



AG *Agnelli*
SINCE 1907

Horeca
professional

Agnelli
SINCE 1907

AG

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.

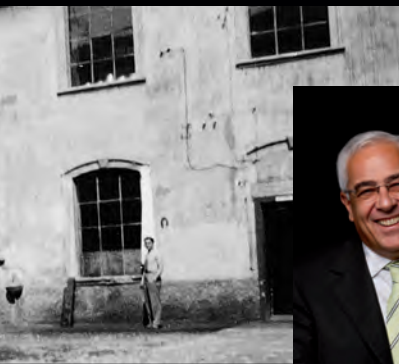
Era il 1907, infatti, quando Baldassare Agnelli, capofila di Alluminio Agnelli, realizzò per la prima volta pentole professionali in alluminio. Un unico elemento alla base degli strumenti di cucina che dovevano abbagliare l'aristocrazia degli chef: l'ergonomia. L'azienda che rappresenta l'eccellenza 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

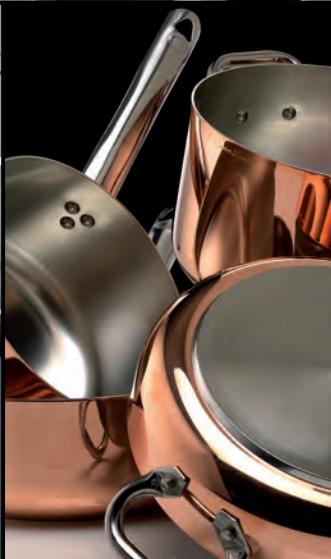


Tutte le collezioni di Pentole Agnelli sono ancora oggi contraddistinte da una lavorazione artigianale, per rispondere alle richieste e ai desideri dei fruitori professionisti esigenti.

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".

Agnelli
SINCE 1907



Quale materiale state mettendo sul fuoco?

Ogni materiale fa da tramite tra il fuoco e l'alimento.

Tre le caratteristiche fondamentali: impermeabilità, resistenza alle alte temperature, conduttività termica.

Quest'ultima è essenziale: più un materiale ha una elevata conduttività (esempio: oro e argento, rame e alluminio), minore è il tempo impiegato per raggiungere la temperatura desiderata e migliore è la distribuzione uniforme del calore su tutte le superfici. Fondamentale per ogni cottura.

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
Copper 3	320	8,9 / 2,7 / 7,8
Oro / Gold	295	16,7
Alluminio / Aluminium	225	2,7
Aluinox	190	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 a un manico



BRASARE - CUOCERE AL FORNO
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE

Detta anche casseruola alla russa, ha un manico unico e lungo, ideale per tutte quelle preparazioni dirette da eseguire su fiamma o induzione. La versione a un manico è molto utilizzata per confezionare salse, tirare fondi, mescolare composti, confezionare creme. Sono maneggevoli e polivalenti e si prestano a diverse tipologie di cotture.

ALLUMINIO - RAME - ALUINOX
ANTIADERENTE - COPPER 3 - GHISA
ACCIAIO INOX - PIETRA OLLARE



Casseruola alta a due maniglie



BRASARE - CUOCERE AL FORNO
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE

È molto utilizzata per confezionare salse, tirare fondi, mescolare composti, confezionare creme. Dotata di due maniglie ha una vasta gamma di misure, quelle che costituiscono poi una vera e propria batteria di cucina. Sono maneggevoli e polivalenti e si prestano a diverse tipologie di cotture.

ALLUMINIO - RAME - ALUINOX
ANTIADERENTE - COPPER 3
ACCIAIO INOX - PIETRA OLLARE - GHISA



Casseruola bassa a due maniglie



BRASARE - CUOCERE AL FORNO
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE
MANTECARE

Chiamata anche rondeau, adatta per salse e creme che richiedono una rapida vaporizzazione. È molto utilizzata per confezionare salse, tirare fondi, mescolare composti, confezionare creme. Dotata di due maniglie ha una vasta gamma di misure, quelle che costituiscono poi una vera e propria batteria di cucina. Sono maneggevoli e polivalenti e si prestano a diverse tipologie di cotture.

ALLUMINIO - RAME - ALUINOX
ANTIADERENTE - COPPER 3
ACCIAIO INOX - GHISA



Casseruola ovale



BRASARE - CUOCERE AL FORNO
ARROSTIRE - GRATINARE - STUFARE

Recipiente per forma e caratteristiche usato per cotture a fuoco dolce. La forma viene utilizzata per contenere determinati ingredienti che siano in simbiosi con la stessa. Ad esempio: arrostiti, polli, faraone ecc. La praticità e la bellezza della forma consente l'utilizzo direttamente in tavola.

ALLUMINIO - RAME - ANTIADERENTE



Tegame



ARROSTIRE - BRASARE - STUFARE

Il Tegame è un tipo di strumento usato in cucina, affine alla casseruola bassa.

È caratterizzato da: fondo ampio, pareti non molto alte, due manici e può essere dotato di coperchio. Viene utilizzato per cotture che non richiedano la bollitura, in particolare per pietanze di carne e verdura.

ALLUMINIO - RAME - ALUINOX
ANTIADERENTE - ACCIAIO INOX
COPPER 3 - GHISA - PIETRA OLLARE



Padella dritta



CARAMELLARE - FRIGGERE -
ARROSTIRE

Di forma circolare, ha un solo manico, bordi alti e dritti con fondo largo e piatto. Ideale per friggere. In alluminio garantisce un'omogenea distribuzione di calore. In base alle dimensioni possiamo impiegare quella in ferro per la cottura al salto di sostanze non ricche d'acqua e per friggere. La padella in alluminio antiaderente viene solitamente impiegata per una cucina espressa e veloce, per contorni brasati al burro. Una cucina che svolge un lavoro à la carte sicuramente dovrà adottare padelle del genere, è in assoluto lo strumento più duttile.

ALLUMINIO - FERRO - ALUINOX
ANTIADERENTE - ACCIAIO INOX - RAME
COPPER 3



Padella a saltare



CUOCERE AL SALTO - MANTECARE

Grazie al fondo stretto e all'angolatura ampia dello strumento di cottura permette, nella versione in alluminio nudo, di essere ottimale per cottura al salto di paste e per l'apertura di mitili. In alluminio antiaderente viene utilizzata per saltare verdure senza l'aggiunta di sostanze grasse. In alluminio ha il vantaggio di essere uno strumento molto leggero, ergonomico e di comodo e facile utilizzo.

ALLUMINIO - FERRO - ALUINOX
ANTIADERENTE - RAME



Padella a mantecare



CARAMELLARE - FRIGGERE
CUOCERE AL SALTO - MANTECARE
ARROSTIRE

Avendo bordi molto alti e svasati permette, in fase di mantecazione, l'incorporazione di aria nel saltare. Grazie al fondo stretto e all'angolatura ampia, nella versione in alluminio nudo, è ottimale per la cottura al salto di risotti. A differenza della padella a saltare garantisce una capienza maggiore grazie ai bordi alti.

ALLUMINIO - ANTIADERENTE



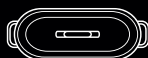
Pentola



AFFOGARE - BOLLIRE - SBIANCHIRE
MARINARE - SALAMOIE

Nella pentola sono posti liquidi da far bollire per molto tempo, per mantenere acqua bollente o brodi sempre a disposizione delle cucine. Difficilmente in essa si confezionano salse o si cucina qualcosa che non sia bollito.

ALLUMINIO - ACCIAIO INOX



Pesciera



BOLLIRE - STUFARE
CUOCERE AL FORNO E AL VAPORE

Deve essere leggera e maneggevole. Adatta per la cottura bollita, au bleu, affogatura, in court bouillon.

Alcune sono adatte per la cottura al forno o brasata.

La griglia al suo interno permette anche la cottura dolce al vapore.

ALLUMINIO - RAME - ACCIAIO INOX



Rostiera



BRASARE - STUFARE - ARROSTIRE
CUOCERE AL FORNO E AL VAPORE

È impiegata indifferentemente per cotture su piano o in forno.

La brasiera, una rostiera che ha i bordi alti circa il doppio, permette la cottura di eccellenti brasati.

Mentre la versione a bordi bassi, detta teglia, serve per la cottura in forno.

ALLUMINIO - RAME - ANTIADERENTE
ACCIAIO INOX



Wok



FRIGGERE

È uno strumento di cottura che nella tradizione è completamente emisferico e costruito in ferro. Nella cucina moderna esiste con un piccolo fondo piano, necessario per adattarsi alle fonti di cottura tradizionali e in diversi materiali, rendendo lo strumento più polivalente e capace di gestire diverse tipologie di cottura. Ideale per cotture dinamiche e "violente". Consente di mantenere a lungo il calore nella versione in ferro.

ALLUMINIO - ANTIADERENTE - FERRO
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 3 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 recycleable 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 3, 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 splendide 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			
	ALLUMINIO NUDO	ALLUMINIO ANTIADERENTE		2ply
				
compatibile con <i>compatibile con</i>				
Spessore <i>Thickness</i>	3mm 5mm	3mm 5mm	3mm	3mm
Composizione <i>Composizione</i>	100% Alluminio <i>Aluminum</i>	100% Alluminio <i>Aluminum</i>	100% Alluminio <i>Aluminum</i>	85% Alluminio <i>Aluminum</i> 15% Acciaio <i>Stainless steel</i>
Rivestimento <i>Coating</i>	No	Greblon c3+	Shark Skin	Shark Skin
Durabilità <i>Durability</i>	****	***	****	*****
Manico <i>Handle</i>		Acciaio <i>Stainless steel</i>	Acciaio <i>Stainless steel</i>	Acciaio <i>Stainless steel</i>
				

3ply



Alu-inox 3ply



2,5mm

10%
Acciaio
Stainless steel
80%
Alluminio
Aluminum
10%
Acciaio
Stainless steel

No

Acciaio
Stainless steel



5ply



Alu-inox 5ply



4mm

10%
Acciaio
Stainless steel
75%
Alluminio
Aluminum
15%
Acciaio
Stainless steel

No

Acciaio 1907
Stainless steel 1907



4ply



Copper 4



2,5mm

16%
Acciaio
Stainless steel
56%
Alluminio
Aluminum
16%
Acciaio
Stainless steel
12%
Rame
Copper

ACCIAIO INOX



1mm

16%
Acciaio
Stainless steel

No

Acciaio
Stainless steel





14

Alluminio



24

Alluminio antiaderente



32

Acciaio inox



Pasticceria e pizza

36



Gastronorm

50

Alluminio 3 mm professionale con fondo induzione 2 mm

Professional 1/8" 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.;
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I. [D.lgs 25/01/1992,
n.109] DM 04/04/2007, n. 78 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



LINEA INDUZIONE
3 mm DI SPESSORE

Induction line
3 mm (1/8") thickness

SPESSORE PARETI 3 mm
Lining thickness 3 mm (1/8")

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")



Casseruola alta con un manico tubolare inox "cool"

Spessore 3 mm

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
250302842	20	14,5	11,5	3,3
250302843	24	18	14	5,6
250302844	28	22	16	9



Casseruola bassa con un manico tubolare inox "cool"

Spessore 3 mm

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
250302845	24	18	9	4,1
250302846	28	22	9,5	6,4



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

Spessore 3 mm

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
250302847	28	15	4,5
250302848	32	18,5	5
250302849	36	22,5	6,5



Alluminio 3 mm professionale

Professional 1/8" 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

P_s
2,7

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 18/04/2007, 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



3 mm

SPESSORE

Material thickness





Pentola alta con due maniglie inox

Code	Ø cm	H cm	lt
500053608	24	22	10
500053609	28	26	16
500053611	32	30	24
500053613	36	34	33,6
500053615	40	38	46,5



Casseruola alta con due maniglie inox

Code	Ø cm	H cm	lt
500053618	24	13	5,6
500053619	28	15,5	9
500053620	32	17	12,5
500053621	36	19	18
500053622	40	21	26
250302320	45	24	35



Casseruola bassa con due maniglie inox

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10650	40	14	17,6



Casseruola bassa con due maniglie inox

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10624	24	8,5	4,1
ALMA10628	28	9,5	6,4
ALMA10632	32	10,5	8,4
ALMA10636	36	11,5	11,5
ALMA10650	50	17	32



Casseruola alta con un manico tubolare inox

Code	Ø cm	H cm	lt
500053624	16	8	1,7
500053626	20	11	3,3
250302321	24	13	5,6
250302322	28	15,5	9



Casseruola bassa con un manico tubolare inox

Code	Ø cm	H cm	lt
250302326	24	9	4,1
250302327	28	9,5	6,4
250302328	32	10,5	8,4



Tegame con due maniglie inox

Code	cm	H cm
250302329	24	5,5
250302330	28	6
250302331	32	6,5
250302332	36	7
250302330	40	7,2
250302331	46	8



Casseruola ovale con coperchio e due maniglie inox

Code	Ø cm	H cm	lt
250302352	30x19	12	5,37
250302353	32x22	13	7,19





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

Code	cm	H cm
250302343	24	9,5
250302344	28	10
250302345	32	10,5



Padella svasata alta "saltare" con un manico tubolare inox

Code	cm	H cm
250302332	20	5,5
250302333	24	6,5
250302334	28	6,5
250302335	32	7,5
250302336	36	8
250302337	40	8,5
250302338	45	9,5



Padella svasata bassa con un manico tubolare inox

Code	cm	H cm
250302339	20	4,5
250302340	24	5,5
250302341	28	5
250302342	32	5





Spicchio singolo 1/4 alto
con un manico tubolare inox

Code	cm	H cm
500053818	36	21
250302509	40	23



Pesciera con griglia, coperchio e due maniglie
inox

Code	cm	H cm
250302351	40x13	10



Coperchio rotondo pesante
con ponticello inox

Code	Ø cm
500053673	20
500053674	24
500053675	28
500053677	32
500053678	34
500053679	36
500053681	40
250302354	45
250302355	50



Casseruola con 4 colapasta a spicchio alto con
due maniglie inox

Code	cm	H cm	lt
250302361	40	22	26



Colapasta conico leggero con due maniglie inox

Code	cm	H cm
250302363	36	21
250302364	40	23



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

Code	cm	H cm
250302365	24	25
250302366	28	29
250302367	32	31



Colafrutto con pentolino raccoglitore

Code	Ø cm
250302379	40



Bagnetaria con un manico tubolare inox

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA29312	12	13	1,4
ALMA29314	14	16	2,2
ALMA29316	16	17,5	3,5
ALMA29318	18	19	4,5
ALMA29320	20	22	6,5
ALMA29322	22	22	8,4
ALMA29324	24	23,5	10,4
ALMA29326	26	26	13,8



* lunghezza totale

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

Code	Ø cm	* cm
ALMA20610	10	51
ALMA20614	14	60



* lunghezza totale

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

Code	Ø cm	* cm
250302375	11	50,7
250302378	17,5	76





Infarinapesce

Code	Ø cm
250302380	32



Kit servizio frutti di mare
con vassoio in alluminio

Code	Ø cm	H cm
ALMA15836	36	5,5



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

Code	cm
250302368	35x26
250302369	40x28
250302370	45x30
250302371	50x33



Bacinella per marmellata con due maniglie inox

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA20236	36	16	11
ALMA20240	40	17	15
ALMA20245	45	17	20
ALMA20250	50	21	30
ALMA20260	60	26	47
ALMA20265	65	29	62

Serie alta con maniglie snodate senza rivetti



Rostiera rettangolare angoli tondi pesante con maniglie inox

Code	est. cm	int. cm	H cm
250302356	33,5x23	30x23	7
250302357	39x26	36x26	8
250302358	43x28	40x28	8
250302359	48,5x30	45x30	8,5
250302360	54x33	50x33	9

Serie alta con maniglie snodate senza rivetti



Rostiera rettangolare angoli tondi mezzo peso con maniglie inox

Code	est. cm	int. cm	H cm
ALMA15140	43x28	40x28	7,5



Colapasta a tre piedi con due maniglie inox

Code	cm	H cm
250302346	24	15
250302347	28	16,5
250302348	30	16,5
250302349	32	18,5
250302350	36	24



Coperchio per casseruola a 4 spicchi con ponticello inox

Code	Ø cm
250302362	40



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

Code	Ø cm	lt	* cm
250302372	10	0,25	50

Shark Skin - Powered Greblon Technology Induzione



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 18/04/2007, 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



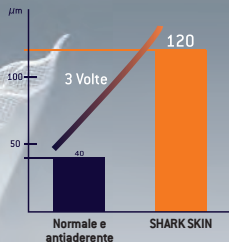
SPESSORE
MATERIAL THICKNESS

LINEA INDUZIONE
3 mm DI SPESSORE
*Induction line
3 mm (1/8") thickness*

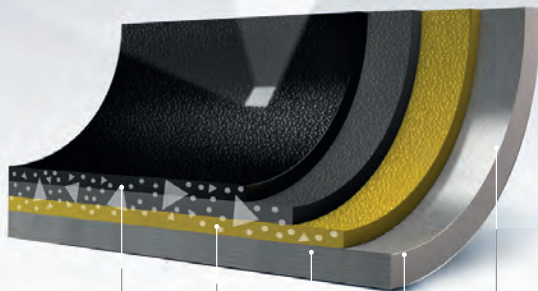
SPESSORE PARETI 3 mm
Lining thickness 3 mm (1/8")

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")*

GENETIC MUTATION
SHARK
POWERED GREBLON TECHNOLOGY
SKIN



L'ANTIADERENTE PIÙ RESISTENTE
OGGI SUL MERCATO



Rivestimento
protettivo
20 µm

Rinforzo
intermedio
15 µm

Fondo
rinforzato
75 µm

Alluminio
3 mm

Alluminio
sabbiato

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 PFDA



NEW

Padella svasata alta con un manico tubolare inox "cool"

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
250303290	24	12,52	6,5
250303291	28	15	7
250303292	32	18,5	7,5
250303293	36	22,5	8



NEW

Padella svasata alta con un manico tubolare inox "cool"

Code	Ø cm	H cm
250303284	20	5,5
250303285	24	6,5
250303286	28	7
250303287	32	7,5
250303288	36	8
250303289	40	8,5



NEW

Padella svasata bassa con un manico tubolare inox "cool"

Code	Ø cm	H cm
250303278	20	4,5
250303279	24	5
250303280	28	5
250303281	32	5
250303282	36	5,5
250303283	40	6



Alluminio Antiaderente 3 mm



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. | (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
non-stick coating



MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel



SPESORE
MATERIAL THICKNESS





Casseruola alta con un manico tubolare inox

Code	Ø cm	H cm	lt
250302382	16	8	1,7
250302383	20	11	3,3
250302384	24	13	5,6
250302385	28	15,5	9



Tegame con due maniglie inox

Code	Ø cm	H cm
250302386	24	5,5
250302387	28	6
250302388	32	6,5



Padella svasata alta "saltare" con un manico tubolare inox

Code	Ø cm	H cm
250302392	20	5,5
250302393	24	6,5
250302394	28	7
250302395	32	7,5
250302396	36	8
250302397	40	8,5



Padella svasata bassa con un manico tubolare inox

Code	Ø cm	H cm
250302389	24	5
250302390	28	5
250302391	32	5

Alluminio Antiaderente 3 mm effetto pietra

1/8" Non-Stick Coating Aluminium stone effect



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. | (Dlgs 25/01/1992,
n.108) 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
non-stick coating



MANICATURA NIKEL FREE
Handle Stainless steel



SPESSORE
MATERIAL THICKNESS



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

Code	Ø cm	H cm
250302401	24	6,5
250302402	28	7
250302403	32	7,5



Padella svasata bassa
con un manico tubolare inox "cool"

Code	Ø cm	H cm
250302398	24	5
250302399	28	5
250302400	32	5

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 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 25/01/1991
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



0,8-1 mm

SPESSORE
MATERIAL THICKNESS





Pentola alta con due maniglie inox

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
COIX3103E24	24	21,5	24	10,5
COIX3103E28	28	24,7	28	17
COIX3103E32	32	26,5	32	25



Casseruola bassa con due maniglie inox

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
COIX3106E24	24	21,5	10	4,5
COIX3106E28	28	25	12	7,3
COIX3106E32	32	27	15	12
COIX3106E36	36	30,5	17	16,8
COIX3106E40	40	34	19	23,6



Casseruola alta con due maniglie inox

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
COIX3104E24	24	21,8	15	6,7
COIX3104E28	28	25	17	10,3
COIX3104E32	32	27	19	15
COIX3104E36	36	30,5	22	21



Casseruola alta con un manico tubolare inox

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
COIX3105E16	16	14	11	2,2
COIX3105E18	18	16	12	3,5
COIX3105E20	20	18	13	4



Padella con un manico tubolare inox

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
COIX3111E20	20	15	4
COIX3111E24	24	18,5	4,5
COIX3111E28	28	22	5,2
COIX3111E32	32	25,2	5,5



Coperchio con ponticello inox

Code	Ø cm
COIX3129E16	16
COIX3129E18	18
COIX3129E20	20
COIX3129E24	24
COIX3129E28	28
COIX3129E32	32
COIX3129E36	36
COIX3129E40	40



Mestolo inox

Code	Ø cm	lungh. totale cm*	lt
COIX3205E08	8	41	0,12
COIX3205E10	10	47	0,25
COIX3205E12	12	51	0,5



Forchettone a 3 denti inox

Code	cm	lungh. totale cm*
COIX3369E-350	10,5	53,2



Pinze chef inox

Code	lungh. totale cm*
COIX360330	30
COIX360335	35



Pinze spinapesce

Code	lungh. totale cm*
COIX360415	13,5



Frusta inox

Code	lungh. totale cm*
COIX3601E25	25
COIX3601E30	30
COIX3601E35	35



Forchettone a 2 denti Inox

Code	cm	lungh. totale cm*
COIX3369E-250	10	48



Schiumarola inox

Code	Ø cm	lungh. totale cm*
COIX3207E10	10	42,5
COIX3207E12	12	48
COIX3207E14	14	52,8
COIX3207E16	16	58
COIX3207E18	18	63
COIX3207E20	20	66,8



Cucchiavione inox

Code	cm	lungh. totale cm*
COIX3217E46	6	46



Schiumarola a filo stagnato inox

Code	Ø cm	lungh. totale cm*
COIX3207R14	14	55
COIX3207R16	16	57,2
COIX3207R18	18	58,5
COIX3207R20	20	68,5



Paletta liscia Inox

Code	Ø cm	lungh. totale cm*
COIX3208EL54	14	53

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 1926/2004, DM 21/03/1973 e S.M.L.;
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.L. | 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.L.



RIVESTIMENTO

Coating no one



MANICATURA NIKEL FREE

Handle Stainless steel



SPESORE

MATERIAL THICKNESS



Teglia rettangolare in lega alluminio 3003 con orlo

Code	cm	H cm
250302455	30x23	3
250302456	35x28	3
500053653	40x30	3
250302457	45x35	3
500053655	60x40	3



Teglia rettangolare in lamiera blu per dolci e pizze

Code	cm	H cm
250302458	30x23	3
250302459	35x28	3
250302460	40x30	3
250302681	45x35	3
250302683	55x38	3
500053872	60x40	3
250302684	65x45	3



Tortiera conica in alluminio con orlo (h cm 3)

Code	Ø cm	H cm
250302470	16	3
250302471	18	3
250302474	20	3
250302474	22	3



Tortiera alta in lamiera blu per pizze

Code	Ø cm	H cm
COFE43BB20	20	4
COFE43BB24	24	4
COFE43BB28	28	4
t	32	4



Raschia rettangolare in lamiera blu

Code	cm
250302461	13x13
250302462	16x13



Teglia rettangolare in lamiera alluminata antiaderente (rivestimento per panificatori) con bordi dritti

Code	cm	H cm
250302679	60x40	2



Teglia alluminata per focaccine (8 Stampi Ø 14)

Code	cm	H cm
250302680	60x40	2,5



Ciambella con tubo in alluminio

Code	Ø cm	H cm
250302450	20	6
250302451	22	6,5
250302452	24	7,5



Forma plumcake in alluminio

Code	cm	H cm
250302453	18	6
250302454	22	6,5



Forma per creme-caramel basso in alluminio

Code	Ø cm	H cm
250302469	7	5



Forma per creme-caramel alto in alluminio

Code	Ø cm	H cm
250302467	6	7
250302468	7	8



Pala per pizza tonda forata in lega di alluminio con manico cm 150

Code	Ø cm	H cm	kg
250302482	32	182	1.47
250302483	37	191	2.26



Pala per pizza rettangolare forata in lega di alluminio con manico cm 150

Code	Ø cm	H cm	kg
250302480	32 x 32	187	1.77
COP1209REA41	37 x 37	191	2.42
250302481	50 x 50	200	3.22



Appendi pala a muro in alluminio anodizzato, capienza 2 pale

Code	cm
250302488	17x9x9,50



Ricambio spazzola
Spare brush

Code	cm
250302486	20 x 6,5



Rastrello inox per recupero corpi solidi
Stainless steel brush

Code	cm
250302487	24 x 10



Palettino tondo in acciaio inox con manico
cm 150

Code	Ø cm	H cm	kg
250302481	17	167	1.61



Code
COPIB/ES20

Pizza peel
rack (empty),
painted steel



Wooden slider for pizza peel handles

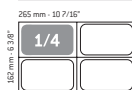
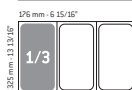
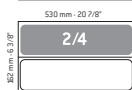
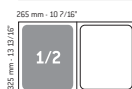
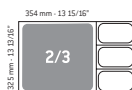
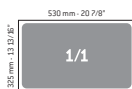
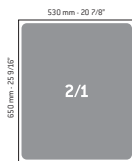
Code	cm
250302493	16 x 5



Palettino tondo forato in acciaio inox con
manico cm 150

Code	Ø cm	H cm	kg
250302485	17	167	1.54

Teglie Gastronorm



Prodotti in alluminio:

Alluminio puro 99% garantito per alimenti. Decreto D.M. 18 aprile 2007 n° 76



Teglia gastronorm 1/1 in lega 3003

Code	cm	H cm
250302444	53x32,5	2
250302445	53x32,5	4
250302446	53x32,5	6,5



Teglia gastronorm 1/1 in lega 3003 rivestita internamente con antiaderente

Code	cm	H cm
250302447	53x32,5	2
250302448	53x32,5	4
250302449	53x32,5	6,5



Code

250302678

1L

Prodotto per la pulizia dell'alluminio



Agnelli
SINCE 1907

Follow us on

