

PIAZZA

COLLEZIONE **3-PLY** COLLECTION

**LA GAMMA PIÙ COMPLETA
(DIAMETRI DA 8 A 40 CM)
DI PENTOLAME MULTISTRATO
DALLE ECCEZIONALI CARATTERISTICHE
DI EFFICIENZA E CONDUZIONE TERMICA**

THE MOST COMPLETE RANGE
(DIAMETERS FROM 8 UP TO 40 CM)
OF MULTILAYER COOKWARE,
WITH EXCELLENT PERFORMANCE
IN EFFICIENCY AND THERMAL
CONDUCTION



*Utilizzabili su ogni tipo di piastra
di cottura (gas, induzione, elettrica,
vetroceramica) garantendo
sempre una conducibilità ottimale*

*Suitable for gas, induction,
hotplates and ceramic, always
maintaining high conductivity*



Spessori da 1,2 mm
e bordo a versare

Thick from 1.2 mm,
pouring edge

Perfetta ergonomia dei
manici in acciaio inox
per una presa sempre
sicura e confortevole

Ergonomic handles in
stainless steel designed
to give a safe and
comfortable grip

Ø 20 ... 40 cm



Ø 8 ... 16 cm



Ø 8 ... 16 cm



Ø 8 ... 16 cm



Il disegno aperto del manico
fornisce massima igienicità
in fase di lavaggio

The handle, made from
a single hollows piece,
guarantees top hygiene

Nelle minicasseruole
il particolare traversino
del coperchio offre la
comodità di poter essere
agganciato al bordo

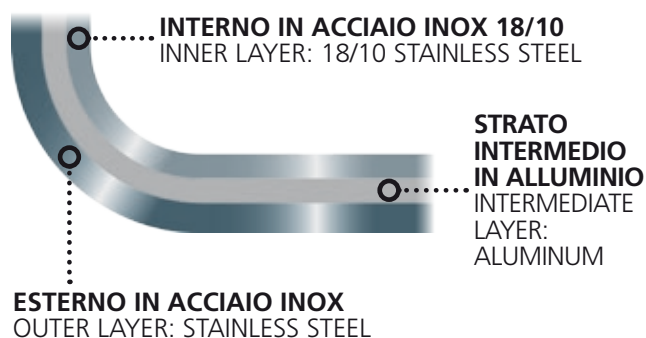
In the minicasseroles the
lids's knob hand can be
hanged to the casseroles

Il profilo della saldatura
di manico e maniglie offre
massima tenuta.

Entrambi restano a una
temperatura inferiore
rispetto alle altre maniglie
presenti sul mercato

Our welded joint handles
ensures the best durability.
They maintains a lower
temperature compared
to other handles in the market

3-ply



La gamma The range



CASSERUOLA BASSA
SHALLOW COOKPOT

Cod.	Ø cm	H cm	Cap. Lt
110020	20	7,5	2,3
110024	24	8	3,6
110028	28	9	5,6
110032	32	10	8
110036	36	11	11
110040	40	13	16



CASSERUOLA BASSA 1 MANICO
SHALLOW SAUCEPAN

Cod.	Ø cm	H cm	Cap. Lt
110120	20	7,5	2,3
110124	24	8	3,6
110128	28	9	5,6
110132	32	10	8



CASSERUOLA MEDIA
MEDIUM COOKPOT

Cod.	Ø cm	H cm	Cap. Lt
110210	10	4,5	0,35
110212	12	6	0,7
110214	14	7	1
110216	16	8	1,6
110220	20	9	2,8
110224	24	10	4,5
110228	28	12	7,4



CASSERUOLA MEDIA 1 MANICO
MEDIUM SAUCEPAN

Cod.	Ø cm	H cm	Cap. Lt
110310	10	4,5	0,35
110312	12	6	0,7
110314	14	7	1
110316	16	8	1,6
110320	20	9	2,8
110324	24	10	4,5
110328	28	12	7,4



CASSERUOLA ALTA
DEEP COOKPOT

Cod.	Ø cm	H cm	Cap. Lt
110408	8	5	0,25
110410	10	6,5	0,5
110412	12	8	0,9
110414	14	9	1,4
110416	16	11	2,2
110420	20	13	4,1
110424	24	15	6,8
110428	28	18	11
110432	32	20	16
110436	36	22	22,5
110440	40	25	31,5



CASSERUOLA ALTA 1 MANICO
DEEP SAUCEPAN

Cod.	Ø cm	H cm	Cap. Lt
110508	8	5	0,25
110510	10	6,5	0,5
110512	12	8	0,9
110514	14	9	1,4
110516	16	11	2,2
110520	20	13	4,1
110524	24	15	6,8
110528	28	18	11



PADELLA
FRYING PAN

Cod.	Ø cm	H cm
110710	10	3
110712	12	3
110714	14	3
110716	16	3
110720	20	4,5
110724	24	5
110728	28	5,5
110732	32	6
110736	36	6
110740	40	6,5



TEGAME
TWO-HANDLED FRYING PAN

Cod.	Ø cm	H cm
110810	10	3
110812	12	3
110814	14	3
110816	16	3



PADELLA ANTIADERENTE
FRYING PAN NON-STICK

Cod.	Ø cm	H cm
111720	20	4,5
111724	24	5
111728	28	5,5
111732	32	6
111736	36	6
111740	40	6,5



PADELLA QUADRATA GIAPPON.
JAPANESE EGG PAN

Cod.	L x W cm	H cm
114220	20 x 15	3,5
114224	24,5 x 25	3,5



COPERCHIO
LID

Cod.	Ø cm
112908	8
112910	10
112912	12
112914	14
112916	16
092920	20
092924	24
092928	28
092932	32
092936	36
092940	40



CASSERUOLA BOMBATA
CURVED SAUTE PAN

Cod.	Ø cm	H cm	Cap. Lt
111218	18	6,5	1,2
111220	20	7	1,5
111222	22	7,5	1,9
111224	24	8	2,5

PIAZZA

via priv. Fratelli Cairoli, 1
Fraz. Crusinallo - P.O. Box n° 62
28887 Omegna (VB) - ITALY
tel. +39 0323 6605
fax +39 0323 642673
www.piazza.it