

MINI COOKWARE MINIATURE

COOKWARE
PENTOLAME



Aluminum body non-stick coated, brass handles. A range of small pots ideal for side dishes and individual servings, soufflés, baked pasta, rice creams, raclette, savory as well as sweet pastries, desserts, etc.. Versatile, functional, ready to be served from the kitchen to the table. Original and yet traditional, they come from the world of haute cuisine, ideal for enhancing creations or the most simple recipes, for the sake of conviviality, to give a more playful aspect to our meals.

Corpo in alluminio con rivestimento antiaderente, manichatura in ottone. Una gamma di miniature ideali per contorni e singole porzioni, soufflé, pasta al forno, creme di riso, raclette, brioches salate e dolci, dessert, ecc., ecc.. Polivalenti, funzionali, pronte per essere servite dalla cucina alla tavola. Originali eppure tradizionali, provengono dal mondo dell'alta gastronomia, strumento ideale per valorizzare creazioni estrose o le più semplici ricette, per amore della convivialità, per donare un aspetto più ludico ai nostri pasti.



Saucepan

Casseruola alta
Stielkasserole, hoch
Casserole haute
Cazo recto alto

art.	Ø cm.	h.	lt.
16136-10	10	6	0,45



Sauté pan

Casseruola bassa
Stielkasserole, niedrig
Plat à sauter
Cazo recto bajo

art.	Ø cm.	h.	lt.
16138-10	10	4	0,3



Frypan

Padella
Bratpfanne
Poêle à frire
Sartén

art.	Ø cm.	h.	lt.
16134-12	12	4	0,4



Saucepan

Casseruola alta
Fleischtopf
Casserole haute
Cazo recto alto

art.	Ø cm.	h.	lt.
16137-10	10	6	0,45



Casserole pot

Casseruola bassa
Bratentopf
Sautoir
Cacerola baja

art.	Ø cm.	h.	lt.
16139-10	10	4	0,3



French omelet pan

Tegamino
Servierpfanne
Poêle à paella
Paellera

art.	Ø cm.	h.	lt.
16135-12	12	4	0,4