



serie
Vezzo



serie
VeZZO



Pentola - *Stock pot*

Ø _{cm}	18	22	26
lt.	4	6 ¹ / ₂	10 ³ / ₄

Casseruola - *Casserole*

Ø _{cm}	18	22	26
lt.	2 ¹ / ₂	4	6 ¹ / ₂



Cuoci&Versa - *Spaghetti-set*

Ø _{cm}	22
lt.	6 ¹ / ₂



Casseruola manico lungo - *Sauce pan*

Ø_{cm} 14
lt. 1



Teglia - *Baking pan*

Ø_{cm} 24
lt. 2^{3/4}



Padella antiaderente - *Non stick fry pan*

Ø_{cm} 26



Colatoio/Cuociverdura - *Colander/Steamer*

Ø_{cm} 24 per Ø_{cm} 18 20 22
lt. 5



Colino - *Small colander*

Ø_{cm} 14

Set 3 colini a rete - *3 pcs. set kitchen sieve*

Ø_{cm} 9 14 20





Coperchio rotondo - *Round cover*

Ø_{cm} 14 18 22 24 26

Pesciera con coperchio e griglia
Fish kettle with cover and grill

cm 50 x 16 x 13



Brasiera rettangolare con coperchio
Rectangular pan with cover

cm 35 x 25 x 7

Brasiera rettangolare senza coperchio
Rectangular pan without cover

cm 30 x 20 x 5

cm 40 x 30 x 6,5

Tortiera con anello - *Cake pan*

Ø_{cm} 26 30



Imbuto - *Funnel*

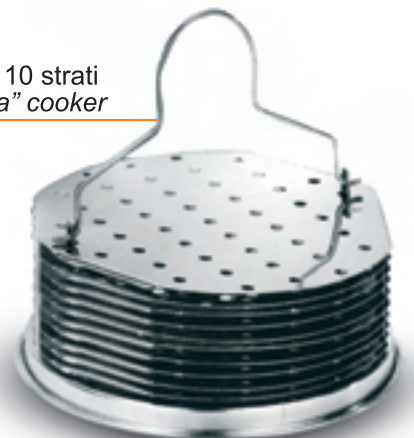
Ø_{cm} 13



Cuocilasagna a 10 strati
10 layer "lasagna" cooker

Grattugia con vaschetta
Grater with container

cm 10 x 18





Mestolame - Kitchen spoons and ladles

Paletta
Fish slice

Mestolino
Sauce ladle

Mestolo
Ladle

Forchettone
Cook's fork

Mestolo spaghetti
Spaghetti spoon

Cucchiaione
Serving spoon

Schiumarola
Perforated shallow ladle

Asta appendimestoli
Spoon rack with fixing screws



Pentola a pressione - Pressure cooker

Ø_{cm} 22 - lt. 5 - 7



Sottopentola rotondo
in acciaio satinato con piedini
*Round pot trivet
with feet in S/S mat finish*

Ø_{cm} 18 x h.1,2

Specifiche Tecniche
Technical Specifications

Corpo cilindrico in acciaio inossidabile 18/10.

Fondo triplo-diffusore di estesa superficie radiante in alluminio da 4 mm. ricoperto di acciaio adatto ad induzione.

Finitura lucida esterna, satinata interna.

Maniglia e manico tubolare in acciaio inossidabile per garantire una bassa conducibilità termica.

Padella in acciaio inossidabile 18/10 con interno antiaderente a tre strati di TPFÉ ad alto spessore.

18/10 stainless steel cylindrical body.

Triple-diffusion bottom with an extensive heat radiant surface in aluminium 4 mm. covered with steel disk suitable for induction

Mirror finish outer, matt finish interior.

Pipe handles in stainless steel to ensure low heat conductivity.

18/10 stainless steel frypan with three-layer of PTFE non stick coating.

