

Agnelli
SINCE 1907

2025 HORECA
PROFESSIONAL



Agnelli
SINCE 1907

HORECA
PROFESSIONAL

Agnelli
SINCE 1907

Pentole Agnelli: da oltre 110 anni le pentole made in Italy della cucina italiana

"Ogni cottura vuole il suo strumento diverso per forme e materiale".

Più di una formula di successo, una vera e propria filosofia che Pentole Agnelli ha saputo affermare fin dai suoi esordi e che oggi, dopo oltre 110 anni, porta avanti perfezionandola. Una storia lunga oltre un secolo.



Era il 1907, infatti, quando Baldassare Agnelli, capofila di Alluminio Agnelli, realizzò per la prima volta pentole professionali in alluminio. Un unico elemento alla base degli strumenti di cucina che dovevano abbagliare l'aristocrazia degli chef: l'ergonomia. L'azienda che rappresenta l'eccellenza delle pentole professionali in Italia, per la sua naturale vocazione a produrre pentole in grado di soddisfare gli chef più esigenti, con le sue diverse collezioni di pentole risponde quindi in maniera naturale alla domanda sempre più crescente di appassionati e gourmet che cercano una pentola Agnelli per cimentarsi, con facilità e sapienza, in eccezionali preparazioni culinarie tra le mura domestiche.



Baldassare Agnelli,
fondatore.





Agnelli
SINCE 1907

Pentole Agnelli: for over 110 years the made in Italy pots of Italian cuisine

"Every cooking wants its own different tool for shapes and materials."

More than a successful formula, a philosophy that Pentole Agnelli has been able to affirm since its inception and that today, after more than 110 years, he carries on perfecting it. A history of over a century.

It was 1907, in fact, when Baldassare Agnelli, leader of Alluminio Agnelli, made professional pots in Aluminum for the first time. A single element behind the cooking tools that were supposed to dazzle the aristocracy chefs: ergonomics. The company that represents the excellence of professional pots in Italy, for the natural vocation to produce pots able to satisfy the most demanding chefs, with its different collections of Pots therefore responds naturally to the growing demand for enthusiasts and gourmets looking for an Agnelli pot to try, with ease and wisdom, in exceptional culinary home preparation.

"PROBLEM", ne risolve il problema della scrittura e stampa, e rappresenta un'alternativa.

PROBLEM™

il mentore e portavoce personale per la professione. Il tuo libro, senza delusione, si sa come (rispondere) a una sola domanda:

"ESISTENZA? FRATICANTISSIMO!"



***PROBLEM™** è un prodotto di nuova concezione
permette una stampa semplice, l'uso
immediato a tutto campo, "ESISTENTE".

***PROBLEM™**, inventa e chi il "problema" risolve,
il "problema" risolve.

PROBLEM™, è un marchio registrato di PROBLEM™, S.p.A. e non può essere usato senza permesso scritto dalla PROBLEM™, S.p.A. e non può essere usato senza permesso scritto dalla PROBLEM™, S.p.A.

**Modelli per piano
e per grandi formati**

INVENTA
PROBLEM™ ITALY



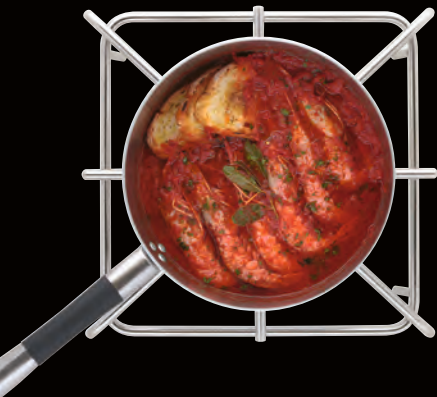
Tutte le collezioni di Pentole Agnelli sono ancora oggi contraddistinte da una lavorazione artigianale, per rispondere alle richieste e ai desideri dei fruitori professionisti esigenti. Oggi Baldassare Agnelli e il figlio Angelo, rispettivamente terza e quarta generazione della famiglia alla guida dell'azienda, parlando della pentola ne descrivono la sua filosofia *"Per noi dietro la pentola c'è tutto. C'è il presente, c'è il futuro, ma soprattutto c'è la nostra storia. Un'azienda che ha oltre un secolo di storia, siamo nati insieme alla ristorazione italiana"*. E continua Angelo *"Negli anni abbiamo seguito e accompagnato gli chef adattando gli strumenti di cottura alle esigenze della ristorazione. Insomma nel mondo della ristorazione non ci sentiamo solo partner ma anche e soprattutto complici"*.

All Pentole Agnelli's collections are identified by an artisanal manufacture in order to reply to the requests and wishes of the most demanding professional users. Today Baldassare Agnelli and his son Angelo, third and fourth generation of the family that runs the Company respectively, talk about the pot and describe its philosophy: "For us the pot means everything. It's the present, the future and our history above all. A Company with a history longer than 100 years, we were born together with the Italian food service". Angelo continues: "We followed the chefs over the years, tailoring the cooking instruments to the needs of the food service. We feel not only partners but accomplices of the food service world".



Tradizione e innovazione

Pentole Agnelli ha investito sulla tradizione coniugandola con l'innovazione. Ha lavorato sullo strumento di cottura dando il suo apporto alla cucina italiana. Del resto in cucina tutto passa attraverso lo strumento di cottura. Se la pentola è quella giusta si riesce non solo a trattare il cibo nel modo migliore, ma a nobilitare la materia prima che si sta preparando. Cresciuta di pari passo alla ristorazione italiana, Pentole Agnelli, in oltre un secolo di storia, è sempre riuscita - spesso anticipando i tempi - a dare forma alle esigenze dei cuochi lavorando con loro in sinergia. Pentole con spessori professionali dalle più elevate doti tecniche che vanno dalla leggerezza del peso specifico del materiale, alla resistenza agli urti, dalla capacità di evitare shock termici al cibo, fino ad arrivare ai trattamenti antiaderente di altissima durezza, sicuri, facili nella pulizia e per un'alimentazione a basso contenuto di grassi - nel tempo Pentole Agnelli ha inoltre saputo unire all'alta qualità dei materiali un'accurata presenza estetica. Di più, l'eleganza anche in cucina.



Tradition and innovation

Pentole Agnelli has invested in tradition by combining it with innovation.

He worked on the cooking tool by giving its contribution to Italian cuisine.

After all, everything passes through the cooking instrument in the kitchen.

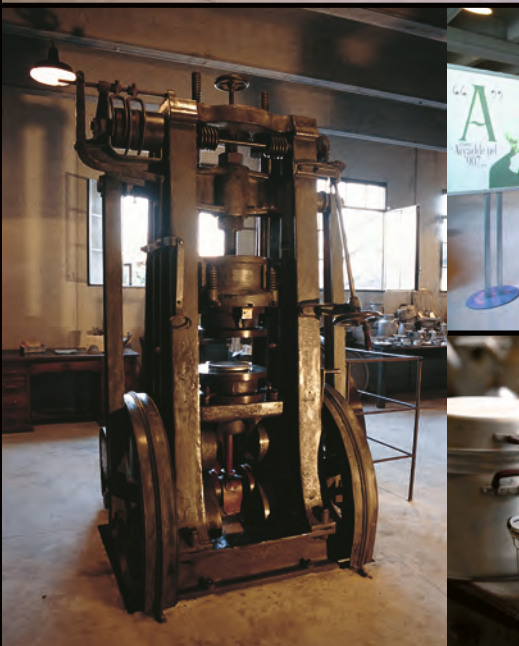
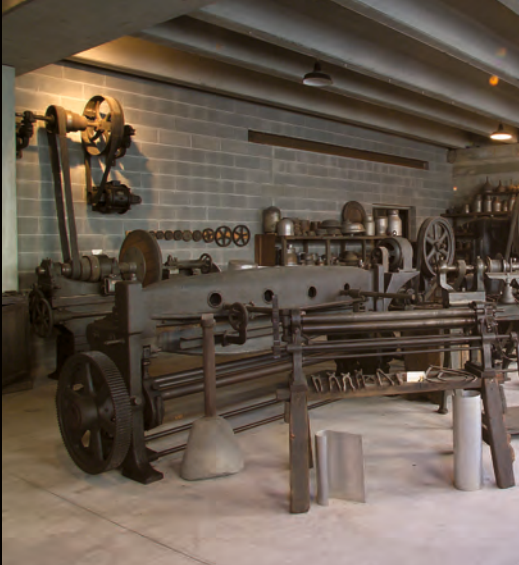
If the pot is the right one you can not only treat food in the best way, but at ennoble the raw material that is being prepared.

Grown together with Italian catering, in over a century of history Pentole Agnelli has always managed - often anticipating the times - to shape the needs of the chefs working in synergy with them. Pots with professional thicknesses with the highest skills ranging from the lightness of the specific weight of the material to the resistance to shocks, from the ability to avoid thermal shocks to food up to the non-stick treatments of the highest durable, safe, easy to clean and for low-fat nutrition - over time Pentole Agnelli has also been able to combine the high quality of the materials with an accurate aesthetic presence, more elegance even in the kitchen.

Il Museo della Pentola

L'affascinante tradizione Agnelli si conserva anche nel Museo. Vi è presente, fedelmente restaurata, una riproduzione fedele della antica fabbrica del 900. Si respira un inconfondibile odore di antichi mestieri: ci sono taglierine e piegatrici, torni in lastra e bordatrici, trance e persino una pressa Schuler degli anni '20 tuttora funzionante e conservate con cura negli anni dalla famiglia Agnelli.

Al suo interno si trovano, decine di pentole provenienti dalla collezione di famiglia: dalla Quadrifoglio del 1936, in grado di cuocere contemporaneamente 5 differenti pietanze, alla Pentola a comparti per cotture a vapore con coperchio a casseruola ermetica... e poi ci sono gavette, portavivande a scomparti, piatti, caffettiere alla turca e un primissimo fornello a spirito brevettato, per l'utilizzo da campo. Non ultimo il porta borracce immortalato nella famosa foto del passaggio della bottiglia tra Coppi e Bartali il 6 Luglio 1952.





Agnelli
SINCE 1907

The cookware museum

The charming Agnelli tradition is also preserved in the Museum. Here you can find a faithfully restored accurate reproduction of the old factory of 1900.

You can breath an unmistakable air of antique crafts: there are cutters and benders, sheet lathes and flanging machines, and even a Schuler press from the 1920's, still in working order and preserved with care over the years by the Agnelli family.



Within the Museum there are dozens of pots from the family collection: from the Quadrifoglio of 1936, capable of cooking 5 different dishes at the same time, to the Pot in compartments, for steaming casseroles with an airtight lid... and then there are mess tins, compartment containers, plates, Turkish coffee makers and one of the first patented "spirit" stoves, to be used in the field. Last but not least: the bottle carrier, immortalized in the famous photo of the passing of the bottle between the cycling champions Coppi and Bartali, which took place on July 6th, 1952.





SAPS Agnelli Cooking Lab: il centro studio e ricerca di Pentole Agnelli

SAPS Agnelli Cooking Lab è un centro di ricerche per lo studio di materiali e forme degli strumenti di cottura. Nasce dal desiderio di condividere la passione per la qualità e per la professionalità in ambito enogastronomico con quanti operano in questo settore. Si rivolge a cuochi, albergatori, centri di cottura, scuole alberghiere e gourmand. La ristorazione professionale guarda al futuro, sempre più si richiede un livello di preparazione che si fondi sulla competenza, l'approfondimento e la specializzazione. **SAPS Agnelli Cooking Lab** si muove in questa direzione, con un focus indirizzato agli strumenti di cottura: analizzandone le peculiarità, le performance, la rispondenza alle norme ed il corretto impiego.

I SEMINARI FORMATIVI

L'attività di **SAPS - Agnelli Cooking Lab** è orientata sia all'operatore professionale che a tutti gli amanti del buon cucinare. I corsi rivolti all'operazione professionale e agli studenti degli Istituti Alberghieri sono composti da lezioni teoriche sulla storia ed il corretto impiego dei materiali e da interessanti dimostrazioni pratiche curate da chef docenti affermati. Il seminario formativo è incentrato su un percorso che prevede:

- visita in fabbrica, metodi di produzione;
- visita esposizione museale, le radici storiche;
- incontro didattico, dimostrazioni pratiche e analisi degli aspetti tecnici e legislativi.

I corsi rivolti ai Gourmand e a tutti gli amanti del buon cucinare sono corsi pratici di 3 ore, ogni corso ha un massimo di 12 partecipanti, ogni partecipante ha una sua postazione con Piano di Lavoro, Piano cottura a induzione, Forno e realizza le ricette previste nel corso sotto la guida di Chef docenti affermati.

AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE

Nascono spesso sinergie con gli operatori del settore per dedicare specifici seminari volti all'aggiornamento professionale, dai distributori di attrezzature alberghiere che vogliono trasferire al proprio personale un know-how ad alto valore aggiunto, alle organizzazioni di categoria che perseguono la via della formazione e dell'esperienza, fino alle istituzioni scolastiche in cerca di sostegno didattico altamente specializzato e operante sul mercato,

GLI EVENTI

SAPS - Agnelli Cooking Lab è impegnata sul fronte organizzativo durante tutto l'anno. Concorsi gastronomici, conferenze stampa, laboratori di sperimentazione sono le attività collaterali. Da citare ormai per consuetudine le Cene del Piacere di Baldassare Agnelli che richiamano l'attenzione dei media nazionali raccogliendo le realtà distributive più importanti a livello internazionale attorno alle interpretazioni esclusive gli chef più noti.



SAPS:

Baldassare Agnelli research center

SAPS Agnelli Cooking Lab is a research center for the study of the cooking tools materials and shapes. Born from the desire to share the passion for quality and professionalism in the food and wine field with those who work in this sector, it is aimed at chefs, hoteliers, cooking centers, hotel schools and gourmands. Professional catering looks to the future, more and more requires a level of preparation based on competence, deepening and specialization.

SAPS Agnelli Cooking Lab moves in this direction, with a focus aimed at cooking tools: analyzing their peculiarities, performance, compliance with standards and correct use.

TRAINING SEMINARS

The activity of **SAPS - Agnelli Cooking Lab** is oriented both to the professional operator and to all lovers of good cooking. The classes aimed at the professional operation and the students of the Hotel institutes consist of theoretical lessons on the history and correct use of materials and interesting practical demonstrations curated by established teacher chefs. The training seminar focuses on a program which includes:

- factory visit, production methods
- museum exhibition visit, historical roots
- educational meeting, practical demonstrations and analysis of technical and legislative aspects.

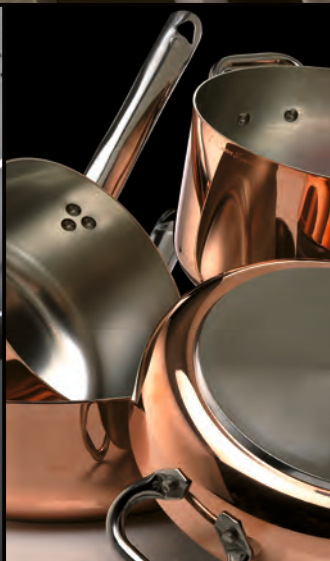
The classes aimed at Gourmands and all lovers of good cooking are 3 hours practical ones, each class has a maximum of 12 participants, each participant has its own location with work surface, induction hob, oven and realizes the recipes provided in the class under the direction of established teacher chefs.

PROFESSIONAL TRAINING COURSES

Synergies often arise with operators in this field to dedicate specific seminars aimed at professional updating, from hotel equipment distributors who want to transfer to their staff a know-how with high added value, to professional organizations that pursue the path of training and experience, up to educational institutions looking for highly specialized and market-operating educational support.

EVENTS.

SAPS - Agnelli Cooking Lab is engaged on the organizational front throughout the year. Food competitions, press conferences, experimentation workshops are collateral activities as the *Pleasure Dinners of Baldassare Agnelli* that attract the attention of the national media collecting the most important distribution realities at international level around the exclusive interpretations of the best known chefs.



Quale materiale state mettendo sul fuoco?

Ogni materiale trasferisce il calore dal fuoco all'alimento. Tre caratteristiche fondamentali sono: impermeabilità, resistenza alle alte temperature e conduttività termica. Quest'ultima è essenziale: materiali con alta conduttività (come oro, argento, rame e alluminio) riducono il tempo necessario per raggiungere la temperatura desiderata e garantiscono una distribuzione uniforme del calore su tutte le superfici, fondamentale per ogni cottura.

Each type of material used is a link between the fire and the food. There are three fundamental characteristics: water resistance, high temperature resistance, and thermal conductivity. This last one is essential: the higher the conductivity of a material (e.g. gold and silver, copper and aluminum), the shorter the time needed to reach the desired temperature, and the better the consistent heat distribution on all surfaces.

Materiale / Material	Conducibilità / Conductivity W / m ² K	Peso specifico / Specific gravity kg/dm ³
Argento / Silver	420	10,5
Rame / Copper	392	8,9
Oro / Gold	295	16,7
Alluminio / Aluminium	225	2,7
Aluinox 5PLY	191	7,8 / 2,7
Copper 4	189	8,9 / 2,7 / 7,8
Induction Chef 2ply	185	7,8 / 2,7
Aluinox 3PLY	160	7,8 / 2,7
Ferro / Iron	60	7,8
Ghisa / Cast iron	50	7,3
Acciaio Inox / Stainless steel	16	7,8
Pietra ollare / Soapstone	6,4	2,98



Casseruola alta



BRASARE - CUOCERE AL FORNO
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE

Strumento versatile per salse, fondi, miscele e creme.

A1 manico:

Conosciuta come casseruola alla russa, ha un manico lungo ideale per cotture su fiamma o induzione, perfetta per preparazioni che richiedono una gestione diretta.

A2 maniglie:

Disponibile in varie misure, offre maggiore stabilità e capacità, adatta per preparazioni voluminose.

ALLUMINIO - RAME - ALUINOX
ANTIADERENTE - COPPER 4 - GHISA
ACCIAIO INOX - PIETRA OLLARE



Casseruola bassa



BRASARE - CUOCERE AL FORNO
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE
MANTECARE

Conosciuta anche come rondeau, è adatta per salse e creme che richiedono rapida vaporizzazione. Utilizzata per confezionare salse, tirare fondi, mescolare composti e preparare creme. Disponibile in due versioni:

A1 manico:

Ideale per cotture dirette, offre maneggevolezza e controllo durante la preparazione.

A2 maniglie:

Offre maggiore stabilità e capacità per preparazioni voluminose.

ALLUMINIO - RAME - ALUINOX
ANTIADERENTE - COPPER 4
ACCIAIO INOX - GHISA



Tegame



ARROSTIRE - BRASARE - STUFARE

Strumento da cucina simile alla casseruola bassa, caratterizzato da fondo ampio, pareti basse e due manici. Può essere dotato di coperchio. Utilizzato per cotture senza bollitura, è ideale per preparazioni di carne e verdura

ALLUMINIO - RAME - ALUINOX
ANTIADERENTE - ACCIAIO INOX
COPPER 4 - GHISA - PIETRA OLLARE



Casseruola ovale



BRASARE - CUOCERE AL FORNO
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE

Recipiente usato per cotture a fuoco dolce, ideale per preparazioni come arrostiti, polli e farane. La sua forma pratica ed elegante consente di portarla direttamente in tavola.

ALLUMINIO - RAME - ANTIADERENTE



Wok



FRIGGERE

Tradizionalmente semisferico e in ferro, nella cucina moderna ha un piccolo fondo piano per adattarsi a fonti di cottura tradizionali e viene realizzato in diversi materiali. Questo lo rende più polivalente e adatto a varie tipologie di cottura. Ideale per cotture dinamiche e intense, la versione in ferro mantiene a lungo il calore.

ALLUMINIO - ANTIADERENTE - FERRO
ACCIAIO INOX



Padella dritta



CARAMELLARE - FRIGGERE -
ARROSTIRE

Di forma circolare, ha un solo manico, bordi alti e dritti con fondo largo e piatto, ideale per friggere. La versione in alluminio garantisce un'omogenea distribuzione del calore. Le padelle in ferro sono ideali per cotture al salto di ingredienti non ricchi d'acqua e per friggere. La padella in alluminio antiaderente è perfetta per una cucina espressa e veloce, ideale per contorni brasati al burro. È lo strumento più duttile per una cucina à la carte.

ALLUMINIO - FERRO - ALUINOX
ANTIADERENTE - ACCIAIO INOX - RAME
COPPER 4



Padella a saltare



CUOCERE AL SALTO - MANTECARE

Grazie al fondo stretto e all'angolatura ampia, la versione in alluminio nudo è ottimale per la cottura al salto di paste e l'apertura di mitili. In alluminio antiaderente, è ideale per saltare verdure senza aggiunta di grassi. L'alluminio rende questo strumento leggero, ergonomico e di facile utilizzo.

ALLUMINIO - FERRO - ALUINOX
ANTIADERENTE - RAME



Padella a mantecare



CARAMELLARE - FRIGGERE
CUOCERE AL SALTO - MANTECARE
ARROSTIRE

I bordi molto alti e svasati permettono di incorporare aria durante la mantecazione, ideale per saltare. La versione in alluminio nudo, grazie al fondo stretto e all'angolatura ampia, è ottimale per la cottura al salto di risotti. A differenza della padella tradizionale, offre una maggiore capienza grazie ai bordi alti.

ALLUMINIO - ANTIADERENTE - ALUINOX



Pentola



AFFOGARE - BOLLIRE - SBIANCHIRE
MARINARE - SALAMOIE

Utilizzata per far bollire liquidi a lungo, mantenere acqua bollente o brodi sempre pronti. Non è comune usarla per confezionare salse o cucinare altro che non sia bollito.

ALLUMINIO - ACCIAIO INOX



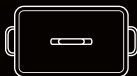
Pesciera



BOLLIRE - STUFARE
CUOCERE AL FORNO E AL VAPORE

Ideale per cotture bollite, au bleu, affogatura e in court bouillon. Alcune versioni sono adatte per cotture al forno o brasate. La griglia interna consente anche la cottura dolce al vapore.

ALLUMINIO - RAME - ACCIAIO INOX



Rostiera



BRASARE - STUFARE - ARROSTIRE
CUOCERE AL FORNO E AL VAPORE

Adatta per cotture su piano o in forno. La brasiera, con bordi alti circa il doppio rispetto alla rostiera, è perfetta per eccellenti brasati. La versione a bordi bassi, chiamata teglia, è ideale per la cottura in forno.

ALLUMINIO - RAME - ANTIADERENTE
ACCIAIO INOX

Lo strumento giusto per ogni cottura

Le forme degli strumenti di cottura definiscono la loro precisa funzionalità. A seconda della forma, ed anche dei materiali, varia infatti la destinazione d'uso e la manutenzione.

The right tool for every cooking

The shape of the cooking instruments qualifies their specific function. According to the shape and the material, we have a different utilization and a different maintenance.



Perché cucinare nell'alluminio con purezza superiore al 99%?

IL MATERIALE

Perché abbiamo scelto l'alluminio per produrre le nostre pentole professionali? La risposta è nelle sue molteplici qualità: si adatta a diverse tecniche di cottura, ha un'ottima conducibilità che consente al calore di diffondersi uniformemente su tutta la superficie, è molto leggero e quindi molto maneggevole, è resistente agli urti, agli shock termici, alle abrasioni, alla corrosione, non necessita di alcuna manutenzione ed è un materiale ecologico poiché riciclabile al 100%! Inoltre è un materiale assolutamente igienico e idoneo per il contatto con gli alimenti come ha stabilito il Decreto Legge del 18 aprile 2007 pubblicato dal Ministero della Sanità in materia di disciplina dei materiali e degli oggetti in alluminio e in lega di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti. Fondamentale è utilizzare una pentola in alluminio per alimenti, come quelle prodotte da Baldassare Agnelli.

LA CONDUCIBILITÀ TERMICA

Dopo il Rame, e il Copper 4 l'Alluminio per alimenti, è in assoluto il miglior conduttore di calore tra i metalli utilizzati per fabbricare pentole. All'interno di un recipiente di Alluminio per alimenti i cibi cuociono alla medesima temperatura e le pareti non coperte dagli alimenti posti a cottura non si surriscaldano, impedendo così la carbonizzazione di spruzzi o residui di cibo che oltre ad alterare il gusto delle pietanze sono poco salutari. La sua capacità di condurre calore è pari a 225W/K. Un recipiente dotato di buona conduttività termica consente:

- la regolazione e il mantenimento efficace della temperatura nelle varie fasi di cottura;
- la distribuzione uniforme del calore su tutte le superfici, sia sul fondo sia sulle pareti;
- la conseguente riduzione di surriscaldamenti locali e bruciature;
- risparmio energetico delle fonti di riscaldamento.

PREGI

- È un materiale riciclabile;
- Ottima conducibilità termica;
- Risparmio energetico delle fonti di riscaldamento;
- Sicurezza dal punto di vista igienico;
- Conformità alle leggi in materia di contenitori a contatto con gli alimenti;
- Se di spessore adeguato, ottima resistenza agli urti, agli shock termici, alle abrasioni e alla corrosione, non necessita di manutenzione;
- Leggerezza grazie al ridotto peso specifico, da non sottovalutare per chi opera quotidianamente con strumenti di cottura;
- Convenienza rapporto qualità-prezzo;
- Conforme alle vigenti norme HACCP.
- Non sono presenti tracce di NICHEL.

Why choosing to cook in a 99% pure aluminum cookware?

THE MATERIAL

Why did we chose Aluminum to make our professional cookwares?

Because Alu is the Chefs' favourite metal! It is the Best for its quality, its lightness its conductivity and the last but not the least, its great flexibility of use! With better conductivity there will be less energy use and all the organoleptic properties of the food are fully preserved! It is hygienic, easy to clean and eco-friendly because it is recyclable at 100%! Baldassare Agnelli's Aluminum cookwares are made in Aluminum and follow all the rules established by Ministero della Sanità on 18 april 2007 for all the cookwares made in Aluminum

THE HEAT AND THERMAL CONDUCTIVITY

After Copper and Copper 4, Aluminum is the best heat conductor among the metals used to make cookwares.

Inside Aluminum cookware (like the ones made by Agnelli's company) Food will be cooked at the same temperature without burning and turning too well done! That's very important because Food will maintain its taste and all its nutritional qualities. That's in a few words healthy food! Alu can conduct 225 W/K heat.

When you are cooking using a good conductor cookware:

- you will be able to maintain and to keep the same quality of heating during all the time required to cook;
- a good heat conductor will spread the heating all around the surfaces either on the bottom and on the internal surfaces;
- thanks to the internal coating, you can use your metal utensil with its handle that stay cool while you are cooking and the pan's rim has been specially designed to make pouring easy and dripless;
- energy saver.

VALUES

- It is recyclable.
- A very good heat conductor.
- Energy saver.
- Hygienic safe.
- Following the international rules about food containers.
- It's a breeze to wash with a sponge.
- Light and handy.
- Convenient for its price and its quality.
- Following the HACCP rules.
- Nickel free.

LIMITI

- Limitazioni di utilizzo come da Decreto Ministeriale 18 aprile 2007 n° 76:
- a. contatto breve: tempi inferiori alle 24 ore a temperatura non refrigerata;
- b. contatto prolungato: tempi superiori alle 24 ore a temperatura refrigerata;
- c. contatto prolungato: tempi superiori alle 24 ore a temperatura ambiente limitatamente agli alimenti riportati nell'allegato IV del regolamento.
- d. evitare il contatto con cibi fortemente acidi e/o fortemente salati.

CONSIGLI DI UTILIZZO

- Al primo utilizzo pulire attentamente le pentole, sciacquare con acqua bollente e asciugare; successivamente ungere l'interno con olio o burro e lasciare riposare per qualche ora, poi risciacquare;
- Gli alimenti cuociono meglio e mantengono più sapore a fuoco moderato. Proprio perché le pentole in Alluminio per alimenti hanno un'alta conducibilità termica non serve MAI utilizzare fiamme alte;
- Evitare il surriscaldamento: non scaldare mai la pentola vuota su un fuoco sia esso alto o basso;
- Durante il lavaggio degli strumenti di cottura in alluminio in lavastoviglie, questi si possono macchiare, ciò dipende dal detergente utilizzato; eventuali macchie sono da considerarsi semplici inestetismi che non vanno a pregiudicare in nessun modo l'integrità dello strumento di cottura; L'eventuale fuoriuscita di acqua dalle maniglie o dal manico è causata dai lunghi cicli di lavaggio delle lavastoviglie casalinghe che facilitano il riempimento degli stessi essendo queste parti in tubolare inox vuoto all'interno. Si sconsigliano pertanto lunghi cicli di lavaggio.
- È pericoloso il contatto con la pentola quando questa è calda;
- I cibi fortemente acidi e salati (ad esempio marinate o salamoie) possono essere comunque perfettamente cucinati in pentole di Alluminio per alimenti con l'accorgimento di evitare di conservarli per tempi lunghi a temperature non refrigerate. (DM 18 aprile 2007 n°76)
- Non usare per conservare i cibi "fuori da ambiente refrigerato oltre 24ore";
- Salare l'acqua solamente quando è in ebollizione e mescolare per favorire lo scioglimento del sale in modo che questo non aggredisca il materiale e lo corroda.
- La patina scura che si forma all'interno delle pentole di Alluminio per alimenti è dovuta all'ossidazione naturale del metallo; una vera e propria barriera protettiva inerte che non va tolta. Per mantenere le pentole splendenti usare prodotti specifici.

CON L'ALLUMINIO NESSUNA ALLERGIA

Tutti i materiali che vengono a contatto con gli alimenti sono sottoposti a regolamentazione al fine di tutelare l'integrità della salute. Le pentole in alluminio per alimenti Baldassare Agnelli, sono garantite per alimenti secondo il Decreto Ministeriale 18 aprile 2007 n° 76.

Non sono presenti tracce di NICKEL.

LIMITS

- Restrictions about using alu-cookware as from DM April 18th, 2007 n° 76;
- Short contact: less than 24 hrs at not chilled temperature.
- Longer contact: more than 24 hrs at chilled temperature.
- Prolonged contact: more than 24 hrs at room temperature limited to foods listed in the annex to regulation.
- Avoid the contact with too acid/or too salty food.

ADVICES

- When you are using your Alu cookware for the first time, remember to clean it hot water and dry well. Then rub some oil inside the surface and then let it to rest.
- Food will cook better and the quality of Taste will be better if you keep a medium temperature. Never put your Alluminio cookware on High Flame, it is useless!
- Avoid over heating and do not heat up your alu cookware when it is empty either on a high or low flame!
- When washing Alu cookwares in the Dishwasher, if they come out spotted, that's depends on the kind of detergent you are using.
- Any stains you can find on the surface are simple imperfections but have nothing to do with the integrity of the cooking tool.
- Avoid touching the cooking tool when it is hot.
- Strongly acid and salted food like marinated or brines can be perfectly cooked in Alu cookwares only avoid keeping them too long at not chilled temperatures.
- Do not keep food more than 24 hrs out of refrigerator

(DM April 18th, 2007 n° 76)

- Remember to add salt only when water boils and to stir water after adding salt.
- The dark patina inside you can find in Alu for food is due to oxidation of the metal: a true and safe barrier that must not be taken away. To keep your cookwares shining use specific products.

WITH ALUMINUM NO ALLERGIES AT ALL

Every material that gets in contact with food must follow specific rules to protect health integrity. Baldassare Agnelli Aluminium Cookware is guaranteed as safe for food according to Ministerial Decree of April 18th, 2007 n° 76. It is nickel free.



Di quale padella hai bisogno?

	ALLUMINIO ALUMINUM			
	ALLUMINIO NUDO ALUMINUM	ALLUMINIO ANTIADERENTE ALUMINUM NON-STICK ALUMINUM		2ply
				
		Alblack	Shark Skin	Induction Chef
compatibile con compatible with	 	 	 	 
	 	 	 	 
Spessore Thickness	3mm	3mm	3mm	3mm
	5mm	5mm		
Composizione Composition	100% Alluminio Aluminum	100% Alluminio Aluminum	100% Alluminio Aluminum	85% Alluminio Aluminum 15% Acciaio Stainless steel
Rivestimento Coating	No	Greblon c3+	Shark Skin	Shark Skin
Durabilità Durability	****	***	****	*****
Manico Handle	Acciaio Stainless steel		Acciaio Stainless steel	Acciaio Stainless steel
				

Which pan do you need?

3ply	5ply	4ply	ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL
			
Alu-inox 3ply	Alu-inox 5ply	Copper 4	
   	   	   	   
2,5mm	4mm	2,5mm	1mm
10% Acciaio Stainless steel 80% Alluminio Aluminum 10% Acciaio Stainless steel	10% Acciaio Stainless steel 75% Alluminio Aluminum 15% Acciaio Stainless steel	16% Acciaio Stainless steel 56% Alluminio Aluminum 16% Acciaio Stainless steel 12% Rame Copper	16% Acciaio Stainless steel
No	No	No	No
*****	*****	*****	*****
Acciaio 1907 Stainless steel 1907 	Acciaio 1907 Stainless steel 1907 		Acciaio Stainless steel 

Indice
Index

20 Pentola d'Oro
 & Pentola d'Argento
 Golden & Silver pot

28 Multi-ply
 5-ply, 3-ply, 2-ply

40 Acciaio Inox
 Stainless steel

47 Ferro
 Iron

48 Rame
 Copper

68 Alluminio professionale
 Professional aluminum

106 Alluminio professionale antiaderente
 Professional non-stick aluminum

130 Servizio in tavola
Table top

142 Buffet
Buffet

144 Ghisa
Cast iron

148 Pietra
Stone

152 Teglie e Bacinelle Gastronorm in
alluminio e in acciaio inox
*Gastronorm trays and containers in
aluminium and stainless steel*

164 Pasticceria & Pizza
Pastry-Pizza Line

178 Espositori
Exhibitors

PENTOLA
d'ORO
Una creazione
Baldassare Signelli

Baldassare Signelli



Casseruola alta con due maniglie
Saucepot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALAU104IE16IND	16	8	1,7	a preventivo
ALAU104IE20IND	20	10	3,3	a preventivo
ALAU104IE24IND	24	12	5,6	a preventivo



Casseruola bassa con due maniglie
Casserole pot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALAU106IE20IND	20	7	1,8	a preventivo
ALAU106IE24IND	24	8	4,1	a preventivo
ALAU106IE28IND	28	9	6	a preventivo



Casseruola alta con un manico
Saucepan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALAU105IE16IND	16	8	1,7	a preventivo
ALAU105IE18IND	18	10	3,3	a preventivo
ALAU105IE20IND	20	12	5,6	a preventivo
ALAU105IE24IND	24	14	9	a preventivo



Casseruola bassa con un manico
Casserole pan, 1 handle

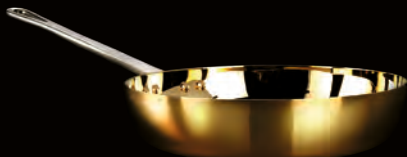
Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALAU107IE20IND	20	7	1,8	a preventivo
ALAU107IE24IND	24	8	4,1	a preventivo
ALAU107IE28IND	28	9	6	a preventivo



Padella dritta con un manico

Frypan, 1 handle

Code	Ø cm	IVA esc.
ALAU111IE20IND	20	a preventivo
ALAU111IE 24IND	24	a preventivo
ALAU111IE 28IND	28	a preventivo
ALAU111IE 32IND	32	a preventivo



Padella lionese con un manico

Sauté pan, 1 handle

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



Tegame con due maniglie

Omelette pan, 2 handles

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



Polsonetto

Polsonetto

Code	Ø cm	IVA esc.
ALAU294IE18	18	a preventivo



**Tegamino in oro
con due maniglie inox**

Gold two-handle little omelette pan

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALAU110IES15	15	4	a preventivo

Agnelli
SINCE 1907



Valigetta - Case

PENTOLA d'ARGENTO

Una creazione

Baldassare Agnelli





Casseruola alta con due maniglie

Saucepot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALAR104IE20IND	20	10	3,3	a preventivo
ALAR104IE24IND	24	12	5,6	a preventivo



Casseruola bassa con due maniglie

Casserole pot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALAR106IE20IND	20	7	1,8	a preventivo
ALAR106IE24IND	24	8	4,1	a preventivo
ALAR106IE28IND	28	9	6	a preventivo



Casseruola alta con un manico

Saucepan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALAR105IE20IND	20	10	3,3	a preventivo
ALAR105IE24IND	24	12	5,6	a preventivo



Casseruola bassa con un manico

Casserole pan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALAR107IE20IND	20	7	1,8	a preventivo
ALAR107IE24IND	24	8	4,1	a preventivo
ALAR107IE28IND	28	9	6	a preventivo

PENTOLA d'ARGENTO

Una creazione
Baldassarre Agnelli



Padella dritta con un manico

Frypan, 1 handle

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



Padella lionese con un manico

Sauté pan, 1 handle

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



Tegame con due maniglie

Omelette pan, 2 handles

Code	Ø cm	IVA esc.
ALAR110IE20IND	20	a preventivo
ALAR110IE24IND	24	a preventivo
ALAR110IE28IND	28	a preventivo



Agnelli
SINCE 1907

Baldassare Agnelli

Alu-Inox 5-ply mirror finished



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



PER COTTURA A INDUZIONE
Induction



CAPACITÀ DI CONDUURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity



NESSUNO
No Coating



Handle Stainless steel



SPESORE
MATERIAL THICKNESS
(1/16")

Composizione Alu-inox 5ply *Alu-inox 5ply composition*

0,4mm

10% Acciaio inox 18/10
per una facile pulizia
*10% Stainless steel 18/10
for easy cleaning*

1mm

25% Alluminio lega 1050 per
una migliore resistenza alle
deformazioni
*25% Aluminium for better resistance to
deformation*

1mm

25% Cuore d'alluminio per una
perfetta trasmissione del calore
*25% Aluminium soul for perfect heat
transmission*

1mm

25% Alluminio lega 1050 per
una migliore resistenza alle
deformazioni
*25% Aluminium for better resistance to
deformation*

0,6mm

15% Acciaio ferritico per induzione
15% Ferritic steel for induction



Casseroi alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALUM110420	20	13	4,4	€ 127,93
ALUM110424	24	16	7,2	€ 161,54



Alu-Inox 5-ply mirror finished

5-ply

Agnelli
SINCE 1907



Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALUM110624	24	10	6,7	€ 137,40
ALUM110628	28	11	10,3	€ 161,92



NEW 2025

Rondeau con due maniglie inox

Rondeau, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALUM111028	28	7,5	€ 152,57



Casseruola alta con un manico inox e 2 beccucci

Saucepan with 2 spouts and s/s handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALUM110512	12	7	0,7	€ 61,76
ALUM110514	14	8	1,2	€ 70,08



Casseruola alta con un manico inox

Saucepan, 1 handle, induction bottom

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALUM110516	16	11	2,2	€ 84,53



Casseruola bassa con un manico inox

Casserole pan, 1 s/s handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALUM110720	20	7,8	2,5	€ 104,72



Padella con un manico tubolare inox

Frypan, 1 tubular handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALUM111120	20	4,5	€ 75,82
ALUM111124	24	5	€ 92,75
ALUM111128	28	5	€ 108,05
ALUM111132	32	5,3	€ 130,88

NEW 2025

Alu-Inox 3-ply mirror finished



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



PER COTTURA A INDUZIONE
Induction



CAPACITÀ DI CONDUURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 80% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity



RIVESTIMENTO
Coating No one



Handle Stainless steel



SPESORE
MATERIAL THICKNESS

Composizione Alu-inox 3ply *Alu-inox 3ply composition*

0,25mm

10% Acciaio inox 18/10
per una facile pulizia
*10% Stainless steel 18/10
for easy cleaning*

2mm

80% Alluminio lega 1050 per
una migliore resistenza alle
deformazioni
*25% Aluminium for better resistance to
deformation*

0,25mm

10% Acciaio ferritico per induzione
15% Ferritic steel for induction



Casseruola alta con due maniglie inox
Saucepot, 2 s/s handles



Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALUM10420	20	13	4,1	€ 101,46
ALUM10424	24	15,5	?	€ 124,63
ALUM10428	28	18	11,1	€ 155,40
ALUM10432	32	20	16,1	€ 177,07
ALUM10436	36	22	24,4	€ 225,13
ALUM10440	40	23	28,9	€ 333,53
ALUM10445	45	24	35	€ 398,98

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

Alu-Inox 3-ply mirror finished

3-ply

Agnelli
SINCE 1907

Multi-ply



Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles



Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALUM10620	20	8	2,5	€ 98,77
ALUM10624	24	9,5	4,3	€ 103,14
ALUM10628	28	11	6,8	€ 130,14
ALUM10632	32	12	9,7	€ 178,26
ALUM10636	36	13	13,2	€ 193,71
ALUM10640	40	14	17,6	€ 279,30
ALUM10645	45	16	26,3	€ 315,17



Casseruola bassa con un manico inox

Casserole pan, 1 s/s handle



Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALUM10720	20	8	2,5	€ 83,72
ALUM10724	24	9,5	4,3	€ 100,48
ALUM10728	28	11	6,8	€ 118,69

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

Agnelli
SINCE 1907

Alu-Inox 3-ply mirror finished

3-ply



Casseruola alta con un manico inox e 2 beccucci

Saucepan, tubular handle

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



Casseruola alta con un manico inox

Saucepan, tubular handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALUM10516	16	11	2,2	€ 66,10
ALUM10520	20	13	4,1	€ 101,74



Coperchio con pomolo in acciaio

Lid



Code	Ø cm	IVA esc.
ALUM12916	16	€ 33,90
ALUM12920	20	€ 36,60
ALUM12924	24	€ 40,35
ALUM12928	28	€ 43,57
ALUM12932	32	€ 50,31
ALUM12936	36	€ 56,87
ALUM12940	40	€ 65,77
ALUM12945	45	€ 77,07



Padella "Mantecare" salta pasta e riso con un manico tubolare inox

Curved sauté pan



Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALUM111BM24	24	9,5	€ 86,00
ALUM111BM28	28	10	€ 98,00

Alu-Inox 3-ply mirror finished

3-ply

Agnelli
SINCE 1907

Multi-ply



Padella svasata alta con un manico tubolare inox
Frypan, 1 tubular handle

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



Padella con un manico tubolare inox
Frypan, 1 tubular handle

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



Padella svasata alta con un manico tubolare inox
interno acidato + antiaderente ptfe
Frying pan with acid etched inner coating + PTFE non-stick

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALUM111BSH24	24	6,5	€ 101,80
ALUM111BSH28	28	6,5	€ 113,16
ALUM111BSH32	32	7,5	€ 133,47

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

NEW 2025

Alu-Inox 3-ply

PER COTTURA A GAS
GasPER COTTURA ELETTRICA
ElectricPER COTTURA RADIANTE
RadiantPER COTTURA A INDUZIONE
InductionCAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivityDURATA
DurabilityECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recyclingPESO SPECIFICO
Specific weightCONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformityRIVESTIMENTO
Coating no one

Handle Stainless steel

SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

NEW 2025

Casseruola alta con due maniglie inox
Saucepot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALIX104ALIN16	16	11	2,2	€ 77,31
ALIX104ALIN20	20	13	4,1	€ 89,96
ALIX104ALIN24	24	16	7,2	€ 115,96
ALIX104ALIN28	28	18	11,1	€ 136,69
ALIX104ALIN32	32	20	16,1	€ 155,99
ALIX104ALIN36	36	22	22,4	€ 195,00
ALIX104ALIN40	40	23	28,9	€ 253,13
ALIX104ALIN45	45	24	35	€ 312,05



NEW 2025

Casseruola bassa con due maniglie inox
Casserole pot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALIX106ALIN16	16	8	1,6	€ 70,40
ALIX106ALIN18	18	8	4,3	€ 56,14
ALIX106ALIN20	20	8	2,5	€ 84,48
ALIX106ALIN24	24	9,5	4,3	€ 91,23
ALIX106ALIN28	28	11	6,8	€ 117,60
ALIX106ALIN32	32	12	9,7	€ 147,29
ALIX106ALIN36	36	13	13,2	€ 168,01
ALIX106ALIN40	40	14	17,6	€ 204,32
ALIX106ALIN45	45	16	26	€ 236,61



NEW 2025

Tegame con due maniglie inox
Omelette pan, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALIX110ALIN20	20	6	€ 73,35
ALIX110ALIN24	24	6	€ 80,84
ALIX110ALIN28	28	6	€ 96,24
ALIX110ALIN32	32	6,5	€ 109,11
ALIX110ALIN36	36	7	€ 130,09

Alu-Inox satinato

3-ply

Agnelli
SINCE 1907

Multi-ply



NEW 2025

Casseruola alta con un manico tubolare inox
Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALIX105ALIN16	16	11	2,2	€ 58,69
ALIX105ALIN18	18	13	3,5	€ 64,34
ALIX105ALIN20	20	13	4,1	€ 71,82
ALIX105ALIN24	24	16	7,2	€ 91,49
ALIX105ALIN28	28	18	11,1	€ 113,54



NEW 2025

Casseruola bassa con un manico tubolare inox
Casserole pan, 1 s/s handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALIX107ALIN16	16	8	1,6	€ 51,78
ALIX107ALIN18	18	8	2,8	€ 54,96
ALIX107ALIN20	20	8	2,5	€ 64,81
ALIX107ALIN24	24	9,5	4,3	€ 66,76
ALIX107ALIN28	28	11	6,8	€ 94,45



NEW 2025

Padella svasata alta con un manico tubolare inox
Frypan, 1 tubular handle

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



NEW 2025

Padella con un manico tubolare inox
Frypan, 1 tubular handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALIX111ALIN20	20	4	€ 50,68
ALIX111ALIN24	24	4,5	€ 61,01
ALIX111ALIN28	28	5	€ 71,35
ALIX111ALIN32	32	5,3	€ 84,11
ALIX111ALIN36	36	5,5	€ 98,61



Coperchio con
ponticello inox

Lid

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

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

INDUCTION CHEF



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



PER COTTURA A INDUZIONE
Induction



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1993 e S.M.I.;
D.P.R. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (D.Lgs.
25/01/1992, n.108) DM 18/04/2000, n. 75
Regolamento recante la disciplina igienica dei
materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe
di alluminio destinati a venire a contatto con
gli alimenti e S.M.I.



RIVESTIMENTO
*Shark Skin - Powered Grevlon
Technology non-stick coating*

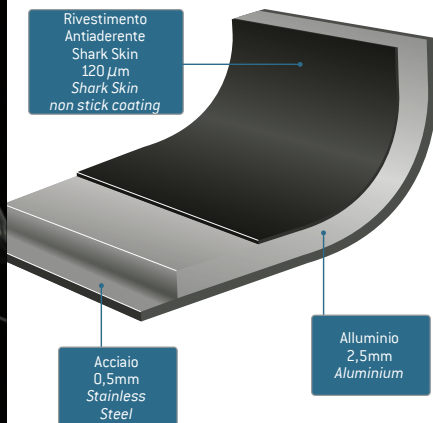


Handle Stainless steel



SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

MADE IN ITALY



AGNELLI INDUCTION CHEF® è il risultato dell'eccellente connubio tra un corpo in alluminio rivestito con antiaderente Shark Skin®, unito ad una lamina in acciaio satinato elegantemente rifinita. L'eccezionale conducibilità termica consente al calore di diffondersi uniformemente su tutta la superficie, raggiungendo velocemente la temperatura desiderata. Di pregevole impatto estetico, lavabili in lavastoviglie, gli strumenti di cottura AGNELLI INDUCTION CHEF® sono il nuovo punto di riferimento delle cotture professionali.

- Estrema durata
- Altissima qualità
- Privo di PFOA

AGNELLI INDUCTION CHEF® is the result of the perfect combination between a Shark Skin® non-stick coated aluminium body and an elegantly finished brushed stainless steel foil. The aluminium great thermal conductivity allows the heat to spread itself uniformly on the surface, getting quickly to the desired temperature. Delivering an exceptional aesthetic impact, dishwasher safe, the AGNELLI INDUCTION CHEF® cooking instruments are the new point of reference for the professional cooking.

- Extremely long-lasting
- Remarkably good
- PFOA free



POTENZA REALE E POTENZA ASSORBITA

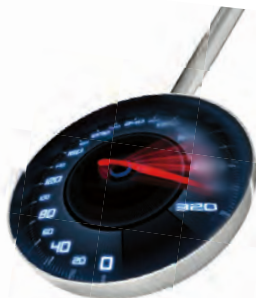
*REAL POWER
AND ABSORBED POWER*

Il test compara l'effettivo assorbimento delle diverse tecnologie di fondi a induzione e la loro capacità di permettere al fornello di lavorare come richiesto.

Il fornello in esempio è in grado di erogare una potenza minima di 1000W, l'utente può incrementare la potenza con scaglioni da 500W fino alla potenza massima di 3500W.

L'utente incrementando la potenza tramite il pannello di controllo del fornello sarà in grado di aumentarla effettivamente solo fino a che il valore impostato è minore della potenza che il fondo è realmente in grado di convertire in calore.

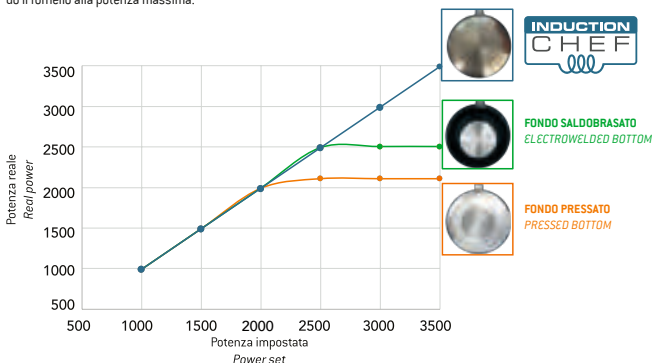
Non è possibile superare questo valore, anche impostando il fornello alla potenza massima.



The test compares the actual absorption of the various induction fund technologies and their ability to allow the stove to work as required.

The stove in example is capable of delivering a minimum power of 1000W, the user can increase the power in steps from 500W up to the maximum power of 3500W.

By increasing the power through the cooker control panel, the user will be able to actually increase it only until the set value is less than the power that the bottom is really able to convert into heat. It is not possible to exceed this value, even by setting the stove to maximum power.



GENERAZIONE E DIFFUSIONE DEL CALORE

HEAT GENERATION AND DIFFUSION

Il test comparativo mostra dove il calore si genera e come si distribuisce nel corpo dello strumento di cottura. La prima linea di immagini mostra lo strumento freddo appena posizionato sul piano cottura.

La seconda linea di immagini mostra la temperatura dopo 10 secondi dopo l'accensione alla massima potenza, è facile notare come la nuova linea Induction Chef presenti già una temperatura più elevata e uniforme del corpo pentola.

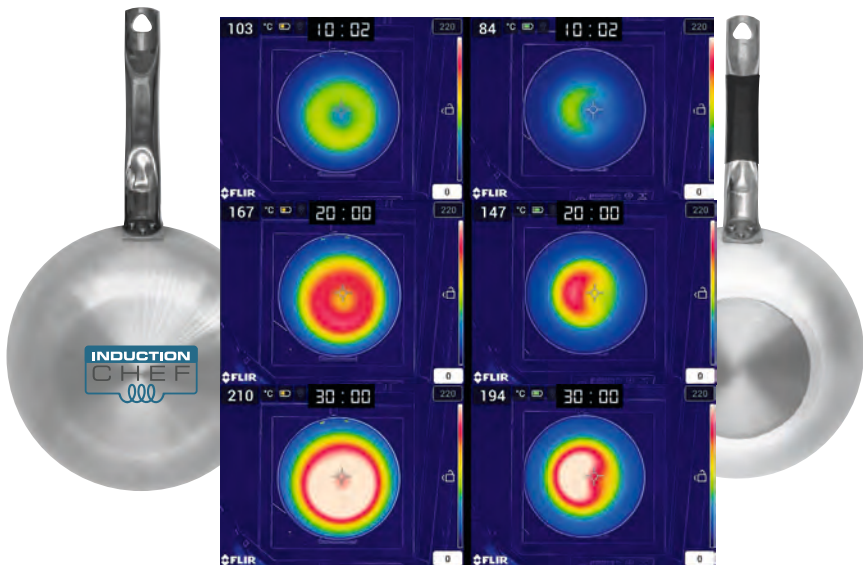
Le immagini successive scattate a 20 e 30 secondi dopo l'accensione del fornello mostrano come la linea Induction Chef sia in grado di scaldarsi più velocemente trasferendo il calore dal fondo induttivo verso i bordi e la pietanza in cottura in modo ottimale.

The comparison test shows where the heat is generated and how it is distributed in the body of the cooking tool.

The first line of images shows the cold tool just placed on the hob.

The second line of images shows the temperature 10 seconds after switching on at maximum power, it is easy to see how the new Induction Chef line already has a higher and more uniform temperature of the body of the pan.

The subsequent images taken 20 and 30 seconds after switching on the hob show how the Induction Chef line is able to heat up more quickly by transferring the heat from the induction base to the edges and the food being cooked in an optimal way.





Padella svasata alta con un manico tubolare inox
Frypan, 1 tubular handle

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



Padella svasata bassa con un manico tubolare inox
Low sauté pan, 1 s/s tubular handle

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



Padella svasata alta con un manico 1907
Frypan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCX6111BG20	20	5,5	€ 91,70
ALCX6111BG24	24	6,5	€ 102,91
ALCX6111BG28	28	6,5	€ 112,26
ALCX6111BG32	32	7,5	€ 132,43



Padella svasata bassa con un manico 1907
Low sauté pan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCX6111BBG20	20	4,5	€ 91,12
ALCX6111BBG24	24	5	€ 101,92
ALCX6111BBG28	28	5	€ 116,00
ALCX6111BBG32	32	5	€ 129,73

Acciaio Inox

Stainless Steel 18/10



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



PER COTTURA A INDUZIONE
Induction



CAPACITÀ DI CONDUURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 25/02/1993 e S.M.I.,
DPR n. 777 del 23/05/1992 e S.M.I. (DLgs 25-01/1992,
n.108) DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a
contatto con gli alimenti e S.M.I.



RIVESTIMENTO
Coating no one



Handle Stainless steel



SPESORE
MATERIAL THICKNESS



Pentola alta con due maniglie inox
Stockpot, 2 handles



Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt	IVA esc.
COIX3103E20	20	18	20	4,4	€ 59,06
COIX3103E24	24	21,5	24	10,9	€ 70,23
COIX3103E28	28	24,7	28	17,2	€ 102,09
COIX3103E32	32	26,5	32	25,7	€ 133,70
COIX3103E36	36	30,5	36	36,6	€ 168,85
COIX3103E40	40	34	40	50,3	€ 212,85
COIX3103E45	45	37,5	45	71,6	€ 312,55
COIX3103E50	50	41	50	98,2	€ 477,93
COIX3103E60	60	44,5	55	155	€ 724,70



Casseruola alta con due maniglie inox
Saucepot, 2 s/s handles



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

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

Acciaio inox 18/10

Stainless steel 18/10

Agnelli
SINCE 1907



Casseruola bassa con due maniglie inox
Casserole pot, 2 s/s handles



Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt	IVA esc.
COIX3106E16	16	14	7,5	1,5	€ 39,92
COIX3106E20	20	18	10,5	3,3	€ 49,09
COIX3106E24	24	21,5	11	5	€ 56,25
COIX3106E28	28	25	13	8	€ 76,73
COIX3106E32	32	27	16	12,9	€ 98,95
COIX3106E36	36	30,5	18	18,3	€ 124,41
COIX3106E40	40	34	19	23,6	€ 154,22
COIX3106E45	45	37	21	34,9	€ 230,51
COIX3106E50	50	41	23	38,8	€ 311,90
COIX3106E60	60	44	25	70,6	€ 587,50



Casseruola bassa con un manico tubolare inox
Casserole pan, 1 s/s handle

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt	IVA esc.
COIX3107E16	16	14	7,5	1,5	€ 36,85
COIX3107E20	20	18	10,5	2,8	€ 42,70
COIX3107E24	24	21,5	11	4,5	€ 52,89
COIX3107E28	28	25	13	7,3	€ 78,46



Casseruola alta con un manico tubolare inox
Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt	IVA esc.
COIX3105E12*	12	10,3	7	0,8	€ 28,83
COIX3105E14*	14	12,2	8	1,2	€ 33,60
COIX3105E16	16	14	12	2,4	€ 38,58
COIX3105E18	18	16	10,5	3,5	€ 42,59
COIX3105E20	20	18	14	4	€ 45,73
COIX3105E24	24	21,5	16	6,7	€ 60,36
COIX3105E28	28	25	18	10,3	€ 86,48

* con 2 beccucci - with 2 spouts



Inox

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded



Padella con un manico tubolare inox rivestimento interno platinum

Frying pan with non-stick coating

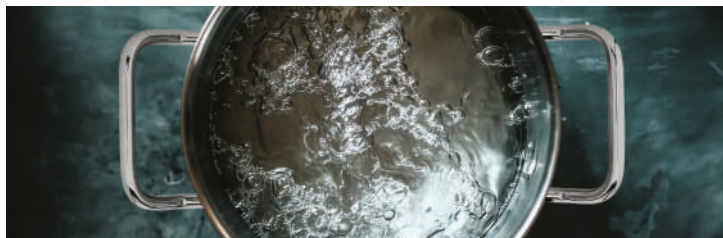
Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	IVA esc.
COIX3111SP20	20	15	4,5	€ 46,05
COIX3111SP24	24	15	5	€ 64,37
COIX3111SP28	28	18,5	5	€ 80,96
COIX3111SP32	32	22	5	€ 99,38
COIX3111SP36	36	25,2	6	€ 122,36
COIX3111SP40	40	29	7	€ 156,13

NEW 2025



Padella con un manico tubolare inox
Frypan, 1 tubular handle

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



Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	IVA esc.
COIX3110E20	20	14,7	4	€ 41,74
COIX3110E24	24	18,5	4,5	€ 50,29
COIX3110E28	28	22	5,2	€ 62,91
COIX3110E32	32	25	5	€ 76,89
COIX3110E36	36	29	6	€ 113,02
COIX3110E40	40	31,3	7	€ 149,29



Tegame con due maniglie inox rivestimento interno platinum

Omelette pan, 2 s/s handles with non-stick coating

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

NEW 2025

Acciaio inox 18/10

Stainless steel 18/10

Agnelli
SINCE 1907



Casseruola conica con un manico tubolare inox
Conical casserole pan, 1 handle

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



Coperchio con ponticello inox
Lid

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



Colapasta a spicchio con un manico inox
Segment colander

Code	Ø cm	H cm	Iva esc.
COIX3153E36	36	23	€ 55,29
COIX3153E40	40	26	€ 66,00



Casseruola con 4 scomparti colapasta
a spicchio con due maniglie inox
Saucepot with 4 segment colanders

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt	Iva esc.
COIX3153E36	36	30,5	22	21	€ 403,43
COIX3153E40	40	33,9	25	31	€ 486,24

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded



Imbuto

Funnel

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



Scaldapasta cilindrico con un manico inox

Pasta heater, 1 handle

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



Colapasta sferico con due maniglie inox

Spherical colander

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



Chinise inox con un manico inox

Professional Chinese colander

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

Acciaio inox 18/10

Stainless steel 18/10

Agnelli
SINCE 1907



Bastardella semisferica con maniglie inox

no induzione

Hemispheric mixing bowl, 2 handles

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

Base per bastardella

Mixing bowl base

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COIX3202B16	16	22 26	€ 33,09
COIX3202B22	22	32 36 40	€ 41,85

Mestolo inox

One-piece ladle

Code	Ø cm	lung. totale cm*	lt	IVA esc.
COIX3205E06	6	36	0,07	€ 11,22
COIX3205E08	8	41	0,12	€ 12,99
COIX3205E10	10	47	0,25	€ 18,46
COIX3205E12	12	51	0,5	€ 23,37
COIX3205E14	14	53	0,75	€ 28,28
COIX3205E16	16	57	1	€ 34,35

Schiumarola a filo stagnato inox

Flush skimmer

Code	Ø cm	lung. totale cm*	IVA esc.
COIX3207R14	14	55	€ 13,52
COIX3207R16	16	57,2	€ 14,53
COIX3207R18	18	58,5	€ 15,35
COIX3207R20	20	68,5	€ 20,34

Pinze spinapesce

Fish bones removers for chefs

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

Paletta liscia Inox

One-piece spatula

Code	cm	lung. totale cm*	IVA esc.
COIX3208EL54	14	53	€ 18,93

Schiumarola inox

One-piece skimmer



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



Forchettone a 3 denti inox

One-piece fork, 3 prongs

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

Paletta forata inox

One-piece perforated spatula



Code	cm	lung. totale cm*	IVA esc.
COIX3208EP54	14	53	€ 18,93



Frusta inox

Egg whisk

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

Forchettone a 2 denti Inox

One-piece fork, 2 prongs

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



Cucchiaione inox

One-piece sauce spoon

Code	cm	lung. totale cm*	IVA esc.
COIX3217E46	6	46	€ 16,83



Pinze chef inox

Chef's pincers

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



Schiumarola a servire inox

AD ESAURIMENTO

Serving skimmer

Code	Ø cm	lung. totale cm*	IVA esc.
COIX5207S11	11	34,3	€ 22,71

Ferro Iron Line



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



PER COTTURA A INDUZIONE
Induction



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity



RIVESTIMENTO
Handle stainless steel or iron



Iron



SPESSORE
*Material thickness
(1/16")*

Agnelli
SINCE 1907



Tegame ferro per paella con due maniglie inox

Paella frypan, iron

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COFE3010T34	34	5	€ 55,37
COFE3010T36	36	5,5	€ 55,36
COFE3010T42	42	6	€ 70,30
COFE3010T48	48	6,5	€ 78,28



Padella lionese FE T. 30 pesante
con un manico in ferro rivettato

Spessore
circa 2 mm

Black steel frypan, iron handle

Thickness about 2 mm

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COFE3006PT20	20	3,8	€ 40,74
COFE3006PT22	22	4	€ 41,88
COFE3006PT24	24	4,5	€ 47,61
COFE3006PT26	26	4,5	€ 58,75
COFE3006PT28	28	4,5	€ 62,02
COFE3006PT32	32	5	€ 70,48
COFE3006PT36	36	5,5	€ 101,23
COFE3006PT40	40	5,5	€ 115,03
COFE3006PT50	50	6	€ 171,96



Padella lionese FE T. 30 leggera
con un manico in ferro saldato

Spessore
circa 1 mm

Black steel frypan, iron handle

Thickness about 1 mm

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COFE3006T26	26	5,5	€ 30,02
COFE3006T28	28	5,5	€ 37,28
COFE3006T32	32	6	€ 38,48
COFE3006T36	36	6,5	€ 50,48
COFE3006T40	40	7	€ 66,84

Ferro

NEW

Copper 4 induzione - rame alluminio inox

Copper 4 for induction



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



PER COTTURA A INDUZIONE
Induction



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.,
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992,
n.108) DM 18/04/2002, n. 76 Regolamento recante
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a
contatto con gli alimenti e S.M.I.



RIVESTIMENTO
Coating no one



Handle Stainless steel



SPESORE
MATERIAL THICKNESS
{1/16"}
2,5 mm

Composizione Agnelli Copper 4 *Agnelli Copper 4 composition*

0,4mm

16% Acciaio inox 18/10 per una
facile pulizia

16% Stainless steel 18/10 for easy cleaning

1,4mm

56% Cuore d'alluminio per una
perfetta trasmissione del calore

*56% Aluminium soul for perfect heat
transmission*

0,4mm

16% Acciaio ferritico per induzione

16% Stainless steel for induction

0,3mm

12% Rame
12% Copper



COPPER4:

Reg. CE 1935/2004

DM 21/03/1973 e S.M.I. (DM n° 140/2013, DM n° 195/2015, DM n° 72/2019
legislazione specifica acciai inox);

DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108)

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

Copper 4 induzione Trilaminato rame alluminio inox

Copper 4 for induction

Agnelli
SINCE 1907



Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 handles, induction bottom



Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COTE104CIT20	20	12,3	3,8	€ 179,79
COTE104CIT24	24	15,8	7	€ 226,38



Rame



Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 handles, induction bottom



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



Casseruola bassa con un manico inox

Casserole pan, 1 handle, induction bottom

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COTE107CIT20	20	8,3	2,5	€ 124,04



NEW 2025



Rondeau con due maniglie inox

Rondeau, 2 handles, induction bottom

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COTE110CIT28	28	7,5	€ 218,48
COTE110CIT32	32	8	€ 259,93

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded



Copper 4 induzione Trilaminato rame alluminio inox

Copper 4 for induction

Agnelli
SINCE 1907



Casseruola alta con 2 beccucci con un manico inox

Saucepan with 2 spouts and s/s handle

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



Casseruola alta con un manico inox

Saucepan, 1 handle, induction bottom

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COTE105CIT16	16	9,3	1,8	€ 116,57



Coperchio con pomolo in acciaio

Code	Ø cm	IVA esc.
ALUM12916	16	€ 33,90
ALUM12920	20	€ 36,60
ALUM12924	24	€ 40,35
ALUM12928	28	€ 43,57
ALUM12932	32	€ 50,31
ALUM12936	36	€ 56,87
ALUM12940	40	€ 65,77
ALUM12945	45	€ 77,07



Padella con un manico inox

Frypan, 1 handle, induction bottom

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COTE111CIT20	20	4,3	€ 95,76
COTE111CIT24	24	4,8	€ 112,27
COTE111CIT28	28	5,3	€ 140,47
COTE111CIT32	32	5,8	€ 162,55

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

Rame stagnato a mano 2mm con fondo induzione

Tinned Copper for induction



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



PER COTTURA A INDUZIONE
Induction



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity



RIVESTIMENTO
Coating no one



Handle Stainless steel



SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

52



Casseruola alta con due maniglie inox
Saucepot, 2 stainless steel handles

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCX104CUP120	20	14,5	11	3,3	€ 226,84
ALCX104CUP124	24	18	14	5,6	€ 276,68
ALCX104CUP128	28	22	16	9	€ 335,51



Casseruola bassa con due maniglie inox
Casserole pot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCX106CUP124	24	18	8	4,1	€ 241,95
ALCX106CUP128	28	22	9	6	€ 274,91

RAME STAGNATO:

Reg. CE 1935/2004

D.M. 21/03/1973 e S.M.I.

DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108)

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

Rame stagnato a mano 2mm con fondo induzione

Tinned Copper for induction

Agnelli
SINCE 1907



Casseruola alta con un manico

Saucepan, tubular handle

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCX105CUP120	20	14,5	11	3,3	€ 214,69
ALCX105CUP124	24	18	14	5,6	€ 263,27



Coperchio in vetro con pomello in acciaio

Glass cover with steel knob

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

Rame stagnato con fondo induzione 2mm

Tinned Copper for induction

Rame



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



PER COTTURA A INDUZIONE
Induction



CAPACITÀ DI CONDUZIONE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.;
Direttiva 77/23/05/1982 e S.M.I.; (D.Lgs 25/01/1992,
n.101) DM 18/04/2007 n. 76 Regolamento recante
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a
contatto con gli alimenti e S.M.I.



RIVESTIMENTO
Tinned coating



Handle Stainless steel



SPESSORE
MATERIAL THICKNESS



Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 handles, induction bottom

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCU104PI20	20	14,5	11	3,3	€ 202,62
ALCU104PI24	24	18	14	5,6	€ 252,48
ALCU104PI28	28	22	16	9	€ 311,08



Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 handles, induction bottom

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCU106PI20	20	14,5	7	2,5	€ 185,90
ALCU106PI24	24	18	8	4,1	€ 220,11
ALCU106PI28	28	22	9	6	€ 297,29



LINEA INDUZIONE
2 mm DI SPESSORE

Induction line
2 mm {1/16"} thickness

SPESSORE PARETI 2 mm
Lining thickness 2 mm {1/16"}

Spessore disco induzione 2 mm
Thickness induction disk 2 mm {1/16"}

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

Rame stagnato a mano 2mm con fondo induzione

Tinned Copper for induction

Agnelli
SINCE 1907



Tegame con due maniglie inox



Omelette pan, 2 handles

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	IVA esc.
ALCU110PI20	20	14,5	5	€ 159,24
ALCU110PI24	24	18	5,8	€ 192,10
ALCU110PI28	28	22	5	€ 220,79



Padella con un manico inox



Frypan, 1 handle, induction bottom

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	IVA esc.
ALCU111PI20	20	14,5	5	€ 158,20
ALCU111PI24	24	18	5,8	€ 190,78
ALCU111PI28	28	22	5	€ 218,99



Casseruola alta con un manico inox



Saucepan, 1 handle, induction bottom

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCU105PI20	20	14,5	11	3,3	€ 201,58
ALCU105PI24	24	18	14	5,6	€ 250,16
ALCU105PI28	28	22	16	9	€ 309,28



Casseruola bassa con un manico inox



Casserole pan, 1 handle, induction bottom

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCU107PI20	20	14,5	7	2,5	€ 184,84
ALCU107PI24	24	18	8	4,1	€ 212,79
ALCU107PI28	28	22	9	6	€ 292,08



Paioi in rame per polenta "senza stagnatura"
Spessore 1,2mm rame



Copper polenta pot, "without tinning"

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



Coperchio rame stagnato ponticello inox

Flat lid

Code	Ø cm	IVA esc.
ALCU129T20	20	€ 57,43
ALCU129T24	24	€ 74,42
ALCU129T28	28	€ 100,47

Rame liscio stagnato a mano 2 mm

Tinned Copper

Rame



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.,
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (D.Lgs 25/01/1992,
n.103) DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recente
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a
contatto con gli alimenti e S.M.I.



RIVESTIMENTO
Tinned coating



Brass



SPESORE
MATERIAL THICKNESS



Casseruola alta con due maniglie ottone
Saucepot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCU10418	18	10	2,6	€ 136,15
ALCU10420	20	11	3,3	€ 151,29
ALCU10422	22	11	4,5	€ 182,05
ALCU10424	24	14	5,6	€ 195,60
ALCU10428	28	16	9	€ 274,59
ALCU10432	32	18	12,5	€ 357,86
ALCU10436	36	19,6	18	€ 444,00
ALCU10440	40	22	26	€ 627,81



Casseruola alta con un manico in ottone fuso
Saucepan, 1 cast iron handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCU105G18	18	10	2,6	€ 250,18
ALCU105G20	20	11	3,3	€ 284,69
ALCU105G24	24	14	5,6	€ 339,53
ALCU105G28	28	16	9	€ 396,02

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

Rame liscio stagnato a mano 2 mm

Tinned Copper

Agnelli
SINCE 1907



Casseruola bassa con due maniglie ottone
Casserole pot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCU10620	20	7	2,5	€ 133,69
ALCU10624	24	8	4,1	€ 172,43
ALCU10628	28	9	6	€ 252,69
ALCU10632	32	10	8	€ 303,88
ALCU10636	36	11,5	12	€ 382,94
ALCU10640	40	14	16	€ 487,38
ALCU10645	45	16,5	23	€ 566,43



Casseruola bassa con un manico tubolare ottone
Casserole pan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCU10720	20	7	2,5	€ 130,98
ALCU10724	24	8	4,1	€ 169,42
ALCU10728	28	9	6	€ 250,04



Casseruola bassa con un manico in ottone fuso
Casserole pan, 1 cast iron handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCU107620	20	7	2,5	€ 277,49
ALCU107624	24	8	4,1	€ 308,74
ALCU107628	28	9	6	€ 381,40
ALCU107632	32	10	8	€ 430,86



Casseruola alta con un manico tubolare ottone
Saucepan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCU10516	16	8	1,7	€ 107,71
ALCU10518	18	10	2,6	€ 134,33
ALCU10520	20	11	3,3	€ 148,15
ALCU10522	22	11,2	4,5	€ 180,26
ALCU10524	24	14	5,6	€ 194,33
ALCU10528	28	16	9	€ 271,73

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded



Tegame con due maniglie ottone

Omelette pan, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCU11020	20	5	€ 122,32
ALCU11024	24	5,8	€ 148,07
ALCU11028	28	5	€ 180,26
ALCU11032	32	6,3	€ 210,64
ALCU11036	36	7	€ 259,69
ALCU11040	40	7,5	€ 302,14
ALCU11045	45	8,5	€ 348,25
ALCU11050	50	8,5	€ 451,54
ALCU11060	60	10	€ 678,41



Casseruola ovale alta con due maniglie
ottone e coperchio

Oval saucepot with lid

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



Padella svasata alta "saltare" con un manico
tubolare ottone

Sauté pan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCU111820	20	5,3	€ 119,33
ALCU111824	24	6	€ 146,71
ALCU111828	28	7	€ 177,25
ALCU111832	32	7,8	€ 208,99
ALCU111836	36	8	€ 253,54



Padella con un manico tubolare ottone

Frypan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCU11120	20	5	€ 119,33
ALCU11124	24	5,8	€ 146,71
ALCU11128	28	5	€ 177,25
ALCU11132	32	6,3	€ 208,99
ALCU11136	36	7	€ 261,05
ALCU11140	40	7,5	€ 299,28

Rame liscio stagnato a mano 2 mm

Tinned Copper

Agnelli
SINCE 1907



Paio in rame per polenta "senza stagnatura" con un manico tubolare e maniglia ottone

Copper polenta pot, "without tinning"

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



Pesciera con coperchio, griglia e due maniglie ottone

Fish-kettle with grid and lid

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



Casseruola bassa bombata con due maniglie ottone e coperchio

Curved saucepot 2 handles with cover

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



Rostiera con coperchio e due maniglie snodate ottone

Rectangular pan with cover

Code	est. cm	int. cm	H cm	IVA esc.
ALCU150C32	34,3x23,7	32x23	6	€ 365,46
ALCU150C36	39,5x26,5	36x26	6	€ 442,83

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

Rame



Flambeau rame da sala (senza padella)

Copper serving flambeau (without pan)

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

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

Camping gaz R904 or R901 NOT INCLUDED



Padella leggera in rame stagnato per flambeau con un manico in legno

Tinned copper light frypan for flambeau, wooden handle

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



Paiolo elettrico con mescolatore e supporto in ferro, motore 30W, porzioni 30/34

Polenta and risotto mixer with large pot

Code	Ø cm	H con base cm	lt	IVA esc.
COCU3165K9	34	22,2	12	476,63 €

60



Polsonetto rame stagnato per bagnomaria, non stagnato per pasticceria

Copper polsonetto, tinned for baine-marie, not tinned for pastry

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



Paiolo elettrico con mescolatore e supporto in ferro, motore 16W, porzioni 10/12

Polenta and risotto mixer with large pot

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

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

Rame liscio stagnato a mano 2 mm

Tinned Copper

Agnelli
SINCE 1907



Oliera rame con coperchio con orlo salva goccia

Oil pourer with lid and drip saver edge

Code	lt	IVA esc.
COCU36020,5	0,5	€ 105,00
COCU36021	1	€ 120,00

Rame



Coperchio piano 1,2 mm con ponticello in ottone

Flat lid

Code	cm	IVA esc.
ALCU12916	16	€ 49,02
ALCU12918	18	€ 52,90
ALCU12920	20	€ 56,57
ALCU12922	22	€ 64,27
ALCU12924	24	€ 74,06
ALCU12928	28	€ 99,00
ALCU12932	32	€ 125,69
ALCU12936	36	€ 155,49
ALCU12940	40	€ 191,76
ALCU12945	45	€ 231,90
ALCU12950	50	€ 256,82
ALCU12960	60	€ 282,00



Vassoio per frutti di mare

Flat tray for oysters

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



Supporto acciaio cromato

Chromed steel holder

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COIX1588	19-28	20	€ 11,55

Rame martellato staginato a mano 2 mm

Hammered Tinned Copper



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.;
D.M. n. 777 del 23/10/1982 e S.M.I. (D.Lgs. 25/01/1992,
n.103) DM 18/04/2002, n. 96 Regolamento recante
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a
contatto con gli alimenti e S.M.I.



STAGNO

RIVESTIMENTO
Tinned coating



OTTONE

Brass



SPESORE
MATERIAL THICKNESS



Pentola alta con due maniglie ottone

Stockpot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCM103M20	20	20	6	€ 231,75
ALCM103M24	24	22	10	€ 255,38



Casseruola bassa con due maniglie ottone

Casserole pot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCM106M20	20	7	2,5	€ 168,22
ALCM106M24	24	8	4,1	€ 203,96
ALCM106M28	28	9	6,4	€ 260,60
ALCM106M32	32	10	8	€ 321,72
ALCM106M36	36	11,5	12	€ 406,51



Casseruola alta con due maniglie ottone

Saucepot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCM104M20	20	11	3,3	€ 183,57
ALCM104M24	24	12	4,5	€ 219,41
ALCM104M28	28	16	9	€ 311,05

Rame martellato stagnato a mano 2 mm

Tinned Copper

Agnelli
SINCE 1907



Paio in rame per polenta "senza stagnatura"
con manico e maniglia in ottone

Copper polenta pot, "without tinning"

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCM165M18	18	12	2	€ 133,09
ALCM165M20	20	13	3	€ 135,02
ALCM165M22	22	14	3,5	€ 145,68
ALCM165M24	24	15	4,5	€ 154,73
ALCM165M26	26	17	6	€ 169,61



Tegame con due maniglie ottone

Omelette pan, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCM110M20	20	5	€ 147,65
ALCM110M24	24	5,5	€ 165,39
ALCM110M28	28	6	€ 184,39
ALCM110M32	32	6,5	€ 230,21
ALCM110M36	36	7	€ 284,49
ALCM110M40	40	7,5	€ 336,85



Casseruola bassa con un manico ottone

Casserole pan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCM107M18	18	7	1,8	€ 153,87
ALCM107M20	20	7	2,5	€ 168,22
ALCM107M24	24	8	4,1	€ 201,96



Casseruola alta con un manico ottone

Saucepan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCM105M16	16	8	1,7	€ 159,69
ALCM105M20	20	11	3,3	€ 183,57



Padella con un manico ottone

Frypan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCM111M20	20	5	€ 146,57
ALCM111M24	24	5,5	€ 164,44
ALCM111M28	28	6	€ 182,07
ALCM111M32	32	6,5	€ 227,47
ALCM111M36	36	7	€ 280,96
ALCM111M40	40	7,5	€ 340,19



Padella svasata alta "saltare" con un manico tubolare ottone

Sauté pan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCM111BM20	20	5	€ 146,57
ALCM111BM24	24	6	€ 164,44
ALCM111BM28	28	6,5	€ 182,07
ALCM111BM32	32	7	€ 227,47
ALCM111BM36	36	7,5	€ 280,96



Tegame ovale con due maniglie ottone e coperchio

Oval omelette pan with lid

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



Rostiera con due maniglie snodate ottone e coperchio

Roasting pan with lid

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



Pesciera con coperchio, griglia e due maniglie ottone

Fish-kettle with grid and lid

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



Casseruola arco per risotti con coperchio

Bowed saucepan for risotto

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COCU106RM26	26	7,5	3,83	€ 307,50
COCU106RM29	29	8	5,1	€ 346,88
COCU106RM32	32	8,5	6,62	€ 378,75

Rame martellato stagnato a mano 2 mm

Tinned Copper

Asnelli
7



Casseruola ovale con due maniglie ottone e coperchio

Oval saucepot with lid

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



Casseruola bassa bombata

con due maniglie ottone e coperchio

Curved saucepot 2 handles with cover

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

Rame

Tortiera per farinata martellata con orlo
temperatura massima 250°

Mould for farinata, hammered, with rim



Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COCU43/330	30	1	€ 66,72
COCU43/332	32	1	€ 78,06
COCU43/334	34	1	€ 88,94
COCU43/336	36	1	€ 98,47
COCU43/338	38	1	€ 107,27
COCU43/340	40	1,2	€ 128,46
COCU43/342	42	1,2	€ 136,64
COCU43/345	45	1,2	€ 149,02
COCU43/350	50	1,5	€ 206,47
COCU43/360	60	1,5	€ 380,44
COCU43/370	70	2	€ 720,24

Coperchio 1,2 mm con
ponticello in ottone

Lid



Code	Ø cm	IVA esc.
ALCM129M16	16	€ 71,61
ALCM129M18	18	€ 73,49
ALCM129M20	20	€ 75,36
ALCM129M22	22	€ 81,82
ALCM129M24	24	€ 90,51
ALCM129M28	28	€ 126,73
ALCM129M32	32	€ 160,92
ALCM129M36	36	€ 199,02
ALCM129M40	40	€ 236,02

Rame liscio 2 mm manicato ottone fuso in stile francese

Flat copper with brass handle



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity



RIVESTIMENTO
Tinned coating



Brass



SPESORE
MATERIAL THICKNESS



Casseruola alta con un manico ottone fuso
Saucepan with brass handle

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



Casseruola bassa con un manico ottone fuso
Casserole pan with brass handle

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

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

Family Cooking Rame

Copper

Agnelli
SINCE 1907



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



SPESSORE
MATERIAL THICKNESS



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.,
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (D.Lgs. 25/01/1992,
n.108) DM 18/04/2002 n. 76 Regolamento recante
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a
contatto con gli alimenti e S.M.I.



RIVESTIMENTO
Coating no one



Rame

Paiolo con manico arco in ferro zincato

Polenta pot, bowed handle

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



Paiolo con un manico in legno e maniglie inox

Polenta pot, wooden handle

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

Alluminio con fondo induzione 2mm

Aluminium for induction



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



PER COTTURA A INDUZIONE
Induction



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1831/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.,
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992,
n.108) DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recente
disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a
contatto con gli alimenti e S.M.I.



RIVESTIMENTO
Coating No one



Handle Stainless steel



SPESORE
MATERIAL THICKNESS



Spessore 5mm
5mm thickness



Casseruola alta con due maniglie inox
Saucepot, 2 stainless steel handles

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCX1104PI20	20	14,5	12	3,3	€ 98,59
ALCX1104PI24	24	18	13,5	5,6	€ 116,36
ALCX1104PI28	28	22	16	9	€ 142,52



Spessore 5mm
5mm thickness



Casseruola bassa con due maniglie inox
Casserole pot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCX1106PI24	24	18	9	4,1	€ 100,99
ALCX1106PI28	28	22	9,5	6,4	€ 122,64
ALCX1106PI32	32	24,5	10,5	7,4	€ 140,42

ALLUMINIO NUDO:

Reg. CE 1831/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.,
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992, n.108)
DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali
e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto
con gli alimenti e S.M.I.

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

Alluminio 3 mm professionale con fondo induzione 2 mm

Professional 3mm Aluminium for induction

Agnelli
SINCE 1907

Spessore 5mm

5mm thickness



Casseruola bassa con un manico inox

Casserole pan, 1 s/s handle

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



Spessore 3mm

3mm thickness

Padella svasata alta "saltare" con un manico inox

Sauté pan

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



Coperchio in vetro con pomello in acciaio

Glass cover with steel knob

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



Alluminio

Alluminio 3mm professionale con fondo induzione 2mm

Professional 3mm aluminum for induction



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



PER COTTURA A INDUZIONE
Induction



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.
D.P.R. 747 del 22/05/1982 e S.M.I. (D.Lgs. 25/03/1992,
n.108) DM 18/04/2007, n. 76 Regolamento recante
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a
contatto con gli alimenti e S.M.I.



RIVESTIMENTO
Coating no one



MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel



SPESSORE
Material thickness



Casseruola alta con due maniglie inox

Spessore 3mm

3mm Thickness

Saucepot, 2 stainless steel handles

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



LINEA INDUZIONE

3Mm DI SPESSORE

Induction line

3mm {1/8"} thickness

SPESSORE PARETI 3Mm

Lining 3mm Thickness {1/8"}

Spessore disco induzione 1,2mm

Acciaio ferritico 0,8 mm

Thickness induction disk 1,2mm {3/64"}

Iron-steel 0,8 mm {1/32"}

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

Alluminio 3 mm professionale con fondo induzione 2 mm

Professional 3mm Aluminium for induction

Agnelli
SINCE 1907



Casseruola bassa con due maniglie inox

Spessore 3mm
3mm Thickness

Casserole pot, 2 s/s handles

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



Tegame con due maniglie inox

Spessore 3mm
3mm Thickness

Omelette pan, 2 s/s handles

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



Casseruola bassa con un manico tubolare inox "cool"

Spessore 3mm
3mm Thickness

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle

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



Casseruola alta con un manico tubolare inox "cool"

Spessore 3mm
3mm Thickness

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

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



Padella svasata alta "saltare"
con un manico tubolare inox "cool"



Spessore 3mm
3mm Thickness

Sauté pan, "Cool" handle

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



Paiole per polenta con manico tubolare inox e
contromaniglia



Spessore 5mm
5mm Thickness

Radiant polenta pot with s/s handle and induction bottom

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMR1165PI24	24	12	12	4,5	€ 66,42



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

Coperchio rotondo pesante
con ponticello inox

Round heavy lid with small s/s loop
handle. Pack 10 pcs.

Alluminio 5mm professionale radiante

Professional 5mm Aluminium



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.;
DPR n. 777 del 03/05/1992 e S.M.I.; (D.lgs.
25/01/1992, n.108) DM 18/04/2007, n.76
Regolamento recante la disciplina igienica dei
materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe
di alluminio destinati a venire a contatto con gli
alimenti e S.M.I.



RIVESTIMENTO
Coating no one



MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel



SPessore
Material thickness



Pentola radiante con due maniglie inox

Radiant cylindric stockpot, 2 s/s handles

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



Casseroiula radiante con due maniglie inox

Radiant cylindric saucepot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMR110416	16	8	1,5	€ 38,84
ALMR110418	18	10	2,6	€ 40,51
ALMR110420	20	11	3,3	€ 47,80
ALMR110424	24	14	5,6	€ 61,55
ALMR110428	28	16	9	€ 73,99
ALMR110432	32	18	12,5	€ 101,85
ALMR110436	36	19,5	18	€ 121,17
ALMR110440	40	22	26	€ 146,26
ALMR110445	45	25	35	€ 177,76
ALMR110450	50	28	50	€ 210,56
ALMR110455	55	31	65	€ 320,51
ALMR110460	60	35	90	€ 422,63

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

73



Tegame giubileo con quattro maniglie inox
spessore 5mm

Omelette pan 4 handles

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



Casseruola bassa radiante con due maniglie inox

Radiant cylindric casserole pot, 2 s/s handles

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



Casseruola alta radiante con manico tubolare inox

Radiant cylindric saucepan, 1 s/s handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMR110516	16	8	1,5	€ 38,84
ALMR110518	18	10	2,6	€ 40,51
ALMR110520	20	11	3,3	€ 47,80
ALMR110524	24	14	5,6	€ 61,09
ALMR110528	28	16	9	€ 74,14
ALMR110532	32	18	12,5	€ 101,85

Alluminio 5 mm professionale radiante

Professional 5mm Aluminium

Agnelli
SINCE 1907



Casseruola bassa radiante con manico tubolare inox

Radiant cylindric casserole pan, 1 s/s handle

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



Tegame radiante con due maniglie inox

Radiant omelette pan, 2 s/s handles

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



Padella radiante con manico tubolare inox

Radiant frypan, 1 s/s handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMR111120	20	4,5	€ 24,83
ALMR111124	24	4,5	€ 31,75
ALMR111128	28	5	€ 39,19
ALMR111132	32	6	€ 47,71
ALMR111136	36	7	€ 59,19
ALMR111140	40	7,5	€ 62,73



Padella radiante svasata alta "saltare" con manico tubolare inox

Radiant sauté pan, 1 s/s handle

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

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded



Padella radiante svasata alta "saltare"
con un manico tubolare inox "cool"

Sautè pan, 5mm (3/16") thick, "Cool" handle

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



Padella radiante con un manico tubolare inox "cool"

Straight frying pan, 5mm (3/16") thick, "Cool" handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMC1111C20	20	4,5	€ 27,96
ALMC1111C24	24	4,5	€ 33,53
ALMC1111C28	28	5	€ 41,24
ALMC1111C32	32	6	€ 50,44
ALMC1111C36	36	7	€ 62,07
ALMC1111C40	40	7,5	€ 72,31

Alluminio 5 mm professionale radiante

Professional 5mm Aluminium

Agnelli
SINCE 1907



Padella radiante "mantecare" salta pasta e riso con manico tubolare inox

Radiant curved sauté pan 5mm

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



Wok radiante con fondo piano con manico tubolare inox

Radiant cylindric saucepan, 1 s/s handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMR1111WP28	28	9,5	€ 55,84
ALMR1111WP32	32	10	€ 67,98



Wok radiante con fondo svasato con manico tubolare inox

Radiant wok, splayed bottom

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



Alluminio



Coperchio rotondo pesante con ponticello inox

Round heavy lid with small s/s loop handle pack 10 pcs

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA12914	14	€ 5,16
ALMA12916	16	€ 5,67
ALMA12918	18	€ 6,25
ALMA12920	20	€ 10,52
ALMA12922	22	€ 11,32
ALMA12924	24	€ 11,90
ALMA12926	26	€ 12,64
ALMA12928	28	€ 14,78
ALMA12930	30	€ 16,64
ALMA12932	32	€ 18,45
ALMA12934	34	€ 21,03
ALMA12936	36	€ 22,34
ALMA12938	38	€ 23,75
ALMA12940	40	€ 25,58
ALMA12942	42	€ 30,32
ALMA12945	45	€ 38,50
ALMA12950	50	€ 46,09
ALMA12955	55	€ 62,80
ALMA12960	60	€ 75,01



Rostiera rettangolare radiante con maniglie snodate

Radiant rectangular roasting plate with folding handles

Code	est. cm	int. cm	H cm	IVA esc.
ALMR115030	32,8x24,7	30x23	7	€ 50,59
ALMR115035	38,5x28,2	35x26	8	€ 73,56
ALMR115040	42,5x29,5	40x28	8	€ 84,38
ALMR115045	47,8x31,5	45x30	8,5	€ 96,22
ALMR115050	53x34,5	50x33	9,5	€ 121,32
ALMR115055	57,5x37,5	55x36	10	€ 127,07
ALMR115060	62,5x41,5	60x40	10	€ 165,54
ALMR115065	67,5x44,5	65x43	10	€ 183,76



Paiolo radiante per polenta con manico tubolare e maniglia inox

Radiant polenta pot with s/s handle and hand grip

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



Coperchio rettangolare piano angoli tondi con ponticello inox per art. 150/151/150

Flat rectangular lid with round angles for art. 150/151

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

Alluminio 3mm professionale

Professional 3mm Aluminium



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1831/2004, DM 21/03/1993 e S.M.I.;
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (Blage
25/01/1992, n.108) DM 18/04/2007, n. 76
Regolamento recante la disciplina igienica dei
materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe
di alluminio destinati a venire a contatto con gli
alimenti e S.M.I.



NESSUNO

RIVESTIMENTO
Coating no one



ACCIAIO

MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel



SPESORE
Material thickness



Pentola alta con due maniglie inox

Stockpot, 2 stainless steel handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA10314	14	13	2	€ 25,84
ALMA10316	16	15	3	€ 32,79
ALMA10318	18	17	4,3	€ 36,52
ALMA10320	20	19	6	€ 40,24
ALMA10322	22	21	8,4	€ 47,19
ALMA10324	24	22	10	€ 53,11
ALMA10326	26	24	12,7	€ 63,71
ALMA10328	28	26	16	€ 75,32
ALMA10330	30	28	21,2	€ 82,29
ALMA10332	32	30	24	€ 92,32
ALMA10334	34	32	29	€ 105,94
ALMA10336	36	34	33,6	€ 118,00
ALMA10338	38	36	40,8	€ 129,90
ALMA10340	40	38	46,5	€ 134,30
ALMA10342	42	40	55,4	€ 157,69
ALMA10345	45	42	63	€ 182,83
ALMA10350	50	47	88	€ 216,60
ALMA10355	55	53	121	€ 274,19
ALMA10360	60	56	158	€ 321,35





Casseruola altissima con due maniglie inox

Deep saucepot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA104B14	14	10	1,5	€ 25,52
ALMA104B16	16	11	2,2	€ 28,63
ALMA104B18	18	13	3,3	€ 29,84
ALMA104B20	20	14,5	3,7	€ 33,12
ALMA104B22	22	15,5	4,8	€ 41,92
ALMA104B24	24	16	7,2	€ 44,41
ALMA104B26	26	17	9	€ 56,44
ALMA104B28	28	18,5	11,3	€ 62,32
ALMA104B30	30	18,5	13	€ 69,92
ALMA104B32	32	21	16,9	€ 74,10
ALMA104B34	34	21,5	19,5	€ 92,04
ALMA104B36	36	24	24,4	€ 95,44
ALMA104B38	38	25	28	€ 113,66
ALMA104B40	40	26	32	€ 116,62
ALMA104B42	42	27,5	38	€ 130,38
ALMA104B45	45	28	46	€ 156,20
ALMA104B50	50	30	58	€ 189,92



Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 stainless steel handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA10414	14	7,5	1,5	€ 20,11
ALMA10416	16	8	1,7	€ 21,81
ALMA10418	18	10	2,6	€ 24,30
ALMA10420	20	11	3,3	€ 28,92
ALMA10422	22	12	4,6	€ 34,34
ALMA10424	24	13	5,6	€ 40,23
ALMA10426	26	14,5	8	€ 47,18
ALMA10428	28	15,5	9	€ 55,52
ALMA10430	30	16	11,3	€ 59,87
ALMA10432	32	17	12,5	€ 66,35
ALMA10434	34	18	16,3	€ 79,34
ALMA10436	36	19	18	€ 89,24
ALMA10438	38	19,5	23,8	€ 99,61
ALMA10440	40	21	26	€ 102,04
ALMA10442	42	22	32,5	€ 116,00
ALMA10445	45	24	35	€ 134,23
ALMA10450	50	26	50	€ 159,25
ALMA10455	55	29	65	€ 215,77
ALMA10460	60	34	90	€ 258,56



Alluminio 3 mm professionale

Professional 3mm Aluminium

Agnelli
SINCE 1907



Alluminio



Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA10616	16	7	1,4	€ 19,64
ALMA10618	18	7	1,8	€ 21,03
ALMA10620	20	7	2,5	€ 26,92
ALMA10622	22	8	3,4	€ 29,39
ALMA10624	24	8,5	4,1	€ 32,64
ALMA10626	26	9,5	5,3	€ 41,01
ALMA10628	28	9,5	6,4	€ 47,64
ALMA10630	30	10,5	7,4	€ 53,37
ALMA10632	32	10,5	8,4	€ 60,63
ALMA10634	34	11	10	€ 66,35
ALMA10636	36	11,5	11,5	€ 73,13
ALMA10638	38	12	15	€ 79,04
ALMA10640	40	14	17,6	€ 89,63
ALMA10642	42	15	20,8	€ 96,14
ALMA10645	45	16	26,3	€ 113,27
ALMA10650	50	17	32	€ 141,92
ALMA10655	55	19	51,5	€ 181,18
ALMA10660	60	21,5	60	€ 215,60



Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA11018	18	4,5	€ 15,80
ALMA11020	20	5	€ 21,21
ALMA11022	22	5,5	€ 22,70
ALMA11024	24	5,5	€ 27,49
ALMA11026	26	5,5	€ 29,45
ALMA11028	28	6	€ 35,31
ALMA11030	30	6,5	€ 35,92
ALMA11032	32	6,5	€ 39,51
ALMA11034	34	6,7	€ 46,13
ALMA11036	36	7	€ 51,84
ALMA11038	38	7	€ 55,58
ALMA11040	40	7,2	€ 62,36
ALMA11042	42	8	€ 80,39
ALMA11046	46	8	€ 88,50
ALMA11050	50	8,5	€ 109,99
ALMA11060	60	9	€ 138,06



Casseruola altissima con un manico tubolare inox

Deep saucepan, 1 s/s handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA105B14	14	10	1,5	€ 25,52
ALMA105B16	16	11	2,2	€ 28,63
ALMA105B18	18	13	3,3	€ 29,84
ALMA105B20	20	14,5	3,7	€ 33,12
ALMA105B22	22	15,5	4,8	€ 41,92
ALMA105B24	24	16,5	7,2	€ 44,41
ALMA105B26	26	18,5	9	€ 56,44
ALMA105B28	28	18,5	11,3	€ 62,32
ALMA105B30	30	21	13	€ 69,92
ALMA105B32	32	21,5	16,9	€ 74,10
ALMA105B34	34	24	19,5	€ 92,04
ALMA105B36	36	30	24,4	€ 95,44



Casseruola bassa con un manico tubolare inox

Casserole pan, 1 s/s handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA10716	16	7	1,4	€ 19,64
ALMA10718	18	7	1,8	€ 21,03
ALMA10720	20	7	2,5	€ 26,92
ALMA10722	22	9	3,4	€ 29,39
ALMA10724	24	9	4,1	€ 32,64
ALMA10726	26	9,5	5,3	€ 41,01
ALMA10728	28	9,5	6,4	€ 47,64
ALMA10730	30	10,5	7,4	€ 53,37
ALMA10732	32	10,5	8,4	€ 60,63
ALMA10734	34	11	10	€ 66,35
ALMA10736	36	11,5	11,5	€ 73,13



Casseruola alta con un manico tubolare inox

Saucepan, 1 s/s handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA10514	14	7,5	1,5	€ 20,11
ALMA10516	16	8	1,7	€ 21,81
ALMA10518	18	10	2,6	€ 24,30
ALMA10520	20	11	3,3	€ 28,92
ALMA10522	22	12	4,6	€ 34,34
ALMA10524	24	13	5,6	€ 40,23
ALMA10526	26	14,5	8	€ 47,18
ALMA10528	28	15,5	9	€ 55,52
ALMA10530	30	16	11,3	€ 59,87
ALMA10532	32	17	12,5	€ 66,35
ALMA10534	34	18	16,3	€ 79,34
ALMA10536	36	19	18	€ 89,24

Alluminio 3 mm professionale

Professional 3mm Aluminium

Agnelli
SINCE 1907



Casseruola conica con becco e un manico tubolare inox

Conic casserole pan with spout and s/s handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA10914	14	8	1	€ 20,75
ALMA10916	16	8,5	1,3	€ 21,81
ALMA10918	18	10	1,9	€ 24,30
ALMA10920	20	11,5	2,4	€ 28,92
ALMA10922	22	12,5	3	€ 35,13
ALMA10924	24	14	4	€ 41,45
ALMA10926	26	15,5	5,5	€ 49,19



Casseruola ovale con coperchio e due maniglie inox

Oval saucepot with lid and s/s handles

Code	cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA12630	30x19	12	5,37	€ 71,16
ALMA12632	32x22	13	7,19	€ 74,76
ALMA12634	34x23	14	8,60	€ 78,58
ALMA12636	36x25	15	10,60	€ 96,24
ALMA12640	40x28	16	14,07	€ 107,02
ALMA12645	45x31	16,5	18,08	€ 122,80
ALMA12650	50x36	17,5	24,74	€ 141,81

Alluminio



Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded



**Padella dritta "friggere"
con un manico tubolare inox**

Frying pan, 1 s/s handle

Code	cm	H cm	Iva esc.
ALMA11118	18	4,5	€ 15,37
ALMA11120	20	5	€ 20,63
ALMA11122	22	5,5	€ 22,08
ALMA11124	24	5,5	€ 26,74
ALMA11126	26	5,5	€ 28,64
ALMA11128	28	6	€ 34,35
ALMA11130	30	6,5	€ 34,94
ALMA11132	32	6,5	€ 38,43
ALMA11134	34	6,7	€ 44,88
ALMA11136	36	7	€ 50,43
ALMA11138	38	7	€ 54,07
ALMA11140	40	7,2	€ 60,66
ALMA11142	42	8	€ 78,20
ALMA11146*	46	8	€ 86,08
ALMA11150*	50	8,5	€ 106,99
ALMA11160*	60	9	€ 134,30

* con contromaniglia e con manico in lamiera



**Padella svasata alta "saltare"
con un manico tubolare inox**

Sauté pan, 1 s/s handle

Code	cm	H cm	Iva esc.
ALMA111B18	18	5	€ 15,84
ALMA111B20	20	5,5	€ 19,27
ALMA111B22	22	6	€ 22,52
ALMA111B24	24	6,5	€ 26,43
ALMA111B26	26	6,5	€ 28,93
ALMA111B28	28	6,5	€ 33,33
ALMA111B30	30	7	€ 35,28
ALMA111B32	32	7,5	€ 37,28
ALMA111B34	34	8	€ 44,88
ALMA111B36	36	8	€ 50,43
ALMA111B38	38	8,5	€ 54,07
ALMA111B40	40	8,5	€ 58,88
ALMA111B45*	45	9,5	€ 86,08

* con manico in lamiera

Alluminio 3 mm professionale

Professional 3mm Aluminium

Agnelli
SINCE 1907



Padella svasata bassa
con un manico tubolare inox

Low sauté pan, 1 s/s handle

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



Padella svasata bassa

con un manico tubolare inox "cool"

Low sauté pan, 3mm (1/8") thick, "Cool" handle

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



Padella svasata alta "saltare"
con un manico tubolare inox "cool"

Sauté pan, 3mm (1/8") thick, "Cool" handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMC111BC20	20	5,5	€ 20,70
ALMC111BC22	22	6	€ 24,01
ALMC111BC24	24	6,5	€ 27,63
ALMC111BC26	26	6,5	€ 30,23
ALMC111BC28	28	6,5	€ 34,91
ALMC111BC30	30	7	€ 36,54
ALMC111BC32	32	7,5	€ 39,32
ALMC111BC34	34	8	€ 47,06
ALMC111BC36	36	8	€ 52,18
ALMC111BC38	38	8,5	€ 56,40
ALMC111BC40	40	8,5	€ 60,79



Padella dritta "friggere"
con un manico tubolare inox "cool"

Straight frying pan, 3mm (1/8") thick, "Cool" handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMC111C20	20	5	€ 22,22
ALMC111C22	22	5,5	€ 23,68
ALMC111C24	24	5,5	€ 28,50
ALMC111C26	26	5,5	€ 30,23
ALMC111C28	28	6	€ 36,10
ALMC111C30	30	6,5	€ 36,54
ALMC111C32	32	6,5	€ 40,18
ALMC111C34	34	6,7	€ 47,36
ALMC111C36	36	7	€ 52,60
ALMC111C38	38	7	€ 56,11
ALMC111C40	40	7,2	€ 62,99

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded



Padella "mantecare" salta pasta e riso
con un manico tubolare inox

Curved sauté pan

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA111BM20	20	9	€ 28,12
ALMA111BM24	24	9,5	€ 36,11
ALMA111BM28	28	10	€ 42,44
ALMA111BM32	32	10,5	€ 50,73
ALMA111BM36	36	11	€ 57,81



Padella ovale svasata per pesce
con un manico tubolare inox

Oval fish pan, 1 s/s handle

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



Alluminio 3 mm professionale

Professional 3mm Aluminium

Agnelli
SINCE 1907



Tegame ovale per pesce
con due maniglie inox

Oval fish pan, 2 s/s handles

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



Padella ovale dritta per pesce
con un manico tubolare inox

Oval fish pan, 1 s/s handle

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA12130	30x19	6	€ 37,57
ALMA12134	34x23	7	€ 47,34



Coperchio rotondo pesante
con ponticello inox

Round heavy lid with small s/s
loop handle. Pack 10 pcs.

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA12914	14	€ 5,16
ALMA12916	16	€ 5,67
ALMA12918	18	€ 6,25
ALMA12920	20	€ 10,52
ALMA12922	22	€ 11,32
ALMA12924	24	€ 11,90
ALMA12926	26	€ 12,64
ALMA12928	28	€ 14,78
ALMA12930	30	€ 16,64
ALMA12932	32	€ 18,45
ALMA12934	34	€ 21,03
ALMA12936	36	€ 22,34
ALMA12938	38	€ 23,75
ALMA12940	40	€ 25,58
ALMA12942	42	€ 30,32
ALMA12945	45	€ 38,50
ALMA12950	50	€ 46,09
ALMA12955	55	€ 62,80
ALMA12960	60	€ 75,01



Coperchio ovale
con ponticello inox

Oval lid

Code	cm	IVA esc.
ALMA1290V30	30x19	€ 18,27
ALMA1290V32	32x22	€ 21,03
ALMA1290V34	34x23	€ 22,12
ALMA1290V36	36x25	€ 23,52
ALMA1290V40	40x28	€ 25,07
ALMA1290V45	45x31	€ 46,09
ALMA1290V50	50x36	€ 62,80

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded



Casseruola con 4 colapasta a spicchio alto con due maniglie inox

Saucepot with 4 deep segment colanders

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



Pentola cuociverdura couscous coperchio con casseruola per cottura a vapore con manicatura inox

Special vegetables pot with casserole for steam cooking

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



Spicchio singolo 1/4 alto con un manico tubolare inox

Single deep segment

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA153836	36	21	€ 57,39
ALMA153840	40	23	€ 68,51
ALMA153850	50	26	€ 74,10



Spicchio 1/2 singolo alto con un manico tubolare inox

Single segment colanders

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA154838	38	21,5	€ 94,03



Coperchio per casseruola a 2 spicchi con ponticello inox

Lid for 2-segment saucepot

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA154C30	30	€ 28,47
ALMA154C34	34	€ 32,34
ALMA154C38	38	€ 38,05



Coperchio per casseruola a 4 spicchi con ponticello inox

Lid for 4-segment saucepot

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

Alluminio 3 mm professionale

Professional 3mm Aluminium

Agnelli
SINCE 1907



Vaporiera rettangolare e coperchio con manicatura inox

Rectangular steamer with lid

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA151V40	40x28	16	€ 141,21
ALMA151V45	45x30	16,5	€ 169,19
ALMA151V50	50x33	17,5	€ 203,04



Paio per polenta con manico ad arco in ferro

Polenta pot, bowed handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA14420	20	12,5	3	€ 30,62
ALMA14422	22	15,5	3,5	€ 33,28
ALMA14424	24	17	4,5	€ 37,36
ALMA14426	26	18	6	€ 43,47
ALMA14428	28	18	7	€ 59,55
ALMA14430	30	21	8	€ 61,55
ALMA14432	32	23	10	€ 72,56
ALMA14434	34	24	15	€ 80,73
ALMA14436	36	25	16	€ 90,79
ALMA14438	38	26,5	17	€ 96,80
ALMA14440	40	28	20	€ 111,50
ALMA14444	44	33	30	€ 181,23
ALMA14446	46	36	40	€ 198,88
ALMA14452	52	38	50	€ 225,93
ALMA14456	56	44	60	€ 261,67
ALMA14458	58	45	75	€ 297,23
ALMA14462	62	49	90	€ 315,80
ALMA14464	64	55	120	€ 374,41
ALMA14468	68	58	150	€ 464,09



Pesciera con griglia, coperchio e due maniglie inox

Fish kettle with grid, lid and s/s handles

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA11840	40x13	10	€ 66,21
ALMA11850	50x15	12	€ 103,02
ALMA11860	60x17	13	€ 121,09
ALMA11870	70x19	14	€ 181,23
ALMA11880	80x24	17	€ 241,42



Paio per polenta con manico e maniglia in alluminio

Polenta pot, aluminum handle

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



Tortiera cilindrica con anello inox

Cylindrical pie pan with ring

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA16620	20	4	€ 14,17
ALMA16622	22	5	€ 16,17
ALMA16624	24	6	€ 17,97
ALMA16626	26	6,5	€ 19,40
ALMA16628	28	6,5	€ 20,75
ALMA16630	30	7	€ 22,98
ALMA16632	32	7	€ 27,96
ALMA16634	34	7	€ 30,45
ALMA16636	36	7,5	€ 32,51
ALMA16638	38	7,5	€ 35,83
ALMA16640	40	8	€ 39,19



Tortiera conica con anello inox

Conical cake mould with ring

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA14318	18	4	€ 11,20
ALMA14320	20	4,5	€ 13,52
ALMA14322	22	4,5	€ 15,02
ALMA14324	24	5,5	€ 15,94
ALMA14326	26	5,5	€ 18,10
ALMA14328	28	6,5	€ 20,11
ALMA14330	30	7	€ 22,34
ALMA14332	32	7	€ 25,18
ALMA14334	34	7,5	€ 27,46
ALMA14336	36	7,5	€ 30,93
ALMA14338	38	8	€ 33,45
ALMA14340	40	8	€ 36,66



Colapasta a tre piedi con due maniglie inox

Tripodal colander, 2 s/s handles

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA11520	20	13	€ 29,39
ALMA11522	22	14	€ 31,42
ALMA11524	24	15	€ 33,41
ALMA11526	26	15	€ 35,89
ALMA11528	28	16,5	€ 43,01
ALMA11530	30	16,5	€ 46,09
ALMA11532	32	18,5	€ 62,32
ALMA11536	36	24	€ 80,60
ALMA11540	40	24,5	€ 99,75



Colapasta sferico (scaldapasta)
con un manico tubolare e gancio inox

Spherical colander (pasta heater) with handle and hook

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA14018	18	13	€ 19,34
ALMA14020	20	13	€ 21,66
ALMA14022	22	14	€ 25,84
ALMA14024	24	15	€ 28,63
ALMA14026	26	15	€ 32,01
ALMA14028	28	16,5	€ 37,43
ALMA14030	30	16,5	€ 45,50
ALMA14032	32	18,5	€ 60,49

Alluminio 3 mm professionale

Professional 3mm Aluminium

Agnelli
SINCE 1907



Colapasta conico (scaldapasta)
con un manico tubolare e gancio inox

Conical colander (pasta heater), 1 s/s handle and hook

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA17518	18	10	€ 20,11
ALMA17520	20	11,5	€ 22,75
ALMA17522	22	12,5	€ 28,15
ALMA17524	24	14,5	€ 29,84
ALMA17526	26	15,5	€ 35,43
ALMA17528	28	16	€ 39,29
ALMA17530	30	17	€ 49,93



Colapasta conico leggero con due maniglie inox

Conical colander, 2 s/s handles - cheap

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA168B36	36	21	€ 75,93
ALMA168B40	40	23	€ 88,14



Colapasta conico con due maniglie inox

Conical colander, 2 s/s handles

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA16830	30	18	€ 77,80
ALMA16832	32	18	€ 84,74
ALMA16835	35	21	€ 101,92
ALMA16840	40	23	€ 116,44
ALMA16845	45	25	€ 151,24
ALMA16850	50	28	€ 174,30



Colapasta cilindrico con due maniglie fisse inox,
si inserisce negli art. 103 e 1103

Cylindric colander for insertion for art. 103 or 1103, fixed s/s handles

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



Rostiera rettangolare angoli tondi pesante con maniglie inox

Rectangular roasting plate, round angles, heavy-type, deep with folding angles and no rivets

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



Rostiera rettangolare angoli tondi con maniglie snodate inox

Rectangular roasting plate, round angles low with s/s folding handles

Code	est. cm	int. cm	H cm	IVA esc.
ALMA151B36	37,8x28,3	36x26	6	€ 47,94
ALMA151B40	42x29,5	40x28	6	€ 56,32
ALMA151B45	46,5x31,5	45x30	6	€ 71,96
ALMA151B50	51,8x34,5	50x33	6	€ 76,31
ALMA151B55	56,8x37,7	55x36	6	€ 99,18
ALMA151B60	61,6x41,7	60x40	6	€ 106,36
ALMA151B65	67x44,5	65x43	6	€ 136,77
ALMA151B70	72,6x48	70x45	6	€ 207,30



Griglia con due maniglie

Grill with two handles

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



Coperchio rettangolare a souët (vassoi) con angoli tondi e con maniglie laterali fisse

Rectangular lid (trays) with round angles and fixed side handles

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



Brasiera rettangolare con coperchio a souët senza griglia interna

Rectangular roasting pan with lid and no inside grid

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

Alluminio 3 mm professionale

Professional 3mm Aluminium

Agnelli
SINCE 1907



Colapasta cilindrico (scaldapasta)
con un manico tubolare inox e gancio inox

Cylindric colander (pasta heater), s/s handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA29614	14	14	€ 24,74
ALMA29616	16	16	€ 29,71
ALMA29618	18	18	€ 34,96
ALMA29620	20	20	€ 38,67
ALMA29622	22	22	€ 43,93
ALMA29624	24	24	€ 49,49
ALMA29626	26	26	€ 62,32



Serie alta con maniglie snodate senza rivetti

Rostiera rettangolare angoli tondi
mezzo peso con maniglie inox

Rectangular roasting plate, deep with round angles,
folding handles, middle weight, no rivets

Code	est. cm	int. cm	H cm	IVA esc.
ALMA15136	39x26	36x26	7,5	€ 49,76
ALMA15140	43x28	40x28	7,5	€ 51,61
ALMA15145	48,5x30	45x30	8,5	€ 55,75
ALMA15150	54x33	50x33	9	€ 71,47
ALMA15155	58,5x36	55x36	10	€ 86,02
ALMA15160	64x40	60x40	10	€ 101,46



Coperchio rettangolare piano angoli tondi con
ponticello inox per art. 150/151/1150

Flat rectangular lid with round angles for art. 150/151

Code	cm	IVA esc.
ALMA183830	30x23	€ 22,90
ALMA183835	35x26	€ 30,02
ALMA183840	40x28	€ 34,50
ALMA183845	45x30	€ 35,57
ALMA183850	50x33	€ 41,28
ALMA183855	55x36	€ 45,31
ALMA183860	60x40	€ 54,42
ALMA183865	65x43	€ 61,09
ALMA183870	70x45	€ 82,13
ALMA183880	80x50	€ 92,95



Infarinapesce

Pot for flouring fish

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



Colafrutto con pentolino raccogliatore

Drip strainer with drip bowl

Code	Ø cm	IVA esc.
ALMA22440	40	€ 65,59
ALMA22445	45	€ 72,23
ALMA22450	50	€ 82,29



Supporto acciaio cromato per art. 158

Chromed steel holder for art. 158

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COIX158B	19-28	20	€ 11,55
per vassoio di misura 24cm e 36cm			
COIX158C	30-40	20	€ 23,31
per vassoio di misura 50cm			



Vassoio frutti di mare

Seafood tray, aluminum

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

NEW 2025

NUOVA MISURA DEL 30 PER MONOPORZIONI



Vassoio disbrigo

Handling tray

IN ESAURIMENTO

Code	est. cm	int. cm	H cm	IVA esc.
ALMA182B35	37,3x30	35x28	3,5/4	€ 38,05
ALMA182B40	41,5x29,5	40x29,5	3,5/4	€ 39,60
ALMA182B45	46,5x31,5	45x31,5	3,5/4	€ 45,18
ALMA182B50	51,3x34,5	50x34,5	3,5/4	€ 52,21
ALMA182B55	56,6x38	55x37,5	3,5/4	€ 61,42
ALMA182B60	61,5x41,5	60x41,5	3,5/4	€ 74,40
ALMA182B65	66,7x44,5	65x44,5	3,5/4	€ 88,48



Bacinella per marmellata con due maniglie inox

Aluminium jam bowl

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

Alluminio 3 mm professionale

Professional 3mm Aluminium

Agnelli
SINCE 1907



Bagnomaria con un manico tubolare inox

Bain-marie

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA29312	12	13	1,4	€ 13,46
ALMA29314	14	16	2,2	€ 20,58
ALMA29316	16	17,5	3,5	€ 24,74
ALMA29318	18	19	4,5	€ 29,71
ALMA29320	20	22	6,5	€ 36,21
ALMA29322	22	22	8,4	€ 38,05
ALMA29324	24	23,5	10,4	€ 41,45
ALMA29326	26	26	13,8	€ 53,05

Mestolo forato con manico rigido in lega d'alluminio 2 pezzi rivettati

Perforated ladle with alu-alloy rigid handle - 2 riveted pcs.

IN ESAURIMENTO	Code	Ø cm	* cm	IVA esc.
	ALMA20610	10	51	€ 13,46
	ALMA20614	14	60	€ 26,92
	ALMA20616	16	61,5	€ 32,01
	ALMA20618	18	75,5	€ 35,89
	ALMA20620	20	78,5	€ 43,31



Mestolo con manico rigido in lega d'alluminio 2 pezzi rivettati

Ladle with alu-alloy rigid handle - 2 riveted pcs.

IN ESAURIMENTO	Code	Ø cm	lt	* cm	IVA esc.
	ALMA20510	10	0,25	50	€ 12,22
	ALMA20518	18	1,25	76	€ 26,28
	ALMA20520	20	1,50	78,5	€ 36,03



Schiumarola con manico rigido in lega d'alluminio 2 pezzi rivettati

Skimmer with alu-alloy rigid handle - 2 riveted pcs.

IN ESAURIMENTO	Code	Ø cm	* cm	IVA esc.
	ALMA20710	11	50,7	€ 14,23



Paletta forata con manico rigido in lega d'alluminio 2 pezzi rivettati

Perforated spatula with stiff handle

IN ESAURIMENTO	Code	Ø cm	* cm	IVA esc.
	ALMA20810	10	54	€ 11,77
	ALMA20812	12	61	€ 14,55



Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

Alluminio Basic 2mm

Line Basic Aluminium 2mm



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



SPESSORE
MATERIAL THICKNESS



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1831/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.,
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (D.lgs.
25/01/1992, n.108) DM 18/04/2007, n. 76
Regolamento recante la disciplina igienica dei
materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe
di alluminio destinati a venire a contatto con
gli alimenti e S.M.I.



RIVESTIMENTO
Coating no one



MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel



Pentola con due maniglie inox

Stockpot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
PCMX0316	16	14	2,7	€ 22,72
PCMX0318	18	16	4	€ 24,85
PCMX0320	20	18	5,5	€ 27,12
PCMX0322	22	20	7,5	€ 32,31
PCMX0324	24	22	10	€ 35,81
PCMX0326	26	24	12,5	€ 43,57
PCMX0328	28	26	16	€ 48,09
PCMX0330	30	28	20	€ 51,39
PCMX0332	32	30	24	€ 56,36
PCMX0334	34	32	29	€ 64,12
PCMX0336	36	34	35	€ 74,43
PCMX0338	38	36	40	€ 78,85
PCMX0340	40	38	48	€ 86,56
PCMX0346	46	44	73	€ 128,13
PCMX0350	50	48	94	€ 136,29



Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
PCMX0416	16	9	1,9	€ 17,89
PCMX0418	18	10	2,6	€ 19,34
PCMX0420	20	10,5	3,3	€ 22,75
PCMX0422	22	12	4,5	€ 25,55
PCMX0424	24	13	5,5	€ 26,69
PCMX0426	26	13,5	7	€ 29,14
PCMX0428	28	14	8,5	€ 32,66
PCMX0430	30	15	10	€ 42,70
PCMX0432	32	16	12	€ 46,16
PCMX0434	34	17	15	€ 48,39
PCMX0436	36	18	18	€ 54,14
PCMX0438	38	18	21	€ 56,91
PCMX0440	40	20	25	€ 60,08

Colapasta 3 piedi semisferico con due maniglie inox

Tripodal colander - hemispheric



Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
PCMX01520	20	13	€ 26,50
PCMX01522	22	14	€ 27,89
PCMX01524	24	15	€ 31,39
PCMX01526	26	15	€ 33,21
PCMX01528	28	16,5	€ 39,30
PCMX01530	30	16,5	€ 42,36



Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
PCMX0620	20	7,5	2,5	€ 19,76
PCMX0622	22	8,5	3,3	€ 21,96
PCMX0624	24	9	4	€ 25,60
PCMX0626	26	9,5	5	€ 30,48
PCMX0628	28	10	6	€ 35,37
PCMX0630	30	11	7,5	€ 38,57
PCMX0632	32	11,5	8,5	€ 43,95
PCMX0634	34	12	10	€ 46,78
PCMX0636	36	13	13	€ 50,06
PCMX0638	38	13,5	15	€ 55,66
PCMX0640	40	14	17	€ 59,21



Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
PCMX01016	16	4	€ 13,19
PCMX01018	18	5	€ 14,12
PCMX01020	20	6	€ 15,03
PCMX01022	22	6	€ 15,90
PCMX01024	24	6	€ 16,61
PCMX01026	26	6	€ 18,72
PCMX01028	28	6,5	€ 19,81
PCMX01030	30	6,5	€ 21,20
PCMX01032	32	6,5	€ 23,20
PCMX01034	34	6,5	€ 25,26
PCMX01036	36	7,5	€ 26,92
PCMX01038	38	8	€ 31,97
PCMX01040	40	8	€ 33,15



Casseruola alta con un manico inox

Saucepan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
PCMX0514	14	8	1,2	€ 16,30
PCMX0516	16	9	1,9	€ 17,00
PCMX0518	18	10	2,6	€ 18,45
PCMX0520	20	11	3,3	€ 20,80
PCMX0522	22	12	4,5	€ 23,80
PCMX0524	24	13	5,5	€ 26,20



Casseruola conica con un manico inox e becco

Conical casserole pan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
PCMX0914	14	8,5	1,2	€ 14,98
PCMX0916	16	10	1,3	€ 16,02
PCMX0918	18	11,5	1,9	€ 17,57
PCMX0920	20	12,5	2,4	€ 20,03



Coperchio tondo con ponticello in acciaio senza orlo conf. 10 Pz.

Round lid, loop handle, no rim - pack 10 pcs

Code	Ø cm	IVA esc.
PCMX02916	16	€ 5,80
PCMX02918	18	€ 6,15
PCMX02920	20	€ 7,13
PCMX02922	22	€ 8,05
PCMX02924	24	€ 9,01
PCMX02926	26	€ 9,48
PCMX02928	28	€ 10,12
PCMX02930	30	€ 11,23
PCMX02932	32	€ 12,33
PCMX02934	34	€ 14,56
PCMX02936	36	€ 17,37
PCMX02938	38	€ 18,73
PCMX02940	40	€ 20,30
PCMX02946	46	€ 26,64



Padella con un manico inox

Frypan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
PCMX01116	16	4	€ 12,43
PCMX01118	18	5	€ 13,38
PCMX01120	20	6	€ 15,46
PCMX01122	22	6	€ 16,32
PCMX01124	24	6	€ 17,22
PCMX01126	26	6	€ 18,39
PCMX01128	28	6,5	€ 19,47
PCMX01130	30	6,5	€ 20,89
PCMX01132	32	6,5	€ 22,41
PCMX01134	34	6,5	€ 24,48
PCMX01136	36	7,5	€ 26,40
PCMX01138	38	8	€ 30,91
PCMX01140	40	8	€ 32,09

Salsa pomodoro in Alluminio

Line for tomato



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



1,5mm

SPESSORE
MATERIAL THICKNESS



**W/K
225**

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



100%

ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



**P_s
2,7**

PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1993 e S.M.I.;
DPR n. 777 del 23/05/1992 e S.M.I. (D.Lgs 25/01/1992,
n.103) DM 48/04/2000, n. 76 Regolamento recante
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a
contatto con gli alimenti e S.M.I.



NESSUNO

RIVESTIMENTO
Coating no one



ACCIAIO

MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel



Scolapomodoro (Da inserire nelle
pentole pomodoro art. 85 Bis e art. 03)

Tomato colander (for tomato stockpots art. 85
bis and art. 03)

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



Tipo sud (caldaia) con due maniglie in alluminio
senza coperchio pesante

South type (cauldron) alu handles, no heavy lid

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
FAMA85S36	36	23	23	€ 42,37
FAMA85S40	40	23	29	€ 47,63
FAMA85S46	46	34	56	€ 59,98
FAMA85S50	50	34	66,7	€ 68,26
FAMA85S60	60	34	96	€ 85,66



IN ESAURIMENTO

Cavagnocchi

Gnocchi strainer

Code	cm	lung. totale cm*	IVA esc.
COAL207CA50	19x12	73,5	€ 17,44

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

Alluminio 1,5mm salsa al pomodoro

Professional 2mm Aluminium for tomato

Agnelli
SINCE 1907

Alluminio



Tipo nord (pentola) con due maniglie in alluminio -
Senza coperchio pesante

North type (stockpot), alu handles, no heavy lid

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
FAMA85BS32	32	32	25	€ 44,70
FAMA85BS34	34	34	31	€ 48,10
FAMA85BS36	36	36	36,5	€ 53,63
FAMA85BS38	38	38	43	€ 63,26
FAMA85BS40	40	40	50,2	€ 71,13
FAMA85BS46	46	46	76,5	€ 89,58
FAMA85BS50	50	50	98	€ 111,22



Pentola piccola comunità con due maniglie in
alluminio

Stockpot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
FAMA332	32	30	24	€ 51,69
FAMA334	34	32	29	€ 58,19
FAMA336	36	34	35	€ 67,78
FAMA338	38	36	40	€ 73,99
FAMA340	40	38	48	€ 81,13
FAMA03S46	46	44	73	€ 126,94
FAMA03S50	50	48	94	€ 132,42
FAMA03S55*	55	53	126	€ 253,64
FAMA03S60*	60	58	164	€ 323,36



Pentola a gradino con due maniglie in acciaio inox
Deep rim saucepan

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA142A28	28	29	€ 39,78
ALMA142A30	30	30	€ 45,21
ALMA142A32	32	32	€ 51,30
ALMA142A36	36	34	€ 70,98
ALMA142A40	40	37	€ 75,72



Coperchio pesante con ponticello in acciaio inox

Heavy lid with loop handle

Code	Ø cm	IVA esc.
PCMA02932*	32	€ 11,64
PCMA02934*	34	€ 13,74
PCMA02936*	36	€ 16,38
PCMA02938**	38	€ 17,68
PCMA02940**	40	€ 19,14
PCMA02946**	46	€ 25,15
PCMA02950**	50	€ 26,69
PCMA02955**	55	€ 28,66

* FINITURA LUCIDA - GLOSSY FINISH

** FINITURA OPACA - MATT FINISH

Family Cooking Alluminio

Aluminium Cooking Line



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



CAPACITÀ DI CONDUZIONE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity



RIVESTIMENTO
Coating no one



MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel



SPESSORE
MATERIAL THICKNESS



Pentola con due maniglie alluminio fuso

Cylindric stockpot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
FAMA314	14	12	2	€ 13,10
FAMA316	16	14	2,7	€ 15,08
FAMA318	18	16	4	€ 17,94
FAMA320	20	18	5,5	€ 22,66
FAMA322	22	20	7,5	€ 25,33
FAMA324	24	22	10	€ 31,03
FAMA326	26	24	12,5	€ 37,91
FAMA328	28	26	15	€ 42,75
FAMA330	30	28	20	€ 47,03
FAMA332	32	30	24	€ 51,69
FAMA334	34	32	29	€ 58,19
FAMA336	36	33	35	€ 67,78
FAMA338	38	35	40	€ 73,99
FAMA340	40	37	48	€ 81,13



Casseruola alta con due maniglie alluminio fuso

Saucepot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
FAMA412	12	6	1	€ 9,64
FAMA414	14	7	1,5	€ 12,00
FAMA416	16	8	1,9	€ 13,77
FAMA418	18	9	2,5	€ 14,91
FAMA420	20	10	3,3	€ 17,62
FAMA422	22	11	4,5	€ 18,95
FAMA424	24	12	5,5	€ 21,96
FAMA426	26	13	7	€ 26,54
FAMA428	28	14	8,5	€ 30,25
FAMA430	30	15	10	€ 35,20
FAMA432	32	16	12	€ 39,14
FAMA434	34	17	15	€ 43,78
FAMA436	36	18	18	€ 48,24
FAMA438	38	19	21	€ 52,61
FAMA440	40	20	25	€ 56,71

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

Alluminio 2mm Family cooking

Professional 2mm Aluminium Family cooking

Agnelli
SINCE 1907



Casseruola bassa con due maniglie alluminio fuso

Casserole pot, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
FAMA614	14	5	1	€ 10,01
FAMA616	16	5,5	1,3	€ 11,86
FAMA618	18	6,5	1,8	€ 13,79
FAMA620	20	7,5	2,5	€ 16,24
FAMA622	22	8,5	3,3	€ 16,94
FAMA624	24	9	4	€ 18,61
FAMA626	26	9,5	5	€ 25,49
FAMA628	28	10	6	€ 28,67
FAMA630	30	11	7,5	€ 34,71
FAMA632	32	11,5	8,5	€ 38,30
FAMA634	34	12	10	€ 42,44
FAMA636	36	13	13	€ 45,45
FAMA638	38	13,5	15	€ 50,58
FAMA640	40	14	17	€ 55,33



Casseruola ovale con due maniglie in alluminio

e coperchio

Oval saucepot, opaque finish, 2 alu handles and lid

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
FAMA2626	26	11	5,84	€ 64,24
FAMA2628	28	13	8	€ 57,98
FAMA2630	30	13	9,19	€ 62,84
FAMA2632	32	14	11,26	€ 64,87
FAMA2634	34	14	12,7	€ 68,02
FAMA2636	36	14	14,25	€ 79,90

Alluminio



Casseruola alta con un manico alluminio fuso

Saucepan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
FAMA512	12	6	1	€ 8,97
FAMA514	14	7	1,5	€ 10,16
FAMA516	16	8	1,9	€ 12,31
FAMA518	18	9	2,5	€ 13,20
FAMA520	20	10	3,3	€ 15,62
FAMA522	22	11	4,5	€ 18,46
FAMA524	24	12	5,5	€ 21,26
FAMA526	26	13	7	€ 23,80



Casseruola conica con un manico alluminio fuso

e becco

Conical casserole pan with spout and handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
FAMA910	10	7	0,5	€ 7,61
FAMA912	12	8	0,9	€ 8,12
FAMA914	14	8,5	1,2	€ 9,90
FAMA916	16	10	1,3	€ 11,44
FAMA918	18	11,5	1,9	€ 13,20
FAMA920	20	12,5	2,4	€ 16,19
FAMA922	22	14	3	€ 18,32
FAMA924	24	15,5	4,3	€ 20,85
FAMA926	26	16	6	€ 23,61



Padella con un manico alluminio fuso
Frypan, 1 handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA1112	12	3	€ 8,25
FAMA1114	14	3	€ 8,67
FAMA1116	16	3,5	€ 9,67
FAMA1118	18	3,5	€ 10,00
FAMA1120	20	4	€ 11,59
FAMA1122	22	5	€ 13,10
FAMA1124	24	5	€ 14,08
FAMA1126	26	5,5	€ 14,65
FAMA1128	28	6	€ 15,21
FAMA1130	30	6	€ 17,04
FAMA1132	32	6	€ 22,11
FAMA1134	34	6,5	€ 24,24
FAMA1136	36	6,5	€ 25,65
FAMA1138	38	7	€ 29,70
FAMA1140	40	7	€ 30,95



Tegame con due maniglie alluminio fuso
Omelette pan, 2 handles

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA1012	12	3	€ 8,72
FAMA1014	14	3	€ 10,01
FAMA1016	16	3,5	€ 10,33
FAMA1018	18	3,5	€ 10,64
FAMA1020	20	4	€ 11,86
FAMA1022	22	5	€ 13,51
FAMA1024	24	5	€ 14,99
FAMA1026	26	5,5	€ 16,07
FAMA1028	28	6	€ 17,99
FAMA1030	30	6	€ 20,45
FAMA1032	32	6	€ 21,87
FAMA1034	34	6,5	€ 24,01
FAMA1036	36	6,5	€ 26,03
FAMA1038	38	7	€ 28,28
FAMA1040	40	7	€ 31,76



Coperchio lucido piano tipo pesante con orlo e ponticello conf. 10 Pz.

Heavy flat lid with loop handle - pack 10 pcs

Code	Ø cm	IVA esc.
FAMA2910	10	€ 4,49
FAMA2912	12	€ 4,80
FAMA2914	14	€ 5,02
FAMA2916	16	€ 5,98
FAMA2918	18	€ 6,37
FAMA2920	20	€ 7,29
FAMA2922	22	€ 8,04
FAMA2924	24	€ 9,00
FAMA2926	26	€ 9,47
FAMA2928	28	€ 10,21
FAMA2930	30	€ 11,20
FAMA2932	32	€ 12,32
FAMA2934	34	€ 14,54
FAMA2936	36	€ 17,35
FAMA2938	38	€ 18,71
FAMA2940	40	€ 20,26



Coperchio ovale con ponticello alluminio
Oval lid

Code	Ø cm	IVA esc.
FAMA290V26	26	€ 15,40
FAMA290V28	28	€ 16,70
FAMA290V30	30	€ 18,45
FAMA290V32	32	€ 22,06
FAMA290V34	34	€ 26,64
FAMA290V36	36	€ 28,99

Alluminio 2mm Family cooking

Professional 2mm Aluminium Family cooking

Agnelli
SINCE 1907



Colapasta 3 piedi con due maniglie alluminio fuso
Tripodal pasta colander, 2 handles

Code	cm	H cm	IVA esc.
FAMA1520	20	13	€ 20,26
FAMA1522	22	14	€ 21,66
FAMA1524	24	15	€ 23,99
FAMA1526	26	15	€ 28,63
FAMA1528	28	16,5	€ 30,78
FAMA1530	30	16,5	€ 32,63



Colapasta con un manico e gancio alluminio fuso
Pasta colander, 1 handle and hook

Code	cm	H cm	IVA esc.
FAMA4020	20	13	€ 14,53
FAMA4022	22	14	€ 16,86
FAMA4024	24	15	€ 20,11



Colariso con un manico e gancio alluminio fuso
Rice colander, opaque finish, 1 handle and hook, little holes

Code	cm	H cm	IVA esc.
FAMA3214	14	6,5	€ 9,60
FAMA3216	16	7,5	€ 11,13
FAMA3218	18	8,5	€ 11,91



Pesciera tipo economico con orlo, due maniglie in alluminio, coperchio e griglia
Fish-kettle, opaque finish, economic model, with aluminium handle rim, lid and grid

Code	cm	H cm	IVA esc.
FAMA1835	35x14,5	9,5	€ 70,08
FAMA1840	40x14,5	10,7	€ 71,60
FAMA1845	45x15,2	10,7	€ 73,96
FAMA1850	50x16	11	€ 91,24



Coperchio per rostiera rettangolare - art. 50
Lid for rectangular roasting plate art. 50

Code	Ø cm	IVA esc.
FAMA83B26	26x20	€ 9,60
FAMA83B32	32x23	€ 11,13
FAMA83B35	35x26	€ 11,59
FAMA83B40	40x29	€ 12,05
FAMA83B45	45x30	€ 29,71



Rostiera rettangolare angoli tondi senza coperchio
Rectangular roasting plate, opaque finish round angles without lid

Code	est. cm	int. cm	H cm	IVA esc.
FAMA5026	26,5x20	26x20	6	€ 12,71
FAMA5032	32x23,8	32x23	6	€ 14,53
FAMA5035	36,3x26	35x26	6,5	€ 17,17
FAMA5040	41,5x29,7	40x29	7	€ 21,79
FAMA5045	47,5x31,8	45x30	7,5	€ 39,19



Paio con un manico e maniglia inox

Polenta pot, 1 handle and hand grip

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
FAMA6518	18	12	2	€ 12,28
FAMA6520	20	13	3	€ 14,37
FAMA6522	22	14	3,5	€ 15,93
FAMA6524	24	14	4,5	€ 17,85
FAMA6526	26	17	6	€ 21,21
FAMA6528	28	17	7	€ 22,78
FAMA6530	30	18	8	€ 24,53



Paio con manico arco e orlo

Polenta pot, bowed handle with rim

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
FAMA4420	20	12,5	3	€ 16,74
FAMA4422	22	15,5	3,5	€ 18,98
FAMA4424	24	17	4,5	€ 19,46
FAMA4426	26	18	6	€ 24,70
FAMA4428	28	18	7	€ 27,24
FAMA4430	30	21	8	€ 31,53
FAMA4432	32	23	10	€ 39,92
FAMA4434	34	24	15	€ 54,53
FAMA4436	36	25	16	€ 65,58
FAMA4438	38	26,5	17	€ 74,98
FAMA4440	40	28	20	€ 79,35



Bollilatte

Milk kettle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
FAMA5310	10	5	0,6	€ 11,53
FAMA5312	12	6	1	€ 12,35
FAMA5314	14	7	1,7	€ 16,48
FAMA5316	16	7	2,5	€ 18,98



Pentolino latte con coperchio

Milk pot, opaque finish with lid

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
FAMA21110	10	10	0,6	€ 13,17
FAMA21112	12	12	1,3	€ 13,87
FAMA21114	14	14	1,7	€ 17,91
FAMA21116	16	16	2,5	€ 20,53
FAMA21118	18	18	4,5	€ 23,01

Alluminio 2mm Family cooking

Professional 2mm Aluminium Family cooking

Agnelli
SINCE 1907



Fornetto con occhio con spargifiamma alluminio
fuso e tortiera 10/10

Bake-stove with eye

Code	Ø cm	Ø tortiera cm	H cm	IVA esc.
COALFORNOOCCHIO30	33,5	27	23,5	€ 89,94
COALFORNOOCCHIO35	38,5	30,5	28	€ 102,07



Fornetto per dolci completo di coperchio e piastra
in ferro

Bake-stove with lid and iron grid

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMRB626	26	14,5	€ 30,27
FAMRB628	28	16	€ 32,96
COFE86	fondello singolo		€ 2,02



Spaghettiiera con colapasta internato, coperchio e
maniglie in bakelite

Spaghetti saucepot with colander and lid

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
FAMR9022	22	23	8,74	€ 51,58



Secchio latte

Milk bucket, opaque finish

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
FAMAB008	25,3	22,5	8	€ 40,51
FAMAB010	25,5	26,7	10	€ 43,31
FAMAB012	29,5	30	12	€ 48,88
FAMAB015	30,5	31	15	€ 58,00
FAMAB020	32	33	20	€ 83,99

Al-Black 5 e 3 mm con fondo induzione 2 mm

Al-Black 5mm and 3mm Non-Stick Coating Aluminium for Induction



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



PER COTTURA A INDUZIONE
Induction



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity



RIVESTIMENTO
Non-stick coating



Handle Stainless steel



SPESORE
MATERIAL THICKNESS

Antiaderente



Spessore 5 mm
Thickness 5 mm

Casseruola alta con due maniglie inox
Saucepot, 2 stainless steel handles



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



Spessore 5 mm
Thickness 5 mm

Casseruola bassa con due maniglie inox



Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCX2106SSPI24	24	18	9	4,1	€ 115,07
ALCX2106SSPI28	28	22	9,5	6,4	€ 140,83
ALCX2106SSPI32	32	24,5	10,5	8,4	€ 163,81



Spessore 5 mm
Thickness 5 mm

Casseruola alta con un manico inox
Saucepan, tubular handle



Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCX2105SSPI16	16	13	8	1,7	€ 77,92
ALCX2105SSPI20	20	14,5	11	3,3	€ 95,14

ANTIADERENTE (PTFE):

Reg. CE 1935/2004

Regolamento (UE) N. 10/01/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (e S.M.I.);

D.M. 21/03/1973 e S.M.I.

DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (Dlgs 25/01/1992, n.108)

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

Al-Black 5 e 3 mm con fondo induzione 2 mm

Al-Black 5 and 3 mm Non-Stick Coating Aluminium for Induction

Agnelli
SINCE 1907



Spessore 5 mm
Thickness 5 mm

Casseruola bassa con un manico inox

Casserole pan, 1 s/s handle



Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCX2107SSPI20	20	14,5	7	2,5	€ 87,58
ALCX2107SSPI24	24	18	9	4,1	€ 102,22



Spessore 3 mm
Thickness 3 mm

Padella svasata alta "saltare" con un manico inox

Sautè pan



Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	IVA esc.
ALCX111BSSPI24	24	13	6,5	€ 70,94
ALCX111BSSPI28	28	15,5	7,2	€ 79,34
ALCX111BSSPI32	32	18,5	7,5	€ 94,07



Coperchio in vetro con pomello in acciaio

Glass cover with steel knob

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



Antidaderente

Al-Black Elite 3,5mm

Al-Black Elite 3,5mm



MADE
IN ITALY



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



PER COTTURA A INDUZIONE
Induction

SPESSORE PARETI 3,5 mm
Lining thickness 3,5 mm

SPESSORE FONDO 5 mm
Bottom thickness 5 mm

Antaderente



CAPACITÀ DI CONDUURRE
IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21-03-1997 e S.M.I.
(DM n. 1461/2013, DM n. 105/2015, DM n. 72/2018)
Regulation (specific instructions):
DM n. 72/2018, DM 23-03-1997 e S.M.I.
(D.M. 23-03-1997, n. 198)



RIVESTIMENTO
Non-stick coating inside
and outside



MANICATURA
soft-touch



SPESSORE
Material thickness
(1/16")

Antiaderente Greblon C3+
Greblon C3+ non-stick



Padella con un manico soft touch

Frypan, 1 handle, induction bottom

Code	Ø cm	H cm	UDV	IVA esc.
COFA111BSSPI20	20	6	6	€ 44,60
COFA111BSSPI24	24	6,2	6	€ 50,40
COFA111BSSPI28	28	6,4	6	€ 56,50
COFA111BSSPI32	32	6,6	6	€ 68,75



Antiaderente Ceramico CK2
CK2 Ceramic Non-stick



Padella con un manico soft touch

Frypan, 1 handle, induction bottom

Code	Ø cm	H cm	UDV	IVA esc.
COFA111BKKEPI20	20	6	6	€ 46,75
COFA111BKKEPI24	24	6,2	6	€ 52,65
COFA111BKKEPI28	28	6,4	6	€ 59,25
COFA111BKKEPI32	32	6,6	6	€ 71,75



Antiaderente Greblon C3+
Greblon C3+ non-stick



Bistecchiera con un manico soft touch

Grill pan with a soft touch handle

Code	cm	H cm	UDV	IVA esc.
COFA100GSSPI28	28x28	4,1	6	€ 78,65



Fondo Full induction



Antiaderente

Al-Black 5 e 3 mm con fondo induzione 2 mm

Al-Black 5 and 3mm Non-Stick Coating Aluminium for Induction



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



PER COTTURA A INDUZIONE
Induction



CAPACITÀ DI CONDUZIONE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.,
DPR n. 777 del 23/05/1992 e S.M.I. (D.Lgs 25/01/1992,
n.108) DM 18/04/2002, n. 76 Regolamento recante
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a
contatto con gli alimenti e S.M.I.



RIVESTIMENTO
Non-stick coating inside and outside



MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel



SPESORE
MATERIAL THICKNESS



Spessore disco induzione 1,2 mm

Acciaio ferritico 0,8 mm

Thickness induction disk 1,2 mm [3/64"]

Iron-steel 0,8 mm [1/32"]



Spessore disco induzione 1,2 mm

Acciaio ferritico 0,8 mm

Thickness induction disk 1,2 mm [3/64"]

Iron-steel 0,8 mm [1/32"]

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

Al-Black 5 e 3 mm con fondo induzione 2 mm

Al-Black 5 and 3 mm Non-Stick Coating Aluminium for Induction

Agnelli
SINCE 1907



Spessore 5 mm
Thickness 5 mm



Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA2104SSPI16	16	13	8	1,7	€ 63,37
ALSA2104SSPI20	20	14,5	11	3,3	€ 84,21
ALSA2104SSPI24	24	18	14	5,6	€ 107,27
ALSA2104SSPI28	28	22	16	9	€ 130,23
ALSA2104SSPI32	32	24,5	18	12,5	€ 153,05



Spessore 5 mm
Thickness 5 mm



Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

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



Spessore 5 mm
Thickness 5 mm



Casseruola alta con un manico tubolare inox "cool"

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSC2105SSPIC16	16	13	8	1,7	€ 66,74
ALSC2105SSPIC20	20	14,5	11	3,3	€ 83,79
ALSC2105SSPIC24	24	18	14	5,6	€ 105,39



Spessore 5 mm
Thickness 5 mm



Casseruola bassa con un manico tubolare inox "cool"

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle

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





Antaderente



Spessore 5 mm
Thickness 5 mm



Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

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



Spessore 5 mm
Thickness 5 mm



Padella dritta con un manico tubolare inox "cool"

Straight frying pan, induction bottom, "Cool" handle

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



Thickness 3 mm
Spessore 3 mm



Padella svasata alta a saltare con un manico tubolare inox "cool"

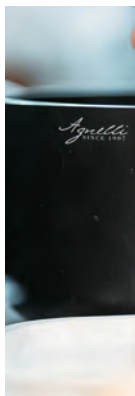
Straight frying pan, induction bottom, "Cool" handle

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



Coperchio con ponticello inox
Lid

Code	Ø cm	IVA esc.
ALSA129SS16	16	€ 9,46
ALSA129SS20	20	€ 11,84
ALSA129SS24	24	€ 15,36
ALSA129SS28	28	€ 20,65
ALSA129SS32	32	€ 27,34
ALSA129SS36	36	€ 33,11
ALSA129SS40	40	€ 38,20





PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



PER COTTURA A INDUZIONE
Induction



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.,
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (Dlgs 25/01/1992,
n.108) DM 18/04/2002 n. 76 Regolamento recante
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a
contatto con gli alimenti e S.M.I.



RIVESTIMENTO
*Shark Skin - Powered Greblon
Technology non-stick coating*



MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel



SPESSORE
MATERIAL THICKNESS



Casseruola alta con due maniglie inox
Saucepot, 2 s/s handles

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



Antaderente



Casseruola alta con un manico tubolare inox "cool"
Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSC105GPI16	16	13	8	1,7	€ 77,19
ALSC105GPI20	20	14,5	11	3,3	€ 87,41
ALSC105GPI24	24	18	13	5,6	€ 101,44
ALSC105GPI28	28	22	15,5	9	€ 126,09



Spessore disco induzione 1,2 mm

Acciaio ferritico 0,8 mm

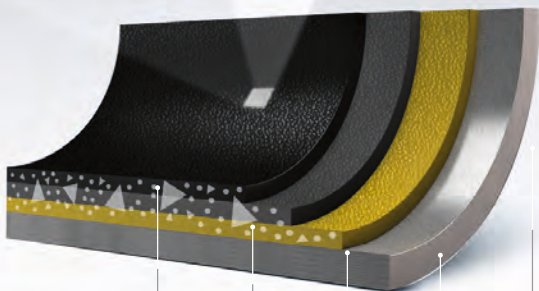
Thickness induction disk 1,2 mm (3/64")

Iron-steel 0,8 mm (1/32")



L'ANTIADERENTE PIÙ RESISTENTE
OGGI SUL MERCATO

The most durable non-stick coating
on the market today



Rivestimento
protettivo
20 µm
Topcoat

Rinforzo
intermedio
15 µm
Midcoat

Fondo
rinforzato
75 µm
Primer

Alluminio
3 mm
Aluminium

Alluminio
sabbiaio
Blasted
Aluminium

Agnelli reinterpreta lo strumento di cottura:

"Shark Skin - Powered Greblon Technology"

estremamente resistente all'abrasione.

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

Una vera mutazione genetica, nel mondo delle cotture antiaderenti professionali.

- Estrema durata
- Altissima qualità
- Privo di PFOA

Agnelli reinterprets the cooking tool:

"Shark Skin - Powered Greblon Technology" extremely resistant to abrasion. The rough surface is able to enhance the most technical cooking.

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

A real genetic mutation in the world of professional nonstick cooking.

- Extremely long-lasting
- Remarkably good
- PFOA free



Casseruola bassa con un manico tubolare inox "cool"
Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSC107GPI20	20	14,5	9	4,1	€ 79,53
ALSC107GPI24	24	18	9,5	6,4	€ 90,65
ALSC107GPI28	28	22	10,5	8,4	€ 107,72



Casseruola bassa con due maniglie inox
Casserole pot, 2 s/s handles

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



Tegame con due maniglie inox
Omelette pan, 2 s/s handles

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



Padella svasata alta con un manico tubolare inox "cool"
Frypan, 1 tubular handle

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	IVA esc.
ALSC111BGPI24	24	12,52	6,5	€ 71,31
ALSC111BGPI28	28	15	7	€ 78,74
ALSC111BGPI32	32	18,5	7,5	€ 87,43
ALSC111BGPI36	36	22,5	8	€ 100,29



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I.;
D.P.R. n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (D.Lgs 25/01/1992,
n.103) DM 48/04/2007, n. 76 Regolamento recante
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a
contatto con gli alimenti e S.M.I.



RIVESTIMENTO
*Shark Skin - Powered Greblon
Technology non-stick coating*



MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel



SPESORE
MATERIAL THICKNESS

Antidaderente

Shark Skin - Powered Greblon Technology



Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles

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



Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

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



Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

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

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded



Casseruola alta con un manico tubolare inox "cool"

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

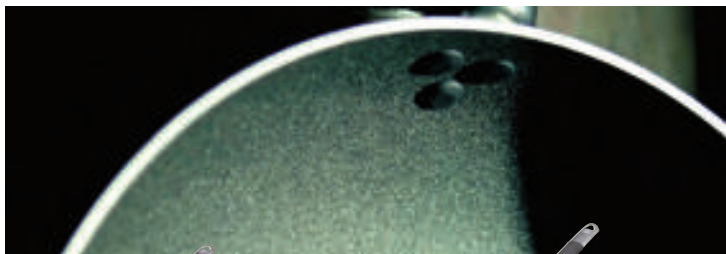
Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSC1056C16	16	8	1,7	€ 43,37
ALSC1056C20	20	11	3,3	€ 50,75
ALSC1056C24	24	13	5,6	€ 68,56
ALSC1056C28	28	15,5	9	€ 106,17



Casseruola bassa con un manico tubolare inox "cool"

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSC1076C24	24	9	4,1	€ 62,78
ALSC1076C28	28	9,5	6,4	€ 91,34
ALSC1076C32	32	10,5	8,4	€ 116,02



Padella svasata bassa

con un manico tubolare inox "cool"

Frypan, 1 tubular handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC1118BGC20	20	4,5	€ 33,91
ALSC1118BGC24	24	5	€ 42,49
ALSC1118BGC28	28	5	€ 52,93
ALSC1118BGC32	32	5	€ 62,79
ALSC1118BGC36	36	5,5	€ 78,71
ALSC1118BGC40	40	6	€ 90,08



Padella svasata alta

con un manico tubolare inox "cool"

Frypan, 1 tubular handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC1118GC20	20	5,5	€ 35,89
ALSC1118GC24	24	6,5	€ 44,65
ALSC1118GC28	28	7	€ 57,54
ALSC1118GC32	32	7,5	€ 68,57
ALSC1118GC36	36	8	€ 87,60
ALSC1118GC40	40	8,5	€ 102,02

Al-Black 5 mm radiante

Al Black 5mm Non-Stick Coating
Aluminium



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



CAPACITÀ DI CONDUZIONE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.,
DPR n. 777 del 23/05/1992 e S.M.I. (D.Lgs 25/01/1992,
n.108) DM 18/04/2007, n. 76. Regolamento recante
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a
contatto con gli alimenti e S.M.I.



RIVESTIMENTO
non-stick coating



MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel



SPESORE
MATERIAL THICKNESS



Casseruola alta radiante con due maniglie inox
Saucepot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA2104SS16	16	8	1,7	€ 48,06
ALSA2104SS20	20	11,5	3,3	€ 62,49
ALSA2104SS24	24	14	5,6	€ 84,07
ALSA2104SS28	28	16	9	€ 116,69
ALSA2104SS32	32	18	12,5	€ 137,71
ALSA2104SS36	36	19,5	18	€ 172,11



Casseruola bassa radiante con due maniglie inox
Casserole pot, 2 s/s handles

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



Casseruola bassa radiante con un manico tubolare
inox "cool"

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle

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

Antaderente

Al-Black 5 mm

Al-Black 5mm Non-Stick Coating Aluminium

Agnelli
SINCE 1907



Tegame radiante con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA2110SS20	20	4,5	€ 46,21
ALSA2110SS24	24	4,5	€ 56,55
ALSA2110SS28	28	5	€ 67,43
ALSA2110SS32	32	6	€ 81,65
ALSA2110SS36	36	7	€ 98,35
ALSA2110SS40	40	7,5	€ 108,12
ALSA2110SS45	45	8	€ 119,88
ALSA2110SS50	50	8,5	€ 132,21



Padella radiante con un manico tubolare inox "cool"

Straight frying pan, rectified bottom. "Cool" handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC2111SSC20	20	4,5	€ 42,25
ALSC2111SSC24	24	4,5	€ 52,50
ALSC2111SSC28	28	5	€ 68,31
ALSC2111SSC32	32	6	€ 83,40
ALSC2111SSC36	36	7	€ 99,46
ALSC2111SSC40	40	7,5	€ 109,91



Padella radiante con un manico in stile francese

French pan with flat iron handle

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



Casseruola alta radiante con un manico tubolare inox "cool"

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSC2105SSC16	16	8	1,5	€ 49,03
ALSC2105SSC20	20	11,5	3,3	€ 64,47
ALSC2105SSC24	24	14	5,6	€ 86,10

Coperchio con ponticello inox

Lid



Code	Ø cm	IVA esc.
ALSA129SS16	16	€ 9,46
ALSA129SS20	20	€ 11,84
ALSA129SS24	24	€ 15,36
ALSA129SS28	28	€ 20,65
ALSA129SS32	32	€ 27,34
ALSA129SS36	36	€ 33,11
ALSA129SS40	40	€ 38,20

Alluminio radiante Antiaderente 5 mm

5mm Non-Stick Coating Aluminium



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1973 e S.M.I.,
D.P.R. 773 del 23/06/1992 e S.M.I. (D.Lgs. 25/01/1992,
n.108) (DM 16/04/2002, n.76) Regolamento recante la
disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a
contatto con gli alimenti e S.M.I.



ANTIADERENTE

RIVESTIMENTO
non-stick coating



ACCIAIO

MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel



SPESSORE
MATERIAL THICKNESS



Casseruola alta radiante con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA2104S20	20	11,5	1,7	€ 63,73
ALSA2104S24	24	14	2,6	€ 84,90
ALSA2104S28	28	16	3,3	€ 117,84
ALSA2104S32	32	18	5,6	€ 139,05
ALSA2104S36	36	19,5	9	€ 173,79
ALSA2104S40	40	22	12,5	€ 214,24
ALSA2104S45	45	25	18	€ 283,49



Casseruola bassa radiante con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

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



Tegame radiante con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles, rectified bottom

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

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

Alluminio radiante Antiaderente 5 mm

5mm Non-Stick Coating Aluminium

Agnelli
SINCE 1907



Casseruola bassa radiante con un manico tubolare inox

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle

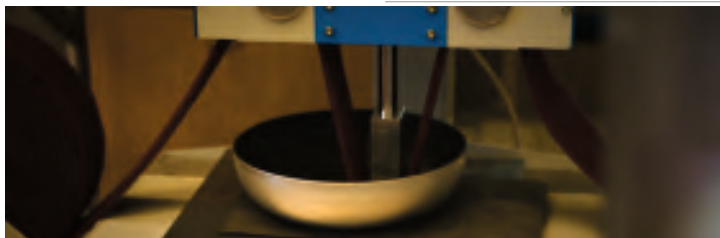
Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA2107S20	20	7	2,5	€ 54,20
ALSA2107S24	24	8	3,7	€ 70,83
ALSA2107S28	28	9	5,6	€ 96,22
ALSA2107S32	32	10	8	€ 118,46



Casseruola alta radiante con un manico tubolare inox

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA2105S16	16	8	1,5	€ 46,72
ALSA2105S18	18	10	2,6	€ 56,77
ALSA2105S20	20	11,5	3,3	€ 62,65
ALSA2105S24	24	14	5,6	€ 83,62
ALSA2105S28	28	16	9	€ 115,14
ALSA2105S32	32	18	12,5	€ 125,36



Antaderente



Padella radiante svasata alta "saltare" con un manico tubolare inox

Sautè pan, 1 s/s tubular handle

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



Padella radiante svasata alta "saltare" con un manico tubolare inox "cool"

Sautè pan, 5 mm (3/16") thick, "Cool" handle

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

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded



Padella radiante con un manico tubolare inox
Straight frying pan, s/s tubular handle, rectified bottom

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA2111S16	16	4	€ 41,01
ALSA2111S20	20	4,5	€ 47,65
ALSA2111S24	24	6	€ 58,84
ALSA2111S28	28	6,5	€ 70,19
ALSA2111S32	32	6,5	€ 84,12
ALSA2111S36	36	7,5	€ 101,34
ALSA2111S40	40	7,5	€ 111,40



Padella radiante con un manico tubolare inox "cool"
Straight frying pan, 5 mm (3/16") thick, rectified bottom, "Cool" handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC2111SC20	20	4,5	€ 49,13
ALSC2111SC24	24	5	€ 61,00
ALSC2111SC28	28	6	€ 72,47
ALSC2111SC32	32	6,5	€ 86,74
ALSC2111SC36	36	7,5	€ 103,46
ALSC2111SC40	40	7,5	€ 115,42



Wok radiante fondo piano con un manico tubolare inox

Wok with flat bottom

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



Wok radiante fondo svasato con un manico tubolare inox

Wok with shaped bottom

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



Padella radiante "mantecare" salta pasta e riso con un manico tubolare inox

Curved sauté pan with s/s tubular handle

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



Al-Black 3 mm

Al-Black 3mm Non-Stick Coating
Aluminium



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



CAPACITÀ DI CONDUURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1993 e S.M.I.,
D.P.R. n. 277 del 23/05/1982 e S.M.I. (D.Lgs. 25/01/1992,
n.108) DM 18/04/2002, n. 76 Regolamento recante
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a
contatto con gli alimenti e S.M.I.



RIVESTIMENTO
non-stick coating



MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel



SPESORE
MATERIAL THICKNESS



Casseruola alta con due maniglie inox

Saucepot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA104SS16	16	8	1,7	€ 39,45
ALSA104SS20	20	11	3,3	€ 47,01
ALSA104SS24	24	13	5,6	€ 62,65
ALSA104SS28	28	15,5	9	€ 96,51
ALSA104SS32	32	17	12,5	€ 121,09
ALSA104SS36	36	19	18	€ 149,70



Casseruola bassa con due maniglie inox

Casserole pot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA106SS20	20	7	2,5	€ 45,94
ALSA106SS24	24	9	4,1	€ 57,07
ALSA106SS28	28	9,5	6,4	€ 83,04
ALSA106SS32	32	10,5	8,4	€ 105,48
ALSA106SS36	36	11,5	11,5	€ 119,85
ALSA106SS40	40	14	17,6	€ 145,35



Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA110SS20	20	4,5	€ 33,51
ALSA110SS24	24	5,5	€ 42,05
ALSA110SS28	28	6	€ 54,54
ALSA110SS32	32	6,5	€ 63,86
ALSA110SS36	36	7	€ 83,52
ALSA110SS40	40	7,5	€ 97,03

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

123



Casseruola bassa con un manico inox "cool"

Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle

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



Casseruola alta con un manico inox "cool"

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

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



Padella svasata bassa con un manico tubolare inox "cool"

Low sauté pan, "Cool" handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC111BSSC20	20	4,5	€ 30,61
ALSC111BSSC24	24	5	€ 35,95
ALSC111BSSC28	28	5	€ 42,14
ALSC111BSSC32	32	5	€ 50,14
ALSC111BSSC36	36	5,5	€ 58,69
ALSC111BSSC40	40	6	€ 68,42



Padella svasata alta "saltare" con un manico tubolare inox "cool"

Sauté pan, "Cool" handle

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



Coperchio con ponticello inox

Lid

Code	Ø cm	IVA esc.
ALSA129SS16	16	€ 9,46
ALSA129SS20	20	€ 11,84
ALSA129SS24	24	€ 15,36
ALSA129SS28	28	€ 20,65
ALSA129SS32	32	€ 27,34
ALSA129SS36	36	€ 33,11
ALSA129SS40	40	€ 38,20

Alluminio

Antiaderente 3 mm

3mm Non-Stick Coating Aluminium



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1993 e S.M.I.,
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (DLgs 25/01/1992,
n.103) DM 18/04/2002 n. 76 Regolamento recante
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a
contatto con gli alimenti e S.M.I.



ANTIADERENTE

RIVESTIMENTO
non-stick coating



ACCIAIO

MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel



SPESORE
MATERIAL THICKNESS



Casseruola alta con due maniglie inox
Saucepot, 2 s/s handles

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA104S16	16	8	1,7	€ 39,45
ALSA104S18	18	10	2,6	€ 42,81
ALSA104S20	20	11	3,3	€ 47,03
ALSA104S24	24	13	5,6	€ 63,26
ALSA104S28	28	15,5	9	€ 96,53
ALSA104S32	32	17	12,5	€ 122,31
ALSA104S36	36	19	18	€ 151,20
ALSA104S40	40	21	26	€ 183,14
ALSA104S45	45	24	35	€ 212,17



Casseruola bassa con due maniglie inox
Casserole pot, 2 s/s handles

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



Casseruola bassa con un manico tubolare inox
Casserole pan, 1 "Cool" s/s handle

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA107S24	24	9	4,1	€ 57,07
ALSA107S28	28	9,5	6,4	€ 83,05
ALSA107S32	32	10,5	8,4	€ 105,48

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

125



Padella "mantecare" salta pasta e riso
con un manico tubolare inox

Curved sauté pan with s/s tubular handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA111BMS20	20	9	€ 41,37
ALSA111BMS24	24	9,5	€ 51,37
ALSA111BMS28	28	10	€ 60,47
ALSA111BMS32	32	10,5	€ 74,15
ALSA111BMS36	36	11	€ 85,95



Casseruola alta con un manico tubolare inox

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

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



Tegame con due maniglie inox

Omelette pan, 2 s/s handles

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



Padella svasata alta "saltare" con un manico tubolare inox

Sauté pan, 1 s/s tubular handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA111BS20	20	5,5	€ 32,59
ALSA111BS24	24	6,5	€ 41,32
ALSA111BS28	28	7	€ 53,05
ALSA111BS32	32	7,5	€ 63,38
ALSA111BS36	36	8	€ 81,25
ALSA111BS40	40	8,5	€ 94,41
ALSA111BS45	45	10	€ 139,05



Padella svasata bassa con un manico tubolare inox

Low sauté pan, 1 s/s tubular handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA111BBS20	20	4,5	€ 31,01
ALSA111BBS24	24	5	€ 38,87
ALSA111BBS28	28	5	€ 48,82
ALSA111BBS32	32	5	€ 58,17
ALSA111BBS36	36	5,5	€ 72,93
ALSA111BBS40	40	6	€ 83,60



Padella diritta "friggere" con un manico tubolare inox

Straight frying pan, 1 s/s tubular handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSA111S20	20	4,5	€ 32,59
ALSA111S24	24	5,5	€ 41,32
ALSA111S28	28	6	€ 53,57
ALSA111S32	32	6,5	€ 63,38
ALSA111S36	36	7	€ 81,25
ALSA111S40	40	7,5	€ 95,34
ALSA111S45	45	8	€ 139,05
ALSA111S50	50	8,5	€ 207,80
ALSA111S60	60	9	€ 257,61

Alluminio Antiaderente 3 mm

3mm Non-Stick Coating Aluminium

Agnelli
SINCE 1907



Padella svasata alta "saltare"
con un manico tubolare inox "cool"

Sauté pan, 3 mm (1/8") thick, "Cool" handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC111BSC20	20	5,5	€ 34,20
ALSC111BSC24	24	6,5	€ 42,52
ALSC111BSC28	28	7	€ 54,29
ALSC111BSC32	32	7,5	€ 65,29
ALSC111BSC36	36	8	€ 83,44
ALSC111BSC40	40	8,5	€ 97,18



Padella svasata bassa con un manico tubolare inox "cool"

Low sauté pan, 3 mm (1/8") thick, "Cool" handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC111BSC20	20	4,5	€ 32,29
ALSC111BSC24	24	4,5	€ 40,47
ALSC111BSC28	28	5	€ 50,41
ALSC111BSC32	32	5	€ 59,29
ALSC111BSC36	36	5,5	€ 74,96
ALSC111BSC40	40	6	€ 85,78



Padella dritta "friggere" con un manico tubolare inox "cool"

Straight frying pan, 3 mm (1/8") thick, "Cool" handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALSC111SC20	20	4,5	34,50 €
ALSC111SC24	24	5,5	43,10 €
ALSC111SC28	28	6	59,78 €
ALSC111SC32	32	6,5	65,44 €
ALSC111SC36	36	7	83,60 €
ALSC111SC40	40	7,5	97,33 €



Tegame ovale per pesce con due maniglie inox

Oval fish pan, 2 s/s handles

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



Casseruola ovale con due maniglie inox e coperchio

Oval saucepot, 2 s/s handles and lid

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



Rostiera rettangolare con due maniglie snodate

Rectangular roasting plate, 2 folding handles

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



Padella ovale dritta per pesce con un manico tubolare inox

Oval fish pan, 1 s/s tubular handle

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA121S30	30x19	6	€ 54,40
ALSA121S34	34x23	6,5	€ 59,17



Padella ovale svasata per pesce con un manico tubolare inox

Oval frypan, 1 s/s tubular handle

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA121BS40	40x28	4,5	€ 115,97
ALSA121BS45	45x32	4,5	€ 125,15



Padella crespelle (per crêpes) con un manico tubolare inox

Pancake pan (for crêpes)

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



Paio con un manico tubolare e una maniglia inox

Polenta pot, s/s handle and hand grip

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALSA165S24	24	14	4,5	€ 68,99
ALSA165S26	26	17	6	€ 76,56
ALSA165S28	28	17	7	€ 88,32
ALSA165S30	30	18	8	€ 95,73
ALSA165S32	32	19	10	€ 107,50

Alluminio Antiaderente 3 mm effetto pietra

3mm Non-Stick Coating Aluminium stone effect



Padella svasata alta "saltare" con un manico tubolare inox "cool"

Sauté pan, "Cool" handle

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



Padella svasata bassa con un manico tubolare inox "cool"

Low sauté pan, 3 mm thick. "Cool" handle

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

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

Family Cooking Alluminio

Aluminium Cooking Line



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



SPESORE
MATERIAL THICKNESS



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity



RIVESTIMENTO
B-CRISTAL Coating



MANICATURA NIKEL FREE
*Handle Stainless steel/
ALUMINIUM*



ACCIAIO/
ALLUMINIO

Agnelli
SINCE 1907



Tegame con due maniglie inox
Omelette pan, 2 s/s handles

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

Confezione da 6 pezzi
Packaging 6 pieces



Padella svasata bassa con un manico inox
Low sauté pan, 1 s/s handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA11BSEL20	20	4,5	€ 29,06
FAMA11BSEL24	24	5	€ 32,81
FAMA11BSEL28	28	5	€ 40,06
FAMA11BSEL32	32	5	€ 49,71
FAMA11BSEL36	36	5,5	€ 58,47
FAMA11BSEL40	40	6	€ 67,55



Padella svasata alta "saltare" con un manico inox
Sauté pan, 1 s/s handle

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

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

129

antiaderente





Casseruolino a 1 manico con becco
a destra a servire in Copper 3

Copper 3 mini saucepan with 1 handle and spout
on the right

Code	Ø cm	H cm	Master	Inner	IVA esc.
COTE10SCIT05	5,4	3	12	1	€ 26,83
COTE10SCIT07	7,4	4	12	1	€ 33,69
COTE10SCIT09	9	5	12	1	€ 40,36
COTE10SCIT12S	12,5	6	12	1	€ 55,45

NEW 2025



Casseruolino a 1 manico con becco
a destra a servire in 3ply

3ply mini saucepan with 1 handle and spout
on the right

Code	Ø cm	H cm	Master	Inner	IVA esc.
ALUM10S05	5,4	3	12	1	€ 24,27
ALUM10S07	7,4	4	12	1	€ 28,01
ALUM10S09	9	5	12	1	€ 32,82
ALUM10S12S	12,5	6	12	1	€ 39,16

NEW 2025



Minipiatto martellato in Copper 3

Copper 3 mini-plate

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

NEW 2025



Minipiatto martellato in 3ply

3ply mini-plate

Code	Ø cm	H cm	Master	Inner	IVA esc.
ALUMPLATEM05	8,8	1,9	12	1	€ 15,44
ALUMPLATEM07	11,8	2,3	12	1	€ 19,10
ALUMPLATEM09	14	2,4	12	1	€ 23,50

NEW 2025

Tabletop



Mini alzata per minipiatto martellato

Mini stand for hammered mini-plate

Code	Ø cm	H cm	Master	Inner	IVA esc.
COIX158MS1	5,4-7,4	4	12	1	€ 5,00
COIX158MS2	7,4-9	4	12	1	€ 6,25

NEW 2025



Set completo di 3 minipiattini e 2 alzatine

Il set comprende:

- N. 1 MINI PIATTINO IN 3PLY ALUM10S05
- N. 1 MINI PIATTINO IN 3PLY ALUM10S07
- N. 1 MINI PIATTINO IN 3PLY ALUM10S09
- N. 1 MINI ALZATINA COIX158MS1
- N. 1 MINI ALZATINA COIX158MS2

The set includes:

- N. 1 mini-plate in 3ply ALUM10S05
- N. 1 mini-plate in 3ply ALUM10S07
- N. 1 mini-plate in 3ply ALUM10S09
- N. 1 mini stand COIX158MS1
- N. 1 mini stand COIX158MS2

Code	IVA esc.
ALUM158KIT	€ 70,00



Casseruolino alto con due maniglie inox
Two-handle high little saucepot

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALIX104ALIN10	10	7	0,55	€ 50,20



Casseruolino basso con due maniglie inox
Two-handle low little casserole pot

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALIX106ALIN10	10	4,5	0,35	€ 45,10



Casseruolino basso con un manico inox
One-handle low little casserole pan

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALIX107ALIN10	10	4,5	0,35	€ 39,54



Casseruolino alto con un manico inox
One-handle high little saucepan

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALIX105ALIN10	10	7	0,55	€ 44,40



Collezione 1932 per servizio in tavola Alu-inox mirror finished

1932 Alu-inox mirror finished collection

Agnelli
SINCE 1907



Padellino con un manico inox

Little pan

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALIX111ALIN10	10	3	€ 30,10
ALIX111ALIN12	12	3,5	€ 42,86
ALIX111ALIN14	14	4	€ 50,11
ALIX111ALIN16	16	4,5	€ 55,76



Tegamino con due maniglie inox

Two-handle little omelette pan

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALIX110ALIN10	10	3	€ 34,49
ALIX110ALIN12	12	3,5	€ 48,28
ALIX110ALIN20S	20	5	€ 69,91



Casseruolino conico con un manico inox

One-handle conical little saucepan

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALIX109ALIN08	8	6	0,3	€ 36,22

Tabletop





Casseruolino alto con due maniglie in ottone
Due-handle high little saucepot

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



Casseruolino basso con due maniglie in ottone
Two-handle low little casserole pot

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA10610	10	4,5	0,35	€ 23,00



Casseruolino alto con un manico in ottone
One-handle high little saucepan

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA10510	10	7	0,55	€ 21,91



Casseruolino basso con un manico in ottone
One-handle low little casserole pan

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



Casseruolino conico con un manico in ottone
One-handle conical little saucepan

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALMA10908	8	6	0,3	€ 20,50



Padellino con un manico in ottone
Little pan

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

Collezione 1932 per servizio in tavola Alluminio

1932 Aluminium collection

Agnelli
SINCE 1907



Tegamino con due maniglie in ottone

Two-handle little omelette pan

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



Coperchio 1932 con ponticello in ottone

1932 collection lid with brass handle

Code	cm	IVA esc.
FAMQ2910	10	€ 10,40
FAMQ2912	12	€ 11,20
FAMQ2914	14	€ 11,20
FAMQ2916	16	€ 12,08



Tegamino Beige con due maniglie in alluminio fuso
Two-handle little omelette pan - beige

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCX110KK14FS-BEI	14	4	€ 64,65
ALCX110KK16FS-BEI	16	4	€ 75,12



Tegamino Blue con due maniglie in alluminio fuso
Two-handle little omelette pan - blue

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCX110KK14FS-BLU	14	4	€ 64,65
ALCX110KK16FS-BLU	16	4	€ 75,12



Tegamino Yellow con due maniglie in alluminio fuso
Two-handle little omelette pan - yellow

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCX110KK14FS-YEL	14	4	€ 64,65
ALCX110KK16FS-YEL	16	4	€ 75,12



Tegamino Green con due maniglie in alluminio fuso
Two-handle little omelette pan - green

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALCX110KK14FS-GRN	14	4	€ 64,65
ALCX110KK16FS-GRN	16	4	€ 75,12

Collezione Agnelli 1907 per servizio in tavola Alluminio

Agnelli 1907 Aluminium Collection

Agnelli
SINCE 1907



Casseruolino alto con due maniglie inox

Due-handle high little saucepot

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCX10412S	12	7	0,79	€ 37,97
ALCX10414S	14	7,5	1,15	€ 39,85



Casseruolino basso con due maniglie inox

Two-handle low little casserole pot

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCX10612S	12	4,5	0,51	€ 36,88
ALCX10614S	14	5,5	0,85	€ 37,98



Casseruolino alto con un manico inox

One-handle high little saucepan

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
ALCX10512S	12	7	0,79	€ 29,41
ALCX10514S	14	7,5	1,15	€ 31,30



Casseruolino basso con un manico inox

One-handle low little casserole pan

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



Padellino con un manico inox

Little pan

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



Tegamino con due maniglie inox

Two-handle little omelette pan

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

Tabletop



Casseruolino alto con un manico in ottone
Copper one-handle high little saucepan

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



Casseruolino basso con un manico in ottone
Copper one-handle low little casserole pan

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



Casseruolino basso con un manico in ottone
Copper one-handle low little casserole pan

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



Tegamino con due maniglie in ottone
Copper two-handle little omelette pan

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

Collezione 1932 per servizio in tavola Rame stagnato

1932 Tinned copper Collection

Agnelli
SINCE 1907



Casseruolino basso con un manico in ottone fuso
Copper one-handle low little casserole pan

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

Tabletop



Padellino svasato con un manico in ottone
Copper little pan

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



Padellino con un manico in ottone
Copper little pan

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALEM111M14	14	3,5	€ 104,41



Inserto in porcellana per art. 110 E 111 da cm 24

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

NEW 2025

Inserto in porcellana per art. 110 E 111 da cm 28

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

NEW 2025



Inserto in porcellana per art. 110 E 111 da cm 12

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

NEW 2025

Inserto in porcellana per art. 110 E 111 da cm 16

Code	Ø cm	H cm	UDV	IVA esc.
COCE11016WHT	15	4	6	€ 5,73

NEW 2025

Inserto in porcellana per art. 110 E 111 da cm 14

Code	Ø cm	H cm	UDV	IVA esc.
COCE11014WHT	16,5	4	6	€ 7,45

NEW 2025

Inserto in porcellana per art. 110 da cm 20

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

NEW 2025



Inserto in porcellana per art. 104 E 105 da cm 10

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

NEW 2025



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

• Evitare "shock termici" e "sbalzi di temperatura"

• Evitare l'utilizzo in situazioni che possano compromettere la resistenza, (es. dal caldo al freddo, dal forno a piani d'appoggio in marmo o acciaio, da ambienti freddi al forno, ecc...)

• Porcelain for oven, resistant to high temperatures up to 500°C.

• The porcelain for oven can suffer "thermal shocks" and a sudden rise of temperature.

• Avoid its bad use in cases of lack of resistance [i.e. from hot to cold, from the oven to a flat marble or stainless steel surface, from a cold place to the oven, etc...]



Inserto in porcellana per art. 106 E 107 da cm 10

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

NEW 2025

Collezione 1932 per servizio in tavola Inserti in porcellana

1932 Porcelain inserts Collection

Agnelli
SINCE 1907



per art. 110 e 111 da cm 14 nero

for codes 110 and 111 - Ø cm 14 (5 1/2") - black

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COCE11014BLA	12,5	3,5	0,395	€ 12,15

per art. 110 e 111 da cm 16 nero

for codes 110 and 111 - Ø cm 16 (6 5/16") - black

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COCE11016BLA	14,5	3,5	0,47	€ 12,70



per art. 110 e 111 da cm 14 blu

for codes 110 and 111 - Ø cm 14 (5 1/2") - blue

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COCE11014BLU	12,5	3,5	0,395	€ 12,15

per art. 110 e 111 da cm 16 blu

for codes 110 and 111 - Ø cm 16 (6 5/16") - blue

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COCE11016BLU	14,5	3,5	0,47	€ 12,70



per art. 110 e 111 da cm 14 verde

for codes 110 and 111 - Ø cm 14 (5 1/2") - green

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COCE11014GRN	12,5	3,5	0,395	€ 12,15

per art. 110 e 111 da cm 16 verde

for codes 110 and 111 - Ø cm 16 (6 5/16") - green

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COCE11016GRN	14,5	3,5	0,47	€ 12,70



per art. 110 e 111 da cm 14 rosso

for codes 110 and 111 - Ø cm 14 (5 1/2") - red

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COCE11014RED	12,5	3,5	0,395	€ 12,15

per art. 110 e 111 da cm 16 rosso

for codes 110 and 111 - Ø cm 16 (6 5/16") - red

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COCE11016RED	14,5	3,5	0,47	€ 12,70



per art. 110 e 111 da cm 14 grigio

for codes 110 and 111 - Ø cm 14 (5 1/2") - grey

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COCE11014GRY	12,5	3,5	0,395	€ 12,15

per art. 110 e 111 da cm 16 grigio

for codes 110 and 111 - Ø cm 16 (6 5/16") - grey

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COCE11016GRY	14,5	3,5	0,47	€ 12,70

Tabletop



Chafing dish Elegance con coperchio a scomparsa
Roll Top Chafing Dish gel fire

Code	cm	H cm	IVA esc.
COIX3100RE64	64,2x47	42	€ 375,00

Misure bacinella interna: cm 53x32,5, H cm 6,5



Piastra elettrica 300 Watts 220v

Electric plate 300 watts 220v

Code	pz	IVA esc.
COIX3127PE	1	€ 95,00



Chafing dish con coperchio
mobile

Lift Top Chafing Dish

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

Misure bacinella interna: cm 53x32,5, H cm 6,5



Chafing dish con mezzo coperchio rotante

Roll Half Top Chafing Dish

Code	cm	H cm	IVA esc.
COIX3127RS35	64x35	40	€ 232,00

Misure bacinella interna: cm 53x32,5, H cm 6,5



Combustibile liquido per chafing dishes a fiamma
regolabile Conf. 24 Pz 175 gr./Cad.

Fuel for Chafing Dishes

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

* prezzo a confezione



Secchiello champagne pesante liscio anodizzato

Champagne bucket, heavy alu anodized,
smooth

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMABOOR*	20	18	€ 51,30
FAMABOAR**	20	18	€ 48,68

* oro - gold

** argento - silver

Buffet

Buffet

Agnelli
SINCE 1907



Vassoio frutti di mare

Seafood tray, aluminum

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

NUOVA MISURA DEL 30 PER MONOPORZIONI



Supporto acciaio cromato

Chromed steel holder

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



Vassoio per frutti di mare

Flat tray for oysters

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



Flambeau rame da sala (Senza padella)

Copper serving flambeau (without pan)

Code	IVA esc.
COCUFLAMALCOOL	€ 329,63



Secchiello champagne Alluminio naturale martellato

Champagne bucket, alu natural, hammered

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMAB0B	20	24	€ 21,71



Flambeau rame da sala (senza padella)

Copper serving flambeau (without pan)

Code	IVA esc.
COCUFLAMGAS	€ 381,94

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

Camping gaz R904 or R901 NOT INCLUDED

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

Slowcook Ghisa smaltata

Enamelled cast iron



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



PER COTTURA A INDUZIONE
Induction



PER COTTURA IN FORNO
Oven



CAPACITÀ DI CONDUZIONE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity



RIVESTIMENTO
Coating Enamel



SPESORE
MATERIAL THICKNESS

Ghisa e pietra

M	O	R
Nero opaco Matt black	Arancio Orange	Rosso Red



Casseruola con due maniglie in ghisa con coperchio
Round pot

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COGHSRP10420M	20	10	2,6	€ 148,74
COGHSRP10420O	20	10	2,6	€ 148,74
COGHSRP10424M	24	11	4,5	€ 163,46
COGHSRP10424O	24	11	4,5	€ 163,46
COGHSRP10428M	28	12	6,7	€ 199,85
COGHSRP10428O	28	12	6,7	€ 199,85
COGHSRP10432M	32	12	10	€ 244,33
COGHSRP10432O	32	12	10	€ 244,33
COGHSRP10432R	32	12	10	€ 244,33



Casseruola bassa con due maniglie in ghisa con coperchio
Round low pot

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COGHSRP10624M	24	6	2,4	€ 156,82
COGHSRP10624O	24	6	2,4	€ 156,82
COGHSRP10628M	28	6	3,4	€ 191,52
COGHSRP10628O	28	6	3,4	€ 191,52



Casseruola ovale con due maniglie
in ghisa con coperchio

Oval pot

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COGHSOP12625M	25x20	10	3,3	€ 164,45
COGHSOP12625O	25x20	10	3,3	€ 164,45
COGHSOP12629M	29x22	14	4,8	€ 176,97
COGHSOP12629O	29x22	14	4,8	€ 176,97

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

Slowcook Ghisa smaltata

Enamelled cast iron

Agnelli
SINCE 1907

B	G	M	O	R	S	Y
Blu Blue	Verde Green	Nero opaco Matt black	Arancio Orange	Rosso Red	Nero lucido Shiny black	Grigio Grey



Mini casseruola con due maniglie in ghisa con coperchio

Round mini pot

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COGHSRP10410B	10	6	0,36	€ 51,76
COGHSRP10410G	10	6	0,36	€ 51,76
COGHSRP10410M	10	6	0,36	€ 51,76
COGHSRP10410O	10	6	0,36	€ 51,76
COGHSRP10410R	10	6	0,36	€ 51,76
COGHSRP10410S	10	6	0,36	€ 51,76
COGHSRP10410Y	10	6	0,36	€ 51,76
COGHSRP10414B	14	6	0,8	€ 80,50
COGHSRP10414G	14	6	0,8	€ 80,50
COGHSRP10414M	14	6	0,8	€ 80,50
COGHSRP10414O	14	6	0,8	€ 80,50
COGHSRP10414R	14	6	0,8	€ 80,50
COGHSRP10414S	14	6	0,8	€ 80,50
COGHSRP10414Y	14	6	0,8	€ 80,50



Coperchio ghisa

Round lid (Additional)

Code	Ø cm	IVA esc.
COGHSRL12910B	10	€ 23,16
COGHSRL12910G	10	€ 23,16
COGHSRL12910M	10	€ 23,16
COGHSRL12910O	10	€ 23,16
COGHSRL12910R	10	€ 23,16
COGHSRL12910S	10	€ 23,16
COGHSRL12910Y	10	€ 23,16



Mini casseruola ovale con due maniglie in ghisa con coperchio

Oval mini pot

Code	Ø cm	H cm	lt	IVA esc.
COGHSOP12612B	12x9	6	0,4	€ 51,76
COGHSOP12612G	12x9	6	0,4	€ 51,76
COGHSOP12612M	12x9	6	0,4	€ 51,76
COGHSOP12612O	12x9	6	0,4	€ 51,76
COGHSOP12612R	12x9	6	0,4	€ 51,76
COGHSOP12612S	12x9	6	0,4	€ 51,76
COGHSOP12612Y	12x9	6	0,4	€ 51,76



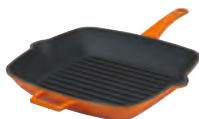
Ghisa e pietra

Coperchio ovale ghisa

Oval lid (Additional)

Code	Ø cm	IVA esc.
COGHSOL12912B	12x9	€ 23,16
COGHSOL12912G	12x9	€ 23,16
COGHSOL12912M	12x9	€ 23,16
COGHSOL12912O	12x9	€ 23,16
COGHSOL12912R	12x9	€ 23,16
COGHSOL12912S	12x9	€ 23,16
COGHSOL12912Y	12x9	€ 23,16

M	O
Nero opaco Matt black	Arancio Orange



Griglia bicolore con un manico e maniglia in ghisa

Cast iron bi-colour grill pan cast iron handle

Code	cm	H cm	IVA esc.
COGHSGP26260M	26x26	4,1	€ 132,25
COGHSGP26260O	26x26	4,1	€ 132,25
COGHSGP26320M	26x32	5,7	€ 140,48
COGHSGP26320O	26x32	5,7	€ 140,48



Slowcook Ghisa smaltata

Enamelled cast iron



Griglia tonda con due maniglie in ghisa
Cast iron grill tray round cast iron short handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COGHSWT30000M	30	4,1	€ 81,00



Mini griglia tonda con un manico in ghisa
Cast iron mini grill pan round cast iron handle

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COGHSMG16000M	16	4,4	€ 54,33



Mini piatto con due maniglie in ghisa
Cast iron mini pan round

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COGHSMPT20000M	12	3	€ 39,23
COGHSMPT16000M	16	3	€ 48,31
COGHSMPT20000M	20	3	€ 52,34



Mini griglia con un manico in ghisa
Cast iron mini grill pan cast iron corner handle

Code	cm	H cm	IVA esc.
COGHSMG16160M	16x16	4,2	€ 48,31



Vassoio in legno per mini casseruola ovale
Wooden tray for oval pot

Code	cm	IVA esc.
COGHSWT12090	12x9	€ 20,13



Vassoio in legno per mini casseruola tonda
Wooden tray for round pot

Code	cm	IVA esc.
COGHSWT10000	10	€ 20,13



Griglia con due maniglie in ghisa
Cast iron grill tray cast iron short handle

Code	cm	H cm	IVA esc.
COGHSET26260M	26x26	4	€ 81,43
COGHSET26320M	26x32	4	€ 85,57



Pietra ollare

Ollar Stone



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004; DM 21/03/1973 e S.M.I., DPR n. 777 del 23/05/1992 e S.M.I. (D.Lgs 25/01/1992, n.108) DM 18/04/2007, n. 76. Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e S.M.I.



NESSUNO

RIVESTIMENTO
Coating no one



RAME

Copper handles



SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

Pietra Ollare

Ollar stone

Agnelli
SINCE 1907

Casseruola alta con due maniglie in rame e
coperchio

Saucepot, 2 handles

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



PER GLI ARTICOLI DELLE MISURE CM 26 - CM 28 - CM 30 NELLA
CONFEZIONE È INSERITO ANCHE UNO SPARGIFIAMMA.

With reference to 26 cm, 28 cm and 30 cm sizes, a flame spreader is included in the
package.



Ghisa e pietra

Pietra

Stone Line

Ghisa e pietra



W/K

6,4

CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



*

DURATA
Durability



80%

ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



P_s

27,95

PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 24/03/1972 n. S.M.I.,
DM n. 779 del 23/05/1982 e S.M.I. | D.Lgs 25/08/1992,
n.108 | DM 18/04/2002 n. 76 Regolamento recante
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di
alluminio e di leghe di alluminio destinati al venire a
contatto con gli alimenti e S.M.I.



NESSUNO

RIVESTIMENTO
Coating no one



ACCIAIO

Handle Stainless steel



10 mm

SPESORE
MATERIAL THICKNESS



Pietra quadrata con supporto in acciaio inox 18/10 e basamento in legno

Square stone plate with stainless steel 18/10 holder and wood base

Code	cm	H cm	IVA esc.
COLA100/LS	25x25	4,5	€ 138,75



Pietra rettangolare con supporto in acciaio inox 18/10 e basamento in legno

Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder and wood base

Code	cm	H cm	IVA esc.
COLA200/LM	25x30	4,5	€ 180,00



Pietra quadrata con supporto in acciaio inox 18/10

Square stone plate with stainless steel 18/10 holder

Code	cm	H cm	IVA esc.
COLA100/S	25x25	2,8	€ 47,10



Pietra rettangolare a spigoli arrotondati con supporto in acciaio inox 18/10 e basamento in legno

Rectangular stone rounded corners plate with stainless steel 18/10 holder and wood base

Code	cm	H cm	IVA esc.
COLA250/LR	25x35	4,5	€ 195,00



Pietra rettangolare con supporto in acciaio inox 18/10 e basamento in legno

Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder and wood base

Code	cm	H cm	IVA esc.
COLA300/LL	29x40	4,5	€ 249,38



Pietra rettangolare a spigoli arrotondati con supporto in acciaio inox 18/10

Rectangular stone rounded corners plate with stainless steel 18/10 holder

Code	cm	H cm	IVA esc.
COLA250/R	25x35	2,8	€ 91,88



Pietra rettangolare con supporto in acciaio inox 18/10

Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder

Code	cm	H cm	IVA esc.
COLA200/M	25x30	2,8	€ 67,50



Pietra rettangolare con supporto in acciaio inox 18/10

Rectangular stone plate with stainless steel 18/10 holder

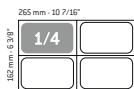
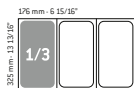
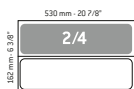
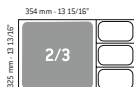
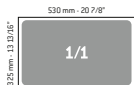
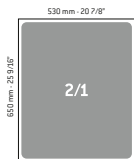
Code	cm	H cm	IVA esc.
COLA300/L	29x40	2,5	€ 95,63

Per quanto riguarda i prodotti in alluminio:

Alluminio puro 99% garantito per alimenti. Decreto D.M. 18

aprile 2007 n° 76

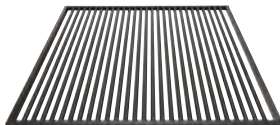
Pure aluminum 99% guaranteed for foods - CEE regulation n°
1935/2004 and EN 601-602



Teglie e Bacinelle Gastronorm in alluminio

Gastronorm baking sheets and pans aluminum

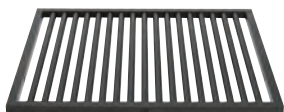
Agnelli
SINCE 1907



Griglia gastronorm 2/1 per grigliare
in lega 6082 rivestita con antiaderente

Gastronorm grill (for grilling), alloy 6082,
non-stick coating

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



Griglia gastronorm 2/3 per grigliare
in lega 6082 rivestita con antiaderente
Gastronorm grill (for grilling), alloy 6082,
non-stick coating

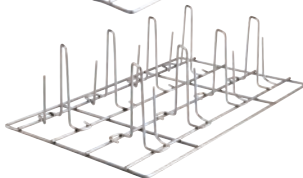
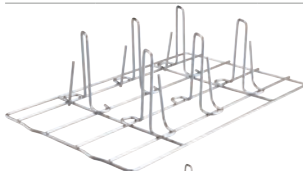
Code	cm	H cm	Iva esc.
COAL182G-2/3	35,4x32,5	2	€ 194,67



Griglia gastronorm 1/1 per grigliare
in fusione rivestita con antiaderente

Gastronorm grill (for grilling), fusion 3003,
non-stick coating

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



Griglia gastronorm 1/1 per cottura
verticale del pollo

Gastronorm rack to grill chicken in vertical

COIX182C-1/1 8 POSTI	COIX182CG-1/1 6 POSTI
-------------------------	--------------------------

Code	cm	H cm	Iva esc.
COIX182C-1/1	53x32,5	16	€ 75,41
COIX182CG-1/1	53x32,5	16	€ 70,06

Gastronorm



Teglia gastronorm 1/1 in lega 3003

Gastronorm container

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



Teglia gastronorm 1/1

rivestita interno/esterno con antiaderente

Gastronorm baking sheet, non-stick coating
inside and outside

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



Teglia gastronorm 1/1 in lega 3003 rivestita internamente con antiaderente

Gastronorm baking sheet, alloy 3003, non-stick coating

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



Teglia gastronorm 1/2

rivestita interno/esterno con antiaderente

Gastronorm baking sheet, non-stick coating
inside and outside

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



Teglia gastronorm 1/1 in lega 3003 microforata (ø foro 2 mm)

Gastronorm baking sheet, microperforated, alloy 3003

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



Teglia gastronorm 1/1 in lega 3003 microforata (ø foro 2 mm) con binario lato corto

Gastronorm baking sheet, microperforated, alloy 3003,
with guide grooves on the short sides

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

Teglie e Bacinelle Gastronorm in alluminio

Gastronorm baking sheets and pans aluminum

Agnelli
SINCE 1907



Teglia gastronorm 1/1 microforata (ø foro 2 mm) in lega 3003 rivestita con antiaderente

Perforated G/N baking sheets, alloy 3003, non-stick coating

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



Teglia gastronorm 1/1 microforata (ø foro 2 mm) in lega 3003 rivestita con antiaderente con binario lato corto

Pans

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



Teglia per frittura 1/1 acciaio inox

Pan for fried products in Stainless Steel

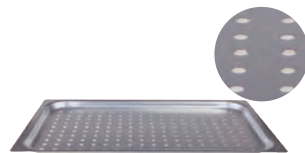
Code	cm	H cm	IVA esc.
COIX182P-1/1	53,5x32,5	4	€ 90,33



Teglia microforata 1/1 per baguettes in alluminio

Baking sheet with moulds for french loaves, microperforated, aluminum

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



Teglia gastronorm 1/1 in lega 3003 forata

Perforated Gastronorm baking sheet, alloy 3003

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

Gastronorm



Teglia gastronorm 1/1 con 6 stampi ø 12,5

Gastronorm mat with moulds ø 12,5

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



Teglia gastronorm 2/1 con 12 stampi ø 12,5

Gastronorm mat with moulds ø 12,5

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



Teglia gastronorm 1/1 con 6 stampi
ø 12,5 rivestita con antiaderente

Gastronorm mat with moulds ø 12,5

Code	cm	H cm	IVA esc.
COSA183/S06	53x32,5	2	€ 96,20



Teglia gastronorm 2/1 con 12 stampi
ø 12,5 rivestita con antiaderente

Gastronorm mat with moulds ø 12,5 with non-stick coating

Code	cm	H cm	IVA esc.
COSA183/S12	53x65	2	€ 144,94



Teglia gastronorm 1/1 con 8 stampi
ø 11 rivestita con antiaderente

Gastronorm mat with moulds ø 11 with non-stick coating

Code	cm	H cm	IVA esc.
COSA183/SS08	53x32,5	2	€ 90,07



Bacinella gastronorm 1/1 alluminio

SU ORDINAZIONE

Aluminium GN 1/1 pan

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

Teglie e Bacinelle Gastronorm in alluminio

Gastronorm baking sheets and pans aluminum

Agnelli
SINCE 1907



Bacinella gastronorm 1/1 alluminio rivestito con antiaderente nero

Aluminium GN 1/1 pan with non-stick coating

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



Bacinella gastronorm 1/1 alluminio rivestito con antiaderente nero

Aluminium GN 1/1 pan with non-stick coating

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALSA182C/S65	53x32,5	6,5	€ 80,20



Bacinella gastronorm 1/1 alluminio rivestito con antiaderente nero

Aluminium GN 1/1 pan with non-stick coating

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



Bacinella gastronorm 1/1 alluminio

Aluminium GN 1/1 pan

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA182C20	53x32,5	2	€ 32,53



Bacinella gastronorm 1/1 alluminio

Aluminium GN 1/1 pan

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA182C65	53x32,5	6,5	€ 38,02



Bacinella gastronorm 1/1 alluminio

Aluminium GN 1/1 pan

Code	cm	H cm	IVA esc.
ALMA182C100	53x32,5	10	€ 41,71

Gastronorm

Bacinella inox GN 2/1



2/1

CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGNP21020	Bacinella inox GN 2/1 65x53 h 2 cm	6	€ 48,00
COIXGNP21040	Bacinella inox GN 2/1 65x53 h 4 cm	6	€ 52,33
COIXGNP21065	Bacinella inox GN 2/1 65x53 h 6,5 cm	6	€ 59,18
COIXGNP21100	Bacinella inox GN 2/1 65x53 h 10 cm	6	€ 65,70
COIXGNP21150	Bacinella inox GN 2/1 65x53 h 15 cm	6	€ 89,33
COIXGNP21200	Bacinella inox GN 2/1 65x53 h 20 cm	6	€ 119,55

Bacinella inox GN 1/1



1/1

CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGNP11020	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 2 cm	6	€ 19,90
COIXGNP11040	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 4 cm	6	€ 22,53
COIXGNP11055	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 5,5 cm	6	€ 31,63
COIXGNP11065	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 6,5 cm	6	€ 24,98
COIXGNP11100	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 10 cm	6	€ 31,28
COIXGNP11150	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 15 cm	6	€ 42,20
COIXGNP11200	Bacinella inox GN 1/1 53x32,5 h 20 cm	6	€ 51,10

Bacinella inox GN 2/3



2/3

CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGNP23020	Bacinella inox GN 2/3 35,4x32,5 h 2 cm	6	€ 18,18
COIXGNP23065	Bacinella inox GN 2/3 35,4x32,5 h 6,5 cm	6	€ 24,60
COIXGNP23100	Bacinella inox GN 2/3 35,4x32,5 h 10 cm	6	€ 33,05
COIXGNP23150	Bacinella inox GN 2/3 35,4x32,5 h 15 cm	6	€ 39,18
COIXGNP23200	Bacinella inox GN 2/3 35,4x32,5 h 20 cm	6	€ 47,15

Teglie e Bacinelle Gastronorm inox

Gastronorm baking sheets and pans stainless steel

Bacinella inox GN 2/4

Agnelli
SINCE 1907



2/4

CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGNP24020	Bacinella inox GN 2/4 16,2x53 h 2 cm	6	€ 19,83
COIXGNP24040	Bacinella inox GN 2/4 16,2x53 h 4 cm	6	€ 22,37
COIXGNP24065	Bacinella inox GN 2/4 16,2x53 h 6,5 cm	6	€ 24,53
COIXGNP24100	Bacinella inox GN 2/4 16,2x53 h 10 cm	6	€ 32,65
COIXGNP24150	Bacinella inox GN 2/4 16,2x53 h 15 cm	6	€ 40,48

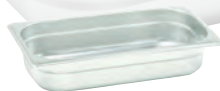
Bacinella inox GN 1/2



1/2

CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGNP12020	Bacinella inox GN 1/2 26,5x32,5 h 2 cm	6	€ 11,20
COIXGNP12040	Bacinella inox GN 1/2 26,5x32,5 h 4 cm	6	€ 14,90
COIXGNP12065	Bacinella inox GN 1/2 26,5x32,5 h 6,5 cm	6	€ 17,03
COIXGNP12100	Bacinella inox GN 1/2 26,5x32,5 h 10 cm	6	€ 19,10
COIXGNP12150	Bacinella inox GN 1/2 26,5x32,5 h 15 cm	6	€ 26,75
COIXGNP12200	Bacinella inox GN 1/2 26,5x32,5 h 20 cm	6	€ 29,58

Bacinella inox GN 1/3



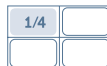
1/3

CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGNP13020	Bacinella inox GN 1/3 32,5x17,6 h 2 cm	6	€ 10,05
COIXGNP13040	Bacinella inox GN 1/3 32,5x17,6 h 4 cm	6	€ 11,28
COIXGNP13065	Bacinella inox GN 1/3 32,5x17,6 h 6,5 cm	6	€ 11,60
COIXGNP13100	Bacinella inox GN 1/3 32,5x17,6 h 10 cm	6	€ 14,15
COIXGNP13150	Bacinella inox GN 1/3 32,5x17,6 h 15 cm	6	€ 18,93
COIXGNP13200	Bacinella inox GN 1/3 32,5x17,6 h 20 cm	6	€ 24,30

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

159

Bacinella inox GN 1/4



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGNP14065	Bacinella inox GN 1/4 26,5x16,2 h 6,5 cm	6	€ 10,95
COIXGNP14100	Bacinella inox GN 1/4 26,5x16,2 h 10 cm	6	€ 12,83
COIXGNP14150	Bacinella inox GN 1/4 26,5x16,2 h 15 cm	6	€ 16,18
COIXGNP14200	Bacinella inox GN 1/4 26,5x16,2 h 20 cm	6	€ 21,30

Bacinella inox GN 1/6



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGNP16020	Bacinella inox GN 1/6 17,6x16,2 h 2 cm	6	€ 6,58
COIXGNP16065	Bacinella inox GN 1/6 17,6x16,2 h 6,5 cm	6	€ 8,88
COIXGNP16100	Bacinella inox GN 1/6 17,6x16,2 h 10 cm	6	€ 10,05
COIXGNP16150	Bacinella inox GN 1/6 17,6x16,2 h 15 cm	6	€ 13,00
COIXGNP16200	Bacinella inox GN 1/6 17,6x16,2 h 20 cm	6	€ 23,43

Bacinella inox GN 1/9



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGNP19065	Bacinella inox GN 1/9 10,8x17,6 h 6,5 cm	6	€ 8,20
COIXGNP19100	Bacinella inox GN 1/9 10,8x17,6 h 10 cm	6	€ 10,25

Teglie e Bacinelle Gastronorm inox

Gastronorm baking sheets and pans stainless steel

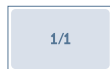
Agnelli
SINCE 1907

Bacinella GN 2/1 forata



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGPP21040	Bacinella GN 2/1 forata 65x53 h 4 cm	6	€ 60,53
COIXGPP21065	Bacinella GN 2/1 forata 65x53 h 6,5 cm	6	€ 69,38
COIXGPP21100	Bacinella GN 2/1 forata 65x53 h 10 cm	6	€ 77,98
COIXGPP21150	Bacinella GN 2/1 forata 65x53 h 15 cm	6	€ 94,82

Bacinella GN 1/1 forata



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGPP11020	Bacinella GN 1/1 forata 53x32,5 h 2 cm	6	€ 26,73
COIXGPP11040	Bacinella GN 1/1 forata 53x32,5 h 4 cm	6	€ 29,83
COIXGPP11065	Bacinella GN 1/1 forata 53x32,5 h 6,5 cm	6	€ 32,80
COIXGPP11100	Bacinella GN 1/1 forata 53x32,5 h 10 cm	6	€ 44,45
COIXGPP11150	Bacinella GN 1/1 forata 53x32,5 h 15 cm	6	€ 60,65
COIXGPP11200	Bacinella GN 1/1 forata 53x32,5 h 20 cm	6	€ 104,24

Bacinella GN 1/2 forata



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGPP12020	Bacinella GN 1/2 forata 32,5x26,5 h 2 cm	6	€ 15,10
COIXGPP12040	Bacinella GN 1/2 forata 32,5x26,5 h 4 cm	6	€ 19,38
COIXGPP12065	Bacinella GN 1/2 forata 32,5x26,5 h 6,5 cm	6	€ 24,70
COIXGPP12100	Bacinella GN 1/2 forata 32,5x26,5 h 10 cm	6	€ 29,58
COIXGPP12150	Bacinella GN 1/2 forata 32,5x26,5 h 15 cm	6	€ 37,48

Bacinella GN 1/3 forata



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGPP13040	Bacinella GN 1/3 forata 32,5x17,6 h 4 cm	6	€ 13,43
COIXGPP13065	Bacinella GN 1/3 forata 32,5x17,6 h 6,5 cm	6	€ 18,91
COIXGPP13100	Bacinella GN 1/3 forata 32,5x17,6 h 10 cm	6	€ 30,91

Fondo forato



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGND11000	Fondo forato GN 1/1 53x32,5 cm	6	€ 23,13
COIXGND12000	Fondo forato GN 1/2 26,5x32,5 cm	6	€ 11,78
COIXGND13000	Fondo forato GN 1/3 32,5x17,6 cm	6	€ 8,08
COIXGND23000	Fondo forato GN 2/3 35,4x32,5 cm	6	€ 22,96

Coperchio standard



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

Coperchio con guarnizione in silicone e valvola



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGXL11000	Coperchio con guarnizione in silicone GN 1/1 53x32,5 cm	6	€ 88,86
COIXGXL23000	Coperchio con guarnizione in silicone GN 2/3 35,4x32,5 cm	6	€ 72,55
COIXGXL12000	Coperchio con guarnizione in silicone GN 1/2 32,5x26,5 cm	6	€ 69,89
COIXGXL13000	Coperchio con guarnizione in silicone GN 1/3 32,5x17,6 cm	6	€ 59,51
COIXGXL14000	Coperchio con guarnizione in silicone GN 1/4 26,5x16,2 cm	6	€ 45,64
COIXGXL16000	Coperchio con guarnizione in silicone GN 1/6 17,6x16,2 cm	6	€ 40,79

Coperchio con foro



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGNLN11000	Coperchio con foro GN 1/1 53x32,5 cm	6	€ 23,25
COIXGNLN12000	Coperchio con foro GN 1/2 32,5x26,5 cm	6	€ 12,65
COIXGNLN13000	Coperchio con foro GN 1/3 32,5x17,6 cm	6	€ 9,33
COIXGNLN16000	Coperchio con foro GN 1/6 17,6x16,2 cm	6	€ 6,58
COIXGNLN19000	Coperchio con foro GN 1/9 10,8x17,6 cm	6	€ 5,83

Guida supporto



CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
COIXGNS11000	Guida supporto GN 1/1 - 53 cm	6	€ 8,14
COIXGNS12000	Guida supporto GN 1/2 - 32,5 cm	6	€ 5,35

Pasticceria & Pizza

Pastry-Pizza Line



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity

Reg. CE 1935/2004, DM 21/03/1993 e S.M.I.;
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. (D.Lgs 15/01/1992,
n.300) DM 18/04/2002 n. 76 Regolamento recante
la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di
alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a
contatto con gli alimenti e S.M.I.



RIVESTIMENTO
Coating no one



SPESORE
MATERIAL THICKNESS

Pizza e dolci



Teglia rettangolare in lega alluminio 3003 con orlo
Rectangular baking sheet, alu alloy 3003, with rim

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



Teglia rettangolare in lega alluminio 3003 con rivestimento antiaderente
Rectangular baking sheet, alu alloy 3003, non-stick coating

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



Teglia rettangolare in lega alluminio 3003 spessore mm 1.5 con bordi dritti
Rectangular pan 3003 alloy, 1.5 mm. thick, straight edges

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



Teglia rettangolare in lega alluminio 3003 forata (0 foro 6 mm)
Rectangular baking sheet, perforated alu alloy 3003

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

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded



Teglia rettangolare in lega alluminio 3003
spessore mm 1.2 con bordi dritti
Rectangular pan 3003 alloy, 1.2 mm. thick, straight edges

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



Teglia rettangolare in lamiera alluminata
Rectangular baking sheet, alusteel

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



Teglia microforata per baguettes in alluminio
Baking sheet with moulds for french loaves, microperforated, aluminum

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



Teglia rettangolare in lega alluminio microforata
(Ø foro 2 mm) con rivestimento antiaderente
Rectangular baking sheet, microperforated - alu alloy 3003 [no-stick coating]

Code	cm	H cm	IVA esc.
COSA49/2MFS60	60x40	2	€ 82,77



Teglia rettangolare in lega alluminio 3003 con
bordi dritti
Rectangular pan 3003 alloy, straight edges

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



Teglia rettangolare in lamiera alluminata con
bordi dritti
Rectangular pan, alusteel, straight edges

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



Teglia rettangolare in lega alluminio 3003
microforata (Ø foro 2 mm)
Rectangular baking sheet, microperforated - alu alloy 3003

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



Teglia rettangolare in lamiera blu per dolci e pizze
Blue steel rectangular baking sheets for cakes and pizzas [loose]

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



Teglia rettangolare diamantata*
in lega alluminio 3003 con bordi dritti

Rectangular pan 3003 alloy, straight edges

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

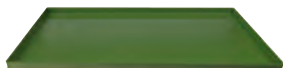


Teglia rettangolare diamantata* in lamiera blu per dolci e pizze con bordi dritti

Blue steel rectangular baking sheets for cakes and pizzas (loose)

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

* alta resistenza alla deformazione durante la cottura



Teglia rettangolare in lamiera alluminata antiaderente (rivestimento per panificatori) con bordi dritti

Rectangular pan, non-stick alusteel (coated for bakeries), straight edges

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



Teglia rettangolare in lega alluminio microforata (ø foro 2 mm) antiaderente (rivestimento per panificatori) con bordi dritti

Rectangular pan, microperforated, non-stick (coated for bakeries), straight edges

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



Teglia alluminata per focaccine (8 Stampi Ø 14)

Baking sheet for muffin pan (8 moulds ø 14), alusteel

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



Teglia alluminata per focaccine (12 stampi Ø 12)

Baking sheet for muffin pan (12 moulds ø 12), alusteel

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL49/1260	60x40	2,5	€ 73,71



Vassoio ox

Tray

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL1820X22,5	22,5x22,5	1,5	€ 18,48
COAL1820X23	23x14,5	1,5	€ 14,34
COAL1820X30	30x18	1,5	€ 19,45
COAL1820X30,5	30,5x22,5	1,5	€ 21,31
COAL1820X37,5	37,5x24,5	1,5	€ 28,33
COAL1820X48	48x31	1,5	€ 41,54
COAL1820X60	60x40	1,5	€ 72,70



Vassoio ox oro

Gold tray

Code	cm	H cm	IVA esc.
COAL1820R22,5	22,5x22,5	1,5	€ 21,26
COAL1820R23	23x14,5	1,5	€ 16,95
COAL1820R30	30x18	1,5	€ 22,61
COAL1820R30,5	30,5x22,5	1,5	€ 25,35
COAL1820R37,5	37,5x24,5	1,5	€ 33,53
COAL1820R48	48x31	1,5	€ 49,91
COAL1820R60	60x40	1,5	€ 85,99



Raschia rettangolare inox

Rectangular dough scraper, s/s

Code	cm	IVA esc.
COIX41RX13	13x13	€ 9,38
COIX41RX16	16x13	€ 11,25
COIX41RX18	18x13	€ 12,38



Raschia rettangolare in lamiera blu

Rectangular dough scraper, blue steel

Code	cm	IVA esc.
COFE41RB13	13x13	€ 6,59
COFE41RB16	16x13	€ 7,03
COFE41RB18	18x13	€ 7,50



Anello pan di spagna antiaderente 5 mm misura
Ø esterno

Sponge cake ring - Teflon® 5 mm Ø outside

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



Raschia tonda in lamiera blu

Round dough scraper, blue steel

Code	cm	IVA esc.
COFE41TB12	12	€ 6,89



Tortiera conica in alluminio con orlo (h cm 3)

Alu conical cake-pan with rim

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



Tortiera conica in alluminio con orlo (h cm 8)

Alu conical cake-pan with rim

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



Tortiera conica in alluminio con orlo (h cm 6)

Alu conical cake-pan with rim

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



Anello pan di Spagna
alluminio 5 mm
misura Ø esterno

Sponge cake ring - alu 5 mm
Ø outside

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



Tortiera conica in lega 3003 forata

Perforated round cake-pan - alloy 3003

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

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded



Tortiera alta in lamiera blu per pizze

Blue steel round pizzasheet (pack 10 pcs)

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COFE438B18	18	4	€ 6,28
COFE438B20	20	4	€ 6,76
COFE438B22	22	4	€ 7,00
COFE438B24	24	4	€ 7,36
COFE438B26	26	4	€ 8,40
COFE438B28	28	4	€ 9,08
COFE438B30	30	4	€ 9,52
COFE438B32	32	4	€ 11,24
COFE438B36	36	4	€ 13,36
COFE438B40	40	4	€ 16,44
COFE438B45	45	3,5	€ 25,76
COFE438B50	50	3,5	€ 27,96
COFE438B60	60	3,5	€ 37,84



Tortiera in lamiera blu per pizze

Blue steel round pizzasheet (pack 10 pcs)

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



Blue steel cake-pan, non-stick coating

Blue steel cake-pan, non-stick coating

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COFE43BS20	20	2,5	€ 13,91
COFE43BS24	24	2,5	€ 17,09
COFE43BS26	26	2,5	€ 18,91
COFE43BS28	28	2,5	€ 21,62
COFE43BS32	32	2,5	€ 24,96



Tortiera pesante per pizza al trancio con orlo
(h cm 4,5)

Round cake-pan, alloy 3003, non-stick coating

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



Tortiera in lega 3003 con rivestimento
antiaderente (h cm 3)

Round cake-pan, alloy 3003, non-stick coating

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



Stampo americano con tubo in alluminio
Cake mould "Gugelhof" with tube

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



Stampo americano senza tubo in alluminio
Cake mould "Gugelhof" without tube

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



Stampo margherita in alluminio
Sponge cake mould

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



Stampo conico per panettone in alluminio
Conical mould for panettone

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



Ciambella con tubo in alluminio
Savarin mould with tube

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



Forma per creme-caramel alto in alluminio
Crème caramel mould, alu, deep

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

Pasticceria & Pizza

Pastry-Pizza Line



Forma per creme-caramel basso in alluminio

Crème caramel mould, alu, low

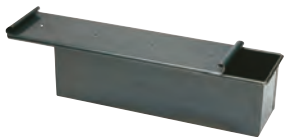
Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMB2196,5	6,5	4,5	€ 4,31
ALMB2197	7	5	€ 4,82
ALMB2198	8	5,5	€ 4,99



Forma per creme-caramel inox 18/10

Crème caramel mould 18/10, s/s

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COIX32196	6	6	€ 4,85
COIX32197	7	7	€ 6,08



Forma pan carrè con coperchio in lamiera blu

Blue steel bread with lid

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

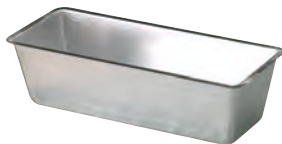


Forma per creme-caramel in alluminio con

rivestimento antiaderente

Crème caramel mould, alu, deep

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
ALMA219T6,5	6,5	6,5	€ 6,53
ALMA219T7	7	7	€ 6,77
ALMB219T6,5	6,5	5*	€ 6,40



Forma plumcake in alluminio

Plumcake

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



Pala per pizza rettangolare forata in lega di alluminio con manico cm 150

Rectangular pizza peel, perforated, aluminum alloy

Code	cm	H cm	kg	IVA esc.
COP1209REA32	32 x 32	182	1.65	€ 169,11
COP1209REA37	32 x 32	187	1.77	€ 194,99
COP1209REA41	37 x 37	191	2.42	€ 203,67
COP1209REA45	45 x 45	195	2.68	€ 226,11
COP1209REA50	50 x 50	200	3.22	€ 255,44



Pala per pizza tonda forata in lega di alluminio con manico cm. 150

Round pizza peel, perforated, aluminum alloy

Code	Ø cm	H cm	kg	IVA esc.
COP1209RA32	32	182	1.47	€ 169,11
COP1209RA37	32	187	1.74	€ 194,99
COP1209RA41	37	191	2.26	€ 203,67
COP1209RA45	45	195	2.56	€ 226,11
COP1209RA50	50	200	2.86	€ 255,44



Pala per pizza tonda leggerissima, flessibile in lega d'alluminio con manico cm 150

Round pizza peel, very light and flexible, 150 cm. handle

Code	Ø cm	H cm	kg	IVA esc.
COP1209R32	32	182	1.69	€ 132,86
COP1209R37	32	187	1.80	€ 150,12
COP1209R41	37	191	2.65	€ 177,77
COP1209R45	45	195	2.92	€ 194,99
COP1209R50	50	200	3.40	€ 215,74



Appendi pala a muro in alluminio anodizzato, capienza 2 pale

Peel wall holder, anodized aluminum (for 2 peels)

Code	cm	IVA esc.
COP1209EM	17x9x9,50	€ 43,89

172



Pala per pizza rettangolare, leggerissima, flessibile in lega d'alluminio con manico cm 150

Rectangular pizza peel, perforated, aluminum alloy

Code	cm	H cm	kg	IVA esc.
COP1209RE32	32 x 32	182	1.76	€ 132,86
COP1209RE37	32 x 32	187	2.02	€ 150,12
COP1209RE41	37 x 37	191	2.78	€ 177,77
COP1209RE45	45 x 45	195	3.10	€ 194,99
COP1209RE50	50 x 50	200	3.65	€ 215,74



Palettino tondo in acciaio inox con manico cm 150

Small round pizza peel, stainless steel

Code	Ø cm	H cm	kg	IVA esc.
COP1209PA17	17	167	1.61	€ 108,73
COP1209PA20	20	170	1.77	€ 113,88
COP1209PA23	23	173	1.93	€ 117,31
COP1209PA26	26	176	2.16	€ 124,26



Palettino tondo forato in acciaio inox con manico cm 150

Small round and perforated pizza peel, stainless steel

Code	Ø cm	H cm	kg	IVA esc.
COP1209PAF17	17	167	1.54	€ 129,41
COP1209PAF20	20	170	1.71	€ 132,86
COP1209PAF23	23	173	1.83	€ 138,08
COP1209PAF26	26	176	1.99	€ 143,21

Prezzo IVA Esclusa - Price VAT Excluded

Pasticceria & Pizza

Pastry-Pizza Line

Agnelli
SINCE 1907



Pala per pizza rettangolare in alluminio
anodizzata con manico cm 150

Rectangular pizza peel, 150 cm handle, alu anodized

Code	in	H cm	IVA esc.
COP12080X34	32x34	182	€ 82,89



Spazzola orientabile con raschietto setole ottone,
base legno, manico anodizzato nero

Adjustable brush with brass bristles scraper, wood
base, black anodized handle

Code	cm	H cm	IVA esc.
COP12095P20	20 x 6,5	160	€ 103,51



Spazzola ottone girevole per cenere con manico
cm 150

Adjustable brass brush for ash, 150 cm handle

Code	cm	IVA esc.
COP1208/OT16SM *	16 x 5	€ 41,08

* senza manico



Coppia fondamanico e scorrevole in plastica

Plastic holder & slider set

Code	cm	H cm	IVA esc.
COP1209PAR	2,5	25	€ 12,87



Ricambio spazzola

Spare brush

Code	cm	IVA esc.
COP1209SPR	20 x 6,5	€ 40,82



Rastrello inox per recupero corpi solidi

Stainless steel brush

Code	cm	IVA esc.
COP1209RS24	24 x 10	€ 68,20



Pizza peel rack (empty), painted steel
Stainless steel brush

Code	IVA esc.
COP18/ES20	€ 114,63



Appendi pale per 2 pale (vuoto)
Peel wall holder (for 2 peels, 1
small peel and 1 brush)

Code	IVA esc.
COP1209EB	€ 232,50

Wooden slider for pizza peel handles
Stainless steel brush

Code	cm	IVA esc.
COP18/SC20	16 x 5	€ 7,95

Handle cm 150

Stainless steel brush

Code	cm	IVA esc.
COP1208MAN	150	€ 20,77

Pastry



PER COTTURA A GAS
Gas



PER COTTURA ELETTRICA
Electric



PER COTTURA RADIANTE
Radiant



SPESSORE
MATERIAL THICKNESS



CAPACITÀ DI CONDURRE IL CALORE
Heat conductivity



DURATA
Durability



ECOLOGICO RICICLABILE
Ecological 100% recycling



PESO SPECIFICO
Specific weight



CONFORMITÀ ALLE LEGGI
Legal conformity



RIVESTIMENTO



Tortiera conica con anello
Conical cake-pan with ring

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
FAMA4316	16	4,5	€ 2,74
FAMA4318	18	4,5	€ 8,23
FAMA4320	20	4,5	€ 10,37
FAMA4322	22	4,5	€ 10,71
FAMA4324	24	5,5	€ 12,35
FAMA4326	26	5,5	€ 13,00
FAMA4328	28	6,5	€ 14,71
FAMA4330	30	?	€ 16,70
FAMA4332	32	?	€ 18,29
FAMA4334	34	7,5	€ 20,17
FAMA4336	36	7,5	€ 21,77
FAMA4338	38	8	€ 26,35
FAMA4340	40	8	€ 29,65



Tortiera cilindrica con anello
Cylindric cake mould with ring

Code	Ø cm	H cm	IWA esc.
FAMA6616	16	3	€ 8,57
FAMA6618	18	3,5	€ 10,37
FAMA6620	20	4	€ 11,19
FAMA6622	22	5	€ 12,87
FAMA6624	24	6	€ 13,02
FAMA6626	26	6,5	€ 15,48
FAMA6628	28	6,5	€ 16,42
FAMA6630	30	7	€ 18,29
FAMA6632	32	7	€ 19,27
FAMA6634	34	7	€ 24,61
FAMA6636	36	7,5	€ 27,72
FAMA6638	38	7,5	€ 28,36
FAMA6640	40	8	€ 34,27



Tortiera in alluminio

Cake mould

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COAL43LE16	16	4	€ 5,21
COAL43LE18	18	4	€ 5,40
COAL43LE20	20	4	€ 6,13
COAL43LE22	22	4,5	€ 6,57
COAL43LE24	24	4,5	€ 7,15
COAL43LE26	26	4,5	€ 7,54
COAL43LE28	28	5	€ 8,65
COAL43LE30	30	5	€ 9,33



Stampo budino con tubo in alluminio

Pudding mould with tube

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COAL35LE07	7	5	€ 4,82
COAL35LE10	10	5	€ 5,40
COAL35LE12	12	6	€ 6,46
COAL35LE14	14	7	€ 6,96
COAL35LE16	16	8	€ 9,54
COAL35LE18	18	8,5	€ 9,97
COAL35LE20	20	10	€ 11,97
COAL35LE22	22	10	€ 12,45



Ciambella con tubo in alluminio

Savarin mould with tube

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COAL43TU16	16	4	€ 6,91
COAL43TU18	18	4	€ 7,15
COAL43TU20	20	4	€ 8,02
COAL43TU22	22	4,5	€ 8,32
COAL43TU24	24	4,5	€ 9,29
COAL43TU26	26	4,5	€ 9,72
COAL43TU28	28	5	€ 11,43
COAL43TU30	30	5	€ 11,66



Ciambellone liscio con tubo in alluminio

Big savarin mould with tube

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COAL37LE22	22	7	€ 11,62
COAL37LE24	24	7	€ 12,98
COAL37LE26	26	8	€ 14,49
COAL37LE28	28	8,5	€ 18,19



Stampo budino senza tubo in alluminio

.....
 Pudding mould without tube

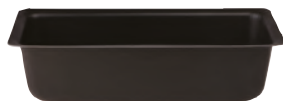
Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COAL30LE07	7	5	€ 3,11
COAL30LE10	10	5	€ 3,61
COAL30LE12	12	6	€ 4,51
COAL30LE14	14	7	€ 5,04
COAL30LE16	16	8	€ 6,80
COAL30LE18	18	8,5	€ 7,19
COAL30LE20	20	10	€ 8,32
COAL30LE22	22	10	€ 8,94



Ciambella in alluminio antiaderente

.....
 Savarin mould

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COFA43P26	26	7	€ 16,59
COFA43P28	28	7	€ 18,89



Plumcake in alluminio antiaderente

.....
 Plumcake mould

Code	Ø cm	H cm	IVA esc.
COFA43826	26x10	10	€ 8,87

Agnelli
SINCE 1907

Espositore da terra in metallo

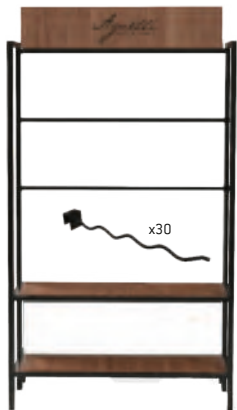
Metal floor display with 30 hooks

CONFIGURAZIONI:

CONFIGURATIONS:



120cmx200cmx50cm



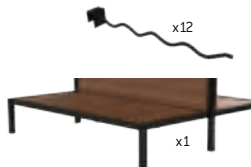
Espositore da terra in legno e metallo con 30 ganci
Floor display in wood and metal with 30 hooks

Code	IVA esc.
COESPPOSITME	€ 597,80



Kit mensola aggiuntiva per espositore
Additional shelf kit for display

Code	IVA esc.
COESPKITME	€ 114,33



Kit Bifacciale per espositore da terra
- Base in MDF avvitata e staccabile con piedino regolabile
- 12 ganci ondulati

Double-sided floor display kit
- Screwed and detachable MDF base with adjustable foot
- 12 wavy hooks

Code	IVA esc.
COESPKITBI	€ 207,40

Agnelli
SINCE 1907



Pannello in legno per espositore da terra
Wooden panel for Floor Standing Metal Display

Code	IVA esc.
INT.PANLEGGNO	€ 87,72



Pannello forex bifacciale per espositore da terra
Forex panel for Floor Standing Metal Display

Code	IVA esc.
INT.PANFOREXPXY	€ 99,52



Espositore in cartone nero alveolare nero con 12
mensole

Black honeycomb cardboard display with 12 shelves

Agent de nettoyage de

Code	IVA esc.
COESPOTORREZ	€ 880,55



Espositore padelle bifacciale
Double-sided pan display

Code	IVA esc.
COESPAPAD 16 GANCI	€ 525,04



1L

Prodotto per la pulizia dell'alluminio
Aluminium cleaner

Code	IVA esc.
COALALUMNET	€ 14,95



1L

Prodotto per la pulizia dell'alluminio
Aluminium cleaner

Code	IVA esc.
COALSA1000	€ 7,00

Accessori

Accessories



Rotolo foglio alluminio sottile mt. 140
Aluminium paper 39 3/8"

Code	IVA esc.
COAL169F	€ 27,20

Altro

Agnelli
SINCE 1907