



MICHELIN

2026

ITALY



Agnelli
SINCE 1907

MICHELIN GUIDE
CEREMONY PARTNER



HORECA
PROFESSIONAL

ORO E ARGENTO
GOLD AND SILVER

12

MULTI-PLY
5PLY - 3PLY - 2PLY

20

ACCIAIO INOX
STAINLESS STEEL

46

FERRO
IRON

58

RAME
COPPER

60

ALLUMINIO PROFESSIONALE
PROFESSIONAL ALUMINIUM

86

ALLUMINIO PROFESSIONALE ANTIADERENTE
PROFESSIONAL NON-STICK ALUMINIUM

118

SERVIZIO IN TAVOLA <i>FROM THE KITCHEN TO THE TABLE</i>	152
--	-----

GHISA E PIETRA <i>CAST IRON AND STONE</i>	174
--	-----

TEGLIE E BACINELLE GN <i>GN TRAYS AND PANS</i>	184
---	-----

PASTICCERIA E PIZZA <i>PASTRY AND PIZZA</i>	204
--	-----

ESPOSITORI <i>STANDS</i>	222
-----------------------------	-----

BARBECUE BBPRO <i>BBPRO BARBECUE</i>	222
---	-----

FAMILY COOKING <i>FAMILY COOKING</i>	234
---	-----



Fondata a Bergamo nel 1907, Pentole Agnelli nasce come azienda specializzata nella lavorazione dell'alluminio. Il fondatore, Baldassare Agnelli, avvia la produzione di pentole e strumenti di cottura destinati al mondo professionale, un settore in rapida crescita nel panorama italiano dell'epoca.

Fin dall'inizio l'azienda si distingue per l'attenzione alle proprietà tecniche dei materiali e alla qualità della lavorazione. Con il passare degli anni, la produzione evolve insieme alla ristorazione italiana, rispondendo alla crescente domanda di strumenti affidabili per la cucina professionale.

Con il passaggio generazionale, la famiglia Agnelli mantiene la guida dell'azienda, consolidando il legame con la tradizione manifatturiera e ampliando la ricerca su materiali, tecnologie e controllo qualità. Oggi Pentole Agnelli è un marchio riconosciuto nel settore degli strumenti di cottura professionali, presente nelle cucine di ristoranti, laboratori e scuole di cucina.





Founded in Bergamo in 1907, Pentole Agnelli began as a company specialized in aluminum processing. Its founder, Baldassare Agnelli, started producing cookware designed for professional kitchens—an industry that was rapidly growing in Italy at the time.

From the outset, the company stood out for its focus on the technical properties of materials, manufacturing quality, and product durability. Over the decades, its production evolved alongside Italian gastronomy, meeting the increasing demand for reliable tools for professional kitchens.

Now in its fourth generation, the Agnelli family continues to lead the company, preserving the manufacturing tradition while investing in research on materials, technologies, and quality control. Today, Pentole Agnelli is an established brand in the professional cookware sector, trusted by restaurants, laboratories, and culinary schools.



ACCIAIO INOX 16 W/m²K
STAINLESS STEEL 7.8 kg/dm³

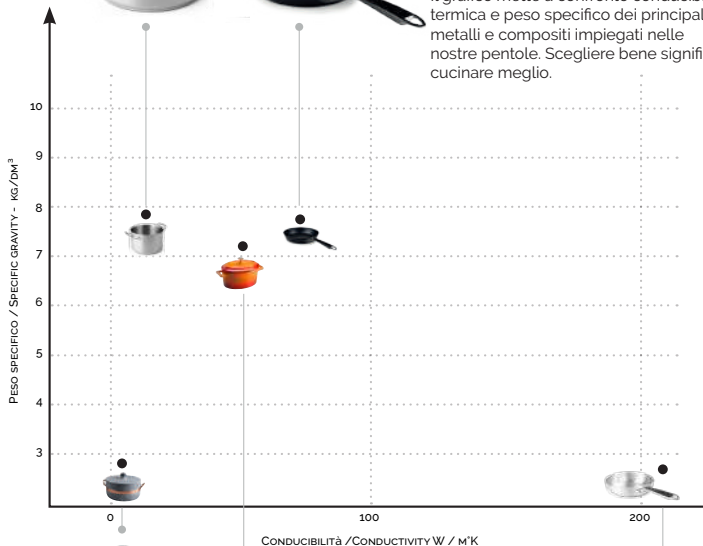


FERRO 60 W/m²K
IRON 7.8 kg/dm³



i Ogni materiale influenza le prestazioni in cucina. La scelta del metallo giusto non è solo una questione estetica: determina la conduzione del calore, il peso dello strumento e le modalità di utilizzo.

Il grafico mette a confronto conducibilità termica e peso specifico dei principali metalli e composti impiegati nelle nostre pentole. Scegliere bene significa cucinare meglio.



PIETRA OLLARE 6.4 W/m²K
SOAPSTONE 2.98 kg/dm³



GHISA 50 W/m²K
CAST IRON 7.3 kg/dm³

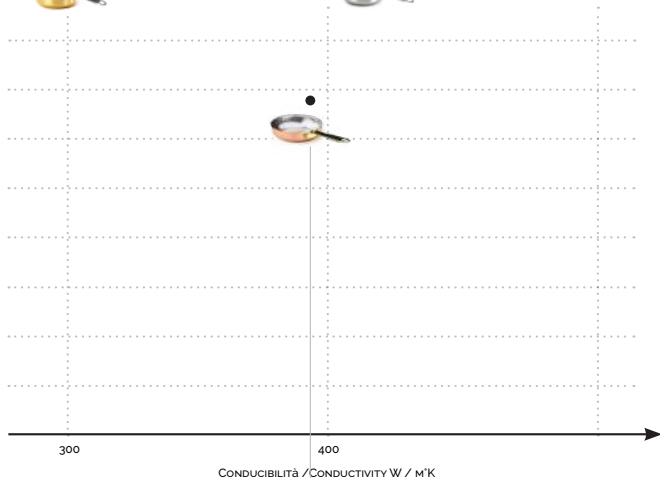


ALLUMINIO 225 W/m²K
ALUMINIUM 2.7 kg/dm³

ORO 295 W/m²K
GOLD 16.7 kg/dm³



ARGENTO 420 W/m²K
SILVER 10.5 kg/dm³



i Each material affects cooking performance. The choice of the right metal is not merely an aesthetic decision: it determines heat conduction, weight, and usability.

The chart compares the thermal conductivity and density of the main metals and composites used in our cookware. Choosing the right one means cooking better



RAME 392 W/m²K
COPPER 8.9 kg/dm³

LE FORME DEGLI
STRUMENTI DI
COTTURA NE
DEFINISCONO LA
FUNZIONALITÀ.

LE FORME DEGLI STRUMENTI DI COTTURA DEFINISCONO LA LORO FUNZIONALITÀ. OGNI DETTAGLIO STRUTTURALE RISPONDE A UN'ESIGENZA PRECISA IN CUCINA, OTTIMIZZANDO TEMPI, TECNICHE E RISULTATI. A SECONDA DELLA FORMA E DEI MATERIALI IMPIEGATI CAMBIANO DESTINAZIONE D'USO E MODALITÀ DI MANUTENZIONE.

THE SHAPE OF
COOKWARE DEFINES
ITS SPECIFIC FUNCTION.

THE SHAPE OF COOKWARE DEFINES ITS FUNCTION. EVERY STRUCTURAL DETAIL SERVES A SPECIFIC PURPOSE IN THE KITCHEN, OPTIMIZING TIME, TECHNIQUES, AND RESULTS. DEPENDING ON THE SHAPE AND THE MATERIALS USED, BOTH THE INTENDED USE AND THE MAINTENANCE REQUIREMENTS CAN VARY SIGNIFICANTLY.



PENTOLA
MANICO O 2 MANIGLIE
AFFOGARE - BOLLIRE -
SBIANCCHIRE
MARINARE - SALAMOIE
STOCKPOT
POACH - BOIL - BLANCH
MARINATE - BRINES



CASSERUOLA ALTA
MANICO O 2 MANIGLIE
BRASARE - FORNO
ARROSTI - GRATIN
STUFATA
SAUCEPAN/SAUCE POT
BRAISING - BAKING
- ROASTING GRATIN
STEWING



CASSERUOLA OVALE
BRASARE - CUOCERE
AL FORNO ARROSTIRE
- GRATINARE -
STUFARE
OVAL SAUCEPOT
BRAISING - BAKING -
ROASTING - GRATIN
- STEWING



CASSERUOLA BASSA
MANICO O 2 MANIGLIE
BRASARE - CUOCERE
AL FORNO - ARROSTIRE
GRATINARE - STUFARE
MANTECARE
CASSEROLE POT/PAN
BRAISING - BAKING -
ROASTING GRATIN STEWING



TEGAME
BRASARE - STUFARE
ARROSTIRE
OMELETTE PAN
BRAISING - STEWING
ROASTING



RONDEAU
BRASARE - STUFARE
ARROSTIRE
RONDEAU
BRAISING - STEWING -
ROASTING



● PADELLA DRITTA
CARAMELLARE
FRIGGERE
ARROSTIRE
FRYPAN
CAMELIZE
FRY
ROAST



● PADELLA SVASATA
ALTA "SALTAPASTA"
CUOCERE AL SALTO
MANTECARE
SAUTÉ PAN "PASTA"
SAUTÉING - MANTECARE



● PADELLA SVASATA
BASSA
CARAMELLARE
FRIGGERE
ARROSTIRE
CUOCERE AL SALTO
LOW SAUTÉ PAN
CAMELIZE
FRY
ROAST
SAUTÉING



● WOK
FRIGGERE
FRY



● PADELLA MANTECARE
CUOCERE AL SALTO/ SAUTÉING
MANTECARE
RISOTTARE



PESCIERA

BOLLIRE - STUFARE -
CUOCERE AL FORNO E
AL VAPORE

FISH KETTLE
BOIL - BRAISE - BAKE
STEAM



ROSTIERA

BRASARE - STUFARE -
ARROSTIRE CUOCERE AL
FORNO E AL VAPORE

ROASTER
BRAISE - STEW - ROAST
BAKE - STEAM



TORTIERA

CUOCERE AL FORNO
GRATINARE

CAKE PAN
BAKING - GRATIN



BACINELLE FORMATI: GN 2/1
GN 1/1 - GN 2/3

CUOCERE - ARROSTIRE
RIGENERARE - CUOCERE AL
VAPORE - CONSERVARE

PANS - SIZES: GN 2/1 - GN
1/1 - GN 2/3

BAKE - ROAST - REGENERATE
STEAM - STORE



BACINELLE FORMATI: GN 2/4
GN 1/2 - GN 1/3

CUOCERE - CONSERVARE
SERVIRE - CUOCERE AL
VAPORE

PANS - SIZES: GN 2/4 - GN
1/2 - GN 1/3

BAKE - STORE - SERVE STEAM



BACINELLE FORMATI: GN 1/4
GN 1/6 - GN 1/9

PORZIONARE - GUARNIRE -
CONSERVARE - CUOCERE AL
VAPORE

PANS - SIZES: GN 1/4 GN
1/6 - GN 1/9

PORTIONING - GARNISHING -
STORING - STEAMING



Agnelli
SINCE 1907

ORO GOLD



per tutti i piani di cottura
for all hobs

W/m²K 
295
Capacità di
condurre il calore
Heat conductivity

P_s 16,7 kg/dm³
Peso specifico
Specific weight

Fondo in acciaio
ferritico per induzione
Ferritic steel bottom for induction

Manicatura in acciaio inox
Stainless steel handle



CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE

SAUCEPOT, 2 HANDLES

Code	Ø cm
ALAU104IE16IND	16
ALAU104IE20IND	20
ALAU104IE24IND	24



CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE

CASSEROLE POT, 2 HANDLES

Code	Ø cm
ALAU106IE20IND	20
ALAU106IE24IND	24
ALAU106IE28IND	28



CASSERUOLA ALTA CON CON UN MANICO

SAUCEPAN, ONE HANDLE

Code	Ø cm
ALAU105IE16IND	16
ALAU105IE18IND	18
ALAU105IE20IND	20
ALAU105IE24IND	24



CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO

CASSEROLE PAN, ONE HANDLE

Code	Ø cm
ALAU107IE20IND	20
ALAU107IE24IND	24
ALAU107IE28IND	28



PADELLA DRITTA CON UN MANICO

FRYPAN, 1 HANDLE

Code	Ø cm
ALAU111E20IND	20
ALAU111E24IND	24
ALAU111E28IND	28
ALAU111E32IND	32



PADELLA LIONESE CON UN MANICO

SAUTÉ PAN, 1 HANDLE

Code	Ø cm
ALAU111/BISIE24IND	24
ALAU111/BISIE28IND	28
ALAU111/BISIE32IND	32



TÈGAME

OMELETTE PAN, 2 HANDLES



Code	Ø cm
ALAU110E20IND	20
ALAU110E24IND	24
ALAU110E28IND	28
ALAU110E32IND	32



TEGAMINO

MINI OMELETTE PAN

Code	Ø cm
ALAU110IES15	15



POLSONETTO

POLSONETTO

Code	Ø cm
ALAU294IE18	18



Agnelli
SINCE 1907

ARGENTO SILVER

SILVER



per tutti i piani di cottura
for all hobs

W/m^2K 
420
Capacità di
condurre il calore
Heat conductivity

P_s 10,5 kg/dm³
Peso specifico
Specific weight

Fondo in acciaio
ferritico per induzione
Ferritic steel bottom for induction

Manicatura in acciaio inox
Stainless steel handle



CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE

SAUCEPOT, 2 HANDLES

Code	Ø cm
ALAR104IE20IND	20
ALAR104IE24IND	24



CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE

CASSEROLE POT, 2 HANDLES

Code	Ø cm
ALAR106IE20IND	20
ALAR106IE24IND	24
ALAR106IE28IND	28



CASSERUOLA ALTA CON CON UN MANICO

SAUCEPAN, ONE HANDLE

Code	Ø cm
ALAR105IE20IND	20
ALAR105IE24IND	24



CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO

CASSEROLE PAN ONE HANDLE

Code	Ø cm
ALAR107IE20IND	20
ALAR107IE24IND	24
ALAR107IE28IND	28

ARGENTO
SILVER

AGNELLI SINCE 1907



TEGAME

OMELETTE PAN, 2 HANDLES

<u>Code</u>	<u>Ø cm</u>
ALAU1101E20IND	20
ALAU1101E24IND	24
ALAU1101E28IND	28
ALAU1101E32IND	32



PADELLA DRITTA CON UN MANICO

FRYPAN, 1 HANDLE

Code	Ø cm
ALAR111E20IND	20
ALAR111E24IND	24
ALAR111E28IND	28



PADELLA LIONESE CON UN MANICO

SAUTÉ PAN, 1 HANDLE

Code	Ø cm
ALAR111/BISIE24IND	24
ALAR111/BISIE28IND	28
ALAR111/BISIE32IND	32

Agnelli
SINCE 1907

ALU-INOX
5-PLY

FINITURA
LUCIDA
MIRROR FINISH



per tutti i piani di cottura
for all hobs



CASSERUOLA ALTA
CON DUE MANIGLIE INOX

SAUCEPOT WITH
TWO STAINLESS STEEL HANDLES

Code	Ø cm	H cm	lt
ALUM110420	20	10.4	3.1
ALUM110424	24	13.4	7.2



CASSERUOLA BASSA
CON DUE MANIGLIE INOX

CASSEROLE POT WITH
TWO STAINLESS STEEL HANDLES

Code	Ø cm	H cm	lt
ALUM110624	24	10.5	4.5
ALUM110628	28	11.8	7



ACCIAIO INOX 18/10
18/10 STAINLESS STEEL

PER UNA FACILE PULIZIA
FOR EASY CLEANING

ALUMINIO 1050
ALUMINIUM ALLOY 1050

PER UNA PERFETTA TRASMISSIONE DEL CALORE
FOR PERFECT HEAT DISTRIBUTION

ALUMINIO LEGA 3003
ALUMINIUM ALLOY 3003

PER UNA MAGGIORE RESISTENZA
FOR INCREASED DURABILITY

ALUMINIO 1050
ALUMINIUM ALLOY 1050

PER UNA PERFETTA TRASMISSIONE DEL CALORE
FOR PERFECT HEAT DISTRIBUTION

ACCIAIO FERRITICO
FERRITIC STEEL

PER L'INDUZIONE
FOR INDUCTION COOKING



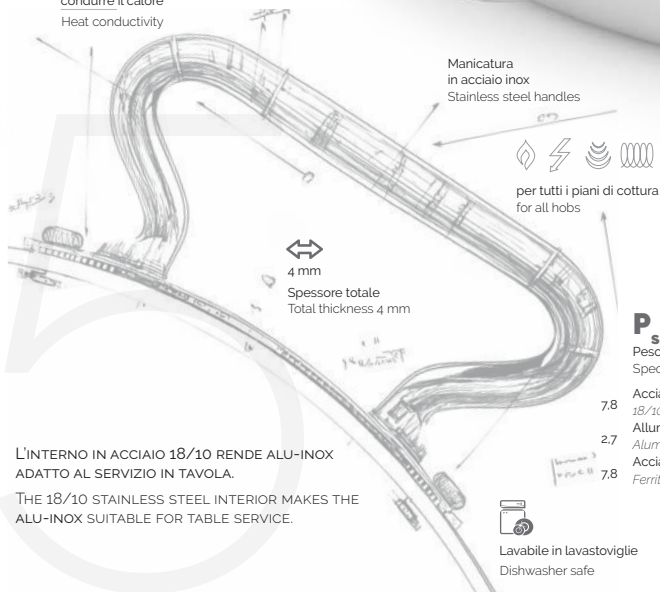
W/m²K

191

Capacità di condurre il calore
Heat conductivity



Durata
Durability



Manicatura in acciaio inox
Stainless steel handles



per tutti i piani di cottura
for all hobs



4 mm
Spessore totale
Total thickness 4 mm

P_s

Peso specifico
Specific weight

- 7.8 Acciaio inox 18/10
18/10 stainless steel
- 2.7 Alluminio 1050
Aluminium 1050
- 7.8 Acciaio ferritico
Ferritic steel

L'INTERNO IN ACCIAIO 18/10 RENDE ALU-INOX ADATTO AL SERVIZIO IN TAVOLA.

THE 18/10 STAINLESS STEEL INTERIOR MAKES THE ALU-INOX SUITABLE FOR TABLE SERVICE.



Lavabile in lavastoviglie
Dishwasher safe



**CASSERUOLA BASSA
CON UN MANICO INOX**

CASSEROLE PAN
WITH A STAINLESS STEEL HANDLE



Code	Ø cm	H cm	lt
ALUM110720	20	8.4	2.6



**CASSERUOLA ALTA
CON UN MANICO INOX**

SAUCEPOT
WITH A STAINLESS STEEL HANDLE



Code	Ø cm	H cm	lt
ALUM110516	16	10,5	2



**CASSERUOLA ALTA
CON UN MANICO E DUE BECCUCCI**

SAUCEPOT WITH A STAINLESS STEEL
HANDLE AND TWO SPOUTS



Code	Ø cm	H cm	lt
ALUM110512	12	7.4	0.8
ALUM110514	14	8.4	1.2



**RONDEAU CON DUE
MANIGLIE INOX**

RONDEAU WITH TWO
STAINLESS STEEL HANDLES

Code	Ø cm	H cm
ALUM111228	28	7.9



**PADELLA
CON UN MANICO**

FRYING PAN
WITH ONE HANDLE



Code	Ø cm	H cm
ALUM111120	20	4.5
ALUM111124	24	5.1
ALUM111128	28	5.4
ALUM111132	32	5.9



**COPERCHIO IN ACCIAIO LUCIDO
CON POMOLO**

POLISHED STEEL LID WITH KNOB

Code	Ø cm
ALUM12916	16
ALUM12920	20
ALUM12924	24
ALUM12928	28
ALUM12932	32

Agnelli
SINCE 1907

NEW

ALU-INOX
3-PLY

FINITURA
MARTELLATA
HAMMERED
FINISH

per tutti i piani di cottura
for all hobs



NEW

CASSERUOLA ALTA
CON DUE MANIGLIE INOX

SAUCEPOT WITH
TWO STAINLESS STEEL HANDLES

Code	Ø cm	H cm	lt
ALUM104M16	16	11,4	2,3
ALUM104M20	20	13,4	4,2
ALUM104M24	24	15,8	7,1



NEW

CASSERUOLA BASSA
CON DUE MANIGLIE INOX

CASSEROLE POT WITH
TWO STAINLESS STEEL HANDLES

Code	Ø cm	H cm	lt
ALUM106M20	20	8,1	2,7
ALUM106M24	24	9,9	4,7
ALUM106M28	28	10,9	7,0

ACCIAIO INOX 18/10
18/10 STAINLESS STEEL

PER UNA FACILE PULIZIA
FOR EASY CLEANING

ALLUMINIO 1050
ALUMINIUM 1050

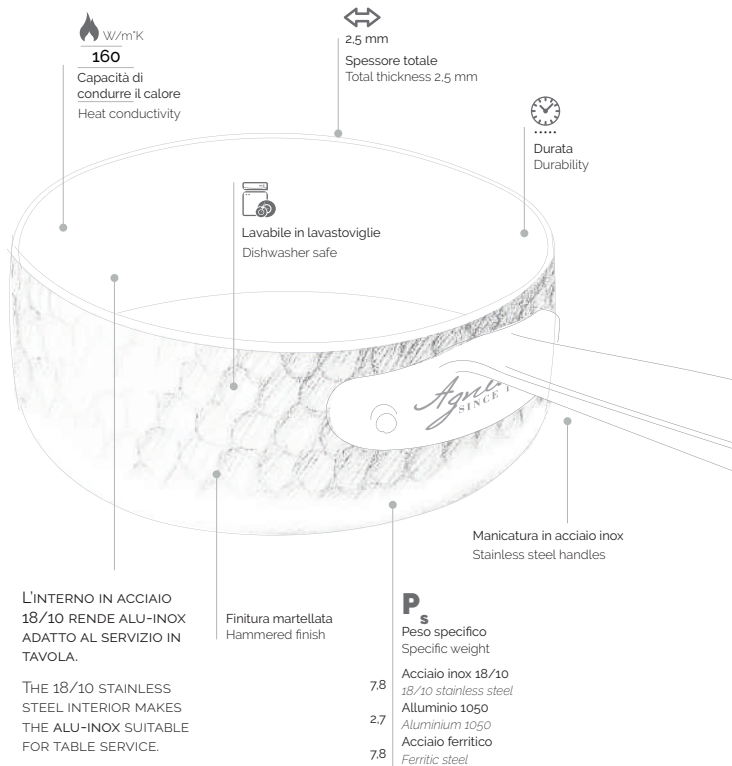
PER UNA PERFETTA TRASMISSIONE DEL CALORE
FOR PERFECT HEAT DISTRIBUTION

ACCIAIO FERRITICO
FERRITIC STEEL

PER L'INDUZIONE
FOR INDUCTION COOKING

ALU-INOX 3PLY

FINITURA MARTELLATA HAMMERED FINISH



ALU-INOX
3-PLY

AGNELLI SINCE 1907



NEW

CASSERUOLA ALTA
CON UN MANICO INOX

SAUCEPOT
WITH A STAINLESS STEEL HANDLE



Code	Ø cm	H cm	lt
ALUM105M16	16	11,4	2,3



NEW

CASSERUOLA BASSA
CON UN MANICO INOX

CASSEROLE PAN
WITH A STAINLESS STEEL HANDLE



Code	Ø cm	H cm	lt
ALUM107M20	20	8,1	2,7



NEW

TEGAME CON DUE MANIGLIE

OMELETTE PAN WITH TWO HANDLES

Code	Ø cm	H cm
ALUM110M24	24	6,3
ALUM110M28	28	6,3



NEW

PADELLA CON UN MANICO

PAN WITH ONE HANDLE



Code	Ø cm	H cm
ALUM111M24	24	6,3
ALUM111M28	28	6,3

COPERCHIO IN ACCIAIO LUCIDO
CON POMOLO

POLISHED STEEL LID WITH KNOB

Code	Ø cm
ALUM12916	16
ALUM12920	20
ALUM12924	24
ALUM12928	28

Agnelli
SINCE 1907

ALU-INOX
3-PLY

FINITURA
LUCIDA
MIRROR FINISH



per tutti i piani di cottura
for all hobs



NEW

NUOVA MISURA 16cm
NEW SIZE 16cm

**CASSERUOLA ALTA
CON DUE MANIGLIE INOX**

SAUCEPOT WITH
TWO STAINLESS STEEL HANDLES

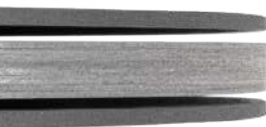
Code	Ø cm	H cm	lt
ALUM10416	16	11.4	2.3
ALUM10420	20	13.4	4.2
ALUM10424	24	15.8	7.1
ALUM10428	28	18.1	11.1
ALUM10432	32	20.1	16.2
ALUM10436	36	22.1	22.5
ALUM10440	40	21.1	26.5



**CASSERUOLA BASSA
CON DUE MANIGLIE INOX**

CASSEROLE POT WITH
TWO STAINLESS STEEL HANDLES

Code	Ø cm	H cm	lt
ALUM10620	20	8.1	2.7
ALUM10624	24	9.9	4.5
ALUM10628	28	10.9	6.7
ALUM10632	32	12.2	9.8
ALUM10636	36	13.3	13.5
ALUM10640	40	14.1	17.7



ACCIAIO INOX 18/10
18/10 STAINLESS STEEL

PER UNA FACILE PULIZIA
FOR EASY CLEANING

ALLUMINIO 1050
ALUMINIUM 1050

PER UNA PERFETTA TRASMISSIONE DEL CALORE
FOR PERFECT HEAT DISTRIBUTION

ACCIAIO FERRITICO
FERRITIC STEEL

PER L'INDUZIONE
FOR INDUCTION COOKING

ALU-INOX 3PLY

FINITURA LUCIDA MIRROR FINISH

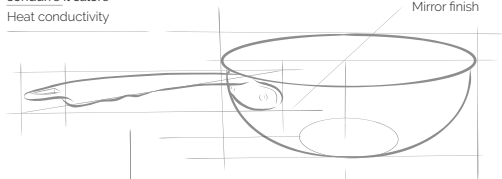


W/m²K

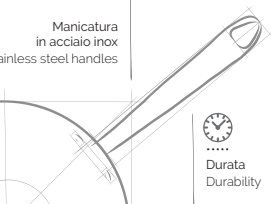
160

Capacità di
condurre il calore
Heat conductivity

Finitura lucida
Mirror finish



Manicatura
in acciaio inox
Stainless steel handles



per tutti i piani di cottura
for all hobs



Durata
Durability



2.5 mm

Spessore totale
Total thickness 2.5 mm

L'INTERNO IN ACCIAIO
18/10 RENDE ALU-INOX
ADATTO AL SERVIZIO IN
TAVOLA.

THE 18/10 STAINLESS
STEEL INTERIOR MAKES
THE ALU-INOX SUITABLE
FOR TABLE SERVICE.

P_s

Peso specifico
Specific weight
Acciaio inox 18/10
18/10 stainless steel
7.8
Alluminio 1050
Aluminium 1050
2.7
Acciaio ferritico
Ferritic steel
7.8



CASSERUOLA ALTA
CON UN MANICO INOX

SAUCEPOT
WITH A STAINLESS STEEL HANDLE



Code	Ø cm	H cm	lt
ALUM10516	16	11.4	2,3
ALUM10520	20	13.4	4.2



CASSERUOLA ALTA
CON UN MANICO E DUE BECCUCCI

SAUCEPOT WITH A STAINLESS STEEL
HANDLE AND TWO SPOUTS



Code	Ø cm	H cm	lt
ALUM10512	12	6.3	0,7
ALUM10514	14	7.3	1.1



CASSERUOLA BASSA
CON UN MANICO INOX

CASSEROLE PAN
WITH A STAINLESS STEEL HANDLE



Code	Ø cm	H cm	lt
ALUM10720	20	8.1	2.7
ALUM10724	24	9.8	4.4
ALUM10728	28	11	6.8



TEGAME CON DUE MANIGLIE

OMELETTE PAN WITH TWO HANDLES



Code	Ø cm	H cm
ALUM11028	28	6
ALUM11032	32	6.5
ALUM11036	36	7
ALUM11040	40	7.2



**PADELLA SVASATA ALTA
"SALTAPASTA" CON UN MANICO**

SAUTÉ PAN WITH ONE HANDLE

Code	Ø cm	H cm
ALUM111B20	20	5.5
ALUM111B24	24	6.9
ALUM111B28	28	6.9
ALUM111B32	32	7.4



**PADELLA
CON UN MANICO**

FRYPAN WITH ONE HANDLE

Code	Ø cm	H cm
ALUM11120	20	4.3
ALUM11124	24	4.5
ALUM11128	28	5
ALUM11132	32	6





“ L'ultimo gesto, preciso e consapevole,
in cui tecnica e sensibilità si fondono
per esaltare ogni sapore.

fino all'armonia assoluta. ”



NEW

NUOVA MISURA 20cm
NEW SIZE 20cm

PADELLA "MANTECARE" CON UN MANICO

"MANTECARE" PAN
WITH ONE HANDLE

MANTECARE

“ The final gesture – precise and intentional
– where technique and sensitivity merge to
enhance every flavor.

culminating in perfect harmony. ”

Code	Ø cm	H cm
ALUM111BM20	20	7,8
ALUM111BM24	24	8,7
ALUM111BM28	28	10,2



COPERCHIO IN ACCIAIO LUCIDO CON POMOLO

POLISHED STEEL LID WITH KNOB

Code	Ø cm
ALUM12916	16
ALUM12920	20
ALUM12924	24
ALUM12928	28
ALUM12932	32
ALUM12936	36
ALUM12940	40

Agnelli
SINCE 1907

NEW

NON-STICK
ALU-INOX

FINITURA
LUCIDA
MIRROR FINISH



per tutti i piani di cottura
for all hobs



ANTIADERENTE NO PFAS
NON-STICK, PFAS-FREE



 NEW

CASSERUOLA ALTA
CON DUE MANIGLIE INOX

SAUCEPOT WITH
TWO STAINLESS STEEL HANDLES

Code	Ø cm	H cm	lt
ALUM04K16	16	11.4	2.3
ALUM04K20	20	13.4	4.2
ALUM04K24	24	16.4	7.4

 NEW

CASSERUOLA ALTA
CON UN MANICO INOX

SAUCEPOT
WITH A STAINLESS STEEL HANDLE

Code	Ø cm	H cm	lt
ALUM05K16	16	11.4	2.3
ALUM05K20	20	13.4	4.2



ANTIADERENTE CK3000
Non-stick CK3000



PER UNA FACILE PULIZIA
FOR EASY CLEANING

ALLUMINIO 1050
ALUMINIUM 1050

PER UNA PERFETTA TRASMISSIONE DEL CALORE
FOR PERFECT HEAT DISTRIBUTION

ACCIAIO FERRITICO
FERRITIC STEEL

PER L'INDUZIONE
FOR INDUCTION COOKING

NON-STICK ALU-INOX

FINITURA LUCIDA

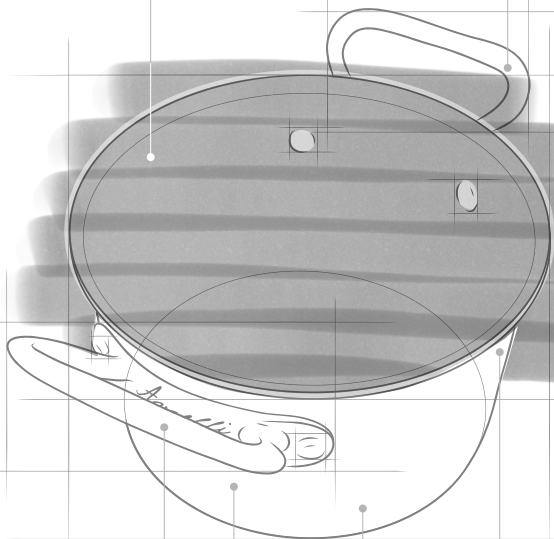
MIRROR FINISH



ANTIADERENTE NO PFAS
NON-STICK, PFAS-FREE



Durata
Durability



Manicatura
in acciaio inox
Stainless steel handles

Finitura lucida
Mirror finish



2,5 mm

Spessore totale
Total thickness 2,5 mm



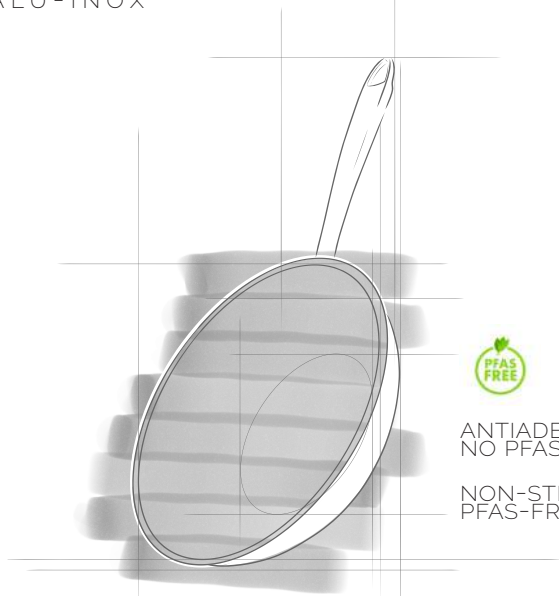
W/m²K

160

Capacità di
condurre il calore
Heat conductivity

NON-STICK
ALU-INOX

AGNELLI SINCE 1907



ANTIADERENTE
NO PFAS

NON-STICK,
PFAS-FREE



NEW

RONDEAU CON DUE
MANIGLIE

RONDEAU WITH TWO
STAINLESS STEEL HANDLES

Code	Ø cm	H cm
ALUM012K28	28	7.5
ALUM012K32	32	8



NEW

**PADELLA SVASATA ALTA
"SALTAPASTA" CON UN MANICO**

SAUTÉ PAN WITH ONE HANDLE



Code	Ø cm	H cm
ALUM011BK20	20	5,9
ALUM011BK24	24	6,3
ALUM011BK28	28	6,9
ALUM011BK32	32	7,4

ANTIADERENTE NO PFAS
NON-STICK, PFAS-FREE

NEW

**PADELLA
CON UN MANICO**

LOW SAUTÉ PAN WITH ONE HANDLE



Code	Ø cm	H cm
ALUM011K20	20	4,2
ALUM011K24	24	5
ALUM011K28	28	5,4
ALUM011K32	32	5,6

Agnelli
SINCE 1907

ALU-INOX
3-PLY

FINITURA
SATINATA
SATIN FINISH



per tutti i piani di cottura
for all hobs



**CASSERUOLA ALTA
CON DUE MANIGLIE**

SAUCEPOT WITH
TWO STAINLESS STEEL HANDLES

Code	Ø cm	H cm	lt
ALIX104ALIN16	16	11,4	2,3
ALIX104ALIN20	20	13,4	4,2
ALIX104ALIN24	24	16,4	7,4
ALIX104ALIN28	28	18,3	11,3
ALIX104ALIN32	32	20,3	16,3
ALIX104ALIN36	36	22	22,4
ALIX104ALIN40	40	23	28,9



**CASSERUOLA BASSA
CON DUE MANIGLIE**

CASSEROLE POT WITH
TWO STAINLESS STEEL HANDLES



Code	Ø cm	H cm	lt
ALIX106ALIN16	16	8	1,6
ALIX106ALIN20	20	8,3	2,6
ALIX106ALIN24	24	9,5	4,3
ALIX106ALIN28	28	11	6,8
ALIX106ALIN32	32	12,4	10,0
ALIX106ALIN36	36	13,2	13,4
ALIX106ALIN40	40	14	17,6

ACCIAIO INOX 18/10
18/10 STAINLESS STEEL

PER UNA FACILE PULIZIA
FOR EASY CLEANING

ALLUMINIO 1050
ALUMINIUM 1050

PER UNA PERFETTA TRASMISSIONE DEL CALORE
FOR PERFECT HEAT DISTRIBUTION

ACCIAIO FERRITICO
FERRITIC STEEL

PER L'INDUZIONE
FOR INDUCTION COOKING

ALU-INOX 3PLY

FINITURA SATINATA SATIN FINISH



2,5 mm

Spessore totale
Total
thickness 2.5 mm



Capacità di condurre il calore
Heat conductivity
160 W/m²K

Bordo salvaschizzo
Splash-saving edge

Finitura satinata
Satin finish

Rivetti in acciaio inox
Stainless steel rivets



Durata
Durability

Lavabile in lavastoviglie
Dishwasher safe



Manicatura in acciaio inox
Stainless steel handles

L'INTERNO IN ACCIAIO 18/10 RENDE ALU-INOX ADATTO AL SERVIZIO IN TAVOLA.

THE 18/10 STAINLESS STEEL INTERIOR MAKES THE ALU-INOX SUITABLE FOR TABLE SERVICE.

P_s

Peso specifico
Specific weight

7.8 Acciaio inox 18/10
18/10 stainless steel

2.7 Alluminio 1050
Aluminium 1050

7.8 Acciaio ferritico
Ferritic steel



per tutti i piani di cottura
for all hobs

ALU-INOX
3-PLY

AGNELLI SINCE 1907



**CASSERUOLA ALTA
CON UN MANICO**

SAUCEPOT
WITH ONE HANDLE



Code	Ø cm	H cm	lt
ALIX105ALIN16	16	11,4	2,3
ALIX105ALIN20	20	13,4	4,2
ALIX105ALIN24	24	16,4	7,4
ALIX105ALIN28	28	18,3	11,3



**CASSERUOLA BASSA
CON UN MANICO**

CASSEROLE PAN
WITH ONE HANDLE



Code	Ø cm	H cm	lt
ALIX107ALIN16	16	8	1,6
ALIX107ALIN20	20	8,3	2,6
ALIX107ALIN24	24	9,5	4,3
ALIX107ALIN28	28	11	6,8



TEGAME CON DUE MANIGLIE

OMELETTE PAN WITH TWO HANDLE



Code	Ø cm	H cm
ALIX110ALIN20	20	6,3
ALIX110ALIN24	24	6,3
ALIX110ALIN28	28	6,3
ALIX110ALIN32	32	6,8
ALIX110ALIN36	36	7,2


**PADELLA
CON UN MANICO**
FRYPAN WITH ONE HANDLE

Code	Ø cm	H cm
ALIX111ALIN20	20	4,2
ALIX111ALIN24	24	5
ALIX111ALIN28	28	5,4
ALIX111ALIN32	32	5,6
ALIX111ALIN36	36	5,8


**PADELLA SVASATA ALTA
"SALTAPASTA" CON UN MANICO**
SAUTÈ PAN WITH ONE HANDLE

Code	Ø cm	H cm
ALIX111BALIN20	20	5,9
ALIX111BALIN24	24	6,3
ALIX111BALIN28	28	6,9
ALIX111BALIN32	32	7,4


**COPERCHIO IN ACCIAIO LUCIDO
CON POMOLO**
POLISHED STEEL LID WITH KNOB

Code	Ø cm
ALUM12916	16
ALUM12920	20
ALUM12924	24
ALUM12928	28
ALUM12932	32
ALUM12936	36
ALUM12940	40



Agnelli
SINCE 1907

INDUCTION
CHEF

2-PLY

DUE



per tutti i piani di cottura
for all hobs

Il rivestimento Agnelli Shark Skin è 3 volte più spesso di un normale antiaderente.

The Agnelli Shark Skin coating is 3 times thicker than a normal non-stick.



NEW

PADELLA SVASATA ALTA
"SALTAPASTA" CON UN MANICO

SAUTÉ PAN WITH ONE HANDLE

Code	Ø cm	H cm
ALIX011BG20	20	5,9
ALIX011BG24	24	6,3
ALIX011BG28	28	6,9
ALIX011BG32	32	7,4



NEW

PADELLA SVASATA BASSA
CON UN MANICO

LOW SAUTÉ PAN
WITH ONE HANDLE



Code	Ø cm	H cm
ALIX011G20	20	4,2
ALIX011G24	24	5
ALIX011G28	28	5,4
ALIX011G32	32	5,6

ANTIADERENTE SHARK SKIN
NON-STICK SHARK SKIN

PER UNA FACILE PULIZIA E UNA MASSIMA DURATA
FOR EASY CLEANING AND MAXIMUM DURABILITY

ALLUMINIO 1050
ALUMINIUM 1050

PER UNA PERFETTA TRASMISSIONE DEL CALORE
FOR PERFECT HEAT DISTRIBUTION

ACCIAIO FERRITICO
FERRITIC STEEL

PER L'INDUZIONE
FOR INDUCTION COOKING

110 μm

Shark Skin

40 μm

Normale antiaderente

Normal non-stick



PFOA
FREE

Rivestimento
protettivo

20 μm

Topcoat

Rinforzo
intermedio

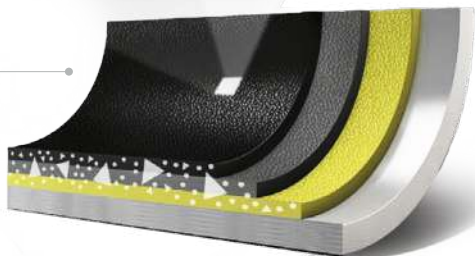
15 μm

Midcoat

Fondo
rinforzato

75 μm

Primer



Lavabile in lavastoviglie

Dishwasher safe

Rivetti in acciaio inox

Stainless steel rivets

P_s Peso specifico
Specific weight

2.7 Alluminio 1050

Aluminium 1050

7.8 Acciaio ferritico

Ferritic steel

Finitura satinata

Satin finish

Manicatura
in acciaio inox

Stainless steel
handles



3 mm

Spessore totale

Total thickness 3 mm

Bordo
salvaschizzo

Splash-saving
edge



185

Capacità di
condurre il calore
Heat
conductivity



PFOA
FREE

Rivestimento
protettivo

20 μm

Topcoat

Rinforzo
intermedio

15 μm

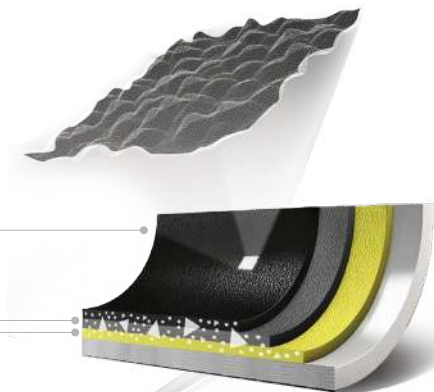
Midcoat

Fondo
rinforzato

75 μm

Primer

Manicatura
in acciaio inox
Stainless steel
handles



3 mm

Spessore totale

Total thickness 3 mm

Rivetti in acciaio inox
Stainless steel rivets



Lavabile in lavastoviglie
Dishwasher safe

P_s

Peso specifico
Specific weight
Alluminio 1050
2.7 Aluminium 1050
7.8 Acciaio ferritico
Ferritic steel



185

Capacità di
condurre il calore
Heat
conductivity



PADELLA SVASATA ALTA
"SALTAPASTA" CON UN MANICO

SAUTÉ PAN WITH ONE HANDLE

Code	Ø cm	H cm
ALSA6111BG20	20	5,7
ALSA6111BG24	24	6,4
ALSA6111BG28	28	6,6
ALSA6111BG32	32	7,2

110 µm

Shark Skin

40 µm

Normale antiaderente
Normal non-stick



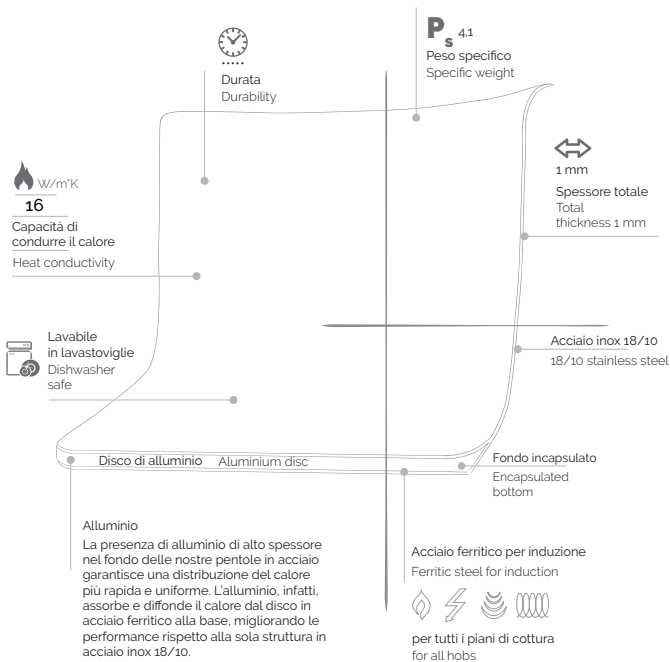
PADELLA SVASATA BASSA
CON UN MANICO

LOW SAUTÉ PAN WITH ONE HANDLE

Code	Ø cm	H cm
ALSA6111BBG24	24	4,7
ALSA6111BBG28	28	5,3
ALSA6111BBG32	32	5,6



per tutti i piani di cottura
for all hobs



Alluminio

The use of thick Aluminium in the base of our steel pans ensures faster and more even heat distribution. The Aluminium absorbs and diffuses heat from the ferritic steel disc to the base, improving performance compared to 18/10 stainless steel alone.



**PENTOLA
CON DUE MANIGLIE**

STOCKPOT WITH TWO
STAINLESS STEEL HANDLES

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
COIX3103E20	20	18	20	4.4
COIX3103E24	24	21.5	24	10.9
COIX3103E28	28	24.7	28	17.2
COIX3103E32	32	26.5	32	25.7
COIX3103E36	36	30.5	36	36.6
COIX3103E40	40	34	40	50.3
COIX3103E45	45	37.5	45	71.6
COIX3103E50	50	41	50	98.2



**CASSERUOLA ALTA
CON DUE MANIGLIE**

SAUCEPOT WITH TWO
STAINLESS STEEL HANDLES



Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
COIX3104E16	16	14.5	10.5	2.1
COIX3104E18	18	16	12	3.1
COIX3104E20	20	18	14	4.4
COIX3104E24	24	21.8	16	7.2
COIX3104E28	28	25	18	11.1
COIX3104E32	32	27	20	16.1
COIX3104E36	36	30.5	22	22.4
COIX3104E40	40	33.9	25	31.4
COIX3104E45	45	37.5	28	44.5
COIX3104E50	50	41.2	32	62.8
COIX3104E60	60	44.5	37	104.6



**CASSERUOLA BASSA
CON DUE MANIGLIE**

CASSEROLE POT WITH TWO
STAINLESS STEEL HANDLES

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
COIX3106E16	16	14	7,5	1,5
COIX3106E20	20	18	10,5	3,3
COIX3106E24	24	21,5	11	5,0
COIX3106E28	28	25	13	8,0
COIX3106E32	32	27	16	12,9
COIX3106E36	36	30,5	18	18,3
COIX3106E40	40	34	19	23,9
COIX3106E45	45	37	21	33,4
COIX3106E50	50	41	23	45,2
COIX3106E60	60	44	25	70,7



**CASSERUOLA ALTA
CON UN MANICO**

SAUCEPOT
WITH A STAINLESS STEEL HANDLE

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
COIX3105E12*	12	10,3	7	0,8
COIX3105E14*	14	12,2	8	1,2
COIX3105E16	16	14	10,5	2,1
COIX3105E18	18	16	12	3,1
COIX3105E20	20	18	14	4,4
COIX3105E24	24	21,5	16	7,2
COIX3105E28	28	25	18	11,1



**CASSERUOLA BASSA
CON UN MANICO**

CASSEROLE PAN WITH TWO
STAINLESS STEEL HANDLES

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
COIX3107E16	16	14	7,5	1,5
COIX3107E20	20	18	10,5	3,3
COIX3107E24	24	21,5	11	5,0
COIX3107E28	28	25	13	8,0



CASSERUOLA CONICA CON UN MANICO

CONICAL CASSEROLE PAN, 1 HANDLE

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
COIX3109E16	16	11	6
COIX3109E18	18	13,3	6
COIX3109E20	20	14,5	6,5
COIX3109E22	22	17	7
COIX3109E24	24	18,2	7,5



PADELLA CON UN MANICO

FRYING PAN WITH ONE HANDLE
TUBULAR STAINLESS STEEL

Code	Ø cm	Ø disco incl. cm	H cm
COIX3111E20	20	15	4.5
COIX3111E24	24	18.5	5
COIX3111E28	28	22	5
COIX3111E32	32	25.2	5
COIX3111E36	36	29	6
COIX3111E40	40	32	7



**PADELLA CON UN MANICO
E RIVESTIMENTO INTERNO PLATINUM**

FRYING PAN WITH A STAINLESS STEEL TUBULAR
HANDLE AND PLATINUM INTERNAL COATING

Code	Ø cm	Ø disco incl. cm	H cm
COIX3111SP20	20	15	4.5
COIX3111SP24	24	15	5
COIX3111SP28	28	18.5	5
COIX3111SP32	32	22	5
COIX3111SP36	36	25.2	6
COIX3111SP40	40	29	7

**TEGAME CON DUE MANIGLIE**STAINLESS STEEL OMELETTE PAN
WITH TWO HANDLES

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
COIX3110E20	20	14,7	4,5
COIX3110E24	24	18,5	5
COIX3110E28	28	22	5
COIX3110E32	32	25	5
COIX3110E36	36	29	6
COIX3110E40	40	31,3	7

**PADELLA CON UN MANICO
E RIVESTIMENTO INTERNO PLATINUM**OMELETTE PAN WITH A STAINLESS
STEEL TUBULAR HANDLE AND PLATINUM
INTERNAL COATING

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
COIX3110SP20	20	14,7	4,5
COIX3110SP24	24	15	5
COIX3110SP28	28	18,5	5
COIX3110SP32	32	22	5
COIX3110SP36	36	25,2	6
COIX3110SP40	40	29	7



COLAPASTA A SPICCHIO CON UN MANICO
SEGMENT COLANDER

Code	Ø cm	H cm
COIX3153BE36	36	23
COIX3153BE40	40	26



CASSERUOLA CON 4 SCOMPARTI COLAPASTA A
SPICCHIO CON DUE MANIGLIE

SAUCEPOT WITH 4 SEGMENT COLANDERS

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
COIX3153E36	36	30,5	22	21
COIX3153E40	40	33,9	25	31



COPERCHIO

LID

Code	Ø cm
COIX3129E16	16
COIX3129E18	18
COIX3129E20	20
COIX3129E24	24
COIX3129E28	28
COIX3129E32	32
COIX3129E36	36
COIX3129E40	40
COIX3129E45	45
COIX3129E50	50
COIX3129E60	60



COLAPASTA SFERICO CON DUE MANIGLIE

SPHERICAL COLANDER

Code	Ø cm	H cm
COIX311532	32	18
COIX311536	36	19
COIX311540	40	21



SCALDAPASTA CILINDRICO CON UN MANICO

PASTA HEATER, 1 HANDLE

Code	Ø cm	H cm
COIX317518	18	11
COIX317520	20	12
COIX317522	22	13
COIX317524	24	14
COIX317528	28	16



IMBUTO

FUNNEL

Code	Ø cm
COIX309912	12
COIX309914	14
COIX309920	20
COIX309925	25
COIX309930	30



CHINOISE INOX CON UN MANICO INOX

PROFESSIONAL CHINESE COLANDER

<u>Code</u>	<u>cm</u>	<u>lungh. totale</u>
COIX3232E18	18	37,8
COIX3232E20	20	39,5
COIX3232E24	24	42,5



**BASTARDELLA SEMISFERICA CON
MANIGLIE INOX
NO INDUZIONE**

HEMISPHERIC MIXING BOWL, 2 HANDLES

<u>Code</u>	<u>Ø cm</u>	<u>H cm</u>
COIX320222	22	12
COIX320226	26	14
COIX320232	32	18
COIX320236	36	20
COIX320240	40	21



BASE PER BASTARDELLA

MIXING BOWL BASE

<u>Code</u>	<u>Ø cm</u>	<u>H cm</u>
COIX3202B16	16	22
		26
COIX3202B22	22	32
		36
		40

**MESTOLO INOX**

ONE-PIECE LADLE

Code	Ø cm	lung. totale cm*	lt
COIX3205E06	6	36	0.07
COIX3205E08	8	41	0.12
COIX3205E10	10	47	0.25
COIX3205E12	12	51	0.5
COIX3205E14	14	53	0.75
COIX3205E16	16	57	1

**SCHIUMAROLA A FILO STAGNATO INOX**

FLUSH SKIMMER

Code	Ø cm	lung. totale cm*
COIX3207R14	14	55
COIX3207R18	18	68,5
COIX3207R20	20	68,5

**PINZE SPINAPESCE**

FISH BONES REMOVERS FOR CHEFS

Code	lung. totale cm*
COIX360415	13,5

**PALETTA LISCIA INOX**

ONE-PIECE SPATULA

Code	cm	lung. totale cm*
COIX3208EL64	14	53

ACCIAIO INOX

STAINLESS STEEL

AGNELLI SINCE 1907



MESTOLO INOX

ONE-PIECE LADLE

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



FORCHETTONE A 3 DENTI INOX

ONE-PIECE FORK, 3 PRONGS

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



PALETTA FORATA INOX

ONE-PIECE PERFORATED SPATULA

Code	cm	lungh. totale cm*
COIX3208EP54	14	53



FRUSTA INOX

EGG WHISK

Code	lungh. totale cm*
COIX3601E25	25
COIX3601E30	30
COIX3601E35	35
COIX3601E40	40
COIX3601E50	50
COIX3601E55	55
COIX3601E60	60



FORCHETTONE INOX
STAINLESS STEEL FORK

Code	cm	lunghezza totale cm*
COIX3369E-250	10	48



CUCCHIAIONE INOX
STAINLESS STEEL SPOON

Code	cm	lunghezza totale cm*
COIX3217E46	6	46



PINZE CHEF INOX
CHEF'S PINCERS

Code	lunghezza totale cm*
COIX360330	30
COIX360335	35
COIX360340	40

IRON

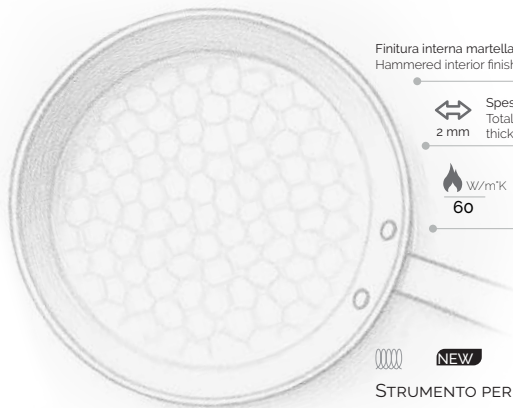
Agnelli
SINCE 1907

NEW

FERRO
IRON



per tutti i piani di cottura
for all hobs



Finitura interna martellata
Hammered interior finish



2 mm

Spessore totale
Total
thickness 2 mm



W/m²K

60

Capacità di
condurre il calore
Heat conductivity



NEW

STRUMENTO PER ROSOLATURA E FRITTURE

TOOL FOR SEARING AND FRYING

Code	Ø cm	H cm
COFE11120	20	4.9
COFE11124	24	5.3
COFE11128	28	5.7
COFE11132	32	6.1



PER COTTURE ASCIUTTE AD ALTA TEMPERATURA

STRUMENTO DI COTTURA IN FERRO NITRURATO
PROGETTATO PER ROSOLATURA E FRITTURE AD ALTA
TEMPERATURA.

IL TRATTAMENTO SUPERFICIALE E LA MASSA DEL
MATERIALE LO RENDONO IDONEO A COTTURE ASCIUTTE,
SENZA UTILIZZO DI LIQUIDI, GARANTENDO STABILITÀ E
PERFORMANCE NELLE PREPARAZIONI RAPIDE.

IL PRODOTTO È DESTINATO A UTILIZZATORI
PROFESSIONALI E A UTILIZZATORI DOMESTICI ESPERTI,
CONSAPEVOLI DELLE LIMITAZIONI D'USO INDICATE.

FOR DRY, HIGH-TEMPERATURE COOKING

NITRIDED IRON COOKING TOOL DESIGNED FOR **HIGH-TEMPERATURE SEARING AND FRYING**.

THE SURFACE TREATMENT AND THE MASS OF THE
MATERIAL MAKE IT SUITABLE FOR **DRY COOKING**,
WITHOUT THE USE OF LIQUIDS, ENSURING STABILITY
AND PERFORMANCE IN FAST PREPARATIONS.

THIS PRODUCT IS INTENDED FOR **PROFESSIONAL
USERS AND EXPERIENCED DOMESTIC USERS** WHO ARE
AWARE OF THE STATED **USAGE LIMITATIONS**.

Le micro-incisioni sul fondo creano attrito e riducono il rischio che scivoli su piani lisci o a induzione.

The micro-grooves on the bottom increase friction, reducing the risk of sliding on smooth or induction cooktops.



NON IDONEO A:

- COTTURE CON ALIMENTI ACIDI (POMODORO, ACETO, VINO, AGRUMI)
 - MARINATURE E SALAMOIE
 - BRASATURE, STUFATURE, SALSE
 - COTTURE CON PRESENZA DI LIQUIDI
 - CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI
- L'USO DIFFORME RENDE IL PRODOTTO **NON CONFORME ALLA DESTINAZIONE PREVISTA.**



NO lavastoviglie
NO Dishwasher

Manicatura in acciaio inox
rivestito di PVD
PVD coated stainless steel
handle

PREPARAZIONE E UTILIZZO

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO:

- LAVARE ACCURATAMENTE
- ASCIUGARE COMPLETAMENTE
- UNGERE LEGGERMENTE LA SUPERFICIE INTERNA CON OLIO ALIMENTARE

L'OLIATURA è CONSIGLIATA **PRIMA DI OGNI UTILIZZO**, IN PARTICOLARE DOPO IL LAVAGGIO.

DESTINAZIONE D'USO

- UTILIZZO PROFESSIONALE (HORECA)
- UTILIZZO DOMESTICO EVOLUTO

NON DESTINATO A USO DOMESTICO GENERICO O UNIVERSALE.

LE LIMITAZIONI D'USO SONO **INCISE IN MODO PERMANENTE SUL FONDO** DELLO STRUMENTO PER GARANTIRE:

- INFORMAZIONE CHIARA E DURATURA
- CORRETTA DESTINAZIONE D'USO
- UTILIZZO CONSAPEVOLE

NOT SUITABLE FOR:

- COOKING WITH ACIDIC FOODS (TOMATOES, VINEGAR, WINE, CITRUS FRUITS)
- MARINADES AND BRINES
- BRAISING, STEWING, SAUCES
- COOKING WITH THE PRESENCE OF LIQUIDS
- FOOD STORAGE

USE OUTSIDE THESE CONDITIONS RENDERS THE PRODUCT **NON-COMPLIANT WITH ITS INTENDED PURPOSE.**

PREPARATION AND USE

BEFORE FIRST USE:

- WASH THOROUGHLY
- DRY COMPLETELY
- LIGHTLY OIL THE INNER SURFACE WITH FOOD-GRADE OIL

OILING IS RECOMMENDED BEFORE EACH USE, ESPECIALLY AFTER WASHING.

INTENDED USE

- PROFESSIONAL USE (Ho.Re.Ca.)
- ADVANCED DOMESTIC USE

NOT INTENDED FOR GENERAL OR UNIVERSAL HOUSEHOLD USE.

THE USAGE LIMITATIONS ARE PERMANENTLY ENGRAVED ON THE BOTTOM OF THE TOOL TO ENSURE:

- CLEAR AND LONG-LASTING INFORMATION
- CORRECT INTENDED USE
- INFORMED AND CONSCIOUS USE

Agnelli
SINCE 1907

COPPER



per tutti i piani di cottura
for all hobs



NEW

NUOVA MISURA 16cm
NEW SIZE 16cm

**CASSERUOLA ALTA
CON DUE MANIGLIE**

**SAUCEPOT
WITH TWO STAINLESS STEEL HANDLES**

Code	Ø cm	H cm	lt
COTE104CIT16	16	9,2	1,8
COTE104CIT20	20	12,4	3,9
COTE104CIT24	24	15,9	7,2



**CASSERUOLA BASSA
CON DUE MANIGLIE**

**CASSEROLE POT WITH TWO STAINLESS
STEEL HANDLES**

Code	Ø cm	H cm	lt
COTE106CIT24	24	10,3	4,5
COTE106CIT28	28	12,3	7,4



ACCIAIO INOX 18/10
18/10 STAINLESS STEEL

PER UNA FACILE PULIZIA
FOR EASY CLEANING

ALLUMINIO 1050
ALUMINIUM 1050

PER UNA PERFETTA TRASMISSIONE DEL CALORE
FOR PERFECT HEAT DISTRIBUTION

ACCIAIO FERRITICO
FERRITIC STEEL

PER L'INDUZIONE
FOR INDUCTION COOKING

RAME
COPPER

PER UNA FASCINO SENZA EGUALI
FOR AN UNPARALLELED CHARM

L'INTERNO IN ACCIAIO 18/10 RENDE IL COPPER 4
ADATTO AL SERVIZIO IN TAVOLA.

THE 18/10 STAINLESS STEEL INTERIOR MAKES THE
COPPER 4 SUITABLE FOR TABLE SERVICE.

Manicatura
in acciaio inox
Stainless steel
handles



2.5 mm

Spessore totale
Total
thickness 2.5 mm

P_s

Peso specifico
Specific weight

7.8 Acciaio inox 18/10
18/10 stainless steel

2.7 Alluminio 1050
Aluminium 1050

7.8 Acciaio ferritico
Ferritic steel

8.9 Rame
Copper



W/m²K

189

Capacità di
condurre il calore
Heat conductivity



Durata
Durability



NO lavastoviglie
NO Dishwasher



RONDEAU
CON DUE MANIGLIE

RONDEAU
WITH TWO STAINLESS STEEL HANDLES

Code	Ø cm	H cm
COTE112CIT28	28	7.5
COTE112CIT32	32	8



CASSERUOLA ALTA
CON UN MANICO E DUE BECCUCCI

SAUCEPAN
WITH ONE HANDLE AND TWO SPOUTS

Code	Ø cm	H cm	lt
COTE105CIT12	12	6,3	0,7
COTE105CIT14	14	7,3	1,1



Q U A T T R O



CASSERUOLA ALTA
CON UN MANICO

SAUCEPAN
WITH ONE HANDLE

Code	Ø cm	H cm	lt
COTE105CIT16	16	9,2	1,8



F O U R



CASSERUOLA BASSA
CON UN MANICO

CASSEROLE PAN
WITH ONE HANDLE

Code	Ø cm	H cm	lt
COTE107CIT20	20	8,4	2,6





PADELLA CON UN MANICO

FRYING PAN WITH ONE HANDLE



Code	Ø cm	H cm
COTE111CIT20	20	4.3
COTE111CIT24	24	4.8
COTE111CIT28	28	5.3
COTE111CIT32	32	5.7

Eleganza
SENZA TEMPO

IL RAME VIENE ABRASO PER FAR EMERGERE
L'ACCIAIO FERRITICO, SENZA DISLIVELLI.
ESTETICA PERFETTA E MASSIME PRESTAZIONI
SU INDUZIONE.

THE COPPER IS ABRASDED TO REVEAL THE
FERRITIC STEEL, WITHOUT ANY UNEVENNESS.
PERFECT AESTHETICS AND MAXIMUM
PERFORMANCE ON INDUCTION.

Timeless
ELEGANCE

COPERCHIO IN VETRO CON
POMELLO IN ACCIAIO

GLASS LID WITH STEEL KNOB

Code	Ø cm
ALCX12gVE16	16
ALCX12gVE20	20
ALCX12gVE24	24
ALCX12gVE28	28
ALCX12gVE32	32

Agnelli
SINCE 1907

NEW

RAME
COPPER

FINITURA
LISCIA
FINISH
SMOOTH

COPPER



per tutti i piani di cottura
for all hobs



NEW

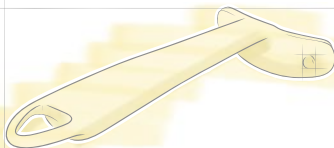
CASSERUOLA ALTA
CON DUE MANIGLIE

SAUCEPOT, 2 HANDLES
INDUCTION BOTTOM

Code	Ø cm	Ø disco ind cm	H cm	lt
ALCU0104Pl20	20	14,5	12,4	3,3
ALCU0104Pl24	24	18	18	5,6
ALCU0104Pl28	28	22	16	9

Maniglie e manici in acciaio
inossidabile rivestito in PVD ottone
PVD coated stainless steel handles
and brass handles

Rivetti in acciaio
Steel rivets



Durata
Durability



NEW

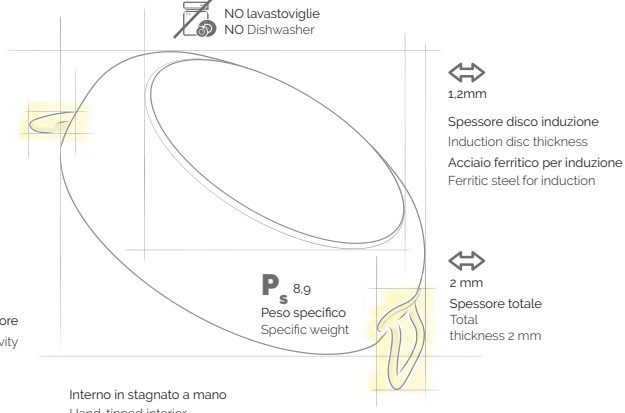
CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE

CASSEROLE POT, 2 HANDLES
INDUCTION BOTTOM

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALCU0106PI20	20	14,5	7,9	2,5
ALCU0106PI24	24	18	9,4	4,1
ALCU0106PI28	28	22	10,5	6



NO lavastoviglie
NO Dishwasher



W/m²K

396

Capacità di condurre il calore
Heat conductivity



NEW

CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO

SAUCEPAN, 1 HANDLE, INDUCTION BOTTOM



Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALCU0105PI20	20	14,5	12,4	3,3
ALCU0105PI24	24	18	18	5,6
ALCU0105PI28	28	22	16	9



NEW

CASSERUOLA BASSA
CON UN MANICO

CASSEROLE PAN, 1 HANDLE
INDUCTION BOTTOM



Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALCU0107Pl20	20	14,5	7,9	2,5
ALCU0107Pl24	24	18	9,4	4,1
ALCU0107Pl28	28	22	10,5	6



NEW

TEGAME
CON DUE MANIGLIE

OMELETTE PAN, 2 HANDLES



Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
ALCU0110Pl20	20	14,5	5,7
ALCU0110Pl24	24	18	6,4
ALCU0110Pl28	28	22	7,3



NEW

PADELLA CON UN MANICO

FRYPAN, 1 HANDLE, INDUCTION BOTTOM



Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
ALCU0111Pl20	20	14,5	5,7
ALCU0111Pl24	24	18	6,4
ALCU0111Pl28	28	22	7,3

FINITURA MARTELLATA
HAMMERED FINISHPAIOLO IN RAME PER POLENTA
"SENZA STAGNATURA"
SPESORE 1,2MM RAME

COPPER POLENTA POT, "WITHOUT TINNING"

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALCM165MPI24	24	14	13	2,9
ALCM165MPI26	26	16	13,5	3,9
ALCM165MPI28	28	17,5	14	4,9
ALCM165MPI30	30	19,5	15	5,9

Agnelli
SINCE 1907

RAME
COPPER

FINITURA
LISCIA
FINISH
SMOOTH



No induzione
No induction

NEW

CASSERUOLA ALTA
CON DUE MANIGLIE

SAUCEPOT, 2 HANDLES



Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU010420	20	11	3,3
ALCU010424	24	14	5,6
ALCU010428	28	16	9
ALCU010432	32	18	12,5
ALCU010436	36	19,6	18
ALCU010440	40	22	26

NEW

CASSERUOLA BASSA
CON DUE MANIGLIE

CASSEROLE POT, 2 HANDLES



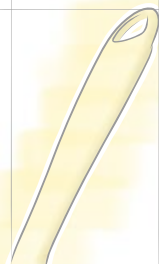
Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU010620	20	7	2,5
ALCU010624	24	8	4,1
ALCU010628	28	9	6
ALCU010632	32	10	8
ALCU010636	36	11,5	12
ALCU010640	40	14	16
ALCU010645	45	16,5	23



W/m²K

396

Capacità di
condurre il calore
Heat conductivity



Maniglie e manici in acciaio
inossidabile rivestito in PVD
ottone

PVD coated stainless steel
handles and brass handles

P_s 8,9

Peso specifico
Specific weight



Rivetti in acciaio
Steel rivets



Durata
Durability



2 mm
Spessore totale
Total
thickness 2 mm

Interno in stagnato a mano
Hand-tinned interior



NO lavastoviglie
NO Dishwasher

NEW

CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO

SAUCEPAN, 1 HANDLE



Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU010516	16	8	1,7
ALCU010520	20	11	3,3
ALCU010524	24	14	5,6
ALCU010528	28	16	9

RAME STAGNATO FINITURA LISCIA

AGNELLI SINCE 1907

NEW

CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO

CASSEROLE PAN, 1 HANDLE



Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU010720	20	7	2,5
ALCU010724	24	8	4,1

NEW

TEGAME CON DUE MANIGLIE

OMELETTE PAN, 2 HANDLES



Code	Ø cm	H cm
ALCU011020	20	5
ALCU011024	24	5,8
ALCU011028	28	5
ALCU011032	32	6,3
ALCU011036	36	7
ALCU011040	40	7,5
ALCU011045	45	8,5
ALCU011050	50	8,5
ALCU011060	60	10

NEW

COPERCHIO PIANO 1,2 MM CON PONTICELLO

FLAT LID



Code	cm
ALCU012916	16
ALCU012918	18
ALCU012920	20
ALCU012922	22
ALCU012924	24
ALCU012928	28
ALCU012932	32
ALCU012936	36
ALCU012940	40
ALCU012945	45
ALCU012950	50
ALCU012960	60

NEW

PADELLA SVASATA ALTA
"SALTAPASTA" CON UN MANICO

SAUTÉ PAN WITH ONE HANDLE



Code	Ø cm	H cm
ALCU0111B20	20	5,3
ALCU0111B24	24	6
ALCU0111B28	28	7
ALCU0111B32	32	7,8
ALCU0111B36	36	8

PADELLA SVASATA ALTA "SALTAPASTA"
SAUTÉ PAN "PASTA"

PROFILO SLANCIATO, IDEALE PER SALTARE E
MESCOLARE CON AGILITÀ.



SLENDER PROFILE, IDEAL FOR TOSSING AND
STIRRING WITH EASE.

SVASATA BASSA
LOW SAUTÉ PAN

FONDO AMPIO E STABILE,
GARANTISCE MAGGIORE SPAZIO DI LAVORO



WIDE AND STABLE BASE,
PROVIDES MORE WORKING SPACE.

NEW

PADELLA SVASATA BASSA
CON UN MANICO

LOW SAUTÉ PAN, 1 HANDLE



Code	Ø cm	H cm
ALCU0111BB20	20	5
ALCU0111BB24	24	5,8
ALCU0111BB28	28	5
ALCU0111BB32	32	6,3
ALCU0111BB36	36	7

RAME STAGNATO
FINITURA LISCIA

AGNELLI SINCE 1907



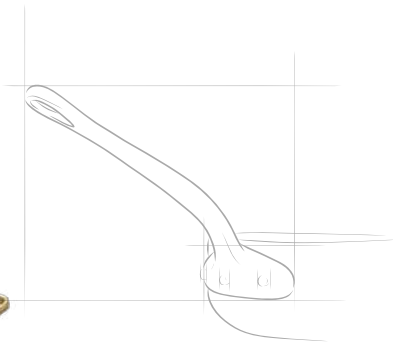
CASSERUOLA ALTA
CON UN MANICO IN OTTONE FUSO

SAUCEPAN, 1 CAST IRON HANDLE

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU105G20	20	11	3,3
ALCU105G24	24	14	5,6

MANICO ALLA FRANCESE
IN OTTONE FUSO

FRENCH HANDLE
IN CAST BRASS



CASSERUOLA BASSA
CON UN MANICO IN OTTONE FUSO

CASSEROLE PAN, 1 CAST IRON HANDLE

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU107G20	20	7	2,5
ALCU107G24	24	8	4,1



PAIOLO IN RAME PER POLENTA
"SENZA STAGNATURA"
CON UN MANICO E MANIGLIA OTTONE

COPPER POLENTA POT, "WITHOUT TINNING"

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU16518	18	12	2
ALCU16520	20	13	3
ALCU16522	22	14	3,5
ALCU16524	24	14	4,5
ALCU16526	26	17	6



CASSERUOLA OVALE ALTA
CON DUE MANIGLIE OTTONE E COPERCHIO

OVAL SAUCEPOT WITH LID

Code	cm	H cm	lt
ALCU12630	30x22	12	6,22



CASSERUOLA BASSA BOMBATA
CON DUE MANIGLIE OTTONE E COPERCHIO

CURVED SAUCEPOT 2 HANDLES WITH LID

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU108C24	24	9,5	5,5
ALCU108C28	28	10,5	7,1



PESCIERA CON COPERCHIO, GRIGLIA E
DUE MANIGLIE OTTONE

FISH-KETTLE WITH GRID AND LID

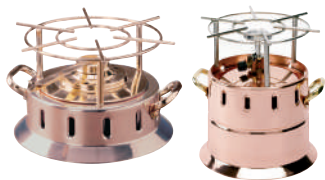
Code	cm	H cm
ALCU11840	40x17	10



ROSTIERA CON COPERCHIO E
DUE MANIGLIE SNODATE OTTONE

RECTANGULAR PAN WITH LID

Code	est. cm	int. cm	H cm
ALCU150C32	34,3x23,7	32x23	6
ALCU150C36	39,5x26,5	36x26	6



FLAMBEAU RAME DA SALA
(SENZA PADELLA)

COPPER SERVING FLAMBEAU (WITHOUT PAN)

Code
COCUFLAMALCOOL
COCUFLAMGAS

**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

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
COCUPADFLAM26	26	4,5
COCUPADFLAM28	28	4,5



**POLSONETTO RAME STAGNATO
PER BAGNOMARIA,
NON STAGNATO PER PASTICCERIA**

COPPER POLSONETTO, TINNED FOR BAINE-MARIE
NOT TINNED FOR PASTRY

Code	Ø cm
<u>COCU294NS18</u>	<u>18</u>
<u>COCU294S18</u>	<u>18</u>



**OLIERA RAME CON COPERCHIO
CON ORLO SALVA GOCCIA**

OIL POURER WITH LID AND DRIP SAVER EDGE

Code	lt
<u>COCU36020.5</u>	<u>0.5</u>
<u>COCU36021</u>	<u>1</u>



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
COCU3165K9	34	22,2	12



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
COCU3165K4,5	26	14,8	4,5

Agnelli
SINCE 1907

NEW

RAME
COPPER

FINITURA
MARTELLATA
HAMMERED
FINISH



No induzione
No induction



NEW

CASSERUOLA ALTA
CON DUE MANIGLIE

SAUCEPOT, 2 HANDLES

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCM0104M20	20	11	3,3
ALCM0104M24	24	12	4,5
ALCM0104M28	28	16	9



NEW

CASSERUOLA BASSA
CON DUE MANIGLIE

CASSEROLE POT, 2 HANDLES

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCM0106M20	20	7	2,5
ALCM0106M24	24	8	4,1
ALCM0106M28	28	9	6,4
ALCM0106M32	32	10	8
ALCM0106M36	36	11,5	12



W/m²K

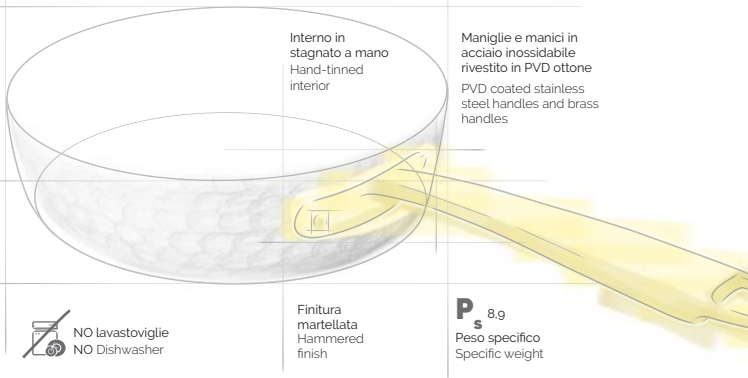
396

Capacità di
condurre il calore
Heat conductivity



2 mm

Spessore totale
Total
thickness 2 mm



Interno in
stagnato a mano
Hand-tinned
interior

Maniglie e manici in
acciaio inossidabile
rivestito in PVD ottone
PVD coated stainless
steel handles and brass
handles

Finitura
martellata
Hammered
finish

P_s 8,9
Peso specifico
Specific weight



NO lavastoviglie
NO Dishwasher

NEW

CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO

SAUCEPAN, 1 HANDLE



Code	Ø cm	H cm	lt
ALCM0105M16	16	8	1,7
ALCM0105M20	20	11	3,3

NEW

CASSERUOLA BASSA
CON UN MANICO

CASSEROLE PAN, 1 HANDLE



Code	Ø cm	H cm	lt
ALCM0107M20	20	7	2,5
ALCM0107M24	24	8	4,1

NEW

TEGAME CON DUE MANIGLIE

OMELETTE PAN, 2 HANDLES



Code	Ø cm	H cm
ALCM0110M20	20	5
ALCM0110M24	24	5,5
ALCM0110M28	28	6
ALCM0110M32	32	6,5
ALCM0110M36	36	7
ALCM0110M40	40	7,5

NEW

COPERCHIO PIANO 1,2 MM
CON PONTICELLO

FLAT LID



Code	Ø cm
ALCM0129M16	16
ALCM0129M20	20
ALCM0129M24	24
ALCM0129M28	28
ALCM0129M32	32
ALCM0129M36	36
ALCM0129M40	40

NEW

PADELLA SVASATA ALTA
"SALTAPASTA" CON UN MANICO

SAUTÈ PAN WITH ONE HANDLE



Code	Ø cm	H cm
ALCM0111BM20	20	5
ALCM0111BM24	24	6
ALCM0111BM28	28	6,5
ALCM0111BM32	32	7
ALCM0111BM36	36	7,5

PADELLA SVASATA ALTA "SALTAPASTA"
SAUTÈ PAN "PASTA"PROFILO SLANCIATO, IDEALE PER SALTARE E
MESCOLARE CON AGILITÀ.SLENDER PROFILE, IDEAL FOR TOSSING AND
STIRRING WITH EASE.SVASATA BASSA
LOW SAUTÈ PANFONDO AMPIO E STABILE,
GARANTISCE MAGGIORE SPAZIO DI LAVOROWIDE AND STABLE BASE,
PROVIDES MORE WORKING SPACE.

NEW

PADELLA SVASATA BASSA
CON UN MANICO

LOW SAUTÈ PAN, 1 HANDLE



Code	Ø cm	H cm
ALCM0111BBM20	20	5
ALCM0111BBM24	24	5,5
ALCM0111BBM28	28	6
ALCM0111BBM32	32	6,5
ALCM0111BBM36	36	7



**TEGAME OVALE
CON DUE MANIGLIE E COPERCHIO**

OVAL OMELETTE PAN WITH LID

Code	cm	H cm
ALCM120M30	30x22	6,5



**PESCIERA CON COPERCHIO, GRIGLIA
E DUE MANIGLIE**

FISH-KETTLE WITH GRID AND LID

Code	cm	H cm
ALCM118M40	40x17	10



**ROSTIERA
CON DUE MANIGLIE SNODATE E
COPERCHIO**

ROASTING PAN WITH LID

Code	est. cm	int. cm	H cm
ALCM150M32	35x23,2	32x23	6
ALCM150M36	39,5x26,5	36x26	6



**CASSERUOLA OVALE
CON DUE MANIGLIE E COPERCHIO**

OVAL SAUCEPOT WITH LID

Code	cm	H cm	lt
ALCM126M30	30x22	12	6,22



**CASSERUOLA BASSA BOMBATA
CON DUE MANIGLIE E COPERCHIO**

CURVED CASSEROLE POT 2 HANDLES WITH LID

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCM10BMC24	24	9,5	5,5
ALCM10BMC28	28	10,5	7,1



**TORTIERA PER FARINATA
MARTELLATA CON ORLO**

MOULD FOR FARINATA, HAMMERED, WITH RIM

Code	Ø cm	H cm
COCU43/330	30	1
COCU43/332	32	1
COCU43/334	34	1
COCU43/336	36	1
COCU43/338	38	1
COCU43/340	40	1,2
COCU43/342	42	1,2
COCU43/345	45	1,2
COCU43/350	50	1,5
COCU43/360	60	1,5



**CASSERUOLA ALTA
CON UN MANICO FUSO**

SAUCEPAN WITH BRASS HANDLE

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU105F10	10	6,5	0,51
ALCU105F12	12	7,5	0,85
ALCU105F14	14	8	1,31
ALCU105F16	16	8,5	1,61
ALCU105F18	18	10	2,54
ALCU105F20	20	11	3,46
ALCU105F22	22	11,2	4,26
ALCU105F24	24	14	6,33



**CASSERUOLA BASSA
CON UN MANICO OTTONE FUSO**

CASSEROLE PAN WITH BRASS HANDLE

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU107F10	10	4	0,31
ALCU107F12	12	4,5	0,51
ALCU107F14	14	5,5	0,85
ALCU107F16	16	6,8	1,37
ALCU107F18	18	7	1,78
ALCU107F20	20	8	2,51
ALCU107F22	22	9	3,42
ALCU107F24	24	10	4,52



PAIOLLO
CON MANICO ARCO IN FERRO ZINCATO

POLENTA POT, BOWED HANDLE

Code	Ø cm	H cm	lt
COCM44M24	24	13,5	4,2
COCM44M28	28	16	6,25
COCM44M32	32	17	9



PAIOLLO
CON UN MANICO IN LEGNO
E MANIGLIA INOX

POLENTA POT, WOODEN HANDLE

Code	Ø cm	H cm	lt
COCM65M18	18	10	1,85
COCM65M20	20	11,5	2,5
COCM65M22	22	13,5	3,35
COCM65M24	24	13,5	4,2
COCM65M26	26	14,3	4,6

Agnelli
SINCE 1907

ALLUMINIO INDUZIONE
INDUCTION ALUMINIUM



per tutti i piani di cottura
for all hobs



 **SPESORE 5MM** 5MM THICKNESS

**CASSERUOLA ALTA
CON DUE MANIGLIE**

**SAUCEPOT
WITH TWO STAINLESS STEEL HANDLES**

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALCX1104Pl20	20	14,5	12	3,3
ALCX1104Pl24	24	18	13,5	5,6
ALCX1104Pl28	28	22	16	9



1.2mm

Spessore disco induzione

Induction disc thickness

Acciaio ferritico per induzione

Ferritic steel for induction

Rivetti in acciaio inox

Stainless steel rivets

P_s 2.7

Peso specifico
Specific weight



W/m²K

295

Capacità di
condurre il calore
Heat conductivity

Manicatura e rivetti in
acciaio inox
Stainless steel handle
and rivets



No lavastoviglie
No Dishwasher



per tutti i piani di cottura
for all hobs



SPESORE 5MM 5MM THICKNESS

CASSERUOLA BASSA
CON DUE MANIGLIE

CASSEROLE POT WITH TWO STAINLESS
STEEL HANDLES

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALCX1106Pl24	24	18	9	4.1
ALCX1106Pl28	28	22	9.5	6.4
ALCX1106Pl32	32	24.5	10.5	7.4



ALLUMINIO
3/5 MM INDUZIONE

AGNELLI SINCE 1907



SPESORE 5MM 5MM THICKNESS

CASSERUOLA BASSA
CON UN MANICO

CASSEROLE PAN
WITH ONE HANDLE



Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALCX1107PI20	20	14,5	7	2,5
ALCX1107PI24	24	18	9	4,1



SPESORE 3MM 3MM THICKNESS

PADELLA SVASATA ALTA
"SALTAPASTA" CON UN MANICO

SAUTÈ PAN WITH ONE HANDLE



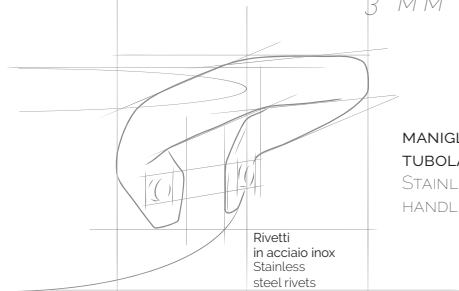
Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
ALCX111BPI24	24	12,5	6,5
ALCX111BPI28	28	15	7,2
ALCX111BPI32	32	18,5	7,5



COPERCHIO IN VETRO CON
POMELLO IN ACCIAIO

GLASS LID WITH STEEL KNOB

Code	Ø cm
ALCX129VE16	16
ALCX129VE20	20
ALCX129VE24	24
ALCX129VE28	28
ALCX129VE32	32



MANIGLIA E MANICI
TUBOLARI IN ACCIAIO INOX
STAINLESS STEEL TUBULAR
HANDLE AND HANDLES

 **SPESORE 3MM** 3MM THICKNESS

**CASSERUOLA ALTA
CON DUE MANIGLIE INOX**

SAUCEPOT
WITH TWO STAINLESS STEEL HANDLES



Code	Ø cm	Ø disco ind.		lt
		cm	H cm	
ALMA104PI20	20	14,5	11,5	3,3
ALMA104PI24	24	18	14	5,6
ALMA104PI28	28	22	16	9
ALMA104PI32	32	24,5	17	12,5

 **SPESORE 3MM** 3MM THICKNESS

**CASSERUOLA BASSA
CON DUE MANIGLIE INOX**

CASSEROLE POT WITH TWO STAINLESS
STEEL HANDLES



Code	Ø cm	Ø disco		lt
		ind. cm	H cm	
ALMA106PI20	20	14,5	7	2,5
ALMA106PI24	24	18	9	4,1
ALMA106PI28	28	22	9,5	6,4
ALMA106PI32	32	24,5	10,5	7,4

ALLUMINIO
3/5 MM INDUZIONE

AGNELLI SINCE 1907



 **SPESORE 3MM** 3MM THICKNESS

CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO INOX
"COOL"

SAUCEPAN, "COOL" S/S TUBULAR HANDLE

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALMC105PIC16	16	13	8	1,5
ALMC105PIC20	20	14,5	11,5	3,3
ALMC105PIC24	24	18	14	5,6
ALMC105PIC28	28	22	16	9



 **SPESORE 3MM** 3MM THICKNESS

CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO INOX
"COOL"

CASSEROLE PAN, 1 "COOL" S/S HANDLE

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALMC107PIC20	20	14,5	7	2,5
ALMC107PIC24	24	18	9	4,1
ALMC107PIC28	28	22	9,5	6,4

 **SPESORE 3MM** 3MM THICKNESS

TEGAME CON DUE MANIGLIE INOX

OMELETTE PAN, 2 S/S HANDLES

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
ALMA110PI20	20	14,5	5,5
ALMA110PI24	24	18	6,0
ALMA110PI28	28	22	6,5
ALMA110PI32	32	24,5	7





 **SPESORE 3MM** 3MM THICKNESS

PADELLA SVASATA ALTA
"SALTAPASTA" CON UN MANICO "COOL"

SAUTÈ PAN "PASTA" WITH "COOL" HANDLE

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
ALMC111BPIC24	24	12,52	4,5
ALMC111BPIC28	28	15	4,5
ALMC111BPIC32	32	18,5	5
ALMC111BPIC36	36	22,5	6,5



 **SPESORE 5MM** 5MM THICKNESS

PAIOLO PER POLENTA CON MANICO INOX E
CONTROMANIGLIA

RADIANT POLENTA POT WITH S/S HANDLE
AND INDUCTION BOTTOM

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALMR1165PI24	24	12	12	4,5



COPERCHIO ROTONDO PESANTE
CON PONTICELLO INOX

ROUND HEAVY LID WITH SMALL S/S LOOP
HANDLE. PACK 10 PCS.

Code	Ø cm
ALMA12920	20
ALMA12924	24
ALMA12928	28
ALMA12932	32
ALMA12936	36

Agnelli
SINCE 1907

ALLUMINIO 5MM

5MM ALUMINIUM



No induzione
No induction



PENTOLA RADIANTE
CON DUE MANIGLIE INOX

RADIANT STOCKPOT,
2 S/S HANDLES

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMR110320	20	19	6
ALMR110324	24	22	10
ALMR110328	28	26	16
ALMR110332	32	30	24
ALMR110336	36	33	33
ALMR110340	40	38	45
ALMR110345	45	40	65
ALMR110350	50	45	85



CASSERUOLA ALTA RADIANTE
CON DUE MANIGLIE INOX

RADIANT SAUCEPOT,
2 S/S HANDLES

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMR110416	16	11	2.0
ALMR110420	20	11	3.3
ALMR110424	24	14	5.6
ALMR110428	28	16	9
ALMR110432	32	18	12.5
ALMR110436	36	19.5	18
ALMR110440	40	22	26
ALMR110445	45	25	35
ALMR110450	50	28	50
ALMR110455	55	31	65
ALMR110460	60	35	90

CASSERUOLA BASSA RADIANTE CON DUE MANIGLIE INOX

RADIANT CASSEROLE POT, 2 S/S HANDLES



Code	Ø cm	H cm	lt
ALMR110620	20	7	2,5
ALMR110624	24	8	3,7
ALMR110628	28	9	5,6
ALMR110632	32	10	8
ALMR110636	36	12	12
ALMR110640	40	13	16
ALMR110645	45	15	23
ALMR110650	50	17	32
ALMR110655	55	19	51,5
ALMR110660	60	21,5	60

Manicatura
in acciaio inox
Stainless steel
handles

Rivetti in alluminio
Aluminium rivets

P_s 2,7
Peso specifico
Specific weight

 W/m²K

295
Capacità di
condurre il calore
Heat conductivity

 Spessore totale
5 mm Total thickness 5 mm

   No induzione
No induction



No lavastoviglie
No Dishwasher



CASSERUOLA ALTA RADIANTE CON MANICO INOX

RADIANT SAUCEPAN, 1 S/S HANDLE

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMR110516	16	11	2,0
ALMR110518	18	10	2,6
ALMR110520	20	11	3,3

ALLUMINIO
5 MM RADIANTE

AGNELLI SINCE 1907



CASSERUOLA BASSA RADIANTE CON
MANICO INOX

RADIANT CASSEPOLE PAN,
1 S/S HANDLE

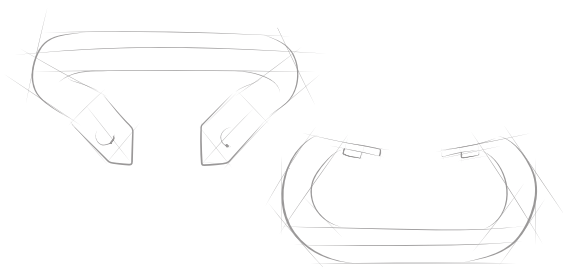
Code	Ø cm	H cm	lt
ALMR110720	20	7	2,5
ALMR110724	24	8	3,7
ALMR110728	28	9	5,6



TEGEME RADIANTE
CON DUE MANIGLIE INOX

RADIANT OMELETTE PAN, 2 S/S HANDLES

Code	Ø cm	H cm
ALMR111020	20	5,5
ALMR111024	24	6
ALMR111028	28	6,5
ALMR111032	32	7
ALMR111036	36	7
ALMR111040	40	7,5
ALMR111045	45	8
ALMR111050	50	8,5

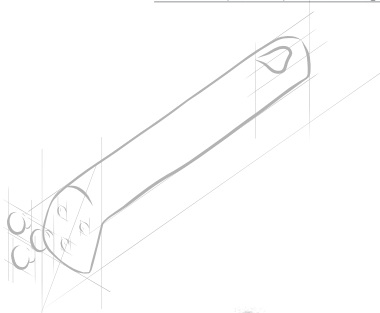




PADELLA SVASATA ALTA
"SALTAPASTA" CON UN MANICO

SAUTÈ PAN WITH ONE HANDLE

Code	Ø cm	H cm
ALMR1111B20	20	5,5
ALMR1111B24	24	7
ALMR1111B28	28	7
ALMR1111B32	32	7,5
ALMR1111B36	36	8
ALMR1111B40	40	8,5



PADELLA SVASATA ALTA
"SALTAPASTA" CON UN MANICO "COOL"

SAUTÈ PAN "PASTA" WITH "COOL" HANDLE

Code	Ø cm	H cm
ALMC1111BC20	20	5,5
ALMC1111BC24	24	7
ALMC1111BC28	28	7
ALMC1111BC32	32	7,5
ALMC1111BC36	36	8
ALMC1111BC40	40	8,5

ALLUMINIO
5 MM RADIANTE

AGNELLI SINCE 1907



PADELLA RADIANTE CON MANICO INOX

RADIANT FRYPAN, 1 S/S HANDLE

Code	Ø cm	H cm
ALMR111120	20	4.5
ALMR111124	24	4.5
ALMR111128	28	5
ALMR111132	32	6
ALMR111136	36	7
ALMR111140	40	7.5



PADELLA RADIANTE CON UN MANICO INOX "COOL"

FRYING PAN, THICK, "COOL" HANDLE

Code	Ø cm	H cm
ALMC1111C20	20	4.5
ALMC1111C24	24	4.5
ALMC1111C28	28	5
ALMC1111C32	32	6
ALMC1111C36	36	7
ALMC1111C40	40	7.5



WOK RADIANTE CON FONDO PIANO CON MANICO INOX

RADIANT WOK WITH FLAT BOTTOM AND TUBULAR STAINLESS STEEL HANDLE

Code	Ø cm	H cm
ALMR1111WP28	28	9.5
ALMR1111WP32	32	10



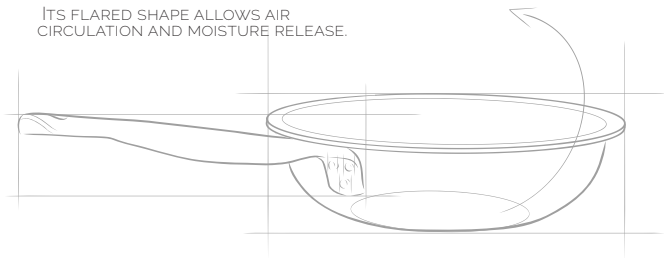
PADELLA RADIANTE "MANTECARE" SALTA PASTA E RISO CON MANICO INOX

RADIANT PAN "MANTECARE" PASTA AND RICE SAUTÉ WITH STAINLESS STEEL TUBULAR HANDLE

Code	Ø cm	H cm
ALMR1111BM20	20	9
ALMR1111BM24	24	9.5
ALMR1111BM28	28	10
ALMR1111BM32	32	10.5
ALMR1111BM36	36	11

GRAZIE ALLA FORMA SVASATA, LA PADELLA A MANTECARE FAVORISCE LO SCAMBIO D'ARIA E L'USCITA DELL'UMIDITÀ.

ITS FLARED SHAPE ALLOWS AIR CIRCULATION AND MOISTURE RELEASE.



WOK RADIANTE CON FONDO SVASATO CON MANICO INOX

RADIANT WOK, SPLAYED BOTTOM

Code	Ø cm	H cm
ALMR1111W28	28	10.5
ALMR1111W32	32	11

ALLUMINIO
5 MM RADIANTE

AGNELLI SINCE 1907



PAIOLO RADIANTE PER POLENTA
CON MANICO E MANIGLIA INOX

RADIANT POLENTA POT WITH S/S
HANDLE AND HAND GRIP

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMR65B18	18	12	2
ALMR65B20	20	13	3
ALMR65B22	22	14	3,5
ALMR65B24	24	12	4,5
ALMR65B26	26	13	6
ALMR65B28	28	14	7
ALMR65B30	30	14	8

COPERCHIO ROTONDO PESANTE CON
PONTICELLO INOX

ROUND HEAVY LID WITH SMALL S/S
LOOP HANDLE PACK 10 PCS



Code	Ø cm
ALMA12914	14
ALMA12916	16
ALMA12918	18
ALMA12920	20
ALMA12922	22
ALMA12924	24
ALMA12926	26
ALMA12928	28
ALMA12930	30
ALMA12932	32
ALMA12934	34
ALMA12936	36
ALMA12938	38
ALMA12940	40
ALMA12945	45
ALMA12950	50
ALMA12955	55
ALMA12960	60



**TEGAME GIUBILEO CON
QUATTRO MANIGLIE INOX
SPESSORE 5MM**

OMELETTE PAN 4 HANDLES

Code	Ø cm	H cm
ALPARTGIUBILEO	102	21

**ROSTIERA RETTANGOLARE RADIANTE
CON MANIGLIE SNODATE**

RADIANT RECTANGULAR ROASTING
PLATE WITH FOLDING HANDLES



Code	est. cm	int. cm	H cm
ALMR115030	32.8x24.7	30x23	7
ALMR115035	38.5x28.2	35x26	8
ALMR115040	42.5x29.5	40x28	8
ALMR115045	47.8x31.5	45x30	8.5
ALMR115050	53x34.5	50x33	9.5
ALMR115055	57.5x37.5	55x36	10
ALMR115060	62.5x41.5	60x40	10
ALMR115065	67.5x44.5	65x43	10

**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
ALMA183B30	30x23
ALMA183B35	35x26
ALMA183B40	40x28
ALMA183B45	45x30
ALMA183B50	50x33
ALMA183B55	55x36
ALMA183B60	60x40
ALMA183B65	65x43
ALMA183B70	70x45
ALMA183B80	80x50



PENTOLA ALTA CON DUE MANIGLIE INOX

STOCKPOT, 2 STAINLESS STEEL HANDLES

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10320	20	19	6
ALMA10324	24	22	10
ALMA10328	28	26	16
ALMA10332	32	30	24
ALMA10336	36	34	33,6
ALMA10340	40	38	46,5
ALMA10345	45	42	63
ALMA10350	50	47	88
ALMA10355	55	53	121
ALMA10360	60	56	158

**CASSERUOLA ALTA
CON DUE MANIGLIE INOX**

SAUCEPOT,
2 S/S HANDLES



Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10420	20	11	3,3
ALMA10424	24	13	5,6
ALMA10428	28	15,5	9
ALMA10432	32	17	12,5
ALMA10436	36	19	18
ALMA10440	40	21	26
ALMA10445	45	24	35
ALMA10450	50	26	50
ALMA10455	55	29	65
ALMA10460	60	34	90

CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE INOX

CASSEROLE POT,
2 S/S HANDLES



Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10620	20	7	2,5
ALMA10624	24	8,5	4,1
ALMA10628	28	9,5	6,4
ALMA10632	32	10,5	8,4
ALMA10636	36	11,5	11,5
ALMA10640	40	14	17,6
ALMA10645	45	16	26,3
ALMA10650	50	17	32
ALMA10655	55	19	51,5
ALMA10660	60	21,5	60

Manicatura in acciaio inox
Stainless steel handles

Rivetti in alluminio
Aluminium rivets



W/m²K

295

Capacità di
condurre il calore
Heat conductivity

P_s 2,7

Peso specifico
Specific weight



3 mm

Spessore totale
Total
thickness 3 mm



No induzione
No induction



No lavastoviglie
No Dishwasher

CASSERUOLA ALTA CON MANICO INOX

SAUCEPAN,
1 S/S HANDLE



Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10514	14	7,5	1,5
ALMA10516	16	8	1,7
ALMA10518	18	10	2,6
ALMA10520	20	11	3,3
ALMA10524	24	13	5,6
ALMA10528	28	15,5	9
ALMA10532	32	17	12,5

ALLUMINIO 3 MM

AGNELLI SINCE 1907



CASSERUOLA OVALE CON COPERCHIO E DUE MANIGLIE INOX

OVAL SAUCEPOT WITH LID AND S/S HANDLES

Code	cm	H cm	lt
ALMA12630	30x19	12	5,37
ALMA12632	32x22	13	7,19
ALMA12634	34x23	14	8,60
ALMA12636	36x25	15	10,60
ALMA12640	40x28	16	14,07
ALMA12650	50x36	17,5	24,74



CASSERUOLA BASSA CON MANICO INOX

CASSEROLE PAN,
1 S/S HANDLE

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10720	20	7	2,5
ALMA10724	24	8,5	4,1
ALMA10728	28	9,5	6,4
ALMA10732	32	10,5	8,4

TEGAME CON DUE MANIGLIE INOX

OMELETTE PAN, 2 S/S HANDLES

Code	cm	H cm
ALMA11020	20	5
ALMA11024	24	5,5
ALMA11028	28	6
ALMA11032	32	6,5
ALMA11036	36	7
ALMA11040	40	7,2
ALMA11046	46	8
ALMA11050	50	8,5
ALMA11060	60	9





TEGAME OVALE PER PESCE
CON DUE MANIGLIE INOX

OVAL FISH PAN, 2 S/S HANDLES

Code	cm	H cm
ALMA12030	30x19	6
ALMA12034	34x23	7



PADELLA DRITTA "FRIGGERE"
CON UN MANICO INOX "COOL"

FRYING PAN, "COOL" HANDLE

Code	Ø cm	H cm
ALMC11C20	20	5
ALMC11C24	24	5,5
ALMC11C28	28	6
ALMC11C32	32	6,5
ALMC11C36	36	7
ALMC11C40	40	7,2



PADELLA RADIANTE CON MANICO INOX

FRYING PAN, 1 S/S HANDLE

Code	cm	H cm
ALMA11120	20	5
ALMA11124	24	5,5
ALMA11128	28	6
ALMA11132	32	6,5
ALMA11136	36	7
ALMA11140	40	7,2
ALMA11146*	46	8
ALMA11150*	50	8,5
ALMA11160*	60	9

* con manico in lamiera * with sheet metal handle

ALLUMINIO
3 MM

AGNELLI SINCE 1907



PADELLA SVASATA ALTA
"SALTAPASTA" CON UN MANICO

SAUTÈ PAN WITH ONE HANDLE

Code	cm	H cm
ALMA111B20	20	5,5
ALMA111B24	24	6,5
ALMA111B28	28	6,5
ALMA111B32	32	7,5
ALMA111B36	36	8
ALMA111B40	40	8,5
ALMA111B45*	45	9,5

* con manico in lamiera * with sheet metal handle



PADELLA SVASATA ALTA
"SALTAPASTA" CON UN MANICO "COOL"

SAUTÈ PAN "PASTA" WITH "COOL" HANDLE

Code	Ø cm	H cm
ALMC111BC20	20	5,5
ALMC111BC24	24	6,5
ALMC111BC28	28	6,5
ALMC111BC32	32	7,5
ALMC111BC36	36	8
ALMC111BC40	40	8,5



PADELLA OVALE SVASATA PER PESCE
CON UN MANICO INOX

OVAL FISH PAN, 1 S/S HANDLE

Code	cm	H cm
ALMA121B40	40x28	4,5
ALMA121B45	45x32	4,5



**PADELLA SVASATA BASSA
CON UN MANICO INOX**

LOW SAUTÉ PAN, 1 S/S HANDLE

Code	cm	H cm
ALMA111BB20	20	4,5
ALMA111BB24	24	4,7
ALMA111BB28	28	5,3
ALMA111BB32	32	5,6
ALMA111BB36	36	5,8
ALMA111BB40	40	6



**PADELLA SVASATA BASSA
CON UN MANICO INOX "COOL"**

LOW SAUTÉ PAN, "COOL" HANDLE

Code	Ø cm	H cm
ALMC111BBC20	20	4,5
ALMC111BBC24	24	5
ALMC111BBC28	28	5
ALMC111BBC32	32	5
ALMC111BBC36	36	5,5
ALMC111BBC40	40	6



**PADELLA "MANTECARE" SALTA PASTA E
RISO CON UN MANICO INOX**

CURVED SAUTÉ PAN

Code	cm	H cm
ALMA111BM20	20	9
ALMA111BM24	24	9,5
ALMA111BM28	28	10
ALMA111BM32	32	10,5
ALMA111BM36	36	11

ALLUMINIO 3 MM



AGNELLI SINCE 1907

COPERCHIO ROTONDO PESANTE CON PONTICELLO INOX

ROUND HEAVY LID WITH SMALL S/S
LOOP HANDLE PACK 10 PCS

Code	Ø cm
ALMA12914	14
ALMA12916	16
ALMA12918	18
ALMA12920	20
ALMA12922	22
ALMA12924	24
ALMA12926	26
ALMA12928	28
ALMA12930	30
ALMA12932	32
ALMA12934	34
ALMA12936	36
ALMA12938	38
ALMA12940	40
ALMA12945	45
ALMA12950	50
ALMA12955	55
ALMA12960	60



CASSERUOLA CON 4 COLAPASTA A SPICCHIO ALTO CON DUE MANIGLIE INOX

SAUCEPOT WITH 4 DEEP SEGMENT
COLANDERS

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA15336	36	20	18
ALMA15340	40	22	26
ALMA15350	50	28	55



**COPERCHIO OVALE
CON PONTICELLO INOX**

OVAL LID

Code	cm
ALMA129OV30	30x19
ALMA129OV32	32x22
ALMA129OV34	34x23
ALMA129OV36	36x25
ALMA129OV40	40x28
ALMA129OV50	50x36



**PENTOLA CUOCIVERDURA COUSCOUS
COPERCHIO CON CASSERUOLA PER
COTTURA A VAPORE CON MANICATURA
INOX**

SPECIAL VEGETABLES STOCKPOT WITH
CASSEROLE FOR STEAM COOKING

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA15224	24	15x11	5
ALMA15228	28	17x13	9
ALMA15232	32	21x15	12
ALMA15236	36	22x17	18
ALMA15240	40	25x20	25



**SPICCHIO SINGOLO 1/4 ALTO
CON UN MANICO INOX**

SINGLE DEEP SEGMENT

Code	cm	H cm
ALMA153B36	36	21
ALMA153B40	40	23
ALMA153B50	50	26



**COPERCHIO PER CASSERUOLA A 4
SPICCHI CON PONTICELLO INOX**

LID FOR 4-SEGMENT SAUCEPOT

Code	Ø cm
ALMA153C36	36
ALMA153C40	40
ALMA153C50	50



**BACINELLA PER MARPELLATA CON DUE
MANIGLIE INOX**

ALUMINIUM JAM BOWL

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



**COLAPASTA SFERICO (SCALDAPASTA)
CON UN MANICO E GANCIO INOX**

SPHERICAL COLANDER (PASTA HEATER)
WITH HANDLE AND HOOK

Code	Ø cm	H cm
ALMA14020	20	13
ALMA14024	24	15



**COLAPASTA A TRE PIEDI CON DUE
MANIGLIE INOX**

TRIPODAL COLANDER, 2 S/S HANDLES

Code	cm	H cm
ALMA11520	20	13
ALMA11522	22	14
ALMA11524	24	15
ALMA11526	26	15
ALMA11528	28	16.5
ALMA11530	30	16.5
ALMA11532	32	18.5



VAPORIERA RETTANGOLARE E
COPERCHIO CON MANICATURA INOX

RECTANGULAR STEAMER WITH LID

Code	cm	H cm
ALMA151V40	40x28	16
ALMA151V45	45x30	16,5
ALMA151V50	50x33	17,5



PESCIERA CON GRIGLIA, COPERCHIO E
DUE MANIGLIE INOX

FISH KETTLE WITH GRID, LID AND S/S
HANDLES

Code	cm	H cm
ALMA11840	40x13	10
ALMA11850	50x15	12
ALMA11860	60x17	13
ALMA11870	70x19	14
ALMA11880	80x24	17



PAIOLO PER POLENTA CON MANICO AD
ARCO IN FERRO

POLENTA POT, BOWED HANDLE

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA14420	20	12,5	3
ALMA14422	22	15,5	3,5
ALMA14424	24	17	4,5
ALMA14426	26	18	6
ALMA14428	28	18	7
ALMA14430	30	21	8
ALMA14432	32	23	10
ALMA14434	34	24	15
ALMA14436	36	25	16
ALMA14438	38	26,5	17
ALMA14440	40	28	20
ALMA14444	44	33	30
ALMA14446	46	36	40
ALMA14452	52	38	50
ALMA14456	56	44	60
ALMA14458	58	45	75
ALMA14462	62	49	90
ALMA14464	64	55	120
ALMA14468	68	58	150

ALLUMINIO

3 MM

AGNELLI SINCE 1907

ALLUMINIO



PAIOLO PER POLENTA CON MANICO E MANIGLIA IN ALLUMINIO

POLENTA POT, ALUMINIUM HANDLE

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA16518	18	12	2
ALMA16520	20	13	3
ALMA16522	22	14	3,5
ALMA16524	24	14	4,5
ALMA16526	26	17	6
ALMA16528	28	17	7
ALMA16530	30	18	8
ALMA16532	32	19	10
ALMA16536	36	23	16
ALMA16540	40	26	20



COLAPASTA CONICO (SCALDAPASTA) CON UN MANICO E GANCIO INOX

CONICAL COLANDER (PASTA HEATER), 1 S/S HANDLE AND HOOK

Code	cm	H cm
ALMA17520	20	11,5
ALMA17524	24	14,5



COLAPASTA CONICO CON DUE MANIGLIE INOX

CONICAL COLANDER, 2 S/S HANDLES

Code	cm	H cm
ALMA16830	30	18
ALMA16832	32	18
ALMA16835	35	21
ALMA16840	40	23

Serie alta con maniglie snodate senza rivetti
High series with hinged handles without rivets



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
ALMA15030	33.5x23	30x23	7
ALMA15036	39x26	36x26	8
ALMA15040	43x28	40x28	8
ALMA15045	48.5x30	45x30	8.5
ALMA15050	54x33	50x33	9
ALMA15055	58.5x36	55x36	9.5
ALMA15060	64x40	60x40	10
ALMA15065	69x43	65x43	10
ALMA15070	74.5x45	70x45	11
ALMA15080	82.5x50	80x50	12.5
ALMA15090	92.5x50	90x50	13



GRIGLIA CON DUE MANIGLIE

GRILL WITH TWO HANDLES

Code	cm
ALMA177G40	40x26
ALMA177G50	50x34
ALMA177G60	60x40
ALMA177G70	70x45



COPERCHIO RETTANGOLARE A SOUTÈ (VASSOI) CON ANGOLI TONDI E CON MANIGLIE LATERALI FISSE

RECTANGULAR LID (TRAYS) WITH ROUND
ANGLES AND FIXED SIDE HANDLES

Code	Ø cm	H cm
ALMA18140	40x28	3.5
ALMA18150	50x34	3.5
ALMA18160	60x40	3.5
ALMA18170	70x45	3.5
ALMA18180	80x50	3.5



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
ALMA183B30	30x23
ALMA183B35	35x26
ALMA183B40	40x28
ALMA183B45	45x30
ALMA183B50	50x33
ALMA183B55	55x36
ALMA183B60	60x40
ALMA183B65	65x43
ALMA183B70	70x45
ALMA183B80	80x50



BRASIERA RETTANGOLARE CON COPERCHIO A SOUTÈ SENZA GRIGLIA INTERNA

SEAFOOD TRAY, ALUMINIUM

Code	cm	H cm
ALMA177B40	40x26	16
ALMA177B50	50x34	16
ALMA177B60	60x40	20
ALMA177B70	70x45	20
ALMA177B80	80x50	20



INFARINAPESCE

POT FOR FLOURING FISH

Code	Ø cm
ALMA29232	32
ALMA29236	36
ALMA29240	40



COLAFRITTO CON PENTOLINO RACCOLTITORE

DRIP STRAINER WITH DRIP BOWL

Code	Ø cm
ALMA22440	40
ALMA22445	45
ALMA22450	50



VASSOIO FRUTTI DI MARE

SEAFOOD TRAY, ALUMINIUM

Code	Ø cm	H cm
ALMA15824	24	4.5
ALMA15830	30	5.5
ALMA15836	36	5.5
ALMA15850	50	7.5



SUPPORTO ACCIAIO CROMATO PER ART. 158

CHROMED STEEL HOLDER FOR ART. 158

Code	Ø cm	H cm
COIX158B	19-28	20
per vassoio di misura 24cm e 36cm		
COIX158C	30-40	20
per vassoio di misura 50cm		



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
ALMA17324	24	25
ALMA17328	28	29
ALMA17332	32	31
ALMA17336	36	37
ALMA17340	40	40
ALMA17345	45	43
ALMA17350	50	48

Agnelli
SINCE 1907

ALLUMINIO BASIC 2MM
2MM BASIC ALUMINIUM



No induzione
No induction



PENTOLA CON DUE MANIGLIE INOX

STOCKPOT, 2 HANDLES

Code	Ø cm	H cm	lt
PCMX0320	20	18	5,5
PCMX0324	24	22	10
PCMX0328	28	26	16
PCMX0332	32	30	24
PCMX0336	36	34	35
PCMX0340	40	38	48
PCMX0346	46	44	73
PCMX0350	50	48	94



CASSERUOLA ALTA
CON DUE MANIGLIE INOX

SAUCEPOT, 2 HANDLES

Code	Ø cm	H cm	lt
PCMX0416	16	9	1,9
PCMX0420	20	10,5	3,3
PCMX0424	24	13	5,5
PCMX0428	28	14	8,5
PCMX0432	32	16	12
PCMX0436	36	18	18
PCMX0440	40	20	25



CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE INOX

CASSEROLE POT WITH TWO STAINLESS STEEL HANDLES

Code	Ø cm	H cm	lt
PCMX0620	20	7,5	2,5
PCMX0624	24	9	4
PCMX0628	28	10	6
PCMX0632	32	11,5	8,5
PCMX0636	36	13	13
PCMX0640	40	14	17



CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO INOX

SAUCEPAN, 1 HANDLE

Code	Ø cm	H cm	lt
PCMX0516	16	9	1,9
PCMX0520	20	11	3,3
PCMX0524	24	13	5,5



TEGAME CON DUE MANIGLIE INOX

OMELETTE PAN, 2 HANDLES

Code	Ø cm	H cm
PCMX01018	18	5
PCMX01020	20	6
PCMX01022	22	6
PCMX01024	24	6
PCMX01026	26	6
PCMX01028	28	6,5
PCMX01030	30	6,5
PCMX01032	32	6,5
PCMX01034	34	6,5
PCMX01036	36	7,5
PCMX01038	38	8
PCMX01040	40	8



PADELLA CON UN MANICO INOX

FRYPAN, 1 HANDLE

Code	Ø cm	H cm
PCMX01118	18	5
PCMX01120	20	6
PCMX01124	24	6
PCMX01128	28	6,5
PCMX01132	32	6,5
PCMX01136	36	7,5
PCMX01140	40	8

COPERCHIO TONDO CON PONTICELLO IN ACCIAIO SENZA ORLO CONF. 10 PZ.

ROUND LID, LOOP HANDLE, NO RIM - PACK
10 PCS



Code	Ø cm
PCMX02916	16
PCMX02918	18
PCMX02920	20
PCMX02922	22
PCMX02924	24
PCMX02926	26
PCMX02928	28
PCMX02930	30
PCMX02932	32
PCMX02934	34
PCMX02936	36
PCMX02938	38
PCMX02940	40

Agnelli
SINCE 1907

SALSA POMODORO IN ALLUMINIO 1,5MM
TOMATO SAUCE IN ALUMINIUM 1.5MM



No induzione
No induction



SCOLAPOMODORO (DA INSERIRE NELLE
PENTOLE POMODORO ART. 85 Bis)

TOMATO COLANDER (FOR TOMATO
STOCKPOTS ART. 85 BIS)

Code	Ø cm	H cm
FAMA85SC32	32	30
FAMA85SC36	36	34
FAMA85SC40	40	38
FAMA85SC46	46	44
FAMA85SC50	50	49



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
FAMA85BS32	32	32	25
FAMA85BS36	36	36	36.5
FAMA85BS40	40	40	50.2
FAMA85BS46	46	46	76.5
FAMA85BS50	50	50	98

Agnelli
SINCE 1907

AL
BLACK

ALLUMINIO
ANTIADERENTE
NON-STICK
ALUMINIUM



per tutti i piani di cottura
for all hobs



 **SPESORE 5MM** 5MM THICKNESS

**CASSERUOLA ALTA CON DUE
MANIGLIE INOX**

SAUCEPOT, 2 STAINLESS STEEL HANDLES

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALCX2104SSPI20	20	14,5	11	3,3
ALCX2104SSPI24	24	18	13	5,6
ALCX2104SSPI28	28	22	15,5	9



1.2mm

Spessore disco induzione
Induction disc thickness

Acciaio ferritico per induzione
Ferritic steel for induction



P_s 2.7

Peso specifico
Specific weight

Antiaderente interno ed esterno
Non-stick inside and outside



PFOA
FREE

Manicatura in acciaio inox
Stainless steel handles



Lavabile in lavastoviglie
Dishwasher safe



per tutti i piani di cottura
for all hobs

NON-STICK



 **SPESORE 5MM** 5MM THICKNESS

**CASSERUOLA BASSA
CON DUE MANIGLIE INOX**

LOW CASSEROLE, 2 STAINLESS STEEL HANDLES

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALCX2106SSPl24	24	18	9	4.1
ALCX2106SSPl28	28	22	9.5	6.4
ALCX2106SSPl32	32	24,5	10,5	8,4

ALBLACK AGNELLI SINCE 1907
 ALLUMINIO ANTIADERENTE 3/5MM

NON-STICK

 **SPESORE 5MM** 5MM THICKNESS

**CASSERUOLA ALTA
 CON UN MANICO INOX**

SAUCEPAN, TUBULAR HANDLE



Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALCX2105SSPl16	16	13	11	2.0
ALCX2105SSPl20	20	14.5	11	3.3

 **SPESORE 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
ALCX2107SSPl20	20	14.5	7	2.5
ALCX2107SSPl24	24	18	9	4.1


 SPESSORE 3MM 3MM THICKNESS

 PADELLA SVASATA ALTA
 "SALTAPASTA" CON UN MANICO

SAUTÉ PAN WITH ONE HANDLE



Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
ALCX111BSSPl24	24	13	6.5
ALCX111BSSPl28	28	15,5	7.2
ALCX111BSSPl32	32	18,5	7.5


 COPERCHIO IN VETRO
 CON POMELLO IN ACCIAIO

GLASS LID WITH STEEL KNOB

Code	Ø cm
ALCX129VE16	16
ALCX129VE20	20
ALCX129VE24	24
ALCX129VE28	28
ALCX129VE32	32

ALBLACK AGNELLI SINCE 1907 ALLUMINIO ANTIADERENTE 5MM

NON-STICK



 **SPessore 5MM** 5MM THICKNESS

**CASSERUOLA ALTA
CON DUE MANIGLIE INOX**

SAUCEPOT, 2 S/S HANDLES

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALSA2104SSPI16	16	13	11	2,0
ALSA2104SSPI20	20	14,5	11	3,3
ALSA2104SSPI24	24	18	14	5,6
ALSA2104SSPI28	28	22	16	9
ALSA2104SSPI32	32	24,5	18	12,5



 **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
ALSA2106SSPI20	20	14,5	7	2,5
ALSA2106SSPI24	24	18	9	4,1
ALSA2106SSPI28	28	22	9,5	6,4
ALSA2106SSPI32	32	24,5	10,5	7,4



🌀 SPESSORE 5MM 5MM THICKNESS

**CASSERUOLA ALTA
CON UN MANICO INOX "COOL"**

SAUCEPAN, "COOL" S/S TUBULAR HANDLE

Code	Ø cm	Ø disco		lt
		ind cm	H cm	
ALSC2105SSPIC16	16	13	11	2,0
ALSC2105SSPIC20	20	14,5	11	3,3
ALSC2105SSPIC24	24	18	14	5,6



🌀 SPESSORE 5MM 5MM THICKNESS

**CASSERUOLA BASSA CON UN
MANICO INOX "COOL"**

CASSEROLE PAN, 1 "COOL" S/S HANDLE

Code	Ø cm	Ø disco		lt
		ind cm	H cm	
ALSC2107SSPIC20	20	14,5	7	2,5
ALSC2107SSPIC24	24	18	9	4,1
ALSC2107SSPIC28	28	22	9,5	6,4



SPessore 5MM 5MM THICKNESS

TEGAME CON DUE MANIGLIE INOX

OMELETTE PAN, 2 S/S HANDLES

Code	Ø cm	Ø disco ind cm	H cm
ALSA2110SSPI20	20	14,5	5,5
ALSA2110SSPI24	24	18	6
ALSA2110SSPI28	28	22	6,5
ALSA2110SSPI32	32	24,5	7



SPessore 5MM 5MM THICKNESS

PADELLA DRITTA CON UN MANICO INOX "COOL"

FRYING PAN, INDUCTION BOTTOM, "COOL" HANDLE

Code	Ø cm	Ø disco ind cm	H cm
ALSC2111SSPIC20	20	14,5	5,5
ALSC2111SSPIC24	24	18	6
ALSC2111SSPIC28	28	22	6,5
ALSC2111SSPIC32	32	24,5	7



**COPERCHIO IN VETRO CON
POMELLO IN ACCIAIO**

GLASS LID WITH STEEL KNOB

Code	Ø cm
ALCX129VE16	16
ALCX129VE20	20
ALCX129VE24	24
ALCX129VE28	28
ALCX129VE32	32



||||| SPESSORE 3MM 3MM THICKNESS

**PADELLA SVASATA ALTA
"SALTAPASTA" CON UN MANICO "COOL"**

SAUTÈ PAN "PASTA" WITH "COOL" HANDLE

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
ALSC111BSSPIC24	24	13	6,5
ALSC111BSSPIC28	28	15,5	7,2
ALSC111BSSPIC32	32	18,5	7,5
ALSC111BSSPIC36	36	22,5	8

Agnelli
SINCE 1907

GENETIC MUTATION
SHARK
POWERED GREENLON TECHNOLOGY
SKIN

ALLUMINIO
ANTIADERENTE

NON-STICK
ALUMINIUM



per tutti i piani di cottura
for all hobs



CASSERUOLA ALTA
CON DUE MANIGLIE INOX

SAUCEPOT, 2 S/S HANDLES



Code	Ø cm	Ø disco		H cm	lt
		ind. cm			
ALSA104GPI20	20	14,5	8	1,7	
ALSA104GPI24	24	18	11	3,3	
ALSA104GPI28	28	22	13	5,6	
ALSA104GPI32	32	24,5	15,5	9	

NON-STICK



Spessore disco induzione
1,2mm
Induction disc thickness

Acciaio ferritico per induzione
Ferritic steel for induction

P_s 2,7

Peso specifico
Specific weight



No lavastoviglie
No Dishwasher



CASSERUOLA BASSA CON
DUE MANIGLIE INOX

CASSEROLE POT, 2 S/S HANDLES



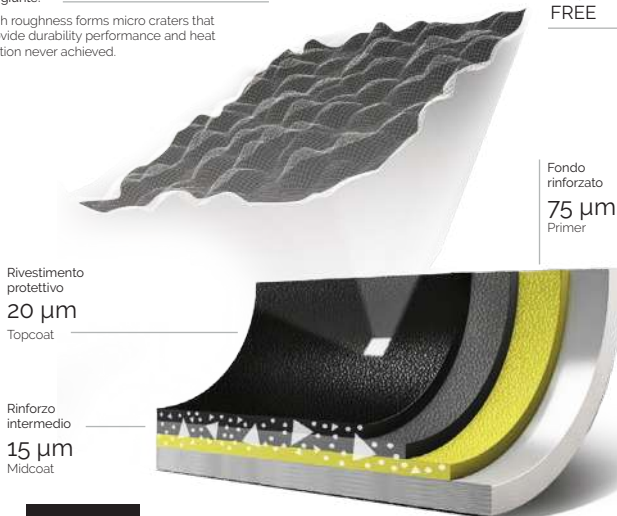
Code	Ø cm	Ø disco		H cm	lt
		ind. cm			
ALSA106GPI20	20	14,5	9	4,1	
ALSA106GPI24	24	18	9,5	6,4	
ALSA106GPI28	28	22	10,5	8,4	
ALSA106GPI32	32	24,5	11,5	11,5	

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.

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



PFOA
FREE



Rivestimento
protettivo
20 µm
Topcoat

Fondo
rinforzato
75 µm
Primer

Rinforzo
intermedio
15 µm
Midcoat

110 µm

Shark Skin

40 µm

Normale antiaderente
Normal non-stick

Alluminio
3 mm
Aluminium



CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO INOX "COOL"

Saucepan, "Cool" s/s tubular handle

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALSC105GPC16	16	13	8	1,7
ALSC105GCPi20	20	14,5	11	3,3
ALSC105GPC24	24	18	13	5,6
ALSC105GPC28	28	22	15,5	9



CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO INOX "COOL"

CASSEROLE PAN, 1 "COOL" S/S HANDLE

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm	lt
ALSC107GPIC20	20	14,5	9	4,1
ALSC107GPIC24	24	18	9,5	6,4
ALSC107GPIC28	28	22	10,5	8,4



TEGAME CON DUE MANIGLIE INOX

OMELETTE PAN, 2 S/S HANDLES

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
ALSA110GPI20	20	14,5	5,5
ALSA110GPI24	24	18	6
ALSA110GPI28	28	22	6,5
ALSA110GPI32	32	24,5	7



PADELLA SVASATA ALTA "SALTAPASTA" CON UN MANICO "COOL"

SAUTÈ PAN "PASTA" WITH "COOL" HANDLE

Code	Ø cm	Ø disco ind. cm	H cm
ALSC111BGPIC24	24	12,52	6,5
ALSC111BGPIC28	28	15	7
ALSC111BGPIC32	32	18,5	7,5
ALSC111BGPIC36	36	22,5	8

Agnelli
SINCE 1907

GENETIC MUTATION
SHARK
POWERED GREEN TECHNOLOGY
SKIN

ALLUMINIO
ANTIADERENTE
NON-STICK
ALUMINIUM



No induzione
No induction



CASSERUOLA ALTA CON
DUE MANIGLIE INOX

SAUCEPOT, 2 S/S HANDLES

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA104G16	16	8	1,7
ALSA104G20	20	11	3,3
ALSA104G24	24	13	5,6
ALSA104G28	28	15,5	9
ALSA104G32	32	17	12,5
ALSA104G36	36	19	18
ALSA104G40	40	21	26



CASSERUOLA BASSA CON
DUE MANIGLIE INOX

CASSEROLE POT, 2 S/S HANDLES

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA106G24	24	9	4,1
ALSA106G28	28	9,5	6,4
ALSA106G32	32	10,5	8,4
ALSA106G36	36	11,5	11,5
ALSA106G40	40	14	17,6

SHARK SKIN ALLUMINIO ANTIADERENTE 3MM

AGNELLI SINCE 1907



**CASSERUOLA ALTA CON UN
MANICO INOX "COOL"**

SAUCEPAN, "COOL" S/S TUBULAR HANDLE

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSC105GC16	16	8	1,7
ALSC105GC20	20	11	3,3
ALSC105GC24	24	13	5,6
ALSC105GC28	28	15,5	9



**CASSERUOLA BASSA CON UN MANICO
INOX "COOL"**

CASSEROLE PAN, 1 "COOL" S/S HANDLE

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSC107GC24	24	9	4,1
ALSC107GC28	28	9,5	6,4
ALSC107GC32	32	10,5	8,4



TEGAME CON DUE MANIGLIE INOX

OMELETTE PAN, 2 S/S HANDLES

Code	Ø cm	H cm
ALSA110G20	20	4,5
ALSA110G24	24	5,5
ALSA110G28	28	6
ALSA110G32	32	6,5
ALSA110G36	36	7
ALSA110G40	40	7,5



PADELLA SVASATA ALTA
"SALTAPASTA" CON UN MANICO "COOL"

SAUTÈ PAN "PASTA" WITH "COOL" HANDLE

Code	Ø cm	H cm
ALSC111BGC20	20	5,5
ALSC111BGC24	24	6,5
ALSC111BGC28	28	7
ALSC111BGC32	32	7,5
ALSC111BGC36	36	8
ALSC111BGC40	40	8,5

PADELLA SVASATA ALTA "SALTAPASTA"
SAUTÈ PAN "PASTA"

PROFILO SLANCIATO, IDEALE PER SALTARE E
MESCOLARE CON AGILITÀ.

SLENDER PROFILE, IDEAL FOR TOSSING AND
STIRRING WITH EASE.

SVASATA BASSA
LOW SAUTÉ PAN

FONDO AMPIO E STABILE,
GARANTISCE MAGGIORE SPAZIO DI LAVORO

WIDE AND STABLE BASE,
PROVIDES MORE WORKING SPACE.



PADELLA SVASATA BASSA
CON UN MANICO INOX "COOL"

LOW SAUTÉ PAN, 1 TUBULAR HANDLE

Code	Ø cm	H cm
ALSC111BBGC20	20	4,5
ALSC111BBGC24	24	5
ALSC111BBGC28	28	5
ALSC111BBGC32	32	5
ALSC111BBGC36	36	5,5
ALSC111BBGC40	40	6

Agnelli
SINCE 1907



ALLUMINIO
ANTIADERENTE 5MM

5MM NON-STICK
ALUMINIUM



No induzione
No induction

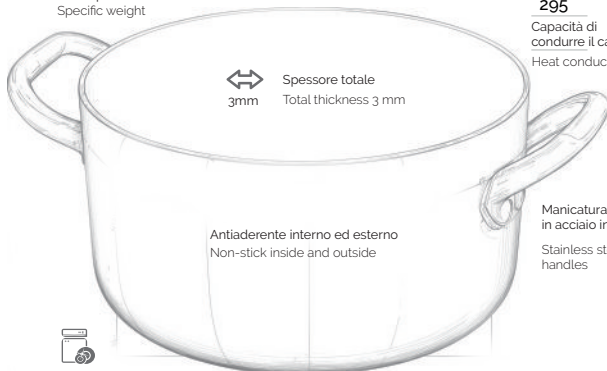
P_s 2,7

Peso specifico
Specific weight

 w/m²K

295

Capacità di
condurre il calore
Heat conductivity



Spessore totale
Total thickness 3 mm

Antiaderente interno ed esterno
Non-stick inside and outside

Manicatura
in acciaio inox
Stainless steel
handles



Lavabile in lavastoviglie
Dishwasher safe



CASSERUOLA ALTA RADIANTE CON
DUE MANIGLIE INOX

SAUCEPOT, 2 S/S HANDLES

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA2104SS16	16	11	2,0
ALSA2104SS20	20	11,5	3,3
ALSA2104SS24	24	14	5,6
ALSA2104SS28	28	16	9
ALSA2104SS32	32	18	12,5
ALSA2104SS36	36	19,5	18

CASSERUOLA BASSA RADIANTE CON DUE MANIGLIE INOX

CASSEROLE POT, 2 S/S HANDLES



Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA2106SS20	20	7	2,5
ALSA2106SS24	24	9	4,1
ALSA2106SS28	28	9,2	6,4
ALSA2106SS32	32	10,5	8,4
ALSA2106SS36	36	11,5	11,5
ALSA2106SS40	40	14	17,6

CASSERUOLA ALTA RADIANTE CON UN MANICO INOX "COOL"

SAUCEPAN, "COOL" S/S TUBULAR HANDLE



Code	Ø cm	H cm	lt
ALSC2105SSC16	16	11	2,0
ALSC2105SSC20	20	11,5	3,3
ALSC2105SSC24	24	14	5,6

CASSERUOLA BASSA RADIANTE CON UN MANICO INOX "COOL"

CASSEROLE PAN, 1 "COOL" S/S HANDLE



Code	Ø cm	H cm	lt
ALSC2107SSC20	20	7	2,5
ALSC2107SSC24	24	9	4,1
ALSC2107SSC28	28	9,2	6,4
ALSC2107SSC32	32	10,5	8,4



**TEGAME RADIANTE CON DUE
MANIGLIE INOX**

OMELETTE PAN, 2 S/S HANDLES

Code	Ø cm	H cm
ALSA2110SS20	20	4,5
ALSA2110SS24	24	4,5
ALSA2110SS28	28	5
ALSA2110SS32	32	6
ALSA2110SS36	36	7
ALSA2110SS40	40	7,5
ALSA2110SS45	45	8
ALSA2110SS50	50	8,5



**PADELLA RADIANTE CON UN MANICO IN
STILE FRANCESE**

FRENCH PAN WITH FLAT IRON HANDLE

Code	Ø cm	H cm
ALSA2111FBSS20	20	4,5
ALSA2111FBSS24	24	4,5
ALSA2111FBSS28	28	5
ALSA2111FBSS32	32	6
ALSA2111FBSS36	36	7
ALSA2111FBSS40	40	7,5



**PADELLA RADIANTE CON UN MANICO
INOX "COOL"**

FRYING PAN, RECTIFIED BOTTOM. "COOL"
HANDLE

Code	Ø cm	H cm
ALSC2111SSC20	20	4,5
ALSC2111SSC24	24	4,5
ALSC2111SSC28	28	5
ALSC2111SSC32	32	6
ALSC2111SSC36	36	7
ALSC2111SSC40	40	7,5

Agnelli
SINCE 1907

ALLUMINIO
ANTIADERENTE 5MM

5MM NON-STICK
ALUMINIUM



No induzione
No induction



No lavastoviglie
No Dishwasher



CASSERUOLA ALTA RADIANTE CON DUE MANIGLIE INOX

SAUCEPOT, 2 S/S HANDLES

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA2104S20	20	11,5	3,3
ALSA2104S24	24	14	5,6
ALSA2104S28	28	16	9
ALSA2104S32	32	18	12,5
ALSA2104S36	36	19,5	18
ALSA2104S40	40	22	12,5
ALSA2104S45	45	25	18



CASSERUOLA BASSA RADIANTE CON DUE MANIGLIE INOX

CASSEROLE POT, 2 S/S HANDLES

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA2106S20	20	7	2,5
ALSA2106S24	24	8	3,7
ALSA2106S28	28	9	5,6
ALSA2106S32	32	10	8
ALSA2106S36	36	12	12
ALSA2106S40	40	13	16
ALSA2106S45	45	15	23



CASSERUOLA ALTA RADIANTE CON UN
MANICO INOX

SAUCEPAN, "COOL" s/s
TUBULAR HANDLE

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA2105S16	16	11	2.0
ALSA2105S18	18	10	2.6
ALSA2105S20	20	11,5	3,3
ALSA2105S24	24	14	5,6
ALSA2105S28	28	16	9
ALSA2105S32	32	18	12,5



CASSERUOLA BASSA RADIANTE CON
UN MANICO INOX

CASSEROLE PAN, 1 "COOL"
S/S HANDLE

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA2107S20	20	7	2,5
ALSA2107S24	24	8	3,7
ALSA2107S28	28	9	5,6
ALSA2107S32	32	10	8



TEGAME CON DUE MANIGLIE INOX

OMELETTE PAN, 2 S/S HANDLES

Code	Ø cm	H cm
ALSA2110S20	20	4,5
ALSA2110S24	24	5
ALSA2110S28	28	6
ALSA2110S32	32	6,5
ALSA2110S36	36	7,5
ALSA2110S40	40	7,5



PADELLA RADIANTE CON UN MANICO INOX

FRYING PAN, S/S TUBULAR HANDLE, RECTIFIED BOTTOM

Code	Ø cm	H cm
ALSA2111S16	16	4
ALSA2111S20	20	4,5
ALSA2111S24	24	6
ALSA2111S28	28	6,5
ALSA2111S32	32	6,5
ALSA2111S36	36	7,5
ALSA2111S40	40	7,5



Rivetti in alluminio
Aluminium rivets



PADELLA RADIANTE CON UN MANICO INOX "COOL"

FRYING PAN, RECTIFIED BOTTOM, "COOL" HANDLE

Code	Ø cm	H cm
ALSC2111SC20	20	4,5
ALSC2111SC24	24	5
ALSC2111SC28	28	6
ALSC2111SC32	32	6,5
ALSC2111SC36	36	7,5
ALSC2111SC40	40	7,5



PADELLA SVASATA ALTA
"SALTAPASTA" CON UN MANICO

SAUTÉ PAN WITH ONE HANDLE

Code	Ø cm	H cm
ALSA2111BS20	20	5,5
ALSA2111BS24	24	6,5
ALSA2111BS28	28	7
ALSA2111BS32	32	7,5
ALSA2111BS36	36	8
ALSA2111BS40	40	8,5



PADELLA SVASATA ALTA
"SALTAPASTA" CON UN MANICO "COOL"

SAUTÉ PAN "PASTA" WITH "COOL" HANDLE

Code	Ø cm	H cm
ALSC2111BSC20	20	5,5
ALSC2111BSC24	24	6,5
ALSC2111BSC28	28	7
ALSC2111BSC32	32	7,5
ALSC2111BSC36	36	8
ALSC2111BSC40	40	8,5



PADELLA RADIANTE "MANTECARE" SALTA
PASTA E RISO CON UN MANICO INOX

CURVED SAUTÉ PAN WITH S/S TUBULAR HANDLE

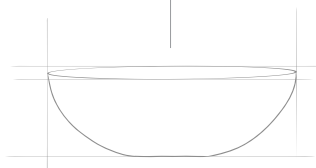
Code	Ø cm	H cm
ALSA2111BMS20	20	9
ALSA2111BMS24	24	9,5
ALSA2111BMS28	28	10
ALSA2111BMS32	32	10,5
ALSA2111BMS36	36	11



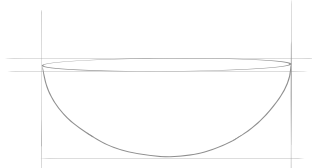
WOK RADIANTE FONDO PIANO
CON UN MANICO INOX

WOK WITH FLAT BOTTOM

Code	Ø cm	H cm
ALSA2111WPS28	28	9,5
ALSA2111WPS32	32	10



FONDO PIANO
FLAT BOTTOM



FONDO SVASATO
SHAPED BOTTOM



WOK RADIANTE FONDO SVASATO
CON UN MANICO INOX

WOK WITH SHAPED BOTTOM

Code	Ø cm	H cm
ALSA2111WS28	28	9,1
ALSA2111WS32	32	10

Agnelli
SINCE 1907

ALBLACK



AL
BLACK

ALLUMINIO
ANTIADERENTE 3MM

3MM NON-STICK
ALUMINIUM



No induzione
No induction



**CASSERUOLA ALTA
CON DUE MANIGLIE INOX**

SAUCEPOT, 2 S/S HANDLES

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA104SS16	16	8	1,7
ALSA104SS20	20	11	3,3
ALSA104SS24	24	13	5,6
ALSA104SS28	28	15,5	9
ALSA104SS32	32	17	12,5
ALSA104SS36	36	19	18



**CASSERUOLA BASSA
CON DUE MANIGLIE INOX**

CASSEROLE POT, 2 S/S HANDLES

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA106SS20	20	7	2,5
ALSA106SS24	24	9	4,1
ALSA106SS28	28	9,5	6,4
ALSA106SS32	32	10,5	8,4
ALSA106SS36	36	11,5	11,5
ALSA106SS40	40	14	17,6



TEGAME CON DUE MANIGLIE INOX

OMELETTE PAN, 2 S/S HANDLES

Code	Ø cm	H cm
ALSA110SS20	20	4,5
ALSA110SS24	24	5,5
ALSA110SS28	28	6
ALSA110SS32	32	6,5
ALSA110SS36	36	7
ALSA110SS40	40	7,5



**CASSERUOLA ALTA
CON UN MANICO INOX "COOL"**

SAUCEPAN, "COOL" S/S TUBULAR HANDLE

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSC105SSC16	16	8	1,7
ALSC105SSC20	20	11	3,3
ALSC105SSC24	24	13	5,6



Spessore totale
Total thickness 3 mm

P_s 2,7

Peso specifico
Specific weight

Antiaderente
interno ed esterno

Non-stick
inside and outside

Manicatura
in acciaio inox

Stainless steel
handles

Rivetti in alluminio
Aluminium rivets



Lavabile in lavastoviglie
Dishwasher safe



**CASSERUOLA BASSA
CON UN MANICO INOX "COOL"**

CASSEROLE PAN, 1 "COOL" S/S HANDLE

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSC107SSC20	20	7	2,5
ALSC107SSC24	24	9	4,1
ALSC107SSC28	28	9,5	6,4
ALSC107SSC32	32	10,5	8,4



PADELLA SVASATA ALTA
"SALTAPASTA" CON UN MANICO "COOL"

SAUTÈ PAN "PASTA" WITH "COOL" HANDLE

Code	Ø cm	H cm
ALSC111BSSC20	20	5,5
ALSC111BSSC24	24	6,5
ALSC111BSSC28	28	7
ALSC111BSSC32	32	7,5
ALSC111BSSC36	36	8
ALSC111BSSC40	40	8,5

PADELLA SVASATA ALTA "SALTAPASTA"
SAUTÈ PAN "PASTA"

PROFILO SLANCIATO, IDEALE PER SALTARE E
MESCOLARE CON AGILITÀ.



SLENDER PROFILE, IDEAL FOR TOSSING AND
STIRRING WITH EASE.

SVASATA BASSA
LOW SAUTÈ PAN

FONDO AMPIO E STABILE,
GARANTISCE MAGGIORE SPAZIO DI LAVORO



WIDE AND STABLE BASE,
PROVIDES MORE WORKING SPACE.



PADELLA SVASATA BASSA
CON UN MANICO INOX "COOL"

LOW SAUTÈ PAN. "COOL" HANDLE

Code	Ø cm	H cm
ALSC111BBSSC20	20	4,5
ALSC111BBSSC24	24	5
ALSC111BBSSC28	28	5
ALSC111BBSSC32	32	5
ALSC111BBSSC36	36	5,5
ALSC111BBSSC40	40	6

Agnelli
SINCE 1907

ALLUMINIO
ANTIADERENTE 3MM

3MM NON-STICK
ALUMINIUM



No induzione
No induction



No lavastoviglie
No Dishwasher



CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE INOX

SAUCEPOT, 2 S/S HANDLES

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA104S16	16	8	1.6
ALSA104S18	18	10	2.6
ALSA104S20	20	11	3.3
ALSA104S24	24	13	5.6
ALSA104S28	28	15.5	9
ALSA104S32	32	17	12.5
ALSA104S36	36	19	18
ALSA104S40	40	21	26
ALSA104S45	45	24	35



CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE INOX

CASSEROLE POT, 2 S/S HANDLES

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA106S24	24	9	4.1
ALSA106S28	28	9.5	6.4
ALSA106S32	32	10.5	8.4
ALSA106S36	36	11.5	11.5
ALSA106S40	40	14	17.6
ALSA106S45	45	16	26.3



**CASSERUOLA ALTA CON UN
MANICO INOX**

SAUCEPAN, "COOL" S/S TUBULAR HANDLE

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA105S16	16	8	1,7
ALSA105S18	18	10	2,6
ALSA105S20	20	11	3,3
ALSA105S24	24	13	5,6
ALSA105S28	28	15,5	9



**CASSERUOLA BASSA
CON UN MANICO INOX**

CASSEROLE PAN, 1 "COOL" S/S HANDLE

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA107S24	24	9	4,1
ALSA107S28	28	9,5	6,4



TEGAME CON DUE MANIGLIE INOX

OMELETTE PAN, 2 S/S HANDLES

Code	Ø cm	H cm
ALSA110S20	20	4,5
ALSA110S24	24	5,5
ALSA110S28	28	6
ALSA110S32	32	6,5
ALSA110S36	36	7
ALSA110S40	40	7,5
ALSA110S45	45	8
ALSA110S50	50	8,5
ALSA110S60	60	9



PADELLA DRITTA "FRIGGERE" CON UN
MANICO INOX "COOL"

FRYING PAN, 3 MM (1/8") THICK, "COOL"
HANDLE

Code	Ø cm	H cm
ALSC111SC20	20	4,5
ALSC111SC24	24	5,5
ALSC111SC28	28	6
ALSC111SC32	32	6,5
ALSC111SC36	36	7
ALSC111SC40	40	7,5



PADELLA DRITTA "FRIGGERE" CON UN
MANICO INOX

FRYING PAN, 3 MM (1/8") THICK, 1 HANDLE

Code	Ø cm	H cm
ALSA111S20	20	4,5
ALSA111S24	24	5,5
ALSA111S28	28	6
ALSA111S32	32	6,5
ALSA111S36	36	7
ALSA111S40	40	7,5
ALSA111S45*	45	8
ALSA111S50*	50	8,5
ALSA111S60*	60	9

* con manico in lamiera * with sheet metal handle



PADELLA SVASATA ALTA
"SALTAPASTA" CON UN MANICO "COOL"

SAUTÈ PAN "PASTA" WITH "COOL" HANDLE

Code	Ø cm	H cm
ALSC111BSC20	20	5,5
ALSC111BSC24	24	6,5
ALSC111BSC28	28	7
ALSC111BSC32	32	7,5
ALSC111BSC36	36	8
ALSC111BSC40	40	8,5



PADELLA SVASATA ALTA
"SALTAPASTA" CON UN MANICO INOX

SAUTÈ PAN "PASTA" WITH 1 HANDLE

Code	Ø cm	H cm
ALSA111BS20	20	5,5
ALSA111BS24	24	6,5
ALSA111BS28	28	7
ALSA111BS32	32	7,5
ALSA111BS36	36	8
ALSA111BS40	40	8,5
ALSA111BS45*	45	9,5



PADELLA SVASATA BASSA CON UN MANICO INOX "COOL"

LOW SAUTÈ PAN, 3 MM (1/8") THICK, "COOL" HANDLE

Code	Ø cm	H cm
ALSC111BBSC20	20	4,5
ALSC111BBSC24	24	4,5
ALSC111BBSC28	28	5
ALSC111BBSC32	32	5
ALSC111BBSC36	36	5,5
ALSC111BBSC40	40	6



PADELLA SVASATA BASSA CON UN MANICO INOX

LOW SAUTÈ PAN, 3 MM (1/8") THICK, 1 HANDLE

Code	Ø cm	H cm
ALSA111BBS20	20	4,5
ALSA111BBS24	24	4,5
ALSA111BBS28	28	5
ALSA111BBS32	32	5
ALSA111BBS36	36	5,5
ALSA111BBS40	40	6



TEGAME OVALE PER PESCE CON DUE MANIGLIE INOX

OVAL FISH PAN, 2 S/S HANDLES

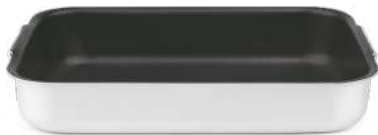
Code	cm	H cm
ALSA120S30	30x19	6
ALSA120S34	34x23	6.5



CASSERUOLA OVALE CON DUE MANIGLIE INOX E COPERCHIO

OVAL SAUCEPOT, 2 S/S HANDLES AND LID

Code	cm	H cm	lt
ALSA126S32	32x22	14	7.74
ALSA126S36	36x25	15.5	10.96



ROSTIERA RETTANGOLARE CON DUE MANIGLIE SNODATE

RECTANGULAR ROASTING PLATE, 2 FOLDING HANDLES

Code	est cm	int cm	H cm
ALSA150S30	33x24.8	30x23	6.5
ALSA150S35	38.5x28.3	35x26	7
ALSA150S40	42.7x29.7	40x28	8
ALSA150S45	48x31.8	45x30	8.5
ALSA150S50	53.7x34.7	50x33	9
ALSA150S60	63.5x42	60x40	10



PAIOLO CON UN MANICO E UNA
MANIGLIA INOX

POLENTA POT, S/S HANDLE AND HAND GRIP

Code	Ø cm	H cm	lt
ALSA165S24	24	14	4.5
ALSA165S26	26	17	6
ALSA165S28	28	17	7
ALSA165S30	30	18	8
ALSA165S32	32	19	10



PADELLA CREPELLE (PER CRÊPES)
CON UN MANICO INOX

PANCAKE PAN (FOR CRÊPES)

Code	Ø cm
ALSA111CR24	24



PADELLA OVALE SVASATA PER PESCE
CON UN MANICO INOX

OVAL FRYPAN, 1 S/S TUBULAR HANDLE

Code	cm	H cm
ALSA121BS40	40x28	4.5
ALSA121BS45	45x32	4.5

Agnelli
SINCE 1907

EFFETTO
PIETRA

ALLUMINIO
ANTIADERENTE 3MM

EFFECT
STONE

3MM NON-STICK
ALUMINIUM



No induzione
No induction



PADELLA SVASATA ALTA
"SALTAPASTA" CON UN MANICO

SAUTÈ PAN WITH ONE HANDLE

Code	Ø cm	H cm
ALSA111BINF20	20	5,5
ALSA111BINF24	24	6,5
ALSA111BINF28	28	7
ALSA111BINF32	32	7,5
ALSA111BINF36	36	8
ALSA111BINF40	40	8,5



PADELLA SVASATA BASSA
CON UN MANICO INOX "COOL"

LOW SAUTÈ PAN, 3 MM THICK. "COOL" HANDLE

Code	Ø cm	H cm
ALSA111BBINF20	20	4,5
ALSA111BBINF24	24	5
ALSA111BBINF28	28	5
ALSA111BBINF32	32	5
ALSA111BBINF36	36	7,5
ALSA111BBINF40	40	7,5

Agnelli
SINCE 1907

FAMILY
COOKING

ALLUMINIO
ANTIADERENTE 1,2/1,5 MM

1,2/1,5 MM NON-STICK
ALUMINIUM



PFOA
FREE



No induzione
No induction



TEGAME CON DUE MANIGLIE INOX

OMELETTE PAN, 2 S/S HANDLES

Code	Ø cm	H cm
FAMA10SEL20	20	5,5
FAMA10SEL24	24	6,5
FAMA10SEL28	28	7
FAMA10SEL32	32	7,5
FAMA10SEL36	36	8
FAMA10SEL40	40	8,5



PADELLA SVASATA BASSA CON UN MANICO INOX

LOW SAUTÉ PAN, 1 S/S HANDLE

Code	Ø cm	H cm
FAMA11BBSEL20	20	4,5
FAMA11BBSEL24	24	5
FAMA11BBSEL28	28	5
FAMA11BBSEL32	32	5
FAMA11BBSEL36	36	5,5
FAMA11BBSEL40	40	6



PADELLA SVASATA ALTA "SALTAPASTA" CON UN MANICO

SAUTÉ PAN WITH ONE HANDLE

Code	Ø cm	H cm
FAMA11BSEL20	20	5,5
FAMA11BSEL24	24	6,5
FAMA11BSEL28	28	7
FAMA11BSEL32	32	7,5
FAMA11BSEL36	36	8
FAMA11BSEL40	40	8,5

Agnelli
SINCE 1907

UPSIDE DOWN

COPPER 3

FINITURA
MARTELLATA

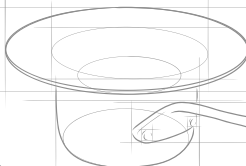
HAMMERED
FINISH



No induzione
No induction

 Capacità di
condurre il calore
18g W/mK Heat conductivity

Prima il piattino fa da
coperchio
First the saucer acts
as a lid



Chiusura a incastro preciso
Precise snap-fit closure



3 mm
Spessore totale
Total thickness 3 mm



Ideale per
monoporzioni in forno
Ideal for single
portions in the oven

ACCIAIO INOX 18/10
18/10 STAINLESS STEEL

PER UNA FACILE PULIZIA
FOR EASY CLEANING

ALLUMINIO
ALUMINIUM

PER UNA PERFETTA TRASMISSIONE DEL CALORE
FOR PERFECT HEAT DISTRIBUTION

RAME
COPPER

PER UNA FASCINO SENZA EGUALI
FOR AN UNPARALLELED CHARM



CASSERUOLINO A 1 MANICO CON BECCO A DESTRA A SERVIRE IN COPPER3

COPPER 3 MINI SAUCEPAN
WITH 1 HANDLE AND SPOUT ON THE RIGHT



Code	Ø cm	H cm	Master	Inner
COTE105CIT05	5,4	3	12	1
COTE105CIT07	7,4	4	12	1
COTE105CIT09	9	5	12	1
COTE105CIT12S	12,5	6	12	1



Mentre la salsa viene versata, il piattino fa da "salvagoccia"

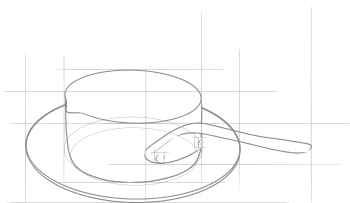
While the sauce is being poured, the plate acts as a "drip saver"

Manicatura in acciaio
Steel handle

hammered finish
hammered finish

Per tornare in cucina, il casseruolino viene appoggiato sul piattino, così da garantire la massima pulizia.

Before returning to the kitchen, the small saucepan is placed on the saucer to ensure maximum cleanliness.



Grazie alla sua forma, il piattino permette un perfetto incastro con il casseruolino

Thanks to its shape, the saucer allows for a perfect fit with the saucepan.



MINIPIATTO MARTELLATO IN COPPER 3

COPPER 3 MINI-PLATE

Code	Ø cm	H cm	Master	Inner
COTEPLATEM05	8,8	1,9	12	1
COTEPLATEM07	11,8	2,3	12	1
COTEPLATEM09	14	2,4	12	1

Agnelli
SINCE 1907

UPSIDE DOWN

ALU-INOX

FINITURA
MARTELLATA

HAMMERED
FINISH



per tutti i piani di cottura
for all hobs



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
ALUM10505	5,4	3	12	1
ALUM10507	7,4	4	12	1
ALUM10509	9	5	12	1
ALUM10512S	12,5	6	12	1

ACCIAIO INOX 18/10
18/10 STAINLESS STEEL

PER UNA FACILE PULIZIA
FOR EASY CLEANING

ALLUMINIO
ALUMINIUM

PER UNA PERFETTA TRASMISSIONE DEL CALORE
FOR PERFECT HEAT DISTRIBUTION

ACCIAIO FERRITICO
FERRITIC STEEL

PER L'INDUZIONE
FOR INDUCTION COOKING



MINIPIATTO MARTELLATO IN 3PLY

3PLY MINI-PLATE

Code	Ø cm	H cm	Master	Inner
ALUMPLATE05	8,8	1,9	12	1
ALUMPLATE07	11,8	2,3	12	1
ALUMPLATE09	14	2,4	12	1



MINI ALZATA PER MINIPIATTO MARTELLATO

MINI STAND FOR HAMMERED MINI-PLATE

Code	Ø cm	H cm	Master	Inner
COIX158MS1	5,4-7,4	4	12	1
COIX158MS2	7,4-9	4	12	1



SET COMPLETO DI 3 MINIPIATTINI E 2 ALZATINE

Il set comprende:

- N. 1 mini piattino in 3ply
- ALUMPLATE05
- N. 1 mini piattino in 3ply
- ALUMPLATE07
- N. 1 mini piattino in 3ply
- ALUMPLATE09
- N. 1 MINI ALZATINA COIX158MS1
- N. 1 MINI ALZATINA COIX158MS2

The set includes:

- N. 1 mini-plate in 3ply
- ALUMPLATE05
- N. 1 mini-plate in 3ply
- ALUMPLATE07
- N. 1 mini-plate in 3ply
- ALUMPLATE09
- N. 1 MINI STAND COIX158MS1
- N. 1 MINI STAND COIX158MS2

Code
ALUM158KIT

Agnelli
SINCE 1907

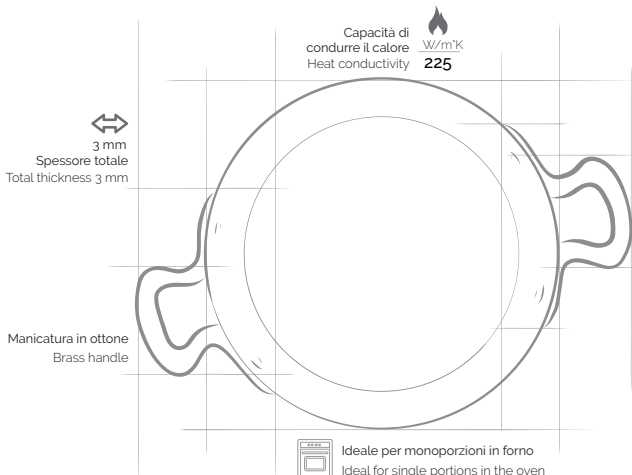
LINEA 1932

1932 COLLECTION

ALLUMINIO 3MM
3MM ALUMINIUM



No induzione
No induction



CASSERUOLINO ALTO
CON DUE MANIGLIE IN OTTONE

TWO-HANDLES HIGH LITTLE SAUCEPOT

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10410	10	7	0,55



CASSERUOLINO BASSO
CON DUE MANIGLIE IN OTTONE

TWO-HANDLE LOW LITTLE CASSEROLE POT

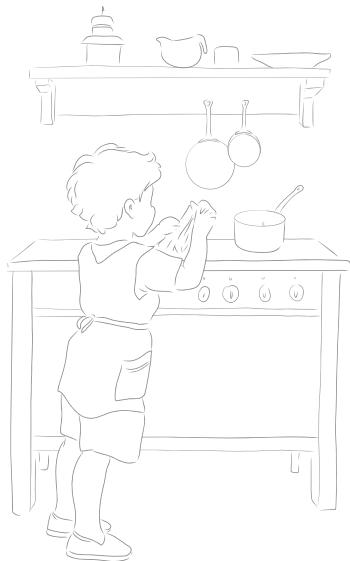
Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10610	10	4.5	0.35

STESSA FORMA,
nuova storia...

NATA COME GIOCO PER BAMBINI
NEL 1932, OGGI TORNA IN TAVOLA
NEI RISTORANTI, CON LA STESSA
FORMA E UN NUOVO SIGNIFICATO.

SAME SHAPE,
new story...

BORN AS A CHILDREN'S TOY IN 1932, TODAY
IT RETURNS TO THE TABLE OF RESTAURANTS —
SAME SHAPE, NEW MEANING.



CASSERUOLINO ALTO
CON UN MANICO IN OTTONE

ONE-HANDLE HIGH LITTLE SAUCEPAN

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10510	10	7	0.55



TEGAMINO
CON DUE MANIGLIE IN OTTONE

TWO-HANDLE LITTLE OMELETTE PAN

Code	Ø cm	H cm
ALMA11010	10	3
ALMA11012	12	3,5
ALMA11014	14	4
ALMA11016	16	4
ALMA11020S	20	4,5



CASSERUOLINO BASSO
CON UN MANICO IN OTTONE

ONE-HANDLE LOW LITTLE CASSEROLE PAN

Code	Ø cm	H cm	lt
ALMA10710	10	4,5	0,35



PADELLINO
CON UN MANICO IN OTTONE

LITTLE PAN WITH BRASS HANDLES

Code	Ø cm	H cm
ALMA11110	10	3
ALMA11112	12	3,5
ALMA11114	14	4
ALMA11116	16	4



COPERCHIO 1932
CON PONTICELLO IN OTTONE

1932 COLLECTION LID WITH BRASS HANDLE

Code	cm
FAMO2910	10
FAMO2912	12
FAMO2914	14
FAMO2916	16


**CASSERUOLINO ALTO
CON DUE MANIGLIE INOX**

TWO-HANDLE HIGH LITTLE SAUCEPOT

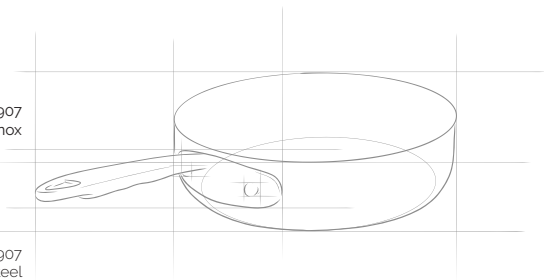
Code	Ø cm	H cm	lt
ALCX10412S	12	7	0,79
ALCX10414S	14	7,5	1,15


**CASSERUOLINO BASSO
CON DUE MANIGLIE INOX**

TWO-HANDLE LOW LITTLE CASSEROLE POT

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCX10612S	12	4,5	0,51
ALCX10614S	14	5,5	0,85

Manicatura 1907
in acciaio inox



Handle 1907
in stainless steel


**CASSERUOLINO ALTO
CON UN MANICO INOX**

ONE-HANDLE HIGH LITTLE SAUCEPAN

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCX10512S	12	7	0,79
ALCX10514S	14	7,5	1,15



**CASSERUOLINO BASSO
CON UN MANICO INOX**

ONE-HANDLE LOW LITTLE CASSEROLE PAN

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCX10712S	12	4,5	0,51
ALCX10714S	14	5,5	0,85



**TEGAMINO
CON DUE MANIGLIE INOX**

TWO-HANDLE LITTLE OMELETTE PAN

Code	Ø cm	H cm
ALCX11012S	12	3,5
ALCX11014S	14	4



PADELLINO CON UN MANICO INOX

LITTLE PAN

Code	Ø cm	H cm
ALCX11112S	12	3,5
ALCX11114S	14	4

Agnelli
SINCE 1907

LINEA 1932

1932 COLLECTION

RAME COPPER



No induzione
No induction



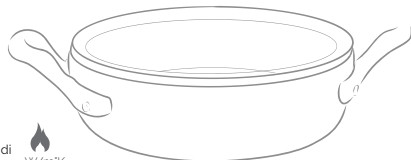
Ideale per monoporzioni in forno
Ideal for single portions in the oven



Manicatura in ottone
Brass handle

Compatibile con inserti in
porcellana, previa verifica delle
dimensioni.

Compatible with porcelain
inserts, provided the dimensions
are verified.



Capacità di
condurre il calore
Heat conductivity


W/m²K
392

Interno in stagno
Interior lined with tin



CASSERUOLINO ALTO
CON UN MANICO IN OTTONE

COPPER ONE-HANDLE HIGH LITTLE SAUCEPAN

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU105F10	10	6,5	0,51
ALCU105F12	12	7,5	0,85
ALCU105F14	14	8,5	1,31



**CASSERUOLINO BASSO
CON UN MANICO IN OTTONE**

COPPER ONE-HANDLE
LOW LITTLE CASSEROLE PAN

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU107F10	10	4	0,31
ALCU107F12	12	4,5	0,51
ALCU107F14	14	5,5	0,85



**TEGAMINO
CON DUE MANIGLIE IN OTTONE**

COPPER TWO-HANDLE LITTLE OMELETTE PAN

Code	Ø cm	H cm
ALCM110M14	14	4



**PADELLINO
CON UN MANICO IN OTTONE**

COPPER LITTLE PAN

Code	Ø cm	H cm
ALCM111M14	14	3,5



CASSERUOLINO BASSO
CON UN MANICO IN OTTONE

COPPER ONE-HANDLE LOW LITTLE CASSEROLE PAN

Code	Ø cm	H cm	lt
COCU104M07	7	3,5	0,13



CASSERUOLINO BASSO
CON UN MANICO IN OTTONE FUSO

COPPER ONE-HANDLE
LOW LITTLE CASSEROLE PAN

Code	Ø cm	H cm	lt
ALCU107F04	4	2,5	0,03



PADELLINO SVASATO
CON UN MANICO IN OTTONE

COPPER LITTLE PAN

Code	Ø cm	H cm
COCU1111M10	10	2,7

Agnelli
SINCE 1907

LINEA 1932

1932 COLLECTION

INSERTI IN PORCELLANA
PORCELAIN INSERTS



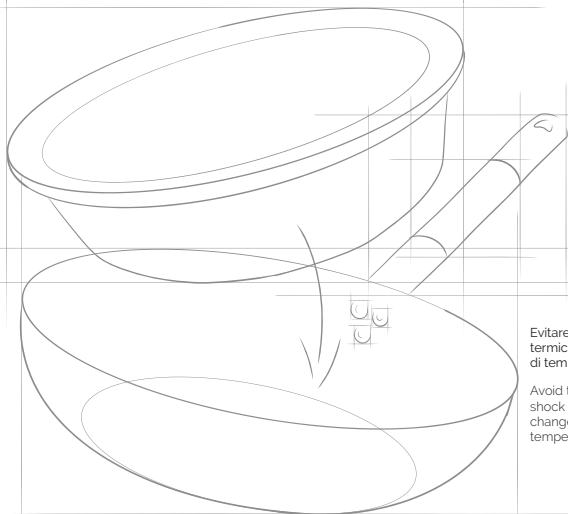
Ideale per monoporzioni in forno
Ideal for single portions in the oven

Grazie alla porcellana, le pietanze restano calde più a lungo, permettendo di servire direttamente in padella senza comprometterne la pulizia.

Thanks to porcelain, food stays warm longer, allowing you to serve directly from the pan without compromising cleanliness.

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

Oven-safe porcelain
resistant to high
temperatures, up to 500°



Evitare shock
termici o sbalzi
di temperatura

Avoid thermal
shock or sudden
changes in
temperature

La padella impiegata per mantecare o saltare la pasta è immediatamente pronta per essere riutilizzata con una nuova porzione.

The pan used to sauté or finish the pasta is instantly ready to be reused for the next serving.



PER ART. 110 E 111 FOR ART. 110 AND 111

DA CM 24 OF 24 CM

Code	Ø cm	H cm	UDV
COCE11024WHT	24,8	5,1	6

PER ART. 110 E 111 FOR ART. 110 AND 111

DA CM 28 OF 28 CM

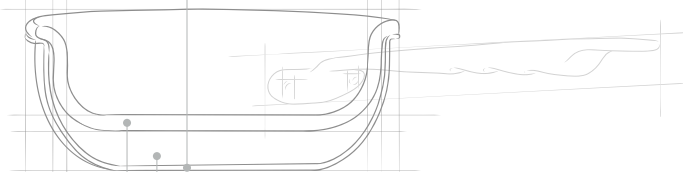
Code	Ø cm	H cm	UDV
COCE11028WHT	28,8	5,3	6



PER ART. ALUM111BM20
FOR ART. ALUM111BM20

La preparazione viene servita direttamente in tavola utilizzando la padella mantecare Alu-Inox, un pezzo iconico che unisce funzionalità e design raffinato.

The preparation is served directly at the table using the Alu-Inox sauté pan, an iconic piece that combines functionality with refined design.



Inserto in porcellana con profondità ridotta rispetto al corpo padella, progettato per la cottura a bagnomaria. Lo spazio sottostante consente l'inserimento di liquido termovettore, generando calore indiretto e uniforme, ideale per lavorazioni delicate come scioglimento di cioccolato, emulsioni, salse e creme.

Porcelain insert with reduced depth compared to the pan body, designed for bain-marie cooking. The gap underneath allows the addition of a heat-transfer liquid, generating indirect and uniform heat—ideal for delicate preparations such as melting chocolate, emulsions, sauces, and creams.



NEW

Code	Ø cm	H cm	UDV
COCE111BM20WHT	21,6	6,1	6



TABLETOP



PER ART. 110 E 111

FOR ART. 110 AND 111

DA CM 12

OF 12 CM

Code	Ø cm	H cm	UDV
COCE11012WHT	13	4	6

DA CM 14

OF 14 CM

Code	Ø cm	H cm	UDV
COCE11014WHT	15	4	6

DA CM 16

OF 16 CM

Code	Ø cm	H cm	UDV
COCE11016WHT	16,5	4	6

DA CM 20

OF 20 CM

Code	Ø cm	H cm	UDV
COCE11020WHT	20,5	5	6



PER ART. 106 E 107 FOR ART. 106 AND 107

DA CM 10 OF 10 CM

Code	Ø cm	H cm	UDV
COCE10610WHT	8,5	4,5	6



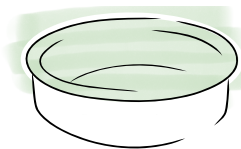
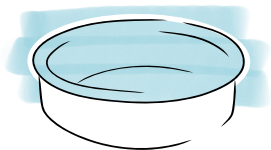
PER ART. 104 E 105 FOR ART. 104 AND 105

DA CM 10 OF 10 CM

Code	Ø cm	H cm	UDV
COCE10410WHT	8,5	6,5	6

RIFLESSI D'ACQUA

PER RACCONTARE IL MARE

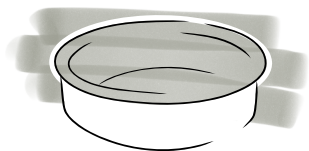


ISPIRATA ALLA NATURA

DONA FRESCHEZZA ED ELEGANZA.

NEUTRA E MATERICA

VALORIZZA I COLORI ACCESI



NEW

BLU - BLUE

PER ART. 110 E 111 FOR ART. 110 AND 111

DA CM 16 OF 16 CM

Code	Ø cm	H cm	UDV
COCE11016BLU	16,5	4	6

DA CM 20 OF 20 CM

Code	Ø cm	H cm	UDV
COCE11020BLU	20,5	5	6

PER ART. 110 E 111 FOR ART. 110 AND 111

DA CM 24 OF 24 CM

Code	Ø cm	H cm	UDV
COCE11024BLU	24,8	5,1	6

PER ART. 110 E 111 FOR ART. 110 AND 111

DA CM 28 OF 28 CM

Code	Ø cm	H cm	UDV
COCE11028BLU	28,8	5,3	6

NEW

VERDE - GREEN

PER ART. 110 E 111 FOR ART. 110 AND 111

DA CM 16 OF 16 CM

Code	Ø cm	H cm	UDV
COCE11016GRN	16,5	4	6

DA CM 20 OF 20 CM

Code	Ø cm	H cm	UDV
COCE11020GRN	20,5	5	6

PER ART. 110 E 111 FOR ART. 110 AND 111

DA CM 24 OF 24 CM

Code	Ø cm	H cm	UDV
COCE11024GRN	24,8	5,1	6

PER ART. 110 E 111 FOR ART. 110 AND 111

DA CM 28 OF 28 CM

Code	Ø cm	H cm	UDV
COCE11028GRN	28,8	5,3	6



NEW

GRIGIO - GREY

PER ART. 110 E 111 FOR ART. 110 AND 111

DA CM 16 OF 16 CM

Code	Ø cm	H cm	UDV
COCE11016GRY	16,5	4	6

DA CM 20 OF 20 CM

Code	Ø cm	H cm	UDV
COCE11020GRY	20,5	5	6

PER ART. 110 E 111 FOR ART. 110 AND 111

DA CM 24 OF 24 CM

Code	Ø cm	H cm	UDV
COCE11024GRY	24,8	5,1	6

PER ART. 110 E 111 FOR ART. 110 AND 111

DA CM 28 OF 28 CM

Code	Ø cm	H cm	UDV
COCE11028GRY	28,8	5,3	6





VASSOIO FRUTTI DI MARE IN ALLUMINIO

SEAFOOD TRAY, ALUMINIUM

Code	Ø cm	H cm
ALMA15824	24	4,5
ALMA15830	30	5,5
ALMA15836	36	5,5
ALMA15850	50	7,5



VASSOIO FRUTTI DI MARE IN RAME

SEAFOOD TRAY, COPPER

Code	Ø cm	H cm
COCU15824	24	4,5
COCU15836	36	5,5



SUPPORTO ACCIAIO CROMATO

CHROMED STEEL HOLDER

Code	Ø cm	H cm
COIX158B	19-28	20
COIX158C	30-40	20

**MINIPIATTO MARTELLATO IN 3PLY**

3PLY MINI-PLATE

Code	Ø cm	H cm	Ma- ster	Inner
ALUMPLATEM05	8,8	1,9	12	1
ALUMPLATEM07	11,8	2,3	12	1
ALUMPLATEM09	14	2,4	12	1

**MINI ALZATA PER MINIPIATTO MARTELLATO**

MINI STAND FOR HAMMERED MINI-PLATE

Code	Ø cm	H cm	Master	Inner
COIX158MS1	5,4-7,4	4	12	1
COIX158MS2	7,4-9	4	12	1

**SET COMPLETO DI 3 MINIPIATTINI
IN ALU-INOX 3-PLY MARTELLATO E 2
ALZATINE**COMPLETE SET OF 3 HAMMERED ALU-INOX
3-PLY MINI PLATES AND 2 STANDS

Il set comprende:

N. 1 mini piattino in 3ply Ø 8,8cm

ALUMPLATE05

N. 1 mini piattino in 3ply Ø 11,8cm

ALUMPLATE07

N. 1 mini piattino in 3ply Ø 14cm

ALUMPLATE09

N. 1 MINI ALZATINA COIX158MS1

N. 1 MINI ALZATINA COIX158MS2

The set includes:

N. 1 mini-plate in 3ply Ø 8,8cm

ALUMPLATE05

N. 1 mini-plate in 3ply Ø 11,8cm

ALUMPLATE07

N. 1 mini-plate in 3ply Ø 14cm

ALUMPLATE09

N. 1 MINI STAND COIX158MS1

N. 1 MINI STAND COIX158MS2

Code

ALUM158KIT



**SECCHIELLO CHAMPAGNE PESANTE
LISCIO ANODIZZATO**

CHAMPAGNE BUCKET, HEAVY
ALU ANODIZED, SMOOTH

Code	Ø cm	H cm
FAMAB00R*	20	18
FAMAB0AR**	20	18

* ORO - GOLD

** ARGENTO - SILVER



**CHAFING DISH ELEGANCE
CON COPERCHIO A SCOMPARSA**

ROLL TOP CHAFING DISH GEL FIRE

Code	cm	H cm
COIX3100RE64	64,2x47	42

MISURE BACINELLA INTERNA: CM 53X32,5, H CM 6,5



PIASTRA ELETTRICA 300 WATTS 220V

ELECTRIC PLATE 300 WATTS 220V

Code	pz
COIX3177PE	1



CHAFING DISH
CON COPERCHIO MOBILE

LIFT TOP CHAFING DISH

Code	cm	H cm
COIX3131	56x35.5	31

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
COIX3177RS35	64x35	40

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
4HR	8.6	4.4

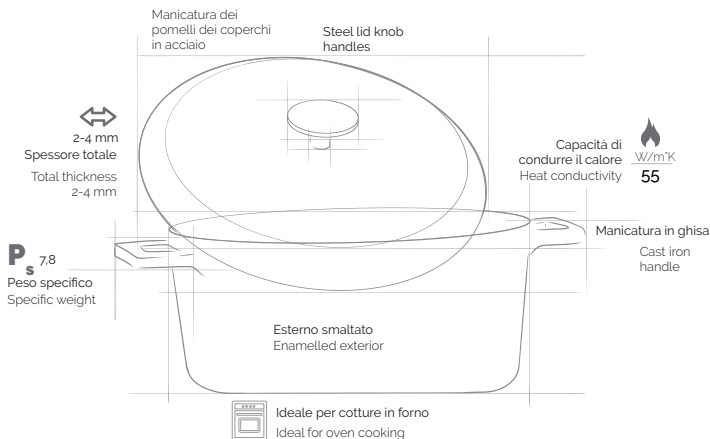
* PREZZO A CONFEZIONE

Agnelli
SINCE 1907

GHISA SMALTATA
ENAMELLED CAST IRON



per tutti i piani di cottura
for all hobs



CASSERUOLA CON DUE MANIGLIE IN GHISA
CON COPERCHIO

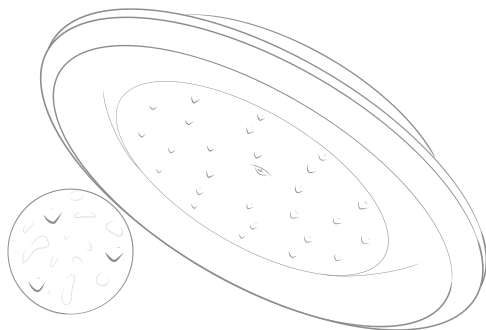
ROUND SAUCEPOT

Code	Ø cm	H cm	lt
COGHSRP104200	20	10	2,6
COGHSRP104240	24	11	4,5
COGHSRP104280	28	12	6,7
COGHSRP104320	32	12	10


**CASSERUOLA BASSACON DUE MANIGLIE IN
GHISA CON COPERCHIO**

ROUND LOW POT

Code	Ø cm	H cm	lt
COGHSRP106240	24	6	2.4
COGHSRP106280	28	6	3.4



Il coperchio è dotato di rilievi interni che favoriscono la condensazione e ridistribuiscono l'acqua evaporata, mantenendo i cibi umidi e saporiti. È anche possibile posizionare del ghiaccio sulla parte superiore per intensificare il processo di condensazione.

The lid features inner bumps that promote condensation and redistribute evaporated water, keeping food moist and flavorful. Placing ice on top of the lid further enhances the condensation process.


**CASSERUOLA OVALE CON DUE MANIGLIE
IN GHISA CON COPERCHIO**

OVAL SAUCEPOT

Code	Ø cm	H cm	lt
COGHSOP126250	25x20	10	3.3
COGHSOP126290	29x22	14	4.8





**MINI CASSERUOLA CON DUE MANIGLIE IN
GHISA CON COPERCHIO**

ROUND MINI SAUCEPOT

Code	Ø cm	H cm	lt
COGHSRP10410O	10	6	0,36
COGHSRP10414O	14	6	0,8



**MINI CASSERUOLA OVALE CON
DUE MANIGLIE IN GHISA CON COPERCHIO**

OVAL MINI SAUCEPOT

Code	Ø cm	H cm	lt
COGHSOP12612O	12x9	6	0,4



COPERCHIO GHISA

ROUND LID (ADDITIONAL)

Code	Ø cm
COGHSRL12910O	10



COPERCHIO OVALE GHISA

OVAL LID (ADDITIONAL)

<u>Code</u>	<u>Ø cm</u>
COGHSOL12912O	12x9



**VASSOIO IN LEGNO
PER MINI CASSERUOLA OVALE**

WOODEN TRAY FOR OVAL POT

<u>Code</u>	<u>cm</u>
COGHSWT12090	12x9



**VASSOIO IN LEGNO
PER MINI CASSERUOLA TONDA**

WOODEN TRAY FOR ROUND POT

<u>Code</u>	<u>cm</u>
COGHSWT10000	10



**GRIGLIA BICOLORE
CON UN MANICO E MANIGLIA IN GHISA**

CAST IRON BI-COLOUR GRILL PAN CAST
IRON HANDLE

Code	cm	H cm
COGHSGP26260O	26x26	4.1
COGHSGP26320O	26x32	5.7



**GRIGLIA TONDA
CON DUE MANIGLIE IN GHISA**

CAST IRON GRILL TRAY ROUND CAST
IRON SHORT HANDLE

Code	Ø cm	H cm
COGHSET30000M	30	4.1



GRIGLIA CON DUE MANIGLIE IN GHISA

CAST IRON GRILL TRAY CAST IRON SHORT HANDLE

Code	cm	H cm
COGHSET26260M	26x26	4
COGHSET26320M	26x32	4



**MINI PADELLA TONDA
CON UN MANICO IN GHISA**

MINI ROUND PAN WITH A CAST IRON HANDLE

Code	Ø cm	H cm
COGHSMG16000M	16	4.4



MINI TEGAME CON DUE MANIGLIE IN GHISA

MINI PAN WITH TWO CAST IRON HANDLES

Code	Ø cm	H cm
COGHSMPI2000M	12	3
COGHSMPI6000M	16	3
COGHSMPI20000M	20	3



MINI GRIGLIA CON UN MANICO IN GHISA

CAST IRON MINI GRILL PAN CAST
IRON CORNER HANDLE

Code	cm	H cm
COGHSMG16160M	16X16	4.2

Agnelli
SINCE 1907

PIETRA OLLARE
SOAPSTONE



No induzione
No induction



CASSERUOLA ALTA CON DUE MANIGLIE
IN RAME E COPERCHIO

SAUCEPOT, 2 HANDLES

Code	Ø cm	H cm	lt
COOL104C20	20	10	2,3
COOL104C22	22	10	2,8
COOL104C24	24	12	3,4
COOL104C26	26	12,2	4
COOL104C28	28	12	5,8
COOL104C30	30	12	6,7



No induzione
No induction



**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
COLA100/LS	25x25	4.5



**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
COLA200/LM	25x30	4.5



**PIETRA QUADRATA
CON SUPPORTO IN ACCIAIO INOX 18/10**

SQUARE STONE PLATE
WITH STAINLESS STEEL 18/10 HOLDER

Code	cm	H cm
COLA100/S	25x25	2.8



**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
COLA250/LR	25x35	4.5



**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
COLA300/LL	29x40	4.5



**PIETRA RETTANGOLARE
CON SUPPORTO IN ACCIAIO INOX
18/10**

RECTANGULAR STONE PLATE
WITH STAINLESS STEEL 18/10 HOLDER

Code	cm	H cm
COLA200/M	25x30	2.8



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
COLA250/R	25x35	2.8



PIETRA RETTANGOLARE
CON SUPPORTO IN ACCIAIO INOX 18/10

RECTANGULAR STONE PLATE
WITH STAINLESS STEEL 18/10 HOLDER

Code	cm	H cm
COLA300/L	29x40	2.5

ALLUMINIO
ALUMINIUM

530 mm - 20 7/8"

650 mm - 25 9/16"

2/1

530 mm - 20 7/8"

325 mm - 13 13/16"

1/1

265 mm - 10 7/16"

325 mm - 13 13/16"

1/2

354 mm - 13 15/16"

325 mm - 13 13/16"

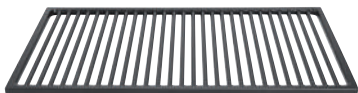
2/3



**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
COAL182G-2/3	35,4x32,5	2



**GRIGLIA GASTRONORM 1/1 PER GRIGLIARE
IN FUSIONE RIVESTITA CON ANTIADERENTE**

GASTRONORM GRILL (FOR GRILLING),
FUSION 3003, NON-STICK COATING

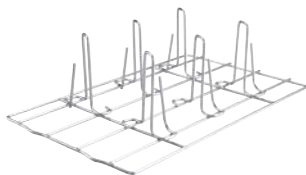
Code	cm	H cm
COAL182G-1/1	53x32,5	2



**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
COAL182G-2/1	65x53	2



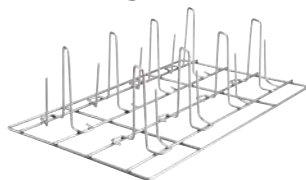
**ACCIAIO INOX
STAINLESS STEEL**

**GRIGLIA GASTRONORM 1/1
PER COTTURA VERTICALE DEL POLLO**

GASTRONORM RACK TO GRILL CHICKEN IN VERTICAL

COIX182C-1/1 8 POSTI	COIX182C6-1/1 6 POSTI
-------------------------	--------------------------

Code	cm	H cm
COIX182C-1/1	53x32,5	16
COIX182C6-1/1	53x32,5	16





TEGLIA GASTRONORM 1/1 IN LEGA 3003

GASTRONORM CONTAINER

Code	cm	H cm
ALMA18220	53x32,5	2
ALMA18240	53x32,5	4
ALMA18265	53x32,5	6,5



TEGLIA GASTRONORM 1/1 RIVESTITA INTERNO/ESTERNO CON ANTIADERENTE

GASTRONORM BAKING SHEET,
NON-STICK COATING INSIDE AND OUTSIDE

Code	cm	H cm
ALSA182SS20	53x32,5	2
ALSA182SS40	53x32,5	4
ALSA182SS60	53x32,5	6



TEGLIA GASTRONORM 1/1 IN LEGA 3003 MICROFORATA (Ø FORO 2 MM)

GASTRONORM BAKING SHEET,
MICROPERFORATED, ALLOY 3003

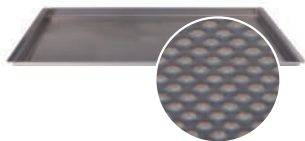
Code	cm	H cm
COAL182MF-1/1	53x32,5	2

TEGLIA GASTRONORM 1/1 IN LEGA 3003 RIVESTITA INTERNAMENTE CON ANTIADERENTEGASTRONORM BAKING SHEET,
ALLOY 3003, NON-STICK COATING

Code	cm	H cm
ALSA182S20	53x32.5	2
ALSA182S40	53x32.5	4
ALSA182S65	53x32.5	6.5

TEGLIA GASTRONORM 1/2 RIVESTITA INTERNO/ESTERNO CON ANTIADERENTEGASTRONORM BAKING SHEET,
NON-STICK COATING INSIDE AND OUTSIDE

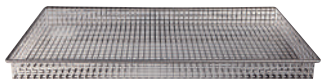
Code	cm	H cm
ALSA282SS20	26,5x32,5	2
ALSA282SS40	26,5x32,5	4
ALSA282SS60	26,5x32,5	6

TEGLIA GASTRONORM 1/1 IN LEGA 3003 MICROFORATA (Ø FORO 2 MM) CON BINARIO LATO CORTOGASTRONORM BAKING SHEET,
MICROPERFORATED, ALLOY 3003,
WITH GUIDE GROOVES ON THE SHORT SIDES

Code	cm	H cm
COAL182MFB-1/1	53x32.5	2

TEGLIA GASTRONORM 1/1 MICROFORATA (Ø FORO 2 MM) IN LEGA 3003 RIVESTITA CON ANTIADERENTEPERFORATED G/N BAKING SHEETS,
ALLOY 3003, NON-STICK COATING

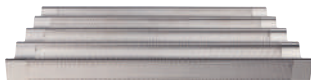
Code	cm	H cm
COSA182MFS-1/1	53x32.5	2



TEGLIA PER FRITTURA 1/1 ACCIAIO INOX

PAN FOR FRIED PRODUCTS IN STAINLESS STEEL

Code	cm	H cm
COIX182P-1/1	53,5x32,5	4



**TEGLIA MICROFORATA 1/1
PER BAGUETTES IN ALLUMINIO**

BAKING SHEET WITH MOULDS
FOR FRENCH LOAVES, MICROPERFORATED,
ALUMINIUM

Code	cm	H cm
COAL49B53	53x32,5	6



**TEGLIA GASTRONORM 1/1
IN LEGA 3003 FORATA**

PERFORATED GASTRONORM BAKING SHEET,
ALLOY 3003

Code	cm	H cm
ALMA182F20	53x32,5	2


**TEGLIA GASTRONORM 1/1
CON 6 STAMPI Ø 12,5**

GASTRONORM MAT WITH MOULDS Ø 12,5

Code	cm	H cm
COAL18306	53x32,5	1,8


**TEGLIA GASTRONORM 1/1
CON 6 STAMPI Ø 12,5
RIVESTITA CON ANTIADERENTE**

GASTRONORM MAT WITH MOULDS Ø 12,5

Code	cm	H cm
COSA183/506	53x32,5	2


**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
COSA183/SS08	53x32,5	2


**TEGLIA GASTRONORM 2/1
CON 12 STAMPI Ø 12,5**

GASTRONORM MAT WITH MOULDS Ø 12,5

Code	cm	H cm
COAL18312	53x65	1,8



**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
COA1B3/S12	53x65	2



BACINELLA GASTRONORM 1/1 ALLUMINIO

ALUMINIUM GN 1/1 PAN

SU ORDINAZIONE

Code	cm	H cm
ALSA1B2GHA20	53x32,5	2
ALSA1B2GHA65	53x32,5	6,5
ALSA1B2GHA100	53x32,5	10



**BACINELLA GASTRONORM 1/1
ALLUMINIO RIVESTITO CON ANTIADERENTE
NERO**

ALUMINIUM GN 1/1 PAN WITH NON-STICK

COATING

Code	cm	H cm
ALSA1B2C/S20	53x32,5	2



**BACINELLA GASTRONORM 1/1 ALLUMINIO
RIVESTITO CON ANTIADERENTE NERO**

ALUMINIUM GN 1/1 PAN WITH NON-STICK
COATING

Code	cm	H cm
ALSA1B2C/S100	53x32,5	10



**BACINELLA GASTRONORM 1/1 ALLUMINIO
RIVESTITO CON ANTIADERENTE NERO**
ALUMINIUM GN 1/1 PAN WITH NON-STICK COATING

Code	cm	H cm
ALSA182C/S65	53x32,5	6,5



BACINELLA GASTRONORM 1/1 ALLUMINIO
ALUMINIUM GN 1/1 PAN

Code	cm	H cm
ALMA182C65	53x32,5	6,5



BACINELLA GASTRONORM 1/1 ALLUMINIO
ALUMINIUM GN 1/1 PAN

Code	cm	H cm
ALMA182C20	53x32,5	2

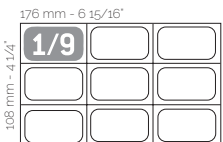
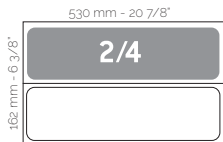
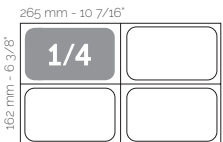
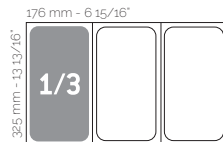
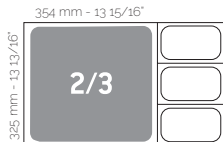
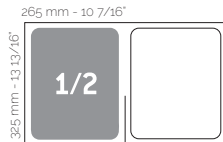
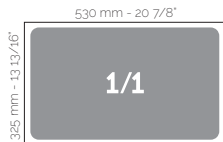
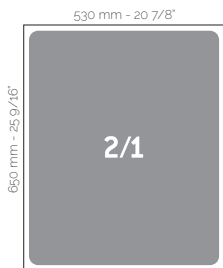


**BACINELLA GASTRONORM 1/1
ALLUMINIO**
ALUMINIUM GN 1/1 PAN

Code	cm	H cm
ALMA182C100	53x32,5	10

ACCIAIO
INOX
STAINLESS
STEEL

- Disegno esclusivo Agnelli conforme EN 631
 - Acciaio inox SS304 con lucidatura elettrolitica
 - Massima resistenza alla corrosione
 - Spessore superiore alla media di mercato
 - Superati i test di resistenza alla nebbia salina
-
- Exclusive Agnelli design compliant with EN 631
 - Stainless steel SS304 with electrolytic polishing
 - Maximum corrosion resistance
 - Thickness above market average
 - Passed salt spray resistance tests



**BACINELLA INOX GN 2/1**

STAINLESS STEEL PAN GN 2/1



2/1

CODE	DESCRIZIONE - DESCRIPTION	UDV
COIXGNP21020	GN 2/1 65x53 h 2 cm	6
COIXGNP21040	GN 2/1 65x53 h 4 cm	6
COIXGNP21065	GN 2/1 65x53 h 6,5 cm	6
COIXGNP21100	GN 2/1 65x53 h 10 cm	6
COIXGNP21150	GN 2/1 65x53 h 15 cm	6
COIXGNP21200	GN 2/1 65x53 h 20 cm	6

BACINELLA INOX GN 1/1

STAINLESS STEEL PAN GN 1/1

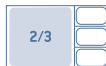


1/1

CODE	DESCRIZIONE - DESCRIPTION	UDV
COIXGNP11020	GN 1/1 53x32,5 h 2 cm	6
COIXGNP11040	GN 1/1 53x32,5 h 4 cm	6
COIXGNP11055	GN 1/1 53x32,5 h 5,5 cm	6
COIXGNP11065	GN 1/1 53x32,5 h 6,5 cm	6
COIXGNP11100	GN 1/1 53x32,5 h 10 cm	6
COIXGNP11150	GN 1/1 53x32,5 h 15 cm	6
COIXGNP11200	GN 1/1 53x32,5 h 20 cm	6

BACINELLA INOX GN 2/3

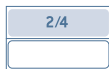
STAINLESS STEEL PAN GN 2/3



CODE	DESCRIZIONE - DESCRIPTION	UDV
COIXGNP23020	GN 2/3 35,4x32,5 h 2 cm	6
COIXGNP23065	GN 2/3 35,4x32,5 h 6,5 cm	6
COIXGNP23100	GN 2/3 35,4x32,5 h 10 cm	6
COIXGNP23150	GN 2/3 35,4x32,5 h 15 cm	6
COIXGNP23200	GN 2/3 35,4x32,5 h 20 cm	6

BACINELLA INOX GN 2/4

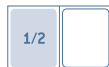
STAINLESS STEEL PAN GN 2/4



CODE	DESCRIZIONE - DESCRIPTION	UDV
COIXGNP24020	GN 2/4 16,2x53 h 2 cm	6
COIXGNP24040	GN 2/4 16,2x53 h 4 cm	6
COIXGNP24065	GN 2/4 16,2x53 h 6,5 cm	6
COIXGNP24100	GN 2/4 16,2x53 h 10 cm	6
COIXGNP24150	GN 2/4 16,2x53 h 15 cm	6

BACINELLA INOX GN 1/2

STAINLESS STEEL PAN GN 1/2



CODE	DESCRIZIONE - DESCRIPTION	UDV
COIXGNP12020	GN 1/2 26,5x32,5 h 2 cm	6
COIXGNP12040	GN 1/2 26,5x32,5 h 4 cm	6
COIXGNP12065	GN 1/2 26,5x32,5 h 6,5 cm	6
COIXGNP12100	GN 1/2 26,5x32,5 h 10 cm	6
COIXGNP12150	GN 1/2 26,5x32,5 h 15 cm	6
COIXGNP12200	GN 1/2 26,5x32,5 h 20 cm	6

BACINELLA INOX GN 1/3

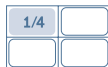
STAINLESS STEEL PAN GN 1/3



CODE	DESCRIZIONE - DESCRIPTION	UDV
COIXGNP13020	GN 1/3 32,5x17,6 h 2 cm	6
COIXGNP13040	GN 1/3 32,5x17,6 h 4 cm	6
COIXGNP13065	GN 1/3 32,5x17,6 h 6,5 cm	6
COIXGNP13100	GN 1/3 32,5x17,6 h 10 cm	6
COIXGNP13150	GN 1/3 32,5x17,6 h 15 cm	6
COIXGNP13200	GN 1/3 32,5x17,6 h 20 cm	6

BACINELLA INOX GN 1/4

STAINLESS STEEL PAN GN 1/4



CODE	DESCRIZIONE - DESCRIPTION	UDV
COIXGNP14065	GN 1/4 26,5x16,2 h 6,5 cm	6
COIXGNP14100	GN 1/4 26,5x16,2 h 10 cm	6
COIXGNP14150	GN 1/4 26,5x16,2 h 15 cm	6
COIXGNP14200	GN 1/4 26,5x16,2 h 20 cm	6

BACINELLA INOX GN 1/6

STAINLESS STEEL PAN GN 1/6



CODE	DESCRIZIONE - DESCRIPTION	UDV
COIXGNP16020	GN 1/6 17,6x16,2 h 2 cm	6
COIXGNP16065	GN 1/6 17,6x16,2 h 6,5 cm	6
COIXGNP16100	GN 1/6 17,6x16,2 h 10 cm	6
COIXGNP16150	GN 1/6 17,6x16,2 h 15 cm	6
COIXGNP16200	GN 1/6 17,6x16,2 h 20 cm	6

BACINELLA INOX GN 1/9

STAINLESS STEEL PAN GN 1/9



CODE	DESCRIZIONE - DESCRIPTION	UDV
COIXGNP19065	GN 1/9 10,8x17,6 h 6,5 cm	6
COIXGNP19100	GN 1/9 10,8x17,6 h 10 cm	6

BACINELLA GN 2/1 FORATA

STAINLESS STEEL GN 2/1 PERFORATED PAN



2/1

CODE	DESCRIZIONE - DESCRIPTION	UDV
COIXGPP21040	GN 2/1 forata 65x53 h 4 cm	6
COIXGPP21065	GN 2/1 forata 65x53 h 6,5 cm	6
COIXGPP21100	GN 2/1 forata 65x53 h 10 cm	6
COIXGPP21150	GN 2/1 forata 65x53 h 15 cm	6

BACINELLA GN 1/1 FORATA

STAINLESS STEEL GN 1/1 PERFORATED PAN



1/1

CODE	DESCRIZIONE - DESCRIPTION	UDV
COIXGPP11020	GN 1/1 forata 53x32,5 h 2 cm	6
COIXGPP11040	GN 1/1 forata 53x32,5 h 4 cm	6
COIXGPP11065	GN 1/1 forata 53x32,5 h 6,5 cm	6
COIXGPP11100	GN 1/1 forata 53x32,5 h 10 cm	6
COIXGPP11150	GN 1/1 forata 53x32,5 h 15 cm	6
COIXGPP11200	GN 1/1 forata 53x32,5 h 20 cm	6

BACINELLA GN 1/2 FORATA

STAINLESS STEEL GN 1/2 PERFORATED PAN



1/2

CODE	DESCRIZIONE - DESCRIPTION	UDV
COIXGPP12020	GN 1/2 forata 32,5x26,5 h 2 cm	6
COIXGPP12040	GN 1/2 forata 32,5x26,5 h 4 cm	6
COIXGPP12065	GN 1/2 forata 32,5x26,5 h 6,5 cm	6
COIXGPP12100	GN 1/2 forata 32,5x26,5 h 10 cm	6
COIXGPP12150	GN 1/2 forata 32,5x26,5 h 15 cm	6

BACINELLA GN 1/3 FORATA

STAINLESS STEEL GN 1/3 PERFORATED PAN



CODE	DESCRIZIONE - DESCRIPTION	UDV
COIXGPP13040	GN 1/3 forata 32,5x17,6 h 4 cm	6
COIXGPP13065	GN 1/3 forata 32,5x17,6 h 6,5 cm	6
COIXGPP13100	GN 1/3 forata 32,5x17,6 h 10 cm	6

FONDO FORATO

PERFORATED BOTTOM



CODE	DESCRIZIONE - DESCRIPTION	UDV
COIXGND11000	GN 1/1 53x32,5 cm	6
COIXGND12000	GN 1/2 26,5x32,5 cm	6
COIXGND13000	GN 1/3 32,5x17,6 cm	6
COIXGND23000	GN 2/3 35,4x32,5 cm	6

COPERCHIO STANDARD

STANDARD LID



CODE	DESCRIZIONE - DESCRIPTION	UDV
COIXGNL11000	GN 1/1 53x32,5 cm	6
COIXGNL23000	GN 2/3 35,4x32,5 cm	6
COIXGNL12000	GN 1/2 26,5x32,5 cm	6
COIXGNL13000	GN 1/3 32,5x17,6 cm	6
COIXGNL14000	GN 1/4 26,5x16,2 cm	6
COIXGNL16000	GN 1/6 17,6x16,2 cm	6
COIXGNL19000	GN 1/9 10,8x17,6 cm	6

COPERCHIO CON GUARNIZIONE IN SILICONE E VALVOLA

LID WITH SILICONE GASKET AND VALVE



CODE	DESCRIZIONE - DESCRIPTION	UDV
COIXGXL11000	GN 1/1 53x32,5 cm	6
COIXGXL23000	GN 2/3 35,4x32,5 cm	6
COIXGXL12000	GN 1/2 32,5x26,5 cm	6
COIXGXL13000	GN 1/3 32,5x17,6 cm	6
COIXGXL14000	GN 1/4 26,5x16,2 cm	6
COIXGXL16000	GN 1/6 17,6x16,2 cm	6

COPERCHIO CON FORO

LID WITH HOLE



CODE	DESCRIZIONE - DESCRIPTION	UDV
COIXGNLN11000	GN 1/1 53x32,5 cm	6
COIXGNLN12000	GN 1/2 32,5x26,5 cm	6
COIXGNLN13000	GN 1/3 32,5x17,6 cm	6
COIXGNLN16000	GN 1/6 17,6x16,2 cm	6
COIXGNLN19000	GN 1/9 10,8x17,6 cm	6

GUIDA SUPPORTO

LID WITH HOLE



CODE	DESCRIZIONE - DESCRIPTION	UDV
COIXGNS11000	GN 1/1 - 53 cm	6
COIXGNS12000	GN 1/2 - 32,5 cm	6



**TEGLIA RETTANGOLARE
IN LEGA ALLUMINIO 3003 CON ORLO**

RECTANGULAR BAKING SHEET,
ALU ALLOY 3003, WITH RIM

Code	cm	H cm
COAL49/330	30x23	3
COAL49/335	35x28	3
COAL49/340	40x30	3
COAL49/345	45x35	3
COAL49/350	50x35	3
COAL49/355	55x38	3
COAL49/360	60x40	3
COAL49/365	65x45	3



**TEGLIA RETTANGOLARE IN LEGA ALLUMINIO
3003 CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE**

RECTANGULAR BAKING SHEET,
ALU ALLOY 3003, NON-STICK COATING

Code	cm	H cm
COSA49/3535	35x28	3
COSA49/3540	40x30	3
COSA49/3545	45x35	3
COSA49/3550	50x35	3
COSA49/3560	60x40	3



**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
COAL49/2D60	60x40	2



**TEGLIA MICROFORATA PER BAGUETTES
IN ALLUMINIO**

BAKING SHEET WITH MOULDS FOR FRENCH
LOAVES, MICROPERFORATED, ALUMINIUM

Code	cm	H cm
COAL49B60	60x40	3,5

NEW

TEGLIA PER PINSA IN LAMIERA BLU

BLUE SHEET METAL PINSA PAN



Code	cm	H cm
COFE149BD50X20X2	50 x 20	2
COFE149BD60X20X2	60 x 20	2

TEGLIA RETTANGOLARE IN LEGA ALLUMINIO
3003 FORATA (Ø FORO 6MM)RECTANGULAR BAKING SHEET,
PERFORATED ALU ALLOY 3003

Code	cm	H cm
COAL49/3F35	35x28	3
COAL49/3F40	40x30	3
COAL49/3F45	45x35	3
COAL49/3F50	50x35	3
COAL49/3F60	60x40	3

TEGLIA RETTANGOLARE IN LEGA
ALLUMINIO 3003 SPESSORE MM 1.2 CON
BORDI DRITTIRECTANGULAR PAN 3003 ALLOY,
1.2 MM. THICK, STRAIGHT EDGES

Code	cm	H cm
COAL49/2DL60	60x40	2

TEGLIA RETTANGOLARE
IN LAMIERA ALLUMINATA

RECTANGULAR BAKING SHEET, ALUSTEEL



Code	cm	H cm
COAL149AL40	40x30	3
COAL149AL50	50x35	3
COAL149AL60	60x40	3

TEGLIA RETTANGOLARE IN LEGA
ALLUMINIO MICROFORATA (Ø FORO 2 MM)
CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTERECTANGULAR BAKING SHEET, MICROPERFORA-
TED - ALU ALLOY 3003 (NO-STICK COATING)

Code	cm	H cm
COSA49/2MFS60	60x40	2



**TEGLIA RETTANGOLARE IN LEGA
ALLUMINIO 3003 CON BORDI DRITTI**

RECTANGULAR PAN 3003 ALLOY, STRAIGHT EDGES

Code	cm	H cm
COAL49/4D60	60x40	4



**TEGLIA RETTANGOLARE IN LAMIERA
ALLUMINATA CON BORDI DRITTI**

RECTANGULAR PAN, ALU-STEEL, STRAIGHT EDGES

Code	cm	H cm
COAL149AL260	60x40	2
COAL149AL280	80x60	2



**TEGLIA RETTANGOLARE IN LEGA
ALLUMINIO 3003 MICROFORATA (Ø FORO
2 MM)**

RECTANGULAR BAKING SHEET,
MICROPERFORATED - ALU ALLOY 3003

Code	cm	H cm
COAL49/2MF60	60x40	2
COAL49/2MF80	80x60	2



**TEGLIA RETTANGOLARE
IN LAMIERA BLU PER DOLCI E PIZZE**

BLUE STEEL RECTANGULAR BAKING SHEETS
FOR CAKES AND PIZZAS (LOOSE)

Code	cm	H cm
COFE149B30	30x23	3
COFE149B35	35x28	3
COFE149B40	40x30	3
COFE149B45	45x35	3
COFE149B50	50x35	3
COFE149B55	55x38	3
COFE149B60	60x40	3
COFE149B65	65x45	3


**TEGLIA RETTANGOLARE DIAMANTATA*
IN LEGA ALLUMINIO 3003 CON BORDI DRITTI**

RECTANGULAR PAN 3003 ALLOY, STRAIGHT EDGES

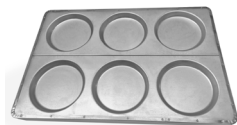
Code	cm	H cm
COAL49/2XD55	55x38	2
COAL49/2XD60	60x40	2
COAL49/2XD65	65x45	2


**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
COSA149AL2V60	60x40	2
COSA149AL2V80	80x60	2


**TEGLIA ALLUMINATA PER
FOCACCINE (8 STAMPI Ø 14)**
BAKING SHEET FOR MUFFIN PAN
(8 MOULDES Ø 14), ALUSTEEL

Code	cm	H cm
COAL49/860	60x40	2,5


**TEGLIA ALLUMINATA PER
FOCACCINE (6 STAMPI Ø 16)**
BAKING SHEET FOR MUFFIN PAN
(6 MOULDES Ø 16), ALUSTEEL

Code	cm	H cm
COAL49/660	60x40	2,5



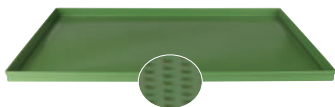
**TEGLIA RETTANGOLARE DIAMANTATA*
IN LAMIERA BLU PER DOLCI E PIZZE
CON BORDI DRITTI**

BLUE STEEL RECTANGULAR BAKING SHEETS
FOR CAKES AND PIZZAS (LOOSE)

Code	cm	H cm
COFE149BXD60	60x40	2

* alta resistenza alla deformazione durante la cottura

* high resistance to deformation during cooking



**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
COSA49/2MFV60	60x40	2
COSA49/2MFV80	80x60	2

**ANELLO PAN DI SPAGNA ANTIADERENTE
5 MM MISURA Ø ESTERNO**

SPONGE CAKE RING - TEFLON® 5 MM Ø OUTSIDE



Code	Ø cm	H cm
ALSA43AS15X4	15	4
ALSA43AS15X5	15	5
ALSA43AS20X4	20	4
ALSA43AS20X5	20	5
ALSA43AS25X4	25	4
ALSA43AS25X5	25	5

**VASSOIO OX**

TRAY

Code	cm	H cm
COAL182OX22.5	22.5x22.5	1.5
COAL182OX23	23x14.5	1.5
COAL182OX30	30x18	1.5
COAL182OX30.5	30.5x22.5	1.5
COAL182OX37.5	37.5x24.5	1.5
COAL182OX48	48x31	1.5
COAL182OX60	60x40	1.5

**VASSOIO OX ORO**

GOLD TRAY

Code	cm	H cm
COAL182OR22.5	22.5x22.5	1.5
COAL182OR23	23x14.5	1.5
COAL182OR30	30x18	1.5
COAL182OR30.5	30.5x22.5	1.5
COAL182OR37.5	37.5x24.5	1.5
COAL182OR48	48x31	1.5
COAL182OR60	60x40	1.5

**RASCHIA RETTANGOLARE INOX**

RECTANGULAR DOUGH SCRAPER, S/S

Code	cm
COIX41RX13	13x13
COIX41RX16	16x13
COIX41RX18	18x13

**RASCHIA TONDA IN LAMIERA BLU**

ROUND DOUGH SCRAPER, BLUE STEEL

Code	cm
COFE41TB12	12



**TORTIERA CONICA IN ALLUMINIO
 CON ORLO (H CM 3)**

ALU CONICAL CAKE-PAN WITH RIM

Code	Ø cm	H cm
FAMA43/314	14	3
FAMA43/316	16	3
FAMA43/318	18	3
FAMA43/320	20	3
FAMA43/322	22	3
FAMA43/324	24	3
FAMA43/326	26	3
FAMA43/328	28	3
FAMA43/330	30	3
FAMA43/332	32	3
FAMA43/334	34	3
FAMA43/336	36	3
FAMA43/338	38	3
FAMA43/340	40	3
FAMA43/345	45	3
FAMA43/350	50	3

**TORTIERA CONICA IN ALLUMINIO
 CON ORLO (H CM 8)**

ALU CONICAL CAKE-PAN WITH RIM



Code	Ø cm	H cm
FAMA43/816	16	8
FAMA43/818	18	8
FAMA43/820	20	8
FAMA43/822	22	8
FAMA43/824	24	8
FAMA43/826	26	8
FAMA43/828	28	8
FAMA43/830	30	8
FAMA43/832	32	8
FAMA43/834	34	8
FAMA43/836	36	8
FAMA43/838	38	8
FAMA43/840	40	8

**ANELLO PAN DI SPAGNA ALLUMINIO
 5 MM MISURA Ø ESTERNO**

SPONGE CAKE RING
 ALU 5 MM Ø OUTSIDE



Code	Ø cm	H cm
ALMA43A15X4	15	4
ALMA43A15X5	15	5
ALMA43A20X4	20	4
ALMA43A20X5	20	5
ALMA43A25X4	25	4
ALMA43A25X5	25	5

**TORTIERA CONICA IN ALLUMINIO
CON ORLO (H CM 6)**

ALU CONICAL CAKE-PAN WITH RIM



Code	Ø cm	H cm
FAMA43/616	16	6
FAMA43/618	18	6
FAMA43/620	20	6
FAMA43/622	22	6
FAMA43/624	24	6
FAMA43/626	26	6
FAMA43/628	28	6
FAMA43/630	30	6
FAMA43/632	32	6
FAMA43/634	34	6
FAMA43/636	36	6
FAMA43/638	38	6
FAMA43/640	40	6
FAMA43/650	50	6

TORTIERA CONICA IN LEGA 3003 FORATA

PERFORATED ROUND CAKE-PAN - ALLOY 3003



Code	Ø cm	H cm
FAMA43/3F26	26	3
FAMA43/3F28	28	3
FAMA43/3F30	30	3
FAMA43/3F32	32	3
FAMA43/3F36	36	3
FAMA43/3F40	40	3
FAMA43/3F50	50	3

TORTIERA ALTA IN LAMIERA BLU PER PIZZE

BLUE STEEL ROUND PIZZASHEET (PACK 10 PCS)



Code	Ø cm	H cm
COFE43BB18	18	4
COFE43BB20	20	4
COFE43BB22	22	4
COFE43BB24	24	4
COFE43BB26	26	4
COFE43BB28	28	4
COFE43BB30	30	4
COFE43BB32	32	4
COFE43BB36	36	4
COFE43BB40	40	4
COFE43BB45	45	3.5
COFE43BB50	50	3.5
COFE43BB60	60	3.5



TORTIERA IN LAMIERA BLU PER PIZZE

BLUE STEEL ROUND PIZZASHEET (PACK 10 PCS)

Code	Ø cm	H cm
COFE43B14	14	2,2
COFE43B16	16	2,3
COFE43B18	18	2,5
COFE43B20	20	2,5
COFE43B22	22	2,5
COFE43B24	24	2,5
COFE43B26	26	2,5
COFE43B28	28	2,5
COFE43B30	30	2,5
COFE43B32	32	2,5
COFE43B36	36	2,5
COFE43B40	40	2,5



BLUE STEEL CAKE-PAN, NON-STICK COATING

BLUE STEEL CAKE-PAN, NON-STICK COATING

Code	Ø cm	H cm
COFE43BS20	20	2,5
COFE43BS24	24	2,5
COFE43BS26	26	2,5
COFE43BS28	28	2,5
COFE43BS32	32	2,5



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
COAL143P50	50 (est)	4,5



TORTIERA IN LEGA 3003 CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE (H CM 3)

ROUND CAKE-PAN, ALLOY 3003, NON-STICK COATING

Code	Ø cm	H cm
ALSA43/3S26	26	3
ALSA43/3S28	28	3
ALSA43/3S30	30	3
ALSA43/3S32	32	3


STAMPO AMERICANO CON TUBO IN ALLUMINIO

CAKE MOULD "GUGELHOPF" WITH TUBE

Code	Ø cm	H cm
COAL3516	16	9
COAL3518	18	10
COAL3520	20	11
COAL3522	22	11


STAMPO AMERICANO SENZA TUBO IN ALLUMINIO

CAKE MOULD "GUGELHOPF" WITHOUT TUBE

Code	Ø cm	H cm
COAL3018	18	10


STAMPO MARGHERITA IN ALLUMINIO

SPONGE CAKE MOULD

Code	Ø cm	H cm
COAL3320	20	6.5


STAMPO CONICO PER PANETTONE IN ALLUMINIO

CONICAL MOULD FOR PANETTONE

Code	Ø cm	H cm
COAL3118	18	11
COAL3120	20	12
COAL3122	22	13
COAL3124	24	19



**FORMA PER CREME-CARAMEL ALTO
IN ALLUMINIO**

CRÈME CARAMEL MOULD, ALU, DEEP

Code	Ø cm	H cm
ALMA2195	5	6
ALMA2196	6	7
ALMA2196.5	6.5	7
ALMA2197	7	8
ALMA2198	8	9



**FORMA PER CREME-CARAMEL BASSO
IN ALLUMINIO**

CRÈME CARAMEL MOULD, ALU, LOW

Code	Ø cm	H cm
ALMB2196.5	6.5	4.5
ALMB2197	7	5
ALMB2198	8	5.5



CIAMBELLA CON TUBO IN ALLUMINIO

SAVARIN MOULD WITH TUBE

Code	Ø cm	H cm
COAL3720	20	6
COAL3722	22	6.5
COAL3724	24	7.5
COAL3726	26	8.5
COAL3730	30	8.5

**FORMA PLUMCAKE IN ALLUMINIO**

PLUMCAKE

Code	cm	H cm
COAL3818	18	6
COAL3822	22	6,5
COAL3826	26	7,5
COAL3830	30	7,5

**FORMA PAN CARRÈ
CON COPERCHIO IN LAMIERA BLU**

BLUE STEEL BREAD WITH LID

Code	cm	H cm
COFE38BC20	20 x 10	10
COFE38BC30	30 x 10	10
COFE38BC40	40 x 10	10

**FORMA PER CREME-CARAMEL INOX 18/10**

CRÈME CARAMEL MOULD 18/10, S/S

Code	Ø cm	H cm
COIX32196	6	6
COIX32197	7	7



TORTIERA CONICA CON ANELLO

CONICAL CAKE-PAN WITH RING

Code	Ø cm	H cm
FAMA4316	16	4.5
FAMA4318	18	4.5
FAMA4320	20	4.5
FAMA4322	22	4.5
FAMA4324	24	5.5
FAMA4326	26	5.5
FAMA4328	28	6.5
FAMA4330	30	7
FAMA4332	32	7
FAMA4334	34	7.5
FAMA4336	36	7.5
FAMA4338	38	8
FAMA4340	40	8



TORTIERA CILINDRICA CON ANELLO

CYLINDRIC CAKE MOULD WITH RING

Code	Ø cm	H cm
FAMA6616	16	3
FAMA6618	18	3.5
FAMA6620	20	4
FAMA6622	22	5
FAMA6624	24	6
FAMA6626	26	6.5
FAMA6628	28	6.5
FAMA6630	30	7
FAMA6632	32	7
FAMA6634	34	7
FAMA6636	36	7.5
FAMA6638	38	7.5
FAMA6640	40	8

**TORTIERA IN ALLUMINIO**

CAKE MOULD

Code	Ø cm	H cm
COAL43LE16	16	4
COAL43LE18	18	4
COAL43LE20	20	4
COAL43LE22	22	4,5
COAL43LE24	24	4,5
COAL43LE26	26	4,5
COAL43LE28	28	5
COAL43LE30	30	5

**STAMPO BUDINO CON TUBO IN ALLUMINIO**

PUDDING MOULD WITH TUBE

Code	Ø cm	H cm
COAL35LE07	7	5
COAL35LE10	10	5
COAL35LE12	12	6
COAL35LE14	14	7
COAL35LE16	16	8
COAL35LE18	18	8,5
COAL35LE20	20	10
COAL35LE22	22	10



STAMPO BUDINO SENZA TUBO IN ALLUMINIO

PUDDING MOULD WITHOUT TUBE

Code	Ø cm	H cm
COAL30LE07	7	5
COAL30LE10	10	5
COAL30LE12	12	6
COAL30LE14	14	7
COAL30LE16	16	8
COAL30LE18	18	8,5
COAL30LE20	20	10
COAL30LE22	22	10



CIAMBELLA CON TUBO IN ALLUMINIO

SAVARIN MOULD WITH TUBE

Code	Ø cm	H cm
COAL43TU16	16	4
COAL43TU18	18	4
COAL43TU20	20	4
COAL43TU22	22	4,5
COAL43TU24	24	4,5
COAL43TU26	26	4,5
COAL43TU28	28	5
COAL43TU30	30	5



CIAMBELLONE LISCO CON TUBO IN ALLUMINIO

BIG SAVARIN MOULD WITH TUBE

Code	Ø cm	H cm
COAL37LE22	22	7
COAL37LE24	24	7
COAL37LE26	26	8
COAL37LE28	28	8,5



PLUMCAKE IN ALLUMINIO ANTIADERENTE

PLUMCAKE MOULD

Code	Ø cm	H cm
COFA43826	26x10	10

Agnelli
SINCE 1907

ESPOSITORE DA TERRA IN METALLO

METAL FLOOR DISPLAY WITH 30 HOOKS

CONFIGURAZIONI:

CONFIGURATIONS:



MENSOLE E GANCI

Shelves and
hooks



SOLO MENSOLE

Only shelves



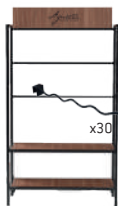
SOLO GANCI

Only
hooks

BIFACCIALE

Double-sided





**ESPOSITORE DA TERRA
IN LEGNO E METALLO CON 30 GANCI**

FLOOR DISPLAY IN WOOD AND METAL
WITH 30 HOOKS

Code
COESPOSITORE



KIT MENSOLA AGGIUNTIVA PER ESPOSITORE
ADDITIONAL SHELF KIT FOR DISPLAY

Code
COESPOKITME



**PANNELLO IN LEGNO
PER ESPOSITORE DA
TERRA**

WOODEN PANEL FOR
FLOOR STANDING METAL
DISPLAY

Code
INTPANLEGNO



**PANNELLO FOREX
BIFACCIALE
PER ESPOSITORE DA
TERRA**

FOREX PANEL FOR FLO-
OR STANDING METAL
DISPLAY

Code
INTPANFOREXPPLY



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
COESPOKITBI

Agnelli
SINCE 1907

BARBECUE



GUARNIZIONE
IN FIBRA DI VETRO
FIBERGLASS GASKET

CAMINO REGOLABILE
IN GHISA
ADJUSTABLE CAST
IRON FIREPLACE

CONTROLLO COSTANTE
DELLA TEMPERATURA
CONSTANT TEMPERATURE
CONTROL

MENSOLE
E MANIGLIE
IN BAMBOO
BAMBOO
SHELVES
AND HANDLES

CARRELLO
IN ACCIAIO INOX
STAINLESS STEEL
TROLLEY

CERAMICA
CORDIERITE
CORDIERITE
CERAMICS

ARROSTIRE
ROAST

GRIGLIARE
GRILLING

AFFUMICARE
SMOKING

CUOCERE A BASSA
TEMPERATURA
COOK AT LOW
TEMPERATURE

SFORNARE PIZZE,
PANE E TORTE
BAKING PIZZAS,
BREAD, AND CAKES

SPECIFICHE TECNICHE
Technical specifications

Diametro BBQ - BBQ diameter	55 cm
Diametro griglia - Grid diameter	47 cm
Area di cottura - Cooking area	1,729 cm ²
T° range	0-800 C°

PESI E DIMENSIONI
Weights and dimensions

Ingombro BBQ - BBQ size	118 x 129,5 x 55 cm
Ingombro Box - Box size	74 x 63 x 86 cm
Peso lordo - Gross weight	105 Kg
Peso netto - Net weight	95 Kg

BBPR

KAMADO NOT JUST A



CODE

BABBOM

LA CONFEZIONE COMPRENDE:



Griglia in acciaio
Steel grill



Griglia per carbonella
Charcoal grill



Focolare
Hearth



Anello estensore
Extender ring



Copertura antipioggia
Rain cover

ACCESSORI PER BABBQM



GRIGLIA IN ACCIAIO 304
Ø 47 CM

304 STEEL GRILL Ø 47 CM

Code

BAGRIDM



GRIGLIA IN GHISA
Ø 46,5 CM

CAST IRON GRILL
Ø 46,5 CM

Code

BACIGRIDM



GRIGLIA ELEVATOR
ACCIAIO INOX 304

ELEVATOR GRILL
304 STAINLESS STEEL

Code

BAGRIDELM



GRIGLIA 2 LIVELLI ACCIAIO
INOX 304 (MEZZELUNE
ESCLUSE)

2-TIER 304 STAINLESS STEEL
GRILL (CRESCENTS NOT IN-
CLUDED)

Code

BAGRID2LM



MEZZELUNE PER COTTURA
INDIRETTA IN CERAMICA
CORDIERITE

CORDIERITE CERAMIC INDIRECT
COOKING CRESCENTS

Code

BAHMM



PIATTO SPARGIFIAMMA PER
COTTURA INDIRETTA IN
CERAMICA CORDIERITE

CORDIERITE CERAMIC FLAME
SPREADER PLATE FOR INDIRECT
COOKING

Code

BASFM



PIETRA PIZZA IN CERAMICA
CORDIERITE Ø 36 CM

CORDIERITE CERAMIC PIZZA
STONE Ø 36 CM

Code

BAPSM



CUOCI RIBS
IN ACCIAIO 304

RIB COOKER
IN 304 STAINLESS STEEL

Code

BACRLM



COLTELLO PIZZA
35X10 CM

PIZZA KNIFE
35X10 CM

Code

BAPK

ACCESSORIES FOR BABBQM



CESTO PER CARBONELLA IN ACCIAIO

STEEL CHARCOAL BASKET

Code _____
BACBLM



GUARNIZIONE IN FIBRA DI VETRO

FIBERGLASS GASKET

Code _____
BAFGM



GANCIO SOLLEVA GRIGLIA E COPERCHI 25X10X4 CM

LIFTING HOOK GRILL AND LIDS 25X10X4 CM

Code _____
BALH



ALLOGGIAMENTO CUOCIPOLLO IN ARGILLA

CLAY CHICKEN COOKER HOUSING

Code _____
BACP



GIRAROSTO ELETTRICO

GIRAROSTO ELETTRICO

Code _____
BAGAM



BOX PORTA CHIPS PER AFFUMICATURA

BOX FOR SMOKING CHIPS

Code _____
BASB



PORTA ATTREZZI PER MENSOLA CON 4 GANCI

SHELF TOOL HOLDER WITH 4 HOOKS

Code _____
BAPA



COPERTURA ANTIPIOGGIA

RAIN COVER

Code _____
BARCM



GUARNIZIONE IN FELTRO FELT GASKET

Code _____
BAFLM



SET RACCOGLICENERE IN ACCIAIO 201

STEEL ASH COLLECTOR SET 201

Code _____
BAAEM

Agnelli
SINCE 1907

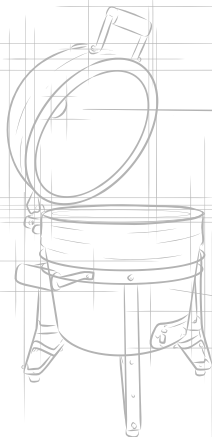


BBPRO
COMPATTO

BBPRO COMPACT

CONTROLLO COSTANTE
DELLA TEMPERATURA
CONSTANT TEMPERATURE
CONTROL

MANIGLIE
IN BAMBOO
BAMBOO
HANDLES



CAMINO REGOLABILE
IN GHISA
ADJUSTABLE CAST
IRON FIREPLACE

GUARNIZIONE
IN FIBRA DI VETRO
FIBERGLASS GASKET



CERAMICA
CORDIERITE
CORDIERITE
CERAMICS



DIMENSIONI COMPATTE: IDEALE PER USO
PROFESSIONALE SOTTO CAPPA.

COMPACT SIZE: PERFECT FOR PROFESSIONAL USE UNDER A HOOD.

ARROSTIRE
ROAST

GRIGLIARE
GRILLING

AFFUMICARE
SMOKING

CUOCERE A BASSA
TEMPERATURA
COOK AT LOW
TEMPERATURE

SFORNARE PIZZE,
PANE E TORTE
BAKING PIZZAS,
BREAD, AND CAKES

SPECIFICHE TECNICHE
Technical specifications

Diametro BBQ - BBQ diameter	40 cm
Diametro griglia - Grid diameter	34 cm
Area di cottura - Cooking area	907 cm ²
T° range	0-800 C°

PESI E DIMENSIONI
Weights and dimensions

Ingombro BBQ - BBQ size	60 x 53 x 40 cm
Ingombro Box - Box size	49 x 45 x 63 cm
Peso lordo - Gross weight	41 Kg
Peso netto - Net weight	38 Kg

BBPR

KAMADO NOT JUST A



CODE

BABBOC

LA CONFEZIONE COMPRENDE:



Griglia in acciaio
Steel grill



Griglia per carbonella
Charcoal grill



Focolare
Hearth



Anello estensore
Extender ring



Copertura anti-pioggia
Rain cover

ACCESSORI PER BABBQC



**GRIGLIA IN ACCIAIO 304
Ø 34 CM**

304 STEEL GRILL Ø 34 CM

Code

BAGRIDC



**GRIGLIA IN GHISA
Ø 34,5 CM**

CAST IRON GRILL
Ø 34,5 CM

Code

BACIGRIDC



**GRIGLIA ELEVATOR
ACCIAIO INOX 304**

ELEVATOR GRILL
304 STAINLESS STEEL

Code

BAGRIDELC



**GRIGLIA 2 LIVELLI ACCIAIO
INOX 304 (MEZZELUNE
ESCLUSE)**

2-TIER 304 STAINLESS STEEL
GRILL (CRESCENTS NOT IN-
CLUDED)

Code

BAGRID2LC



**MEZZELUNE PER COTTURA
INDIRETTA IN CERAMICA
CORDIERITE**

CORDIERITE CERAMIC INDIRECT
COOKING CRESCENTS

Code

BAHMC



**PIETRA Ø 26 CM IN
CERAMICA CORDIERITE PER
BAGRIDSF**

Ø 26 CM CORDIERITE CERAMIC
STONE FOR BAGRIDSF

Code

BAP26



**PIETRA PIZZA IN CERAMICA
CORDIERITE Ø 29,5 CM**

CORDIERITE CERAMIC PIZZA
STONE Ø 29,5CM

Code

BAPSC



**STRUTTURA IN ACCIAIO PER
COTTURA INDIRETTA**

STEEL STRUCTURE FOR INDI-
RECT COOKING

Code

BAGRIDSF



**COLTELLO PIZZA
35X10 CM**

PIZZA KNIFE
35X10 CM

Code

BAPK

ACCESSORIES FOR BABBOC



GIRAROSTO ELETTRICO
GIRAROSTO ELETTRICO

Code _____
BAGAC _____



GUARNIZIONE IN FIBRA DI VETRO
FIBERGLASS GASKET

Code _____
BAFGC _____



GANCIO SOLLEVA GRIGLIA E COPERCHI
25X10X4 CM
LIFTING HOOK
GRILL AND LIDS
25X10X4 CM

Code _____
BALH _____



GUARNIZIONE IN FELTRO
FELT GASKET

Code _____
BAFC _____

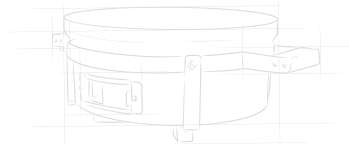
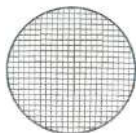
BBPRO
KAMADO NOT JUST A B

Agnelli
SINCE 1907



BBPRO
HIBACHI

ROUND



VASCA RACCOGLI-GRASSO: UTILIZZO SICURO ANCHE IN AMBIENTI INTERNI, SENZA FUMO.

GREASE DRIP TRAY: SAFE FOR INDOOR USE, SMOKE-FREE.

SPECIFICHE TECNICHE Technical specifications

Diametro BBQ - BBQ diameter	30,5 cm
Diametro griglia - Grid diameter	28 cm
T range	0-430 C°

PESI E DIMENSIONI Weights and dimensions

Ingombro BBO - BBO size	45,5 x 34,5 x 17 cm
Ingombro Box - Box size	53 x 42 x 28 cm
Peso lordo - Gross weight	15 Kg
Peso netto - Net weight	14 Kg

CODE

BABBORO

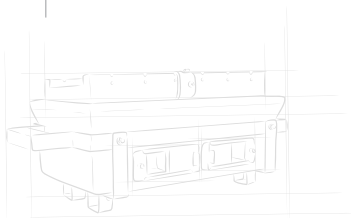


Agnelli
SINCE 1907



BBPRO
HIBACHI

SQUARE



SPECIFICHE TECNICHE
Technical specifications

Grandezza BBQ - BBQ size	39,5 x 22 cm
Grandezza griglia - Grid size	28 cm
T° range	0-430 C°



PESI E DIMENSIONI
Weights and dimensions

Ingombro BBQ - BBQ size	52,5 x 22 x 16 cm
Ingombro Box - Box size	55 x 28 x 27,5 cm
Peso lordo - Gross weight	24 Kg
Peso netto - Net weight	22 Kg



CODE

BABBORE



ACCESSORI GENERALI



Carbone 100% Quebracho Blanco
pezzatura grande >80mm
100% Quebracho Blanco charcoal
Large size >80mm

CODE	BA15CARB
DESCRIZIONE - DESCRIPTION	Sacco 15 kg



Carbone 100% Quebracho Blanco
pezzatura media 40-80 mm
100% Quebracho Blanco charcoal
Average size 40-80 mm

CODE	BA10CARB
DESCRIZIONE - DESCRIPTION	Sacco 10 kg



Accendi carbone elettrico ad alta
temperatura
High temperature electric
charcoal lighter

CODE	BACL
POTENZA:	2000W
VOLTAGGIO:	230V
FREQUENZA:	50HZ
T° MAX:	650°C

GENERAL ACCESSORIES



Chips di ciliegio per affumicatura
Cherry chips for smoking



Ideale per affumicare maiale - manzo - pollo - agnello
Ideal for smoking pork - beef - chicken - lamb

CODE BAC-CHERRY

DESCRIZIONE - DESCRIPTION Chips di ciliegio per affumicatura - 3,14 lt



Chips di melo per affumicatura
Apple chips for smoking



Ideale per affumicare maiale - pollo - pesce - verdure
Ideal for smoking pork - chicken - fish - vegetables

CODE BAC-APPLE

DESCRIZIONE - DESCRIPTION Chips di melo per affumicatura - 3,14 lt



Chips di nocciolo americano per affumicatura
American hazelnut chips for smoking



Ideale per affumicare maiale - pollo - pesce - formaggi
Ideal for smoking pork - chicken - fish - cheese

CODE BAC-PECAN

DESCRIZIONE - DESCRIPTION Chips di nocciolo americano per affumicatura - 3,14 lt



Chips di noce americana per affumicatura
Hickory chips for smoking



Ideale per affumicare maiale - manzo - pollo - pesce
Ideal for smoking pork - beef - chicken - fish

CODE BAC-HICKORY

DESCRIZIONE - DESCRIPTION Chips di noce americana per affumicatura - 3,14 lt



No induzione
No induction



**PENTOLA CON DUE MANIGLIE
ALLUMINIO FUSO**

STOCKPOT, 2 HANDLES

Code	Ø cm	H cm	lt
FAMA314	14	12	2
FAMA316	16	14	2,7
FAMA318	18	16	4
FAMA320	20	18	5,5
FAMA322	22	20	7,5
FAMA324	24	22	10
FAMA326	26	24	12,5
FAMA328	28	26	15
FAMA330	30	28	20
FAMA332	32	30	24
FAMA334	34	32	29
FAMA336	36	33	35
FAMA338	38	35	40
FAMA340	40	37	48

**CASSERUOLA ALTA CON DUE
MANIGLIE ALLUMINIO FUSO**

SAUCEPOT, 2 HANDLES



Code	Ø cm	H cm	lt
FAMA412	12	6	1
FAMA414	14	7	1,5
FAMA416	16	8	1,9
FAMA418	18	9	2,5
FAMA420	20	10	3,3
FAMA422	22	11	4,5
FAMA424	24	12	5,5
FAMA426	26	13	7
FAMA428	28	14	8,5
FAMA430	30	15	10
FAMA432	32	16	12
FAMA434	34	17	15
FAMA436	36	18	18
FAMA438	38	19	21
FAMA440	40	20	25

**CASSERUOLA BASSA CON DUE MANIGLIE
ALLUMINIO FUSO**

CASSEROLE POT, 2 HANDLES



Code	Ø cm	H cm	lt
FAMA614	14	5	1
FAMA616	16	5,5	1,3
FAMA618	18	6,5	1,8
FAMA620	20	7,5	2,5
FAMA622	22	8,5	3,3
FAMA624	24	9	4
FAMA626	26	9,5	5
FAMA628	28	10	6
FAMA630	30	11	7,5
FAMA632	32	11,5	8,5
FAMA634	34	12	10
FAMA636	36	13	13
FAMA638	38	13,5	15
FAMA640	40	14	17

**CASSERUOLA OVALE CON DUE MANIGLIE
IN ALLUMINIO E COPERCHIO**

**OVAL SAUCEPOT, OPAQUE FINISH, 2 ALU
HANDLES AND LID**



Code	Ø cm	H cm	lt
FAMA2628	28	13	8
FAMA2630	30	13	9,19
FAMA2632	32	14	11,26
FAMA2634	34	14	12,7
FAMA2636	36	14	14,25



**CASSERUOLA ALTA CON UN MANICO
ALLUMINIO FUSO**

SAUCEPAN, 1 HANDLE

Code	Ø cm	H cm	lt
FAMA512	12	6	1
FAMA514	14	7	1,5
FAMA516	16	8	1,9
FAMA518	18	9	2,5
FAMA520	20	10	3,3
FAMA522	22	11	4,5
FAMA524	24	12	5,5
FAMA526	26	13	7

ALLUMINIO
FAMILY COOKING 1,2/1,5 MM

AGNELLI SINCE 1907



TEGAME CON DUE MANIGLIE
ALLUMINIO FUSO

OMELETTE PAN, 2 HANDLES

Code	Ø cm	H cm
FAMA1012	12	3
FAMA1014	14	3
FAMA1016	16	3,5
FAMA1018	18	3,5
FAMA1020	20	4
FAMA1022	22	5
FAMA1024	24	5
FAMA1026	26	5,5
FAMA1028	28	6
FAMA1030	30	6
FAMA1032	32	6
FAMA1034	34	6,5
FAMA1036	36	6,5
FAMA1038	38	7
FAMA1040	40	7



PADELLA CON UN MANICO
ALLUMINIO FUSO

FRYPAN, 1 HANDLE

Code	Ø cm	H cm
FAMA1112	12	3
FAMA1114	14	3
FAMA1116	16	3,5
FAMA1118	18	3,5
FAMA1120	20	4
FAMA1122	22	5
FAMA1124	24	5
FAMA1126	26	5,5
FAMA1128	28	6
FAMA1130	30	6
FAMA1132	32	6
FAMA1134	34	6,5
FAMA1136	36	6,5
FAMA1138	38	7
FAMA1140	40	7

**CASSERUOLA CONICA CON UN MANICO
ALLUMINIO FUSO E BECCO**CONICAL CASSEROLE PAN WITH SPOUT
AND HANDLE

Code	Ø cm	H cm	lt
FAMA _g 10	10	7	0,5
FAMA _g 12	12	8	0,9
FAMA _g 14	14	8,5	1,2
FAMA _g 16	16	10	1,3
FAMA _g 18	18	11,5	1,9
FAMA _g 20	20	12,5	2,4
FAMA _g 22	22	14	3
FAMA _g 24	24	15,5	4,3
FAMA _g 26	26	16	6

**COPERCHIO OVALE
CON PONTICELLO ALLUMINIO**

OVAL LID

Code	Ø cm
FAMA _{2g} OV28	28
FAMA _{2g} OV30	30
FAMA _{2g} OV32	32
FAMA _{2g} OV34	34
FAMA _{2g} OV36	36

**COPERCHIO LUCIDO PIANO TIPO PESANTE
CON ORLO E PONTICELLO CONF. 10 PZ.**HEAVY FLAT LID WITH LOOP HANDLE -
PACK 10 PCS

Code	Ø cm
FAMA _{2g} 10	10
FAMA _{2g} 12	12
FAMA _{2g} 14	14
FAMA _{2g} 16	16
FAMA _{2g} 18	18
FAMA _{2g} 20	20
FAMA _{2g} 22	22
FAMA _{2g} 24	24
FAMA _{2g} 26	26
FAMA _{2g} 28	28
FAMA _{2g} 30	30
FAMA _{2g} 32	32
FAMA _{2g} 34	34
FAMA _{2g} 36	36
FAMA _{2g} 38	38
FAMA _{2g} 40	40



COLAPASTA 3 PIEDI CON DUE MANIGLIE
ALLUMINIO FUSO

TRIPODAL PASTA COLANDER, 2 HANDLES

Code	cm	H cm
FAMA1520	20	13
FAMA1522	22	14
FAMA1524	24	15
FAMA1526	26	15
FAMA1528	28	16,5
FAMA1530	30	16,5



COLAPASTA CON UN MANICO E GANCIO
ALLUMINIO FUSO

PASTA COLANDER, 1 HANDLE AND HOOK

Code	cm	H cm
FAMA4020	20	13
FAMA4022	22	14
FAMA4024	24	15



COLARISO CON UN MANICO E GANCIO
ALLUMINIO FUSO

RICE COLANDER, OPAQUE FINISH, 1
HANDLE AND HOOK, LITTLE HOLES

Code	cm	H cm
FAMA3214	14	6,5
FAMA3216	16	7,5
FAMA3218	18	8,5



PESCIERA TIPO ECONOMICO CON ORLO,
DUE MANIGLIE IN ALLUMINIO, COPERCHIO
E GRIGLIA

FISH-KETTLE, OPAQUE FINISH, ECONOMIC
MODEL. WITH ALUMINIUM HANDLE RIM, LID

Code	cm	H cm
FAMA1835	35x14,5	9,5
FAMA1840	40x14,5	10,7
FAMA1845	45x15,2	10,7
FAMA1850	50x16	11


**COPERCHIO PER ROSTIERA
RETTANGOLARE - ART. 50**
**LID FOR RECTANGULAR ROASTING PLATE
ART. 50**

Code	Ø cm
FAMA83B26	26x20
FAMA83B32	32x23
FAMA83B35	35x26
FAMA83B40	40x29
FAMA83B45	45x30


**ROSTIERA RETTANGOLARE ANGOLI TONDI
SENZA COPERCHIO**
**RECTANGULAR ROASTING PLATE, OPAQUE
FINISH ROUND ANGLES WITHOUT LID**

Code	est cm	int cm	H cm
FAMA5026	26,5x20	26x20	6
FAMA5032	32x23,8	32x23	6
FAMA5035	36,3x26	35x26	6,5
FAMA5040	41,5x29,7	40x29	7
FAMA5045	47,5x31,8	45x30	7,5


SECCHIO LATTE
MILK BUCKET. OPAQUE FINISH

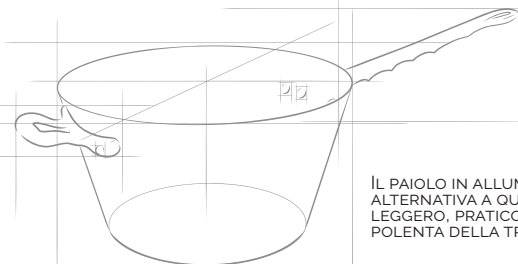
Code	Ø cm	H cm	lt
FAMA8008	25,3	22,5	8
FAMA8010	25,5	26,7	10
FAMA8012	29,5	30	12
FAMA8015	30,5	31	15
FAMA8020	32	33	20



PAIOLO CON MANICO ARCO E ORLO

POLENTA POT, BOWED HANDLE WITH RIM

Code	Ø cm	H cm	lt
FAMA4420	20	12,5	3
FAMA4422	22	15,5	3,5
FAMA4424	24	17	4,5
FAMA4426	26	18	6
FAMA4428	28	18	7
FAMA4430	30	21	8
FAMA4432	32	23	10
FAMA4434	34	24	15
FAMA4436	36	25	16
FAMA4438	38	26,5	17
FAMA4440	40	28	20



IL PAIOLO IN ALLUMINIO È UN'OTTIMA ALTERNATIVA A QUELLO IN RAME, LEGGERO, PRATICO E PERFETTO PER LA POLENTA DELLA TRADIZIONE.

THE ALUMINIUM POT IS AN EXCELLENT ALTERNATIVE TO COPPER: LIGHT, PRACTICAL, AND PERFECT FOR TRADITIONAL POLENTA.



PAIOLO CON UN MANICO E MANIGLIA INOX

POLENTA POT. 1 HANDLE AND HAND GRIP

Code	Ø cm	H cm	lt
FAMA6518	18	12	2
FAMA6520	20	13	3
FAMA6522	22	14	3,5
FAMA6524	24	14	4,5
FAMA6526	26	17	6
FAMA6528	28	17	7
FAMA6530	30	18	8



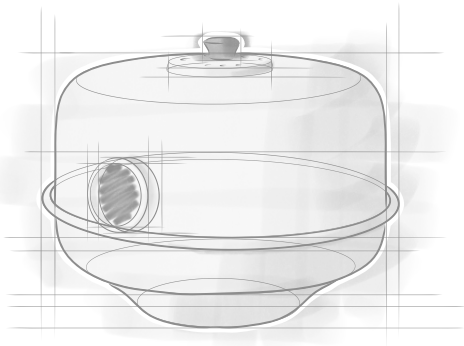
**FORNETTO CON OCCHIO CON
SPARGIFIAMMA ALLUMINIO FUSO E
TORTIERE 10/10**

BAKE-STOVE WITH EYE

Code	Ø cm Ø tortiera cm H cm		
COALFORNOOCCHIO30	33,5	27	23,5
COALFORNOOCCHIO35	38,5	30,5	28

IL FORNETTO CON OCCHIO È L'ALTERNATIVA PRATICA AL FORNO: CUOCE SU FORNELLO E TI PERMETTE DI CONTROLLARE LA COTTURA SENZA MAI SOLLEVARE IL COPERCHIO.

THE STOVETOP OVEN WITH VIEWING EYE IS A SMART ALTERNATIVE TO A TRADITIONAL OVEN: IT COOKS ON THE HOB AND LETS YOU CHECK DONENESS WITHOUT LIFTING THE LID.



**FORNETTO PER DOLCI COMPLETO DI
COPERCHIO E PIASTRA IN FERRO**

BAKE-STOVE WITH LID AND IRON GRID

Code	Ø cm	H cm
FAMR8626	26	14,5
FAMR8628	28	16

Condizioni generali di vendita Italia

INFO:

I nostri Agenti ed i nostri addetti commerciali sono a Vs. completa disposizione per qualsiasi informazione vi possa servire - Riferimenti e numeri sono riportati di seguito.

ORDINI e RIFERIMENTI UFFICI:

Richieste e ordini possono essere inviati o trasmessi ai seguenti indirizzi:

Contattando i nostri agenti di vendita al telefono o tramite mail.

Ufficio Commerciale Italia Centralino
Tel. +39.035.204711
info@agnelli.it

Customer service
Tel. +39.035.204725
customerservice@agnelli.net

Amministrazione
Tel. +39.035.204732
Fax +39.035.204742
amministrazione@agnelli.net

Ufficio Commerciale Export
Tel. +39.035.204752
export@agnelli.net

Tutti gli ordini sono soggetti ad approvazione della Baldassare Agnelli S.p.A.

Ordini minimi di Euro 250,00 netto merce.

Tempi di consegna, entro 10 gg lavorativi dalla data di conferma d'ordine.

Addebito in fattura di Euro 2,50 per ogni ricevuta bancaria emessa.

CONDIZIONI DI CONSEGNA / TRASPORTI IN ITALIA

Gli ordini saranno consegnati in "PORTO FRANCO" al domicilio del Cliente a mezzo corriere convenzionato con la Baldassare Agnelli SpA con le seguenti modalità:

a) Per Regioni del nord Italia, PORTO FRANCO per ordini superiori ad Euro 500,00 netto merce - Per ordini d'importo inferiore, da Euro 250,00 a Euro 500,00 addebito fisso di Euro 19,00 netto in fattura.

b) Per Regioni del Centro Italia, PORTO FRANCO per ordini superiori

ad Euro 800,00 netto merce - Per ordini d'importo inferiore, da Euro 250,00 a Euro 800,00 addebito fisso di Euro 25,00 netto in fattura.

c) Per Regioni del Sud Italia e isole, PORTO FRANCO per ordini superiori ad Euro 1.200,00 netto merce - Per ordini d'importo inferiore, da Euro 250,00 a Euro 1.200,00 addebito di € 35,00 con un minimo fisso di € 35,00 netto in fattura.

d) Gli ordini ritirati da corrieri convenzionati con il Cliente, saranno resi disponibili nei tempi sopra descritti, in "franco fabbrica" presso il nostro stabilimento di Lallio (BG).

*Nord Italia: Valle d'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia, Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna.
**Centro Italia: Toscana, Umbria, Marche, Abruzzo, Molise e Lazio.
***Sud Italia e isole: Campania, Basilicata, Puglia, Calabria, Sicilia e Sardegna.

Per gli ordini inferiori ai minimi sopra elencati, si addebiteranno le spese di consegna con "porto non incluso" - Euro 25,00 di consegna.

Addebito aggiuntivo per consegna con "sponda idraulica": € 25 a consegna

Addebito aggiuntivo per consegna "urgente/tassativa": € 30,00 a consegna

Addebito aggiuntivo per ordini inferiori 250€ : € 10,00

Nel caso la spedizione subisse una giacenza presso i magazzini del corriere per cause a noi non imputabili, saranno addebitati al cliente i relativi costi sostenuti da Baldassare Agnelli SpA.

Addebito aggiuntivo per invio "contrassegno": 2% dell'importo imponibile della fattura.

RESI / RECLAMI

Eventuali contestazioni per colli o bancali ricevuti danneggiati esternamente, dovranno essere segnalate direttamente sul documento consegnato dal corriere convenzionato con la Baldassare Agnelli SpA ed inviate in copia ai nostri uffici commerciali.

Tali contestazioni dovranno essere abbinate a documentazione fotografica che attesti il danno subito.

La merce ricevuta, dovrà essere controllata allo scarico e entro pochi giorni dalla consegna, non si accettano segnalazioni successive ai sette giorni lavorativi dalla data di ricezione della merce.

Qualsiasi richiesta di reso delle merci dovrà pervenire tramite i nostri Agenti o direttamente ai nostri uffici commerciali con il relativo modulo di "richiesta di autorizzazione al reso" disponibile presso i nostri uffici commerciali o tramite gli agenti, tale richiesta di reso verrà autorizzata e ne seguirà un modulo di qualità e dal relativo controllo qualità dell'ufficio commerciale.

In caso di responsabilità da parte di Baldassare Agnelli SpA, provvederemo a ritirare a nostre spese e sostituire la merce segnalata danneggiando in porto franco al domicilio del Cliente.

In caso di reso a carico del Cliente, la merce dovrà essere resa "franco fabbrica" e la Baldassare Agnelli SpA addebiterà una percentuale del 15% sul valore netto con un minimo di Euro 20,00 per spese di gestione, per accreditare gli articoli resi, gli stessi saranno accreditati a valore di "rottame a peso" comunicando l'importo al momento del rettifico.

Non sarà possibile rendere eventuali articoli ordinati su "richiesta" o "personalizzati" o "fuori produzione" e non inoltre prevista e autorizzata nessuna forma di "reso dell'inventuro".

PERSONALIZZAZIONI

Esiste la possibilità di personalizzare i prodotti a condizioni di ordine con i nostri uffici commerciali, di seguito alcune indicazioni:

Le personalizzazioni possono essere praticate tramite "incisione laser" e tramite "punzone" in funzione delle quantità dell'ordine e della tipologia di richiesta.

Il nostro ufficio grafico richiederà

i file nei formati necessari per apporre il logo.

Qualsiasi richiesta dovrà essere valutata dall'ufficio commerciale e dall'ufficio tecnico produttivo e sarà seguita da un preventivo di spesa con i tempi di realizzazione.

Qualsiasi ordinativo di merce personalizzata dovrà essere seguito da un versamento di un acconto del 30% dell'importo totale dell'ordine e dal saldo prima della spedizione della merce.

Non potranno essere accettati resi di merce personalizzata.

Condizioni di consegna e trasporto all'estero

Tutte le consegne per Stati Esteri sono effettuate a condizione:
Ex Works - Franco Fabbrica.

Condizioni diverse dovranno essere accordate con il nostro ufficio commerciale.

Export Dept
Tel. +39.035.204752
export@agnelli.net

Delivery terms / international transport

All deliveries to foreign countries follow an Ex-Works condition

Different conditions should be agreed with our Sales Office.

Conditions de livraison / transports internationaux
Toutes les livraisons pour les États étrangers sont effectuées sous conditions Ex-Works - franco notre usine.

Conditions différentes doivent être concordées avec notre Bureau Commerciale.

Lieferbedingungen /
Auslandstransporte
Alle Auslandsieferungen werden unter den Bedingungen ab Werk - Frei Werk ausgeführt.

Andere Bedingungen können mit unserem Handelsbüro vereinbart werden.

I prodotti Pentole Agnelli rappresentano il Made in Italy in tutto il mondo, segno di qualità e tradizione.

Pentole Agnelli aderisce al programma europeo AFFG (Aluminium For Future Generation) ed a CentroAl - Alluminio in Cucina, il consorzio che riunisce in Italia i Produttori di Pentole Professionali.

Pentole Agnelli persegue l'obiettivo della piena soddisfazione dei propri clienti attraverso un prodotto di qualità, un servizio garantito da personale specializzato, il rispetto della puntualità nelle consegne ed un prezzo competitivo.

Pentole Agnelli ha attuato un Sistema di Gestione per la Qualità in accordo ai requisiti della norma

UNI EN ISO 9001:2008 per la quale è stata certificata.

Essendo ancora la nostra una produzione artigianale le misure non possono essere considerate precise al millimetro ma soltanto indicative.

"Adozione del Modello organizzativo 231": Baldassare Agnelli Spa, aderendo alla propria filosofia aziendale ed al fine di prevenire la commissione di reati, ha adottato con delibera del Consiglio di Amministrazione del 12/04/2019 il modello previsto dal d.l. Lgs 231/2001, nonché il Code Etico, come parte integrante del predetto modello.



Registrazione N° 1543012 - ISO 2014
Azienda con Sistema Qualità Certificato

Agnelli
SINCE 1907

HORECA PROFESSIONAL