/072



COLHER GELADO ICE CREAM SPOON | CUIILLÈRE GLACE | CUCHARA DE HELADO

ref.	cm	cap.	ean	cor	temp.	pack
0432270062	4x3x17	-		-	-	01/072

