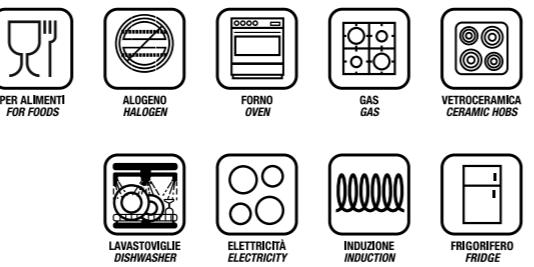




made in Italy





Collezione ICM "le pentole"

ICM "le pentole" collection

Design Niki Sala



-  REALIZZATE IN BIO-ACCIAIO
PER UNA CUCINA SANA ED ECO-FRIENDLY.
MADE IN BIO-STEEL
FOR AN HEALTHY AND ECO-FRIENDLY COOKING.
-  OTTIMA IMPILABILITÀ
PER CUCINARE IN MODALITÀ MULTI COTTURA
E OTTIMIZZARE L'INGOMBRO.
EXCELLENT STACKING
FOR MULTI-COOKING METHOD
AND TO OPTIMIZE THE SIZE TOO.
-  COPERCHIO A PRESSIONE,
ADATTO SULLE PENTOLE DI DIVERSA ALTEZZA
CON UGUALE DIAMETRO.
*PRESSURE LID SUITABLE FOR POTS OF DIFFERENT
HEIGHT WITH SAME DIAMETER.*
-  FONDO IN 3 STRATI: ACCIAIO INOX 18/10 1.5 mm.
ALLUMINIO 3 mm.
COPRIFONDO ACCIAIO INOX 0.7 mm.
*3 SHEETS BOTTOM: STAINLESS 1.5 mm.
ALUMINIUM 3 mm.
STEEL CAPSULE 0.7 mm.*
-  IL COPERCHIO VAPOR-STOP IMPEDISCE LA
CADUTA DEL VAPORE ALL'INTERNO DELLA
PENTOLA.
*VAPOR-STOP LID PREVENTS LOSS OF STEAM
INSIDE THE POT.*
-  BORDO RESISTENTE ALLA DEFORMAZIONE
FINO A 100 KG DI PRESSIONE.
*VERY TOUGH EDGE PROOF DEFORMATION UP
TO 100 KG OF PRESSURE.*

ICM "le pentole"

design Niki Sala



ICMCAS.
Casseruola 2 manici.
Casserole 2 handles.

ICMCAS.16.2
Ø 16 cm - litri 1 1/4
Ø 6"5/16 - 1 1/4 liters



ICMCAS.20.2
Ø 20 cm - litri 3
Ø 7"7/8 - 3 liters



ICMCAS.24.2
Ø 24 cm - litri 5 1/2
Ø 9"7/16 - 5 1/2 liters



ICMCAS.28.2
Ø 28 cm - litri 8 1/2
Ø 11"1/32 - 8 1/2 liters



ICMPEN.
Pentola con finitura lucida/
satinate.
Pot with bright/mat finish.

ICMPEN.16
Ø 16 cm - litri 2 3/4
Ø 6"5/16 - 2 3/4 liters

ICMPEN.20
Ø 20 cm - litri 5
Ø 7"7/8 - 5 liters

ICMPEN.24
Ø 24 cm - litri 9
Ø 9"7/16 - 9 liters

ICMPEN.28
Ø 28 cm - litri 12
Ø 11"1/32 - 12 liters



ICMBOL.12
Bollilatte.
Milk boiler.

Ø 12 cm - litri 1 1/4
Ø 4"3/4 - 1 1/4 liters



ICMCAS.
Casseruola 1 manico.
Saucerpan 1 handle.

ICMCAS.12.1
Ø 12 cm - litri 3/4
Ø 4"3/4 - 3/4 liters

ICMCAS.16.1
Ø 16 cm - litri 1 1/4
Ø 6"5/16 - 1 1/4 liters

ICMCAS.20.1
Ø 20 cm - litri 3
Ø 7"7/8 - 3 liters



ICMBAG.20
Bagnomaria con finitura lucida.
Bain-marie with bright finish.

Ø 20 cm - litri 3
Ø 7"7/8 - 3 liters



ICMTEG.
Tegame 2 manici.
Low casserole 2 handles.

ICMTEG.16.2
Ø 16 cm - litri 1
Ø 6"5/16 - 1 liters

ICMTEG.20.2
Ø 20 cm - litri 1 3/4
Ø 7"7/8 - 1 3/4 liters

ICMTEG.24.2
Ø 24 cm - litri 3
Ø 9"7/16 - 3 liters

ICMTEG.28.2
Ø 28 cm - litri 4 1/4
Ø 11"1/32 - 4 1/4 liters



ICMCAS.24.1
Casseruola 1 manico
+ contromaniglia.
Casserole 1 handle + handle support

Ø 24 cm - litri 5 1/2
Ø 9"7/16 - 5 1/2 liters



Tegame 1 manico
+ contromaniglia.
*Low casserole 1 handle
+ handle support.*

Ø 24 cm - litri 3
Ø 9"7/16 - 3 liters

ICM "le pentole"

design Niki Sala



ICMCOP.
Coperchio con finitura lucida.
Lid, bright finish.

ICMCOP.12
Ø 12 cm - Ø 4"3/4

ICMCOP.16
Ø 16 cm - Ø 6"5/16

ICMCOP.20
Ø 20 cm - Ø 7"7/8

ICMCOP.24
Ø 24 cm - Ø 9"7/16

ICMCOP.28
Ø 28 cm - Ø 11"1/32



ICMPAD.
Padella manico lungo con finitura lucida/satinata.
Long handle pan with bright/mat finish.

ICMPAD.20
Ø 20 cm
Ø 7"7/8

ICMPAD.24
Ø 24 cm
Ø 9"7/16

ICMPAD.28
Ø 28 cm
Ø 11"1/32



ICMCPR.
Coperchio a pressione con 3 valvole di sicurezza, finitura lucida.
Pressure lid with 3 safety valves with bright finish.

ICMCPR.20
Ø 20 cm
Ø 7"7/8

ICMCPR.24
Ø 24 cm
Ø 9"7/16



ICMPAS.22
Pastaia con coperchio. Finitura lucida/satinata.
Pasta pot with lid. Bright/mat finish.

Ø 22 cm - litri 5
Ø 8"11/16 - 5 liters



ICMINSET
Mini set 3 pezzi con finitura lucido/satinato composto da:
3 pieces mini set with bright/mat finish, composition:

ICMPEN.20
Pentola
Pot

Ø 20 cm - litri 5
Ø 7"7/8 - 5 liters

ICMCAS.20.2
Casseruola 2 manici
2 handles casserole

Ø 20 cm - litri 3
Ø 7"7/8 - 3 liters

ICMCOP.20
Coperchio
Lid

Ø 20 cm
Ø 7"7/8



ICMVAP.
Elemento vapore fondo/
colapasta con finitura lucida.
Deep steamer/colander with bright finish.

ICMVAP.20
Ø 20 cm
Ø 7"7/8

ICMVAP.24
Ø 24 cm
Ø 9"7/16



ICMCES.
Cestello spaghetti con finitura lucida/satinata.
Spaghetti colander with bright/mat finish.

ICMCES.20
Ø 20 cm
Ø 7"7/8

ICMCES.24
Ø 24 cm
Ø 9"7/16



ICMCOL.22
Colapasta 2 manici con finitura lucida.
Colander 2 handles with bright finish.

Ø 22 cm
Ø 8"11/16



ICMPENPRE
Pentola a pressione con finitura lucida/satinata.
Pressure cooker pot with bright/mat finish.

ICMPENPRE.20
Ø 20 cm - litri 5
Ø 7"7/8 - 5 liters

ICMPENPRE.24
Ø 24 cm - litri 9
Ø 9"7/16 - 9 liters



ICMCASPR.1
Casseruola 1 manico a pressione con finitura lucida/satinata.
Pressure cooker casserole 1 handle with bright/mat finish.

ICMCASPR.20.1
Ø 20 cm - litri 3
Ø 7"7/8 - 3 liters

ICMCASPR.24.1
Ø 24 cm - litri 5 1/2
Ø 9"7/16 - 5 1/2 liters



ICMCASPR.2
Casseruola 2 manici a pressione con finitura lucida/satinata.
Pressure cooker casserole 2 handle with bright/mat finish.

ICMCASPR.20.2
Ø 20 cm - litri 3
Ø 7"7/8 - 3 liters

ICMCASPR.24.2
Ø 24 cm - litri 5 1/2
Ø 9"7/16 - 5 1/2 liters



ICMCESVAP
Cestello a vapore per pentola a pressione finitura lucida.
Steamer for pressure cooker bright finish.

ICMCESVAP.20
Ø 20 cm - litri 1 1/2
Ø 7"7/8 - 1 1/2 liters

ICMCESVAP.24
Ø 24 cm - litri 3
Ø 9"7/16 - 3 liters

ICM "le pentole"

design Niki Sala

ICM "le pentole"

design Niki Sala



ICMVAPSET.20 - ICMVAPSET.24
Set vapore 3 pezzi con finitura lucido/satinato, composto da:
3 pieces steam set with bright/mat finish, composition:

ICMCAS.20.2 - ICMCAS.24.2
Casseruola 2 manici
2 handles casserole

Ø 20 cm - litri 3
Ø 7"7/8 - 3 liters

Ø 24 cm - litri 5
Ø 9"7/16 - 5 liters



ICMVAP.20 - ICMVAP.24
Elemento vapore fondo/colapasta
Deep steamer/colander

Ø 20 cm - Ø 7"7/8
Ø 24 cm - Ø 9"7/16

ICMCOP.20 - ICMCOP.24
Coperchio
Lid

Ø 20 cm - Ø 7"7/8
Ø 24 cm - Ø 9"7/16



ICMBASSET
Basic set 7 pezzi con finitura lucida/satinata composto da:
7 pieces basic set with bright/mat finish, composition:

ICMPEN.20
Pentola
Pot

Ø 20 cm - litri 5
Ø 7"7/8 - 5 liters

ICMCAS.16.2
Casseruola 2 manici
2 handles casserole

Ø 16 cm - litri 1 1/4
Ø 6"5/16 - 1 1/4 liters

ICMCAS.20.2
Casseruola 2 manici
2 handles casserole

Ø 20 cm - litri 3
Ø 7"7/8 - 3 liters

ICMTEG.24.2
Tegame 2 manici
2 handles low casserole

Ø 24 cm - litri 3
Ø 9"7/16 - 3 liters



ICMPEN.C
Pentola con coperchio.
Pot with lid.

ICMPEN.16.C
Ø 16 cm - litri 2 3/4
Ø 6"5/16 - 2 3/4 liters

ICMPEN.20.C
Ø 20 cm - litri 5
Ø 7"7/8 - 5 liters

ICMPEN.24.C
Ø 24 cm - litri 9
Ø 9"7/16 - 9 liters

ICMPEN.28.C
Ø 28 cm - litri 12
Ø 11"1/32 - 12 liters



ICMCAS.2.C
Casseruola 2 manici con coperchio.
Low casserole 2 handle with lid.

ICMCAS.16.2.C
Ø 16 cm - litri 1 1/4
Ø 6"5/16 - 1 1/4 liters

ICMCAS.20.2.C
Ø 20 cm - litri 3
Ø 7"7/8 - 3 liters

ICMCAS.24.2.C
Ø 24 cm - litri 5 1/2
Ø 9"7/16 - 5 1/2 liters

ICMCAS.28.2.C
Ø 28 cm - litri 8 1/2
Ø 11"1/32 - 8 1/2 liters



ICMTEG.2.C
Tegame 2 manici con coperchio.
Low casserole 2 handles with lid.

ICMTEG.16.2.C
Ø 16 cm - litri 1
Ø 6"5/16 - 1 liters

ICMTEG.20.2.C
Ø 20 cm - litri 1 3/4
Ø 7"7/8 - 1 3/4 liters

ICMTEG.24.2.C
Ø 24 cm - litri 3
Ø 9"7/16 - 3 liters

ICMTEG.28.2.C
Ø 28 cm - litri 4 1/4
Ø 11"1/32 - 4 1/4 liters



ICMCAS.1.C
Casseruola 1 manico con coperchio.
Saucepan 1 handle with lid.

ICMCAS.12.1.C
Ø 12 cm - litri 3/4
Ø 4"3/4 - 3/4 liters

ICMCAS.16.1.C
Ø 16 cm - litri 1 1/4
Ø 6"5/16 - 1 1/4 liters

ICMCAS.20.1.C
Ø 20 cm - litri 3
Ø 7"7/8 - 3 liters



ICMTEG.24.1.C

Tegame 1 manico +
contromaniglia con coperchio.
Low casserole 1 handle + handle support with lid.

Ø 24 cm - litri 3
Ø 9"7/16 - 3 liters



Casseruola 1 manico +
contromaniglia con coperchio.
Casserole 1 handle + handle support with lid.

Ø 24 cm - litri 5 1/2
Ø 9"7/16 - 5 1/2 liters



ICMBOL.12.C
Bollilatte con coperchio.
Milk boiler with lid.

Ø 12 cm - litri 1 1/4
Ø 4"3/4 - 1 1/4 liters

ICM "le pentole"

design Niki Sala

ICMCAS.2.C
Casseruola 2 manici con coperchio.
Low casserole 2 handle with lid.

ICMCAS.16.2.C
Ø 16 cm - litri 1 1/4
Ø 6"5/16 - 1 1/4 liters

ICMCAS.20.2.C
Ø 20 cm - litri 3
Ø 7"7/8 - 3 liters

ICMCAS.24.2.C
Ø 24 cm - litri 5 1/2
Ø 9"7/16 - 5 1/2 liters

ICMCAS.28.2.C
Ø 28 cm - litri 8 1/2
Ø 11"1/32 - 8 1/2 liters

ICM "le pentole"

design Niki Sala



ICMSPASET.20 - ICMSPASET.24
Set spaghetti 3 pezzi con finitura lucido/satinato, composto da:
3 pieces Spaghetti set, bright/mat finish, composition:

ICMPEN.20 - ICMPEN.24
Pentola
Pot

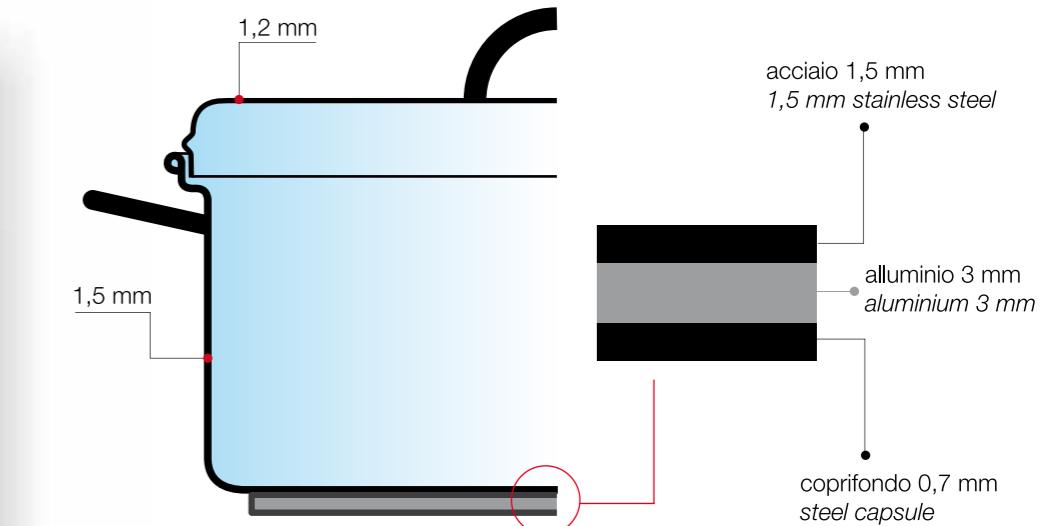
Ø 20 cm - litri 5
Ø 7"7/8 - 5 liters
Ø 24 cm - litri 9
Ø 9"7/16 - 9 liters

ICMCES.20 - ICMCES.24
Cestello spaghetti
Spaghetti colander

Ø 20 cm - Ø 7"7/8
Ø 24 cm - Ø 9"7/16

ICMCOP.20 - ICMCOP.24
Coperchio
Lid

Ø 20 cm - Ø 7"7/8
Ø 24 cm - Ø 9"7/16



A0012
Espositore "ICM le pentole" a 6 pezzi.
6 pieces column display "ICM le pentole".

Ø 35 cm - h 215 cm
Ø 13"3/4 - h 84"9/16

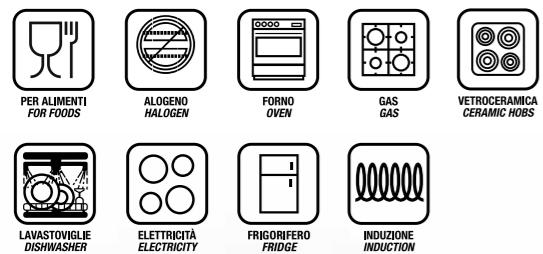


Confezioni "ICM le pentole".
"ICM le pentole" packaging.



MIXER*plus*
design Studio MPI

Collezione "MIXER*plus*"



"MIXER*plus*" collection

design Studio MPI



6120.16
Casseruola in alluminio antiaderente,
manico in acciaio inox 18/10.
Non-stick aluminium saucepan,
18/10 stainless steel handle.

Ø 16 cm - litri 1 1/4
Ø 6"5/16 - 1 1/4 liters



6110.28
Saltapasta - Wok in alluminio
antiaderente a manico lungo in
acciaio inox 18/10.
Wok, non - stick aluminium with
18/10 stainless steel long handle.

Ø 28 cm - h 8,5 cm
Ø 11" 1/32 - h 3" 3/8



6100
Padella alta in alluminio antiaderente
a manico lungo in acciaio inox
18/10.
Non-stick aluminium skillet with
18/10 stainless steel long handle.

6100.20
Ø 20 cm - Ø 7"7/8



6130.36
Bistecchiera in alluminio
antiaderente, manico pieghevole
in acciaio inox 18/10.
Non-stick aluminium meat grill,
folding handle made of 18/10
stainless steel.

36 x 25 cm
14"11/16 x 9"13/16

6100.24
Ø 24 cm - Ø 9"7/16

6100.28
Ø 28 cm - Ø 11"1/32

6100.32
Ø 32 cm - Ø 12"5/8



6140.37
Rosticceria rettangolare in alluminio
antiaderente.
Non-stick aluminium rectangular
roaster.

37 x 25 cm - h 6 cm
14"9/16 x 9"13/16 - h 2" 3/8



6140.42
Rosticceria reattangolare in alluminio
antiaderente.
Non-stick aluminium rectangular
roaster.

42 x 32,5 cm - h 7 cm
16" 9/16 x 12" 13/16 - h 2" 3/4



6141.37
Coperchio rettangolare in acciaio
inox 18/10, finitura lucida.
Rectangular lid made of 18/10
stainless steel, bright finish.

37 x 25 cm
14"9/16 x 9"13/16



6141.42
Coperchio rettangolare in vetro
temperato, pomolo in acciaio
inox 18/10.
Rectangular lid made of tempered
glass, 18/10 stainless steel knob.

39 x 31 cm
15" 3/8 x 12" 3/16



6150
Coperchio tondo Mixer in acciaio inox 18/10, finitura lucido.
Mixer round lid made of 18/10 stainless steel, bright finish.



6120.16.C
Casseruola in alluminio antiaderente, manico in acciaio inox 18/10 con coperchio.
Non-stick aluminium saucepan, 18/10 stainless steel handle with lid.

Ø 16 cm - litri 1 1/4
Ø 6"5/16 - 1 1/4 liters

6150.16
Ø 16 cm - Ø 6"5/16

6150.20
Ø 20 cm - Ø 7"7/8

6150.24
Ø 24 cm - Ø 9"7/16

6150.28
Ø 28 cm - Ø 11"1/32



6100.20.C
Padella alta in alluminio antiaderente a manico lungo in acciaio inox 18/10 con coperchio.
Non-stick aluminium skillet with 18/10 stainless steel long handle with lid.



6110.28.C
Saltapasta-Wok in alluminio antiaderente a manico lungo in acciaio inox 18/10 con coperchio.
Wok, non-stick aluminium with 18/10 stainless steel long handle with lid.

Ø 28 cm - h 8,5 cm
Ø 11" 7/32 - h 3" 3/8

6100.20.C
Ø 20 cm
Ø 7"7/8

6100.24.C
Ø 24 cm
Ø 9"7/16

6100.28.C
Ø 28 cm
Ø 11"1/32



6140.37.C
Rosticceria rettangolare in alluminio antiaderente con coperchio.
Non-stick aluminium rectangular roaster with lid.

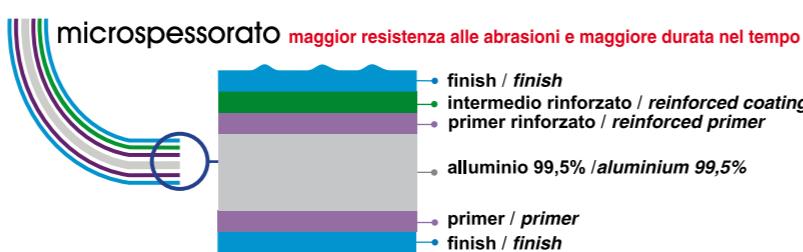
37 x 25 cm - h 6 cm
14"9/16 x 9"13/16 - h 2" 3/8



6140.42.C
Rosticceria rettangolare in alluminio antiaderente con coperchio.
Non-stick aluminium rectangular roaster with lid.

42 x 32,5 cm - h 7 cm
16"9/16 x 12"13/16 - h 2" 3/4

Confezioni "Mixer".
"Mixer" packaging.



le pentole2

il set indispensabile!



100% QUALITA' ITALIANA

le pentole2



6000
Pentola.
Pot.

6000.16
Ø cm. 16 - litri 2.5
Ø 6" 5/16 - 2.5 liters

6000.20
Ø cm. 20 - litri 4.5
Ø 7" 7/8 - 4.5 liters

6000.24
Ø cm. 24 - litri 7.5
Ø 9" 7/16 - 7.5 liters



6000.C
Pentola con coperchio.
Pot with lid.

6000.16.C
Ø cm. 16 - litri 2.5
Ø 6" 5/16 - 2.5 liter

6000.20.C
Ø cm. 20 - litri 4.5
Ø 7" 7/8 - 4.5 liter

6000.24.C
Ø cm. 24 - litri 7.5
Ø 9" 7/16 - 7.5 liter



6010
Casseruola 2 manici.
Casserole 2 handles.

6010.16
Ø cm. 16 - litri 1 1/4
Ø 6" 5/16 - 1 1/4 liters

6010.20
Ø cm. 20 - litri 3
Ø 7" 7/8 - 3 liters

6010.24 - litri 5
Ø cm. 24 - 5 liters
Ø 9" 7/16

6010.28
Ø cm. 28 - litri 8
Ø 11" 1/32 - 8 liters



6010.C
Casseruola 2 manici con coperchio.
Casserole 2 handles with lid.

6010.16.C
Ø cm. 16 - litri 1 1/4
Ø 6" 5/16 - 1 1/4 liter

6010.20.C
Ø cm. 20 - litri 3
Ø 7" 7/8 - 3 liter

6010.24.C
Ø cm. 24 - litri 5
Ø 9" 7/16 - 5 liter

6010.28.C
Ø cm. 28 - litri 8
Ø 11" 1/32 - 8 liter



6020
Tegame 2 manici.
Low casserole 2 handles.

6020.24
Ø cm. 24 - litri 3
Ø 9" 7/16 - 3 liters

6020.28
Ø cm. 28 - litri 4 1/4
Ø 11" 1/32 - 4 1/4 liters



6020.C
Tegame 2 manici con coperchio.
Low casserole 2 handles with lid.

6020.24.C
Ø cm. 24 - litri 3
Ø 9" 7/16 - liter 3

6020.28.C
Ø cm. 28 - litri 4 1/4
Ø 11" 1/32 - 4 1/4 liter



6011.16
Casseruola 1 manico.
Sauce pan 1 handle.

Ø cm. 16 - litri 1 1/4
Ø 6" 5/16 - 1 1/4 liters



6011.16.C
Casseruola 1 manico con coperchio.
Sauce pan 1 handle with lid.

Ø cm. 16 - litri 1 1/4
Ø 6" 5/16 - 1 1/4 liters



8306 —
Set verdura composto da insalatiera Ø 24 cm, tagliere, coltello, forchettone e pelapatate. Vegetables set composed by: salad bowl Ø 24 cm, cutting board, knife, serving fork and potato peeler.

Colori:
AN = antracite - **BI** = bianco
R = rosso - **VM** = verde mela
Colours
AN = anthracite - **BI** = white
R = red - **VM** = green apple



6040
Coperchio in vetro
Glass lid

6040.16
Ø cm. 16 - Ø 6" 5/16

6040.20
Ø cm. 20 - Ø 7" 7/8

6040.24
Ø cm. 24 - Ø 9" 7/16

6040.28
Ø cm. 28 - Ø 11" 1/32



6000.11 —
Batteria 11 pezzi
11 pc set

Pentola Ø cm. 20, 24 - litri 4.5, litri 7.5
Pot Ø 7" 7/8, 9" 7/16 - liters 4.5, liters 5

Casseruola 2 manici Ø cm. 20, 24 - litri 3, litri 5
Casserole 2 handles Ø 7" 7/8, 9" 7/16 - liters 3, liters 5

Casseruola 1 manico Ø cm. 16 - litri 1 1/4
Casserole 1 handle Ø 6" 5/16 - liters 1 1/4

Tegame 2 manici Ø cm. 28 - litri 4 1/4
Low casserole 2 handles Ø 11" 1/32 - liters 4 1/4

Coperchio Ø cm. 16, 20, 24, 28
Lid Ø 6" 5/16, 7" 7/8, 9" 7/16, 11" 1/32

Set verdura **8306** —

AN antracite - **BI** bianco - **R** rosso - **VM** verde mela
Vegetable set **8306** —
antracite - white - red - green apple



le pentole2



6005.16.C.
Ø cm. 16 - litri 2.5
Ø 6" 5/16 - liters 2.5

6005.20.C.
Ø cm. 20 - litri 4.5
Ø 7" 7/8 - liters 4.5

6005.24.C.
Ø cm. 24 - litri 7.5
Ø 9" 7/16 - liters 7.5

6005.C

Pentola con coperchio 18/10
Pot with stainless steel 18/10 lid



6015.16.C.
Ø cm. 16 - litri 1 1/4
Ø 6" 5/16 - liters 1 1/4

6015.20.C.
Ø cm. 20 - litri 3
Ø 7" 7/8 - liters 3

6015.24.C.
Ø cm. 24 - litri 5
Ø 9" 7/16 - liters 5

6015.28.C.
Ø cm. 28 - litri 8
Ø 11" 1/32 - liters 8



6016.16.C
Ø cm. 16 - litri 1 1/4
Ø 6" 5/16 - liters 1 1/4

6016.C

Casseruola 1 manico con coperchio 18/10.
Saucepans 1 handle with stainless steel 18/10 lid.



6025.C
Tegame 2 manici con coperchio 18/10.
Low casserole 2 handles with stainless steel lid.

6025.24.C.
Ø cm. 24 - litri 3
Ø 9" 7/16 - liters 3

6025.28.C.
Ø cm. 28 - litri 4 1/4
Ø 11" 1/32 - liters 4 1/4



6045.16.C.
Ø cm. 16 - Ø 6" 5/16

6045.20.C.
Ø cm. 20 - Ø 7" 7/8

6045.24.C.
Ø cm. 24 - Ø 9" 7/16

6045.28.C.
Ø cm. 28 - Ø 11" 1/32

6045.C

Coperchio in acciaio 18/10
Stainless steel 18/10 round lid



6005.11
Batteria 11 pezzi
11 pcs set

Pentola Ø cm. 20, 24 - litri 4.5, litri 7.5
Pot Ø 7" 7/8, 9" 7/16 - liters 4.5, liters 7.5

Casseruola 2 manici
Ø cm. 20, 24 - litri 3, litri 5
Casserole 2 handles
Ø 7" 7/8, 9" 7/16 - liters 3, liters 5

Casseruola 1 manico
Ø cm. 16 - litri 1 1/4
Casserole 1 handle
Ø 6" 5/16 - liters 1 1/4

Tegame 2 manici
Ø cm. 28 - litri 4 1/4
Low casserole 2 handles
Ø 11" 1/32 - liters 4 1/4

Coperchio 18/10 Ø cm. 16, 20, 24, 28
Stainless steel 18/10 round lid
Ø 6" 5/16, 7" 7/8, 9" 7/16, 11" 1/32

8306 Set verdura*
Vegetable set*



6005.7
Batteria 7 pezzi
7 pcs set

Pentola Ø cm. 20 - litri 4.5
Pot Ø 7" 7/8 - 4.5 liters

Casseruola 2 manici
Ø cm. 20, 24 - litri 3, litri 5
Casserole 2 handles
Ø 7" 7/8 - liters 3, liters 5

Tegame 2 manici
Ø cm. 28 - litri 4 1/4
Low casserole 2 handles
Ø 11" 1/32 - liters 4 1/4

Coperchio 18/10
Ø cm. 20, 24, 28
Stainless steel 18/10 round lid
Ø 7" 7/8, 9" 7/16, 11" 1/32

* colori disponibili: AN= antracite, Bl= bianco, R= rosso, VM= verde mela
colours available: AN= antracite, Bl= white, R= red, VM= green apple

COLLEZIONE

GIOCO CUORE

*Per cucinare meglio,
mangiare leggero,
consumare meno energia.*

*For better cooking,
lighter eating,
and lower energy
consumption.*

Made in italy



Complimenti per aver scelto una padella antiaderente della collezione Gioco Cuore!

L'utilizzo di questa padella antiaderente vi fornirà molteplici vantaggi:

- 1) pietanze salutari, perché è richiesto un minimo uso di oli e grassi
- 2) esaltazione dei sapori naturali e rispetto delle proprietà organolettiche degli alimenti
- 3) ideale per una cottura a fuoco basso
- 4) facilità di cottura: il cibo non attacca e quindi non deve essere continuamente rimescolato
- 5) pulizia rapida: basta un colpo di spugna morbida con poco detergente per pulire la padella dopo l'utilizzo
- 6) adatta ad ogni tipo di piano di cottura, compreso quello ad **induzione**.

Rivestimento

Whitford

Le padelle antiaderenti MORI ITALIAN FACTORY srl sono assolutamente atossiche e GARANTITE contro qualsiasi difetto di fabbricazione riguardante i materiali, la lavorazione, l'indefomabilità ed il rivestimento.

The non-stick pans by MORI ITALIAN FACTORY s.r.l. are totally non-toxic and GUARANTEED against any production defects that regard the materials, fabrication, warping and coating.



Congratulation for choosing a pan of the Gioco Cuore collection!

The use of this non-stick pan provides you with many advantages:

- 1) healthy cooking, because requires a minimum use of oils or grease
- 2) harmonizes and enhances the natural flavors, respecting the organoleptic properties of foods
- 3) ideal for cooking over low heat
- 4) easy cooking, because food does not stick and therefore does not require constant stirring
- 5) easy to clean: simply use a soft sponge with a bit of liquid detergent to clean the pan after use
- 6) suitable for any types of hob, including **induction** stoves.

LE PADELLE GIOCO CUORE



Art. 6400
Padella alta manico lungo.
Frying pan with long handle.
Ø cm 24 - 28 - 32
Ø 9" 7/16 - 11" 1/32 - 12" 5/8



Art. 6420
Casseruola 1 manico.
Saucepans with 1 handle.
Ø cm 16 - 1 1/4 lt, Ø cm 20 - 3 lt
Ø 6" 5/16 - 11 1/4, Ø 7" 7/8 - 1 1/2



Art. 6410
Saltapasta-Wok manico lungo.
Wok with long handle.
Ø cm 28 - h 8,5 cm
Ø 11" 1/32 - h 3" 3/8



Art. 6430
Tegame.
Low casserole with handle.
Ø cm 24 - 3 lt
Ø 9" 7/16 - 1 1/3



Art. 6450
Rosticciera rettangolare.
Rectangular roaster.
cm 35x23xh6
13" 3/4 x 9" 1/16 x 2" 3/8



Art. 6440
Coperchio tondo.
Round lid.
Ø cm 16 - 20 - 24 - 28
Ø 6" 5/16 - 7" 7/8 - 9" 7/16 - 11" 1/32



Art. 6451
Coperchio rettangolare.
Rectangular lid.
cm 35x23
13" 3/4 x 9" 1/16



VETROCERAMICA
CERAMIC HOBS



ALOGENO
HALOGEN



ELETTRICITÀ
ELECTRICITY



GAS



INDUZIONE
INDUCTION



FORNO
OVEN

Caratteristiche tecniche

Corpo in acciaio inox (aisi 430) spessore 1,2 mm. Rivestimento interno in triplo strato ad alta resistenza rinforzato con particelle ceramiche, ottenuto tramite un processo controllato e documentato, secondo le pratiche di buona manifattura per i prodotti destinati al contatto con alimenti (GMP, regolamento Europeo EC 2023/2006).

I rivestimenti impiegati sono idonei al contatto con alimenti, secondo regolamento Europeo EC 1935/2004 e DM 34 del 21/03/1973. Esenti da PFOA, ovvero in antiaderente di nuova generazione a tutela della salute delle persone. Manici ergonomici realizzati in acciaio inox con finitura vintage. Coperchi in acciaio inox, igienici, sicuri e facili da pulire.

microspessorato

maggior resistenza alle abrasioni e maggiore durata nel tempo



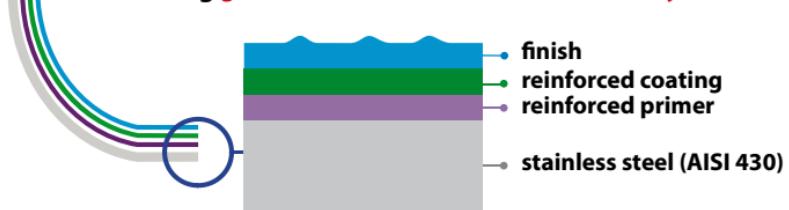
Uso e manutenzione

Al primo utilizzo sciacquate la vostra nuova padella con acqua calda e detergente, quindi ungete leggermente l'interno con un poco di olio o burro per "condizionare" il rivestimento antiaderente e garantire sempre ottimi risultati. Per una migliore cottura utilizzate sempre fiamma bassa; il rapido ed eccessivo riscaldamento della padella potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente (non scaldare mai la padella vuota). È consigliabile l'utilizzo di utensili di legno o plastica. Se utilizzate oggetti in metallo fatelo con attenzione ed in ogni caso evitate di tagliare gli alimenti direttamente all'interno della padella. Dopo l'utilizzo lavate la padella a mano, con acqua calda e detergente liquido aiutandovi con una spugna morbida. Non utilizzate spazzole o spugnette abrasive. Asciugare con cura.

Technical data

1,2 mm thickness stainless (AISI 430) body (food-grade). Highly resistant internal triple coating reinforced with a ceramic particles, obtained by a process controlled and documented, in accordance with the best practices of good workmanship for products intended for contact with food (GMP, EU Regulation EC 2023/2006). The coatings used are suitable for contact with food, according to European Regulation EC 1935/2004 and Ministerial Decree 34 of 21/03/1973. PFOA or non-stick next generation to protect the health of people. Vintage finishing comfortable handles made of stainless-steel. Hygienic, safe and easy-to-clean stainless-steel lids.

microcoating greater abrasion resistance and durability



Use and care

On the first use, rinse the new pan with warm water and liquid detergent, then grease the inside pan with a bit of oil or butter to conditioning the non-stick coating. This will constantly guarantee optimal performance. For improved cooking always use a low heat setting. Rapid or excessive heating of the pan could damage the non-stick coating (do not heat the pan when it's empty). We recommend the use of wooden or plastic cooking utensils. Use metal utensils with care. Never cut food directly in the pan. After use wash the pan by hand, with warm water and liquid detergent using a soft sponge. Never use brushes or abrasive sponges. Dry thoroughly.