



Una collezione dal look e dalle prestazioni professionali, contraddistinta da un design di grande personalità ispirato alle pentole degli chef. Le sue linee rigorose unite alla sua finitura esterna lucida con fascia satinata, ricordano gli strumenti di cottura di una volta. Le sue prerogative tecniche invece fanno di lei una linea molto attuale e moderna, in grado di offrire performance da vero chef. Ideale per le lunghe cotture grazie al suo fondo termo diffusore, la nuova collezione Professional di Barazzoni è super efficiente a livello energetico.

True chef design and performance
A collection with a professional look and performance, featuring a design with great personality inspired by chefs' cookware. Its rigorous lines combined with its polished exterior finish with a satin finish band are reminiscent of the cooking tools of the past. Its technical features, on the other hand, make it a very up-to-date and modern line, able to offer the performance of a real chef. Ideal for long cooking sessions thanks to its thermo diffuser bottom, the new Barazzoni Professional collection is super energy efficient.

DESIGN
ENRICO
MARFORIO

ACCIAIO
INOX
18/10
STAINLESS STEEL

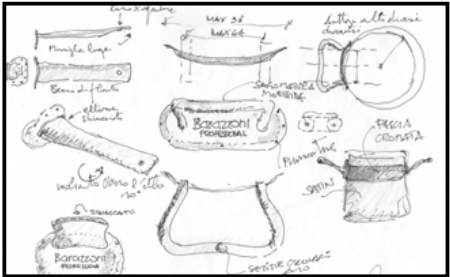
GARANZIA
WARRANTY
25
anni years



bottom
FONDO
TRIPLÉN

PROFESSIONAL

Design
di grande personalità ispirato alle pentole degli chef
Design with great personality inspired by chefs' cookware



Fondo termo diffusore
ideale per le lunghe cotture
Thermo diffuser bottom ideal for long cooking sessions

Super efficiente
a livello energetico
Super energy efficient

Finitura esterna lucida
con fascia satinata in grado di offrire performance da vero chef
Polished exterior with satin finish band for true chef performance

Manici in acciaio inox
Stainless steel handles

I manici, in acciaio inossidabile, presentano una sinuosa sagomatura e una leggera inclinazione così da garantire una presa ottimale e consentire l'impilabilità. Il bordo ribassato del coperchio, oltre a caratterizzarne la forma, consente un'ottimale gestione del vapore e impedisce la fuoriuscita di liquidi durante la cottura. Il recupero e la conservazione del vapore all'interno della pentola favorisce la trasformazione dei vapori di cottura in preziose goccioline d'acqua, utili per idratare al meglio gli alimenti.

The stainless-steel handles have a sinuous shape and a slight inclination to guarantee an optimal grip and allow stacking. The lowered edge of the lid, as well as characterizing its shape, allows optimal management of steam and prevents the escape of liquids during cooking. The recovery and conservation of steam inside the pot helps to transform cooking vapours into precious droplets of water, useful for hydrating food in the best possible way.

Coperchio con bordo ribassato
consente un'ottimale gestione del vapore e impedisce la fuoriuscita di liquidi durante la cottura
Lid with lowered rim allows optimal steam management and prevents liquids from escaping during cooking



Il recupero e la conservazione del vapore all'interno della pentola favorisce la trasformazione dei vapori di cottura in preziose goccioline d'acqua, utili per idratare al meglio gli alimenti. grazie al suo, la nuova collezione Professional di Barazzoni è super efficiente a livello energetico.

The recovery and conservation of steam inside the pot helps to transform cooking vapours into precious droplets of water, useful for hydrating food in the best possible way. Ideal for long cooking sessions thanks to its thermo diffuser bottom, the new Barazzoni Professional collection is super energy efficient.



**PENTOLA
+ COPERCHIO**
STOCKPOT + LID



cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode
20	5,25	237	7 3/4	169601020	8007267172657
24	8,4	252	9 1/2	169601024	8007267172664
28	11,8	266	11	169601028	8007267172671

**CASSERUOLA
+ COPERCHIO**
CASSEROLE + LID



16	1,5	156	6 1/4	169602016	8007267172688
20	3,2	166	7 3/4	169602020	8007267172695
24	5,5	185	9 1/2	169602024	8007267172701

**TEGAME
+ COPERCHIO**
LOW CASSEROLE + LID



24	2,7	130	9 1/2	169604024	8007267172718
28	4,5	145	11	169604028	8007267172725

PADELLA
FRYING PAN



24	1,5	80	9 1/2	169609024	8007267172763
28	2,1	85	11	169609028	8007267172770

**CASSERUOLA ML
+ COPERCHIO**
SAUCEPAN + LID



14	1,3	152	5 1/2	169610014	8007267172732
16	1,5	156	6 1/4	169610016	8007267172749

BOLLILATTE
MILK POT



14	2,25	145	5 1/2	169613014	8007267172756
----	------	-----	-------	-----------	---------------

VAPO-CUOCI
BASKET STEAMER



24	4,5	107	9 1/2	169616024	8007267172787
----	-----	-----	-------	-----------	---------------