

CUCINA COOKWARE

PIAZZA
cook&
cut

MOLLE CUCINA KITCHEN TONGS

30



Molla Alma Test

Design by Michele Capuani

Alma Test tong	Cod.	L cm	Box
	014100	13,5	12



Molla Alma Kaiman

Design by Michele Capuani

Alma Kaiman tong	Cod.	L cm	Box
	014200	18	12



Molla di precisione per cucina

Design by Michele Capuani

Precision kitchen tong	Cod.	L cm	Box
	014500	30	12
	014515	15	12
	014523	23,5	12



Molla di precisione 40° per cucina

Design by Michele Capuani

40° precision kitchen tong	Cod.	L cm	Box
	014600	30	12
	014615	15	12
	014623	23,5	12



Molla universale per cucina

Design by Michele Capuani

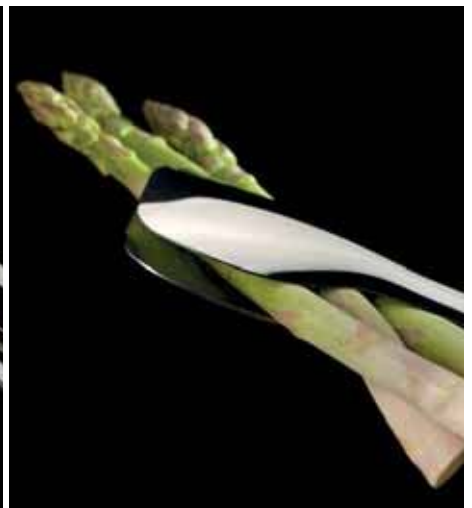
Universal kitchen tong	Cod.	L cm	Box
	015000	30	12
	015012	12	12
	015018	18	12
	015023	23,5	12



Molla fonda per cucina

Design by Michele Capuani

Curved kitchen tong	Cod.	L cm	Box
	015500	30	12
	015518	18	12
	015523	23,5	12





- ALTI SPESSORI
- ROBUSTEZZA
- RESISTENZA ALL'USURA
- FINITURE DI PREGIO
- SALDATURE INDISTRUTTIBILI
- MANIGLIE CAVE ED ERGONOMICHE

- THICK
- TOUGH
- WEAR-RESISTANT
- FINE FINISH
- INDESTRUCTIBLE WELDING
- HOLLOW ERGONOMIC HANDLES

Le collezioni di pentolame sono frutto di una ricerca avanzata e costante che pone PIAZZA all'avanguardia nel settore.

Le maniglie, dalla presa ampia e solida, sono brevettate, infatti, alcuni accorgimenti, quali la curvatura che ne agevola la comoda presa, la cavità che evita la scottatura, l'esistenza di pastiglie nel punto di saldatura delle stesse al corpo che le rende ermetiche, hanno reso possibile la creazione di un elemento determinante per la definizione di qualità di un prodotto.

Gli spessori del corpo sono i più alti della categoria, la lucidatura è ben rifinita, a garanzia di una lunga durata. Discorso a parte merita il fondo termodiffusore, con inserto in alluminio e fondello in inox, che consente l'impiego su fonti di calore di ogni tipo, dalla tradizionale all'induzione. La collezione, infine, presenta un vasto e completo assortimento di misure.

The saucepan collections are the fruit of advanced, constant research that puts PIAZZA in the avant-garde of the sector.

The handles, with a wide, solid grip, are patented, and in fact some aspects such as the curvature which facilitates their handy grip, the cavity which avoids burning the hands, the pads at the points where they are welded to the body which makes the handles hermetically sealed, resulted in the creation of a determining element for the definition of product quality.

The bodies are thicker than any in the category and the well-finished shine is a guarantee of long life.

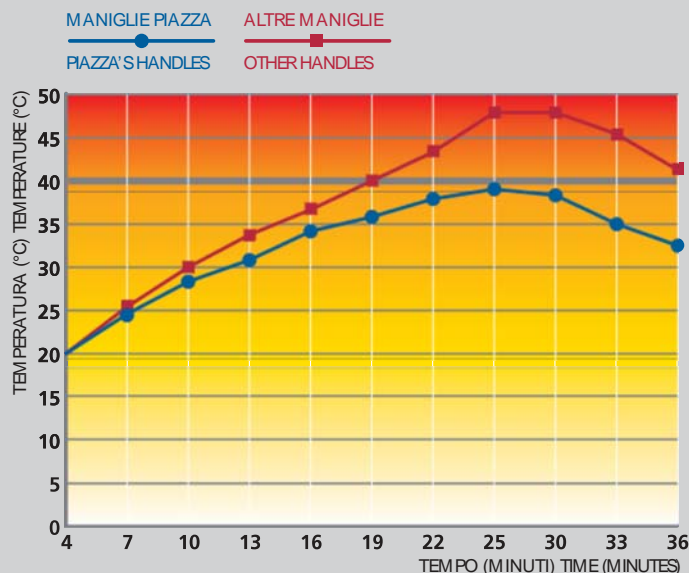
The heat diffuser with insert in aluminium and stainless steel base, can be used on all sources of heat, from traditional to induction. Lastly, the collection comes in a vast and complete assortment of sizes.

Il grafico mostra i valori delle temperature raggiunti dalle maniglie delle pentole della serie "5 stelle" PIAZZA confrontati con quelli delle altre maniglie presenti sul mercato.

Come si può notare, se vengono usate in maniera corretta, le maniglie PIAZZA non raggiungono mai il punto critico dei 40°C (sopra il quale le mani si scottano) anche quando l'acqua è a 98°C.

The graphic shows the values of the temperature reached by PIAZZA's handles compared to the one of the other handles on the market.

As you see the temperature of PIAZZA's handles never reaches the critic point of 40°C even with water at 98°C, if used in the proper way. Above this critic point hands get burnt.





Casseruola bassa

Shallow cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	090024	24	8	360
	090028	28	9	560
	090032	32	10	810
	090036	36	11	1130
	090040	40	13	1640
	090045	45	14	2240
	090050	50	16	3160



Casseruola bassa 1 manico

Shallow saucepan	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	090124	24	8	360
	090128	28	9	560
	090132	32	10	810



Casseruola media

Medium cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	090216	16	8	160
	090220	20	9	280
	090224	24	10	450
	090228	28	12	740
	090232	32	15	1210
	090236	36	17	1740
	090240	40	19	2400
	090245	45	22	3510
	090250	50	25	4930



Casseruola media 1 manico

Medium saucepan	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	090316	16	8	160
	090320	20	9	280
	090324	24	10	450
	090328	28	12	740



Casseruola alta

Deep cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	090416	16	11	220
	090420	20	13	410
	090424	24	15	680
	090428	28	18	1110
	090432	32	20	1610
	090436	36	22	2250
	090440	40	25	3150
	090445	45	28	4470
	090450	50	32	6300



Casseruola alta 1 manico

Deep saucepan	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	090516	16	11	220
	090520	20	13	410
	090524	24	15	680
	090528	28	18	1110





Pentola

Pan	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	090620	20	20	630
	090624	24	24	1090
	090628	28	28	1730
	090632	32	32	2580
	090636	36	36	3670
	090640	40	40	5030
	090645	45	45	7170
	090650	50	50	9830



Casseruola bombata collezione "Chef"

Curved saute pan "Chef" collection	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	091216	16	6	100
	091218	18	6	120
	091220	20	6,5	150
	091222	22	7	195
	091224	24	7,5	250



Padella in acciaio con rivestimento antiaderente

Steel frying pan with non-stick coating	Cod.	Ø cm	H cm
	091720	20	4,5
	091724	24	5
	091728	28	5,5
	091732	32	6
	091736	36*	6,5
	091740	40*	7



* CON CONTROMANICO WITH A SECOND HANDLE

Padella

Frying pan	Cod.	Ø cm	H cm
	090720	20	4,5
	090724	24	5
	090728	28	5,5
	090732	32	6
	090736	36	6,5



Padella in acciaio con rivestimento antiaderente

Steel frying pan with non-stick coating	Cod.	Ø cm	H cm
	091820	20	4,5
	091824	24	5
	091828	28	5,5
	091832	32	6
	091836	36*	6,5
	091840	40*	7



* CON CONTROMANICO WITH A SECOND HANDLE

Coperchio

Lid	Cod.	Ø cm
	092916	16
	092920	20
	092924	24
	092928	28
	092932	32
	092936	36
	092940	40
	092945	45
	092950	50



Tegame collezione "Chef"

2-handed frying pan "Chef" collection	Cod.	Ø cm	H cm
	095820	20	4,5
	095824	24	5
	095828	28	5,5
	095832	32	6
	095836	36	6,5
	095840	40	7
	095845	45	7,5
	095850	50	8





Casseruola bassa

Shallow cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	095024	24	8	360
	095028	28	9	560
	095032	32	10	810
	095036	36	11	1130
	095040	40	13	1640
	095045	45	14	2240
	095050	50	16	3160



Casseruola bassa 1 manico

Shallow saucepan	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	095124	24	8	360
	095128	28	9	560



Casseruola media

Medium cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	095216	16	8	160
	095220	20	9	280
	095224	24	10	450
	095228	28	12	740
	095232	32	15	1210
	095236	36	17	1740
	095240	40	19	2400
	095245	45	22	3510
	095250	50	25	4930



Casseruola media 1 manico

Medium saucepan	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	095316	16	8	160
	095320	20	9	280
	095324	24	10	450
	095328	28	12	740



Casseruola alta

Deep cookpot	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	095416	16	11	220
	095420	20	13	410
	095424	24	15	680
	095428	28	18	1110
	095432	32	20	1610
	095436	36	22	2250
	095440	40	25	3150
	095445	45	28	4470
	095450	50	32	6300



Casseruola alta 1 manico

Deep saucepan	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	095516	16	11	220
	095520	20	13	410
	095524	24	15	680
	095528	28	18	1110





Pentola

Pan	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	095620	20	20	630
	095624	24	24	1090
	095628	28	28	1730
	095632	32	32	2580
	095636	36	36	3670
	095640	40	40	5030
	095645	45	45	7170
	095650	50	50	9830



Padella

Frying pan	Cod.	Ø cm	H cm
	095720	20	4,5
	095724	24	5
	095728	28	5,5
	095732	32	6
	095736	36	6,5
	095740	40*	7
	095745	45*	7,5
	095750	50*	8



* CON CONTROMANICO
WITH A SECOND HANDLE



Tegame

2-handled frying pan	Cod.	Ø cm	H cm
	095820	20	4,5
	095824	24	5
	095828	28	5,5
	095832	32	6
	095836	36	6,5
	095840	40	7
	095845	45	7,5
	095850	50	8



Casseruola bombata

Curved saute pan	Cod.	Ø cm	H cm	cl
	091216	16	6	100
	091218	18	6	120
	091220	20	6,5	150
	091222	22	7	195
	091224	24	7,5	250

Padella in acciaio
con rivestimento antiaderente

Steel frying pan with non-stick coating	Cod.	Ø cm	H cm
	091720	20	4,5
	091724	24	5
	091728	28	5,5
	091732	32	6
	091736	36*	6,5
	091740	40*	7



* CON CONTROMANICO
WITH A SECOND HANDLE

Padella in acciaio
con rivestimento antiaderente

Steel frying pan with non-stick coating	Cod.	Ø cm	H cm
	091820	20	4,5
	091824	24	5
	091828	28	5,5
	091832	32	6
	091836	36*	6,5
	091840	40*	7



* CON CONTROMANICO
WITH A SECOND HANDLE



Coperchio

Lid	Cod.	Ø cm
	092916	16
	092920	20
	092924	24
	092928	28
	092932	32
	092936	36
	092940	40
	092945	45
	092950	50

