





OLLAS Y SARTENES PROFI LINE

Parte inferior tipo
sándwich formada por
una unión de alto impacto

Los mangos
no se calientan



Ver el vídeo

una olla fría



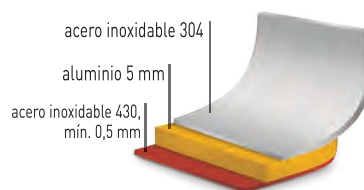
una olla caliente



PARTE INFERIOR MULTICAPA TIPO SÁNDWICH

- Integración perfecta: la parte inferior está formada por una unión de alto impacto, que garantiza una unión perfecta de las capas
- Resistencia a la corrosión
- Ahorro de energía de hasta un 30% - distribución más rápida del calor
- Cocción más rápida
- Distribución óptima del calor en toda la superficie inferior, garantizando un cocinado sin sobrecalentamientos
- Fondo de sándwich forjado por unión de alto impacto bajo un peso de 2500 toneladas
- Pureza del aluminio - 95%
- Más del 99 % de eficiencia de unión de 3 capas

- El fondo tipo sándwich (acero inoxidable/aluminio/acero inoxidable) combina las propiedades de distribución térmica del aluminio con la durabilidad y las propiedades magnéticas del acero inoxidable, lo que la hace adecuada para su uso en cocinas de inducción.
- La base se forma mediante una unión de alto impacto, que fusiona a la perfección toda la superficie de las capas.
- Las asas huecas garantizan que el calor de las sartenes no se transfiera a los mangos.
- Las sartenes son fáciles de limpiar.



OLLA ALTA (CON TAPA)

código	litros	pared (mm)	mm	€
832004	3	0,7	ø160x(H)150	37,95
832202	6	0,7	ø200x(H)190	50,95
832400	10	0,7	ø240x(H)220	75,95
832509	16	0,7	ø280x(H)260	103,50
832608	24	0,8	ø320x(H)300	146,50
832707	37	1	ø360x(H)360	189,50
832806	50	1	ø400x(H)400	234,50
832929	70	1	ø450x(H)450	301,00



832400

OLLA MEDIANA (CON TAPA)

código	litros	pared (mm)	mm	€
831007	2	0,7	ø160x(H)110	33,95
831205	4	0,7	ø200x(H)130	45,95
831403	7	0,7	ø240x(H)150	63,95
831502	10	0,7	ø280x(H)170	81,95
831601	15	0,8	ø320x(H)190	106,50
831700	23,5	1	ø360x(H)230	157,00



831205

OLLA BAJA (CON TAPA)

código	litros	pared (mm)	mm	€
830000	1,5	0,7	ø160x(H)75	32,95
830208	2,8	0,7	ø200x(H)90	42,95
830406	4,8	0,7	ø240x(H)105	53,95
830505	7,5	0,7	ø280x(H)120	71,95
830604	12	0,8	ø320x(H)150	97,95



830208

Precios sin IVA





SERIE DE CACEROLAS PROFI LINE

NEW



OLLA ALTA PARA GUIJAR, SIN TAPA

código	litros	espesor (mm)	mm	€
830529	3	0,6	ø160x(H)156	29,95
830536	5,9	0,6	ø200x(H)196	38,95
830543	9,8	0,8	ø240x(H)226	63,95
830567	15,9	0,8	ø280x(H)266	90,95
830574	24	1	ø320x(H)306	128,50
830581	36,5	1	ø360x(H)106	161,00
830628	50	1	ø400x(H)406	194,00
830635	71	1,2	ø450x(H)456	251,00



OLLA MEDIANA PARA GUIJAR SIN TAPA

código	litros	espesor (mm)	mm	€
830307	2,1	0,6	ø160x(H)116	25,95
830314	4	0,6	ø200x(H)136	35,95
830321	6,7	0,8	ø240x(H)156	50,95
830338	10,3	0,8	ø280x(H)176	64,95
830345	15,1	0,8	ø320x(H)196	82,95
830390	23,2	1	ø360x(H)236	127,50



OLLA BAJA PARA GUIJAR SIN TAPA

código	litros	espesor (mm)	mm	€
830130	1,5	0,6	ø160x(H)81	24,95
830147	2,8	0,6	ø200x(H)96	31,95
830161	4,7	0,6	ø240x(H)111	40,95
830178	7,3	0,8	ø280x(H)126	55,95
830185	12	0,8	ø320x(H)156	73,95



TAPA PARA OLLA

código	espesor (mm)	mm	€
833919	0,6	ø160x(H)46	7,95
833926	0,6	ø200x(H)47	9,95
833933	0,6	ø240x(H)50	11,95
833940	0,6	ø280x(H)52	13,95
833957	0,8	ø320x(H)53	19,95
833964	0,8	ø360x(H)55	23,95
833971	0,8	ø400x(H)56	27,95
833988	0,8	ø450x(H)68	34,95

CAZO (SIN TAPA)

- Mango hueco largo de acero inoxidable.

código	litros	pared (mm)	mm	€
830048	1	0,7	ø140x(H)70	22,95
830055	1,5	0,7	ø160x(H)75	24,95
830154	2	0,7	ø180x(H)80	27,95
830253	3	0,7	ø200x(H)90	32,95



830048

SARTÉN PARA SALTEAR - SIN TAPA

- El mango es largo, se mantiene frío, y es de acero inoxidable.
- Ideal para verter gracias al borde afilado.

código	litros	pared (mm)	mm	€
830352	0,9	0,7	ø160x(H)60	23,95
830376	1,5	0,7	ø200x(H)60	29,95



830352

SARTÉN (SIN TAPA)

- Mango hueco largo de acero inoxidable.

código	pared (mm)	mm	€
835449	0,6	ø215x(H)52	26,95 N
835432	0,7	ø240x(H)45	34,95
835531	0,7	ø280x(H)50	42,95
835630	0,7	ø320x(H)55	50,95



835432

SARTÉN DE FREIR, CON REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE - SIN TAPA

- Recubrimiento antiadherente Teflon® Platinum Plus.
- El mango es largo, se mantiene frío, y es de acero inoxidable.
- Mango fijado con remaches.

código	pared (mm)	mm	€
835456	0,6	ø215x(H)52	31,95 N
835401	0,7	ø240x(H)45	39,95
835500	0,7	ø280x(H)50	47,95
835609	0,7	ø320x(H)55	58,95

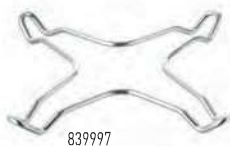


835401

ADAPTADOR PARA REJILLAS DE SOPORTE DE RECIPIENTES

- Para colocar recipientes pequeños en rejillas de soporte grandes.

código	mm	€
839997	255x255x(H)25	6,15



839997



Precios sin IVA

HENDI

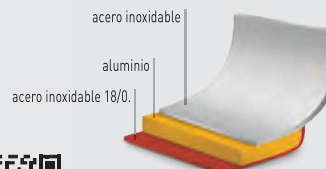
33





SERIE DE CACEROLAS KITCHEN LINE

- Parte inferior tipo sándwich encapsulado.
- Combina la distribución del calor del aluminio con la durabilidad y las propiedades magnéticas del acero para permitir la cocción por inducción.
- Acabado satinado de todas las superficies exteriores.
- Las asas de acero fijadas con soldadura multipunto permanecen lo suficientemente frías como para tocarlas.



Ver el vídeo



837306

OLLA ALTA - CON TAPA

código	litros	pared (mm)	mm	€
837108	2,8	0,6	ø160x(H)140	28,95
837207	5	0,6	ø200x(H)160	38,95
837306	9	0,7	ø240x(H)200	56,95
837405	13,5	0,7	ø280x(H)220	72,95
837603	21	0,8	ø320x(H)270	103,50
837139	32	1	ø360x(H)320	130,00
837146	45	1	ø400x(H)360	187,00

N
N



836309

OLLA MEDIANA - CON TAPA

código	litros	pared (mm)	mm	€
836101	1,9	0,6	ø160x(H)95	25,95
836200	3,5	0,6	ø200x(H)115	31,95
836309	6	0,6	ø240x(H)135	42,95
836408	9,5	0,7	ø280x(H)155	55,95
836507	15	0,8	ø320x(H)190	77,95



836026

OLLA BAJA - CON TAPA

código	litros	pared (mm)	mm	€
836002	1,5	0,6	ø160x(H)75	23,95
836019	2,9	0,6	ø200x(H)95	30,95
836026	4,9	0,6	ø240x(H)110	38,95
836033	7,3	0,7	ø280x(H)120	48,95
836040	12	0,8	ø320x(H)150	69,95



839409

SARTÉN PARA SALTEAR - SIN TAPA

- El mango es largo, se mantiene frío, y es de acero inoxidable.

código	litros	pared (mm)	mm	€
839300	1	0,6	ø160x(H)60	15,95
839409	1,7	0,6	ø200x(H)65	19,95

OLLA ALTA - SIN TAPA

código	litros	pared (mm)	mm	€
837757	2,8	0,6	ø160x(H)140	21,95
837764	5	0,6	ø215x(H)164	30,95
837771	9	0,6	ø240x(H)200	43,95
837788	13,5	0,7	ø280x(H)220	60,95
837795	21	0,8	ø320x(H)270	83,95
837115	32	1	ø360x(H)320	111,00
837122	45	1	ø400x(H)360	164,50



837771

OLLA MEDIANA - SIN TAPA

código	litros	pared (mm)	mm	€
837696	1,9	0,6	ø160x(H)95	18,95
837719	3,5	0,6	ø200x(H)115	24,95
837726	6	0,6	ø240x(H)135	33,95
837733	9,5	0,7	ø280x(H)155	42,95
837740	15	0,8	ø320x(H)190	58,95



837726

CACEROLA BAJA - SIN TAPA

código	litros	pared (mm)	mm	€
837641	1,5	0,6	ø160x(H)75	17,95
837658	2,9	0,6	ø200x(H)95	22,95
837665	4,9	0,6	ø240x(H)110	28,95
837672	7,3	0,7	ø280x(H)120	35,95
837689	12	0,8	ø320x(H)150	51,95



837665

TAPAS PARA OLLAS Y SARTENES

código	mm	€
837818	ø160	7,95
837825	ø200	8,95
837832	ø240	10,95
837849	ø280	11,95
837856	ø320	15,95
837863	ø360	18,95
837870	ø400	20,95



837832

CAZO (SIN TAPA)

- Mango hueco largo de acero inoxidable.

código	litros	pared (mm)	mm	€
838105	1,5	0,6	ø160x(H)75	17,95
838204	2,9	0,6	ø200x(H)95	22,95
838303	4,9	0,6	ø240x(H)110	29,95



838105

SARTÉN DE FREÍR - SIN TAPA

- El mango es largo, se mantiene frío, y es de acero inoxidable.

código	pared (mm)	mm	€
837153	0,6	ø200x(H)45	19,95
838501	0,6	ø240x(H)50	23,95
838600	0,6	ø280x(H)50	29,95
838617	0,7	ø320x(H)50	37,95



838501

Precios sin IVA



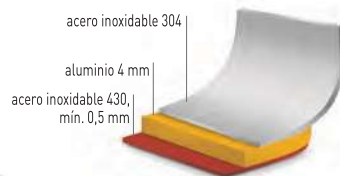
35





SERIE DE CACEROLAS BUDGET LINE

- Su base tipo sándwich (acero inoxidable/aluminio/acero inoxidable 18/0) combina la distribución del calor del aluminio con la resistencia y las propiedades magnéticas del acero inoxidable para permitir la cocción por inducción.
- Acabado satinado en todas las superficies exteriores.
- Asas remachadas de acero inoxidable que no se calientan.



OLLA CON TAPA

- Tapa con orificios para liberar el vapor.

código	litros	pared (mm)	mm	€
832882	17	0,8	ø280x(H)280	81,95
832899	21	0,8	ø300x(H)300	87,95
834206	25	0,8	ø345x(H)350	101,00
834404	36	1	ø360x(H)360	129,50
834701	50	1	ø400x(H)400	153,00
834909	71	1	ø450x(H)450	188,50
835104	98	1	ø500x(H)500	253,50

OLLA MEDIANA - CON TAPA

- Tapa con orificios para liberar el vapor.

código	litros	pared (mm)	mm	€
832820	9	0,8	ø250x(H)180	63,95
832837	14	0,8	ø300x(H)200	81,95
832844	23	1	ø350x(H)240	108,00
832851	32	1	ø400x(H)260	133,50

OLLA PARA GUIOSOS CON TAPA

código	litros	mm	€
836514	14,1	ø360x(H)139	70,95
836521	15,8	ø380x(H)139	83,95





833032

CAZUELA PARA COCCIÓN AL BAÑO MARÍA

- De pared doble, con depósito para el agua.
- Llene el depósito con agua para derretir chocolate al baño María.
- Con mango de acero inoxidable.

código	litros	mm	€
833032	1	330x165x(H)95	24,65



833506

18/8
stainless steel



Ver el vídeo

Con gancho adicional para sujetar la cesta mientras escurre

CESTA PARA COCER PASTA

- Apta para olla de Ø 360 mm (831700).
- Con gancho adicional para sujetar la cesta mientras escurre.

código	litros	mm	€
833506	1,5	160x160x(H)230	55,85



833100

AL
aluminum

S.S.
stainless steel

18/0
stainless steel

ceramic

electro

gas

induction

OLLA PARA ESPÁRRAGOS Y PASTA XL

- Su altura extra permite cocinar al vapor espárragos extralargos.
- También puede utilizarse para cocinar al vapor otras verduras o pescado, para cocer pasta, mantener el calor de los perritos calientes, etc.
- El juego incluye la olla, la cesta vaporera y la tapa.

código	litros	pared (mm)	mm	€
833100	5,5	0,6	ø162x(H)280	55,25

BANDEJA PARA ASAR

- Con agarraderas.
- Solo apta para hornos, no para calentamiento por contacto directo.

código	mm	€
508503	310x240x(H)50	16,25
508510	385x275x(H)60	19,80
508527	430x310x(H)60	25,95



S.S.
stainless steel

oven

508503

Precios sin IVA

HENDI

37





NEW

CAZUELA DE HIERRO FUNDIDO ESMALTADO

- Hecha de hierro fundido, con recubrimiento exterior de esmalte rojo.
- Tapa con protuberancias en el interior que obligan a las gotas de agua (vapor) a retroceder, manteniendo la humedad y el aroma del plato.
- Adecuado para todas las fuentes de calor, incluida la inducción.
- No apto para el lavavajillas.
- Disponible en diferentes tamaños; el más pequeño se puede utilizar como plato para servir [código: 626856, 626894].

código	color	litros	mm	€
626856	Rojo	0,27	130x100x(H)48	29,25
626894	Negro	0,27	130x100x(H)48	28,95 N
626832	Rojo	3,7	317x240x(H)105	77,35
626870	Negro	3,7	317x240x(H)105	76,95 N
626849	Rojo	4,4	365x290x(H)115	81,25
626887	Negro	4,4	365x290x(H)115	80,95 N
626825	Rojo	6,88	405x255x(H)134	129,35
626863	Negro	6,88	405x255x(H)134	129,50 N



NEW

CACEROLA CON REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE

- Fabricado en aluminio fundido a presión con un revestimiento resistente al calor.
- Revestimiento antiadherente de PTFE.
- Asas de acero inoxidable.
- Adecuado para su uso en cocinas de gas, inducción, eléctricas y vitrocerámicas.
- Base de inducción.
- Apto para el lavavajillas.
- La cacerola es apta para el horno. La tapa no es apta para el horno.

código	litros	mm	€
611012	4,3	425x332x(H)70	45,50
611029	7	367x290x(H)122	41,60
611036	7,5	387x310x(H)130	44,85
611043	9	405x332x(H)138	53,30

Precios sin IVA



470534

SOPORTE PARA TAPA

- Hecho de acero inoxidable.
- Recubrimiento antideslizante.
- Apto para el lavavajillas.

código	mm	€
470534	224x52x(H)105	12,95

HENDI

39





SARTENES DE ALUMINIO FUNDIDO 'TITANIUM PROFESSIONAL'

- Hecho de aluminio fundido, apto para todas las fuentes de calor e incluso apto para su uso en hornos (hasta 250 °C).
- El aluminio fundido es un excelente conductor del calor, por lo que la sartén está rápidamente lista para su uso.
- El mango está hecho de acero inoxidable 18/10 y permanece frío durante su uso.
- El recubrimiento antiadherente 'Teflon™ Platinum Plus' tiene una alta resistencia a la temperatura (hasta 250°C).
- El recubrimiento se aplica en tres capas, lo que aumenta la resistencia al desgaste y hace que la sartén sea ideal para un uso intensivo.
- Muy fácil de limpiar después de su uso.

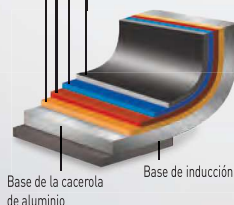


Capa de imprimación: anticorrosión y antiimpactos; ofrece una mayor durabilidad de los revestimientos

Capa de titanio: antirrayaduras y antiabrasión

Capa intermedia: Xylan Whitford® antiadherente

Capa superior: Refuerzo de la capa antiadherente y superficie brillante



Base de la cacerola de aluminio

Base de inducción

SARTÉN DE FREIR CON FONDO DE INDUCCIÓN

código	ø fondo (mm)	mm	€
629154	190	ø250x(H)50	49,35
629253	220	ø290x(H)55	62,35
629345	260	ø330x(H)60	71,45



PARRILLA PARA COCINAS DE INDUCCIÓN

código	mm	€
629130	390x260x(H)35	32,45



SARTENES DE ALUMINIO FUNDIDO 'TITANIUM PROFESSIONAL'

- Hecho de aluminio fundido, apto para todas las fuentes de calor excepto la de inducción e incluso apto para su uso en hornos (hasta 250°C).
- El aluminio fundido es un excelente conductor del calor, por lo que la sartén está rápidamente lista para su uso.
- El mango está hecho de acero inoxidable 18/10 y permanece frío durante su uso.
- El recubrimiento antiadherente Whitford® Xylan tiene una alta resistencia a la temperatura (hasta 250 °C).
- La adhesión del recubrimiento antiadherente se mejora mediante una capa de titanio entre el aluminio y el recubrimiento.
- Este procedimiento de doble capa mejora la vida útil del recubrimiento y proporciona resistencia adicional a los arañazos.
- Muy fácil de limpiar después de su uso.

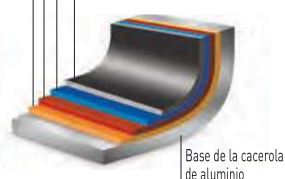


Capa de imprimación: anticorrosión y antiimpactos; ofrece una mayor durabilidad de los revestimientos

Capa de titanio: antirrayaduras y antiabrasión

Capa intermedia: Xylan Whitford® antiadherente

Refuerzo de la superficie antiadherente y brillante



SARTÉN DE FREÍR TITANIUM PROFESSIONAL

código	ø fondo (mm)	mm	€
629109	180	ø240x(H)55	43,25
629307	260	ø320x(H)55	57,85
629208	220	ø280x(H)55	50,05
629352	300	ø360x(H)55	79,25
629390	340	ø400x(H)55	96,85



839010

SARTÉN WOK TITANIUM PROFESSIONAL

código	ø fondo (mm)	mm	€
839010	157	ø320x(H)100	64,95



629505

SARTÉN PARA SALTEAR TITANIUM PROFESSIONAL

código	ø fondo (mm)	mm	€
629505	225	ø280x(H)85	51,35



629802

SARTÉN DE PARRILLA - SUPERFICIE ACANALADA TITANIUM PROFESSIONAL

código	ø fondo (mm)	mm	€
629802	220	550x290x(H)55	55,60



629604

SARTÉN DE FRÍR PESCADO - OVAL TITANIUM PROFESSIONAL

código	ø fondo (mm)	mm	€
629604	175	400x275x(H)35	58,85



629413

SARTÉN PARA CREPES TITANIUM PROFESSIONAL

código	ø fondo (mm)	mm	€
629413	260	ø320x(H)20	57,15

Precios sin IVA



41





SARTENES DE ALUMINIO 'MARBLE PROFESSIONAL'

- Fabricadas con aluminio resistente, adecuado para todas las fuentes de calor, incluso para uso en hornos.
- El aluminio ofrece una conducción del calor uniforme; la sartén está lista para su uso rápidamente.
- El mango está fabricado en acero revestido con epoxi.
- El revestimiento antiadherente 'Marble' ofrece resistencia a altas temperaturas (hasta 260 °C).
- El revestimiento se aplica en tres capas y es resistente al desgaste.
- De fácil limpieza tras su uso.



SARTÉN DE FREÍR

código	ø fondo (mm)	mm	€
627600	140	ø200x(H)40	19,20
627617	180	ø240x(H)42	24,40
627662	200	ø260x(H)45	27,95
627624	220	ø280x(H)50	32,45
627631	260	ø320x(H)50	41,25
627648	280	ø360x(H)50	50,40
627655	300	ø390x(H)50	63,65



627631



627747

627686

627716

SARTÉN WOK

código	ø fondo (mm)	mm	€
627730	210	ø280x(H)75	39,35
627747	210	ø320x(H)95	50,65

SARTÉN PARA CREPES

código	ø fondo (mm)	mm	€
627679	240	ø280x(H)25	27,95
627686	280	ø320x(H)20	36,35

SARTÉN DE FREÍR PESCADO - OVAL

código	ø fondo (mm)	mm	€
627716	185	280x400x(H)55	58,85

SARTENES DE ALUMINIO 'PLATINUM PROFESSIONAL'

- Fabricada en aluminio resistente, adecuado para todas las fuentes de calor.
- El aluminio destaca en la conducción del calor; la sartén está lista para su uso rápidamente.
- Mango de acero inoxidable con empuñadura de silicona aislante para un buen agarre.
- El revestimiento antiadherente 'Teflon' Platinum Plus' ofrece resistencia a altas temperaturas (hasta 260 °C).
- El revestimiento se aplica en tres capas, lo que aumenta la resistencia al desgaste y lo hace ideal para un uso intensivo.
- De fácil limpieza tras su uso.



SARTENES DE FREÍR

código	ø fondo (mm)	mm	€
621103	140	ø200x(H)44	33,75
621110	180	ø240x(H)50	41,55
621127	200	ø260x(H)52	46,75
621134	200	ø280x(H)52	54,55
621158	215	ø320x(H)60	64,35

PAELLERA

- Hechos de acero al carbono.
- Con 2 asas.
- No apta para el lavavajillas.

código	adecuado para la parrilla de gas	mm	€
622094		ø300x(H)110	11,95
622100		ø340x(H)40	14,95
622117		ø380x(H)120	20,95
622216		ø420x(H)120	24,95
622308		ø460x(H)40	28,95
622353		ø550x(H)100	51,95
622407	Fiesta 146002	ø600x(H)40	57,95
622605	Fiesta 146804	ø800x(H)50	142,50



Precios sin IVA





WOKS Y SARTENES DE ACERO AL CARBONO

- Hechos de acero al carbono.
- Aptos para todo tipo de cocinas, incluyendo de inducción.
- No aptos para el lavavajillas.
- NOTA: deben aceitarse antes de usar.



NEW



628058

SARTÉN PARA FREÍR

- Mango ergonómico de acero al carbono con orificio para colgar.
- Se puede utilizar en un horno a una temperatura de hasta 220 °C.

código	ø fondo (mm)	mm	€
628058	254	ø327x593	36,75



628003

SARTÉN PARA FREÍR

- Mango ergonómico de acero al carbono con orificio para colgar.
- Se puede utilizar en un horno a una temperatura de hasta 220 °C.

código	ø fondo (mm)	mm	€
628003	156	ø204x385	19,45
628010	186	ø244x470	22,75
628027	205	ø264x490	25,05
628034	230	ø282x504	27,00
628041	238	ø306x530	29,60



627976

SARTÉN PARA CREPES

- Mango ergonómico de acero al carbono con orificio para colgar.
- Fondo plano, perfecto para hacer crepes y también tortillas.
- Se puede utilizar en un horno a una temperatura de hasta 220 °C.

código	ø fondo (mm)	mm	€
627976	255	520x282x(H)85	28,30



627983

PARRILLA CUADRADA

- Superficie acanalada.
- Mango ergonómico de acero al carbono con orificio para colgar.
- Con una boquilla para verter fácilmente el exceso de aceite.
- Se puede utilizar en el horno a una temperatura de hasta 220 °C.

code	mm	€
627983	480x282x(H)80	33,50



627945

SARTÉN PARA SERVIR

- Sartén de acero al carbono.
- Dos asas de acero inoxidable.
- Se puede utilizar en el horno a una temperatura de hasta 250 °C.

código	ø fondo (mm)	mm	€
627914	95	ø144x170	14,65
627921	110	ø164x195	15,95
627938	125	ø184x216	17,25
627945	140	ø204x240	18,85
627952	170	ø243x280	22,45
627969	185	ø264x297	24,40

NEW



627990

WOK

- Mango ergonómico de acero al carbono con orificio para colgar.
- Se puede utilizar en un horno a una temperatura de hasta 220 °C.

código	ø fondo (mm)	mm	€
627990	180	ø304x530	34,15



627907

WOK CON MANGO DE MADERA

- Mangos hechos de madera de caucho montados en un núcleo de acero, uno con un orificio para colgar.

código	ø fondo (mm)	mm	€
627907	110	ø324x565	54,55

GUÍA PASO A PASO



Paso 1

Antes del primer uso, lave la sartén con agua caliente y jabón utilizando una esponja.



Paso 2

Seque completamente antes de usar.



Paso 3

Ponga la sartén al fuego y agregue aceite. Evite el sobrecalentamiento.



Paso 4

Para la limpieza, utilice agua caliente corriente y una esponja o cepillo. Seque inmediatamente.



Paso 5

Unte ligeramente la sartén con aceite antes de almacenarla para fortalecer la capa antiadherente natural.



Paso 6

Para eliminar residuos quemados, frote la sartén con sal y papel de cocina. Nunca la deje en remojo ni la introduzca en el lavavajillas.

Precios sin IVA

HENDI

45





SARTENES DE ACERO AL CARBONO

- Hechas de acero al carbono.
- Mango ergonómico de acero al carbono con orificio para colgar.
- Adecuadas para diversas fuentes de calor, como inducción, gas, electricidad y cerámica.
- No aptas para el lavavajillas.



- Excelente conductividad térmica.
- Construcción sólida, vida útil muy larga.
- Nota: Deben curarse antes de su uso.

NEW



629420 - 629475



629482

SARTÉN LYONNAISE

- Clásica sartén redonda de acero al carbono tipo lyonnaise.
- Perfecto para una variedad de técnicas de cocción, desde dorar y freír hasta sellar y saltear.
- Ligera y fácil de manejar, perfecta para cocinar a diario.
- Desarrolla una superficie antiadherente natural con el tiempo a través del curado.
- Se calienta rápidamente: excelente para sellar y caramelizar.
- Asa de estilo francés para un agarre cómodo.
- Equipado con un orificio para colgar que facilita el almacenamiento.
- Se puede utilizar en un horno durante un máximo de 10 minutos a una temperatura máxima de 200 °C.

código	mm	€
629420	ø210x(H)100	19,95
629437	ø220x(H)100	21,95
629444	ø240x(H)100	23,95
629451	ø270x(H)130	26,95
629468	ø280x(H)130	31,95
629475	ø320x(H)130	35,95
629482	ø360x(H)140	48,95

NEW



629499

SARTÉN PARA CREPS

- Está especialmente diseñada para deslizar fácilmente los creps.

código	mm	€
629499	ø290x(H)100	29,95

NEW



629529

SARTÉN PARA TORTITAS

- Ángulo inferior afilado diseñado para dar la vuelta a las tortitas.

código	mm	€
629512	ø120x(H)100	10,95
629529	ø140x(H)100	12,95
629536	ø180x(H)100	14,95

SARTENES DE ACERO CLÁSICO

- Sartenes tradicionales de acero laminado.
- Las sartenes favoritas de los maestros de la cocina.
- Simplicidad, calidad, firmeza y versatilidad, características valoradas por muchas generaciones.



Ver el vídeo



628614

SARTÉN DE FREÍR

código	ø fondo (mm)	mm	€
628638	180	ø240x(H)45	23,35
628614	220	ø280x(H)50	29,85
628706	240	ø300x(H)50	32,45
628621	260	ø320x(H)50	37,65



628805

SARTÉN PARA CREPES

código	ø fondo (mm)	mm	€
628805	200	ø230x(H)25	18,15

ANTES DEL PRIMER USO



Paso 1
Eche el aceite de cocción en la cacerola y caliéntela. Eche las pieles de patata y muchas sal y sofríalas.



Paso 2
Coja un paño de cocina y frote con cuidado la mezcla por el interior de la cacerola.



Paso 3
Después de frotar bien la cacerola, vacíela. En el interior de la cacerola quedará el residuo de las pieles de patata.



Paso 4
Para eliminar dicho residuo, eche sal en abundancia en la cacerola y frótela por el interior con un paño de cocina. No realice esta operación con la cacerola al fuego.



Paso 5
Retire la sal sucia, pase un trapo limpio por la cacerola y vierta una capa fina de aceite en su interior.



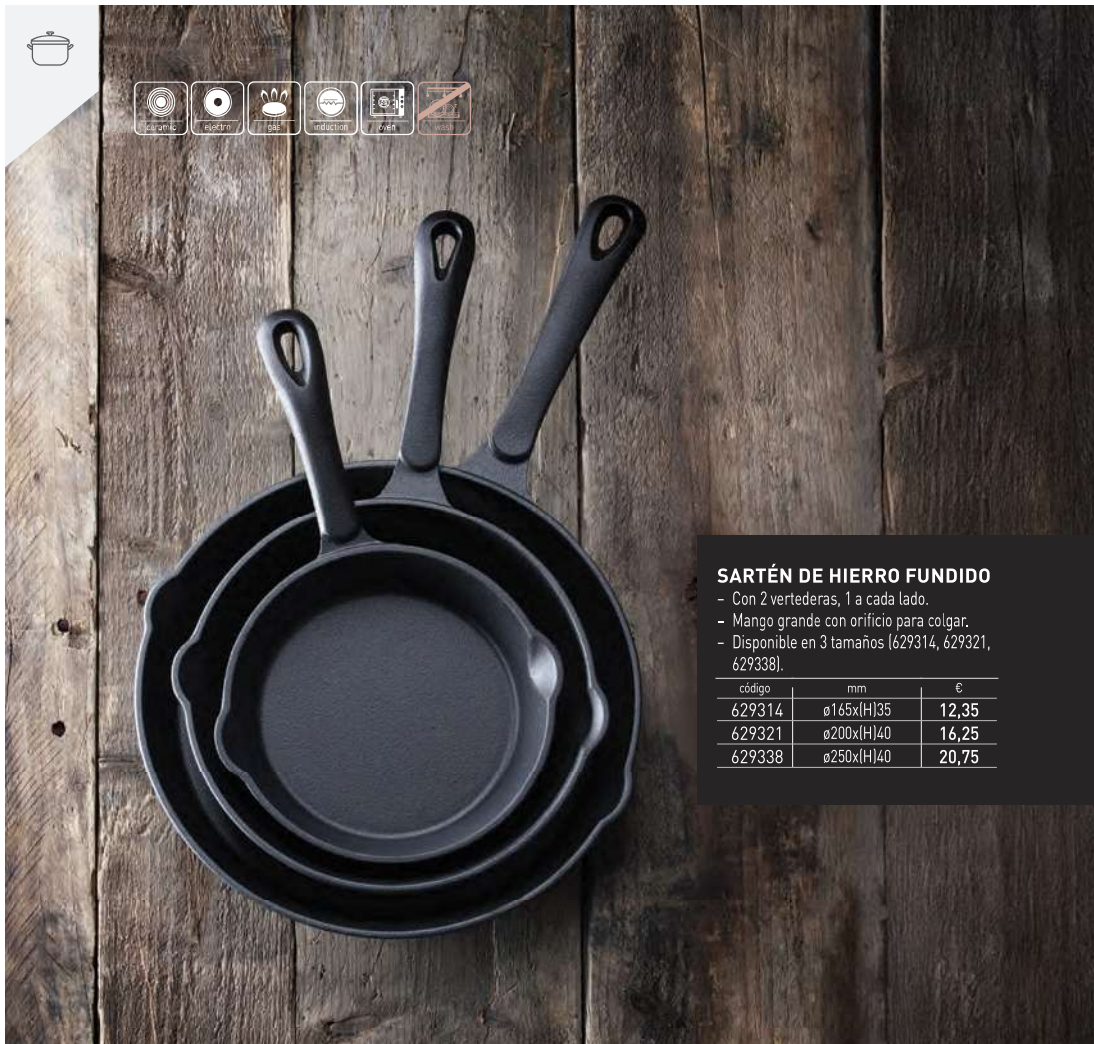
Paso 6
Engrase la cacerola con aceite con ayuda de un paño de cocina limpio. La cacerola está lista para su primer uso o para guardarla.

Precios sin IVA



47





SARTÉN DE HIERRO FUNDIDO

- Con 2 vertederas, 1 a cada lado.
- Mango grande con orificio para colgar.
- Disponible en 3 tamaños (629314, 629321, 629338).

código	mm	€
629314	ø165x(H)35	12,35
629321	ø200x(H)40	16,25
629338	ø250x(H)40	20,75



629925

SARTÉN DE HIERRO FUNDIDO PARA PARRILLA REDONDA

- Mango realizado en acero inoxidable

código	mm	€
629925	510x274x(H)27	30,95



629376

CACEROLA DE HIERRO FUNDIDO

- Conjunto completo con tapa y asa.
- El mango es ideal para remover y colgarla sobre el fuego.

código	litros	pared (mm)	mm	€
629376	7,2	4	ø310x(H)155	71,45



629291

CACEROLA DE HIERRO FUNDIDO

- Conjunto completo con tapa y asa.
- El mango es ideal para mover y colgar el recipiente encima del fuego.
- 3 patas: diseño tradicional procedente de Sudáfrica.

código	mm	€
629291	ø245x(H)280	64,35

BANDEJA DE HIERRO FUNDIDO CON BASE DE MADERA Y AGARRE

- Fuente y mango de agarre hechos de hierro fundido.
- Base de madera de abedul.
- Bandeja apta para el horno.
- Con asa desmontable.
- El conjunto no es apto para el lavavajillas.

código	mm	€
629383	280x140x(H)30	22,45

629383



629932

SARTÉN DE HIERRO FUNDIDO PARA PARRILLA CUADRADA

- Mango realizado en acero inoxidable

código	mm	€
629932	230x230x(H)25	21,95



629369

PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO

- Superficie acanalada para asar a la parrilla.
- Con una vertedera para verter fácilmente el exceso de aceite/grasa.
- Mango con un orificio para colgar.

código	mm	€
629369	250x250x(H)50	27,25

Precios sin IVA



49





OLLAS PARA MEJILLONES Y SALSAS



CAZUELA PARA MEJILLONES - CON TAPA

- Esmaltado negro.
- Reborde saliente de acero inoxidable.

código	max. contenidos en kg.	litros	mm	€
625002	1	2,5	ø200x(H)180	16,55
625057	1,5	3,4	ø220x(H)195	20,15
625101	2	5,2	ø260x(H)210	27,95

625057



625804



625705

CAZUELA PARA SOPAS Y SALSAS - CON TAPA

- Esmaltada.
- Reborde saliente de acero inoxidable.
- Tapa baja.

código	-	litros	mm	€
625804	azul	0,6	ø120x(H)95	13,65
625705	negro	0,8	ø140x(H)110	14,95



SARTÉN WOK DE 3 CAPAS - SIN TAPA

- Construcción de 3 capas que intercala una capa de aluminio (1,5 mm) entre una capa exterior de acero inoxidable 18/0 (0,5 mm) y una capa interior de acero inoxidable 18/8 (0,4 mm) desde la base hasta el borde.
- Calentamiento rápido y excelente distribución del calor.
- Muy duradero gracias a su alta resistencia al desgaste.
- Mango largo y hueco de acero inoxidable.
- Fondo plano de Ø 145 mm.



839003

18/8 acero inoxidable (0,4 mm)

aluminio (1,5 mm)

18/0 acero inoxidable (0,5 mm)

código	mm	€
839003	ø360x(H)90	97,50



622742

PAELLERA ESMALTADA

- Con dos asas cómodas.
- Hecho de acero esmaltado.

código	mm	€
622704	ø100x(H)20	7,30
622711	ø120x(H)25	7,75
622728	ø150x(H)27	9,60
622735	ø200x(H)36	11,65
622742	ø240x(H)40	12,50
622773	ø300x(H)50	22,95
622780	ø340x(H)50	28,95

N
N



622858

PAELLERAS ESMALTADAS

- Modelo hondo.
- Chapa de acero esmaltado.

código	mm	€
622810	ø145x(H)40	9,50
622827	ø170x(H)40	10,35
622834	ø185x(H)43	11,70
622841	ø205x(H)57	11,50
622858	ø245x(H)70	12,95

NEW

CACEROLA ESMALTADA

- Hechos de acero al carbono.
- Acabado esmaltado.
- 2 asas.
- Adecuado para cocinas de gas, vitrocerámica y eléctricas.
- Apta para el lavavajillas.

código	mm	€
622551	ø200x(H)45	12,95
622544	ø160x(H)45	10,95
622537	ø140x(H)45	10,95
622520	ø120x(H)40	8,95
622513	ø100x(H)40	7,95



Precios sin IVA

HENDI

51

