



QUALITY

Rigamonti

casalinghi dal 1946



Stabilimento di Vercurago - Lecco

La società **RIGAMONTI PIETRO E FIGLI s.r.l.** è stata fondata da Pietro Rigamonti ed è nata nel primissimo dopoguerra negli anni 1946/47, nel cuore della Lombardia (Italia).

Come tante attività nate in quegli anni di ricostruzione, di speranze e di operosità ha avuto come prima sede una piccola officina dove le attrezzature venivano realizzate con i limitati mezzi disponibili direttamente dal signor Pietro e dai suoi aiutanti. Grazie alle sue doti di intraprendenza e alla capacità innovativa, l'azienda ha poi conosciuto uno sviluppo incessante che l'ha portata ad essere un riferimento in Italia e nel mondo per gli utensili da cucina.

La **RIGAMONTI PIETRO E FIGLI s.r.l.** progetta, produce e collauda

in completa autonomia tutti gli articoli della gamma garantendo una qualità ai massimi livelli che, unita ad un processo produttivo controllato in tutte le sue parti, conferisce ai propri prodotti un ottimo rapporto qualità prezzo. La produzione si avvale delle più moderne tecnologie, ma mantiene un approccio "artigianale" fatto di cura e attenzione che culmina con un assemblaggio manuale e un controllo per ogni singolo articolo.

I PRODOTTI

Gli obiettivi che guidano la realizzazione dei nostri prodotti sono: funzionalità, praticità e semplicità. Pregi dei nostri prodotti sono, oltre alla funzionalità e alla semplicità di utilizzo, l'economicità di acquisto, la durata nel tempo e, in modo

particolare, facilità di smontaggio e riassettaggio per permettere un'accurata pulizia, estremamente importante per tutto ciò che viene a contatto con gli alimenti. Lo studio sul design rende i prodotti esteticamente gradevoli e vuole eliminare, ove possibile, spigoli vivi o taglienti. Le impugnature vengono studiate in modo da essere ergonomiche e morbide alla presa.

Una particolare attenzione viene riservata allo studio delle dimensioni dei prodotti al fine di evitare inutili sprechi di spazio che, nelle cucine moderne, tende ad essere limitato. Da non trascurare l'elemento ecologico in quanto tutti i prodotti funzionano senza energia elettrica, quindi con minori rischi e con una possibilità di utilizzo in qualsiasi situazione o località.



RIGAMONTI PIETRO & FIGLI s.r.l. was established by Pietro Rigamonti immediately after the war in 1946/1947, in the heart of the Lombardy region (Italy).

Just like many other businesses born during the years of reconstruction and industriousness its first location was based in a small workshop where the tools were made using the very limited means available, directly by Pietro Rigamonti and by his assistants. Thanks to the initiative and innovative skills of Pietro Rigamonti, the company underwent constant development and it became a reference point in Italy and throughout the world for kitchen utensils.

RIGAMONTI PIETRO & FIGLI s.r.l. designs, manufactures and in-

spects, in total autonomy, all articles from the range, guaranteeing the highest level of quality which, together with a production process that is controlled at every stage, provides excellent value products. Production uses the most modern forms of technology but it still maintains an "artisanal" approach of care and attention, ending with manual assembly and controls carried out on every single article.

THE PRODUCTS

The objectives that guide the creation of our products are: functionality, practicality and simplicity. The value of our products includes functionality and simple use, low costs, a long working life and, in particular, ease of dismantling and reassembling products in order to

allow for deep cleaning, extremely important for everything that comes into contact with food.

The research carried out in terms of design makes our products aesthetically pleasing and aims to eliminate sharp or pointed corners as much as possible. The handles are designed so as to be ergonomic and with a soft grip.

Special attention is given to the study of the dimensions of the products in order to avoid wasting space which, in modern kitchens, is very limited.

Another important element that should not be overlooked is environmental friendliness as all products are operated without the use of electricity, therefore meaning they are less risky and they can be used in any location or situation.

Elenco prodotti

Affettaverdure p. 44-54-58-60

Vegetable slicer, Gemüseschneider,
Coupe-légumes, Cortadora de verduras

Affilacoltelli p. 4

Knife sharpener, Messerschleifer,
Affûteur, Afilador

Apriscatola p. 6

Can opener, Dosenöffner,
Ouvre boîte, Abrelatas

Appenditutto universale p. 36

Universal hook strip,
Universalaufhänger, Crochet multi-usages
universel, Colgador universal

Conservavivande p. 32

Food container, Aufbewahrungsdosen, Boîte
alimentaire, Conservadora de alimentos

Grattugia 2000 p. 8

Grater, Gemüseribe,
Râpe légumes, Rallador

Grattugia a dischi orizzontali p. 56

Grater with horizontal discs,
Reibe mit waagerechten Scheiben,
Râpe à disques horizontaux,
Rallador de discos horizontales

Grattugia con inserti p. 42

Grater with inserts, Reibe mit Einsätzen, Râpe,
Rallador con placas intercambiabiles

Grattugino da tavola p. 10

Table grater, Tischkäsereibe,
Râpe de table, Rallador de mesa

Imbuto p. 37

Funnel, Trichter, Entonnoir, Embudo

Passapomodoro p. 12

Tomato Press, Tomatenpresse,
Passe-tomates, Pasatomates

Sbucciaverdura p. 14

Vegetable peeler, Gemüseschäler,
Épluche-légumes, Pelador de verduras

Schiacciapatate p. 52

Potato ricer, Kartoffelpresse,
Presse-patates, Pasapurés

Set mestoli con appendino p. 34

Set of utensils with hanging rack,
Kochlöffelset mit Aufhänger,
Set de louches avec système d'accrochage,
Juego de cucharones con colgador





Stampi per hamburger p. 40

Burger press, Hamburger-Formen,
Moules pour hamburgers,
Moldes para hamburguesas

Tappatrice a colonna p. 20 - 22

Colonna bench capper/corker,
Standverschlussmaschine,
Bouche-bouteilles en colonne,
Taponadora de columna

Tappatrice per tappi a corona p. 18

Bottle capper,
Verschlussmaschine für Kronenverschlüsse,
Bouche-bouteilles pour capsules,
Taponadora para tapones corona

Tappatrice per tappi di sughero p. 16

Bottle corker,
Verschlussmaschine für Korken,
Bouche-bouteilles pour bouchons
de liège, Encorchadora

Taglieri p. 30

Chopping boards, Schneidebretter, Trancoirs,
Tablas de cortar

Tranciapatate p. 26-50

Potato chipper, Kartoffelschneider,
Coupe-patates, Cortapatatas horizontal

Tritacarne p. 28

Meat mincer, Fleischwolf,
Hache-viande, Picadora de carne

Tritaerbe p. 48

Herb mincer, Kräuterzerkleiner,
Hache-herbes, Picadora de hierbas

**Tritaghiaccio - tritagliaccio
con spremiagrumi** p. 46

Ice crusher and citrus juicer,
Eiszerkleinerer und Zitruspresse,
Broyeur à glace et presse-agrumes,
Picadora de hielo y exprimidor de cítricos

Tritatutto p. 24

Mincer, Fleischwolf,
Hachoir, Picadora

Tritaverdure p. 38

Slap chop, Gemüseschneider,
Hache-legumes, Picadora de verduras

Tutti gli articoli che vengono a contatto con alimenti rispettano le normative vigenti. La Rigamonti Pietro & figli s.r.l. si riserva la facoltà di apportare le modifiche che riterrà necessarie ai suoi prodotti.

All articles that come into contact with food respect current regulations. Rigamonti Pietro & Figli s.r.l. reserves the right to make necessary changes to its products.



Art. 1



Art. 2



Art. 3

AFFILACOLTELLI con dischi affilanti in acciaio carbonitrurato e rettificato. **Utilizzo:** per affilare coltelli/lame (no forbici).

KNIFE SHARPENER with carbonitrided and rectified steel sharpening discs. **Use:** to sharpen knives/blades (not scissors).

MESSERSCHLEIFER mit schleifenden Scheiben aus geschliffenem einsatzgehärtetem Stahl. **Verwendung:** zum Schleifen von Messern/Klingen (keinen Scheren).

AFFÛTEUSE pour couteaux avec disques d'aiguisage en acier cimenté et rectifié. **Utilisation :** affûter des couteaux/lames (sauf ciseaux).

AFILADOR de cuchillos con discos de afilado de acero carbonitrurado y rectificado. **Uso:** para afilar cuchillos y hojas (no tijeras).

Art.	Single pack size (LxPxH)	Single net weight	Master carton size (LxPxH)	Master gross weight	Pz		Ean code
1	cm 5,5x4x20 inch 2.16x1.57x7.87	g 155 oz 5.46	cm 34x43x41 inch 13.40x16.94x16.15	kg 20 Lb 44.15	120	•	8001895000016
2	cm 5,5x4x20 inch 2.16x1.57x7.87	g 115 oz 4.05	cm 34x43x41 inch 13.40x16.94x16.15	kg 15 Lb 33.11	120	•	8001895000023
3	cm 4x3,5x19 inch 1.57x1.37x7.48	g 155 oz 5.46	cm 40x30x31 inch 15.74x11.81x12.20	kg 16,5 Lb 36.42	100	•	8001895000030



Art. 6



Art. 8.50



Art. 9



Art. 10



APRISCATOLE con movimenti in acciaio temperato, con taglio rasente al bordo. **Utilizzo:** per aprire scatole in metallo. Con l'Apriscatole Rapid inoltre si possono aprire bottiglie con tappo a corona

CAN OPENER with tempered steel gears, with a razor sharp edge. **Use:** to open metal tins. The Rapid can opener can also be used to open bottles with crown caps.

DOSENÖFFNER mit Werken aus gehärtetem Stahl. Schneiden dicht am Rand. **Verwendung:** zum Öffnen von Metaldosen. Mit dem Dosenöffner Rapid können außerdem Flaschen mit Kronenverschlüssen geöffnet werden

OUVRE-BOÎTE avec engrenages en acier trempé, coupe ras de bord. **Utilisation :** ouvrir des boîtes de conserves en métal. L'ouvre-boîte Rapid peut également ouvrir des bouteilles avec capsule.

ABRELATAS con movimientos de acero templado y corte a ras de borde. **Uso:** para abrir latas metálicas. Además, con el abrelatas Rapid se pueden abrir botellas con tapón corona.

Art.	Single pack size (LxPxH)	Single net weight	Master carton size (LxPxH)	Master gross weight			Ean code
6	cm 7x7x8 inch 2.75x2.75x3.15	g 170 oz 5.99	cm 34x43x41 inch 13.40x16.94x16.15	kg 17.5 Lb 38.63	100	•	8001895000061
8.50	cm 18x2,5x14,5 inch 7.09x0.98x5.71	g 610 oz 21.51	cm 26x39x27 inch 12.20x15.35x10.62	kg 20 Lb 44.15	32 conf. 384 pcs	•	8001895008500
9	cm 4,5x3x18,5 inch 1.78x1.18x7.28	g 120 oz 4.23	cm 40x30x31 inch 15.74x11.81x12.20	kg 15 Lb 33.11	120	•	8001895000092
10	cm 5x3,5x18.5 inch 1.97x1.37x7.28	g 130 oz 4.58	cm 40x30x31 inch 15.74x11.81x12.20	kg 13.5 Lb 29.80	100	•	8001895000108





Art. 32

GRATTUGIA in polipropilene, manovella in poliammide 66 e dischi in acciaio inox 18/C. Ventosa in gomma caucciù e con movimenti del gruppo ventosa in poliammide 66. Corredato di tre dischi che svolgono cinque diverse operazioni. Il tutto facilmente smontabile per un'accurata pulizia.
Utilizzo: per grattugiare formaggio parmigiano o altri formaggi a pasta dura, per tagliare verdure alla julienne, a rondino o a bastoncino.

GRATER made from polypropylene, polyamide 66 lever and 18/C stainless steel discs. Natural rubber suction cup with polyamide 66 gears for the suction cup group. Fitted with three discs that perform five different operations. Everything is easy to dismantle for easy cleaning.
Use: to grate Parmesan cheese or other hard cheeses, to cut vegetables in Julienne, discs or strips.

REIBE aus Polypropylen, Kurbel aus Polyamid 66 und Scheiben aus Edelstahl 18/C. Mit drei Scheiben für fünf verschiedene Funktionen. Saugfuß aus Kautschuk und Saugnapfwerke aus Polyamid 66. Kann für eine sorgfältige Reinigung komplett auseinander genommen werden.
Verwendung: zum Reiben von Parmesankäse oder anderem Hartkäse, zum Schneiden von Julienne-Streifen, Gemüsescheiben oder -stiften.

RÂPE en polypropylène, manivelle en polyamide 66 et disques en acier inox 18/C. Ventouse en caoutchouc avec mécanisme en polyamide 66. Équipée de trois disques accomplissant cinq opérations différentes. Le tout est aisément démontable pour faciliter le nettoyage.
Utilisation : râper du fromage parmesan ou d'autres fromages à pâte dure, couper des légumes en Julienne, en tronçons rond ou en bâtonnets.

RALLADOR de polipropileno, manivela de poliamida 66 y discos de acero inoxidable 18/C. Ventosa de caucho y con movimientos del grupo de succión de poliamida 66. Incluye tres discos que permiten realizar cinco operaciones diferentes. Todas las piezas se desmontan fácilmente desmontables para permitir una limpieza a fondo.
Uso: para rallar queso parmesano u otros quesos duros, y para cortar verduras en juliana, trozos redondos o tiras.

Art.	Single pack size (LxPxH)	Single net weight	Master carton size (LxPxH)	Master gross weight			Ean code
32	cm 18,5x15,5x27 inch 7.29x6.11x10.63	g 1130 oz 39.86	cm 53x40x48 inch 20.86x15.74x18.89	kg 15 Lb 33.11	12	•	8001895000320




Rigamonti



Art. 40

GRATTUGINO DA TAVOLA in polipropilene e con rullo in acciaio inox 18/C. Facilmente e completamente smontabile per un'accurata pulizia.

Utilizzo: per grattugiare formaggio parmigiano o altri formaggi a pasta dura direttamente sulle pietanze. Inoltre può essere usato per grattugiare cioccolato.

TABLE GRATER made from polypropylene with an 18/C stainless steel roller. Easy and completely disassemblable for deep cleaning.

Use: to grate Parmesan cheese or other kinds of hard cheese directly onto dishes. It can also be used to grate chocolate.

TISCHKÄSEREIBE aus Polypropylen mit Walze aus Edelstahl 18/C. Leicht komplett zerlegbar für eine sorgfältige Reinigung.

Verwendung: zum direkten Reiben von Parmesankäse oder anderen harten Käsesorten über die Speisen. Auch zum Reiben von Schokolade.

RÂPE À FROMAGE DE TABLE en polypropylène avec rouleau en acier inox 18/C. Aisément et complètement démontable pour un nettoyage soigneux. **Utilisation :** râper du fromage parmesan ou d'autres fromages à pâte dure directement sur l'assiette. Peut également être utilisé pour râper du chocolat.

RALLADOR DE MESA de polipropileno, con rodillo de acero inoxidable 18/C. Fácil y completamente desmontable para permitir una limpieza a fondo. **Uso:** para rallar queso parmesano u otros quesos duros directamente sobre las comidas. También se puede utilizar para rallar chocolate.

Art.	Single pack size (LxPxH)	Single net weight	Master carton size (LxPxH)	Master gross weight			Ean code
40	cm 10x5,5x14 inch 3.93x2.16x5.51	g 160 oz 5.64	cm 34x43x41 inch 13.40x16.94x16.75	kg 11 Lb 24.28	60 pcs	•	8001895000405




Rigamonti



Art. 15



Art. 68 / Art. 69



Art. 66 / Art. 67

PASSAPOMODORO con corpo in polipropilene, rullo e manovella in poliammide 66 e retina in acciaio inox 18/C. Ventosa in gomma caucciù e con movimenti del gruppo ventosa in poliammide 66. Articolo completamente e facilmente smontabile per un'accurata pulizia.
Utilizzo: per passate di pomodoro, puree. A richiesta è disponibile la versione completa di apposita bacinella in polipropilene.

TOMATO PRESS with body made from polypropylene, roller and lever in polyamide 66 and a small net made from 18/C stainless steel. Natural rubber suction cup with polyamide 66 gears for the suction cup group. An article that is completely and easily dismantled for deep cleaning.
Use: to sieve tomatoes, cooked fruit for jams and purées. The version with a polypropylene container is available upon request.

TOMATENPRESSE mit Gehäuse aus Polypropylen, Walze und Kurbel aus Polyamid 66 und Einsatz aus Edelstahl 18/C. Saugnapf aus Kautschuk und Saugnapfwerke aus Polyamid 66. Leicht komplett zerlegbar für eine sorgfältige Reinigung.
Verwendung: für Tomatensoßen, Marmeladen, Pürees. Auf Anfrage mit Schale aus Polypropylen lieferbar.

PRESSE-TOMATES avec corps en polypropylène, rouleau et manivelle en polyamide 66 et treillis en acier inox 18/C. Ventouse en caoutchouc et mécanisme en polyamide 66. Article entièrement et aisément démontable pour un nettoyage soigneux. **Utilisation :** pour coulis de tomate, fruits cuits pour confitures, purées. Disponible sur demande la version équipée d'une cuvette spéciale en polypropylène.

PASATOMATES con cuerpo de polipropileno, rodillo y manivela de poliamida 66 y red de acero inoxidable 18/C. Ventosa de caucho y movimientos del grupo de succión de poliamida 66. Artículo total y fácilmente desmontable para permitir una limpieza a fondo.
Uso: para salsa de tomate, purés. La versión completa dotada de cubeta de polipropileno está disponible bajo pedido.

Art.	Single pack size (LxPxH)	Single net weight	Master carton size (LxPxH)	Master gross weight			Ean code
15	-	g 180 oz 6.34	cm 46x35x45 inch 18.12x13.19x17.21	kg 9 Lb 19.87	44	•	-
66	cm 22,5x19x25,5 inch 8.87x7.49x10.05	g 980 oz 34.56	cm 53x40x48 inch 20.86x15.74x18.89	kg 9,5 Lb 20.97	8	•	8001895000665
67	Art 66 + Art 15	g 1.160 oz 40.90	cm 53x40x48 inch 20.86x15.74x18.89	kg 10,5 Lb 23.17	8	•	8001895000672
68	cm 24x20x31,5 inch 9.46x7.87x12.41	g 1.180 oz 41.62	cm 45x50x66 inch 17.71x19.68x25.98	kg 11,5 Lb 25.38	8	•	8001895000689
69	Art 68 + Art 15	g 1.360 oz 47.96	cm 45x50x66 inch 17.71x19.68x25.98	kg 13 Lb 28.69	8	•	8001895000696




Rigamonti



Art. 84.60



Art. 85.60



Art. 86.60



Art. 84.50



Art. 85.50



Art. 84.15
Art. 85.15

SBUCCIAVERDURA con lama affilata in acciaio inox temperata. **Utilizzo:** per pelare patate, mele, carote, cetrioli ecc. Si possono utilizzare per fare petali di parmigiano o cioccolato.

VEGETABLE PEELER with a sharp blade made from tempered stainless steel. **Use:** to peel potatoes, apples, carrots, cucumbers etc. It can also be used to make Parmesan or chocolate shavings.

GEMÜSESCHÄLER mit scharfer Klinge aus gehärtetem Edelstahl. **Verwendung:** zum Schälen von Kartoffeln, Äpfeln, Karotten, Gurken usw. Auch zur Herstellung von Parmesan- oder Schokoladensplittern.

ÉPLUCHE-LÉGUMES avec lame aiguisée en acier inox trempé. **Utilisation :** peler les pommes de terre, les pommes, les carottes, les concombres, etc. Permet aussi de créer des écailles de parmesan ou de chocolat.

PELADOR DE VERDURAS con cuchilla afilada de acero inoxidable templado. **Uso:** para pelar patatas, manzanas, zanahorias, pepinos, etc. Permite cortar pétalos de parmesano o chocolate.

Art.	Single pack size (LxPxH)	Single net weight	Master carton size (LxPxH)	Master gross weight	Pz		Ean code
84.15	cm 19x17x7,5 inch 7.49x6.70x2.96	g 411 oz 14.49	cm 34x43x41 inch 13.40x16.94x16.15	kg 6,5 Lb 14.33	18 set/ 270 pcs	•	8001895084153
84.50	cm 13x15x8 inch 5.12x5.90x3.15	g 273 oz 9.63	cm 26x39x27 inch 10.23x15.36x10.62	kg 7 Lb 15.45	24 set/ 288 pcs	•	8001895084504
84.60	- -	g 20 oz 0.70	cm 26x39x27 inch 10.23x15.36x10.62	kg 5 Lb 11.03	200	•	8001895084603
85.15	cm 19x17x7,5 inch 7.49x6.70x2.96	g 479 oz 16.88	cm 34x43x41 inch 13.40x16.94x16.15	kg 8,5 Lb 18.74	18 set/ 270 pcs	•	8001895085150
85.50	cm 14,5x11x7 inch 5.71x4.33x2.75	g 330 oz 11.64	cm 26x39x27 inch 10.23x15.36x10.62	kg 8 Lb 17.66	24 set/ 288 pcs	•	8001895085501
85.60	- -	g 24 oz 0.84	cm 26x39x27 inch 10.23x15.36x10.62	kg 5,5 Lb 12.14	200	•	8001895085600
86.60	- -	g 25 oz 0.88	cm 26x39x27 inch 10.23x15.36x10.62	kg 5,5 Lb 12.14	200	•	8001895086607



Art. 104



TAPPATRICE PER TAPPI DI SUGHERO con corpo e pistone in poliammide 66, leveraggi in acciaio zinco-cromato. Dotata di morsetti in acciaio con gommino antiscivolo con la funzione di bloccare il collo della bottiglia durante l'imbottigliamento. **Utilizzo:** per tappare fiaschi e bottiglie con tappi di sughero con il diametro massimo del tappo di mm 26.

BOTTLE CORKER with body and piston made from polyamide 66, levers in zinc-chromed steel. Fitted with steel clamps and non-slip rubber foot, with the objective of blocking the neck of the bottle during bottling. **Use:** to cork bottles and flasks with corks with a maximum cork diameter of mm 26.

VERSCHLUSSMASCHINE FÜR KORKEN mit Körper und Kolben aus Polyamid 66 und Hebelsystem aus Stahl mit verchromter Zinklegierung. Mit Spannbacken aus Stahl mit rutschfestem Gummi zur Befestigung des Flaschenhals bei der Flaschenabfüllung. **Verwendung:** zum Verkorken von Flaschen mit Korken mit max. 26 mm Durchmesser.

BOUCHE-BOUEILLES POUR BOUCHONS DE LIÈGE avec corps et piston en polyamide 66, mécanismes à levier en acier zingué-chromé. Équipé d'étaux en acier avec caoutchoucs antidérapants, ayant pour fonction de bloquer le col de la bouteille lors de l'insertion du bouchon. **Utilisation :** boucher des fiasques et des bouteilles avec des bouchons en liège ayant un diamètre maximum de 26 mm.

ENCORCHADORA con cuerpo y pistón de poliamida 66 y palancas de acero cinc-cromado. Dotada de abrazaderas de acero con caucho antideslizante para bloquear el cuello de la botella durante el embotellado. **Uso:** para tapar frascos y botellas con tapones de corcho de hasta 26 mm de diámetro.

Art.	Single pack size (LxPxH)	Single net weight	Master carton size (LxPxH)	Master gross weight			Ean code
104	cm 14x4x33,5 inch 5.52x1.58x13.20	g 810 oz 28.57	cm 26x39x27 inch 10.23x15.36x10.62	kg 10 Lb 22.07	12	•	8001895001044




Rigamonti



Art. 108 tappo Ø 28,5



Art. 105 tappo Ø 26,5

TAPPATRICE PER TAPPI A CORONA in acciaio zinco cromato e ganasce in poliammide 66. Permette di sigillare le bottiglie con un limitato sforzo, ottenendo un'ottima chiusura ermetica. Con l'**art. 105** (ganasce rosse) utilizzare **unicamente i tappi diametro 26,5 mm**, con l'**art. 108** (ganasce nere) utilizzare **unicamente i tappi diametro 28,5 mm** (es. bottiglie di spumante). **Utilizzo:** per tappare bottiglie con tappi a corona.

BOTTLE CAPPER made from zinc-chromed steel and clamps in polyamide 66. It seals bottles with a limited amount of effort, creating a perfect hermetic seal. With **article 105** (red clamps) the **mm 26.5 diameter caps should be used**, with **article 108** (black clamps) the **mm 28.5 diameter caps should be used** (for bottles of champagne). **Use:** to seal bottles with crown caps.

VERSCHLUSSMASCHINE FÜR KRONENVERSCHLÜSSE aus Stahl mit verchromter Zinklegierung und Backen aus Polyamid 66. Einfaches Verschließen der Flaschen mit optimaler Abdichtung. Mit dem **Art. 105** (rote Backen) sind **Kronenverschlüsse mit 26,5 mm Durchmesser** zu verwenden. Mit dem **Art. 108** (schwarze Backen) sind **Kronenverschlüsse mit 28,5 mm Durchmesser** (z.B. Sektflaschen) zu verwenden.

Anwendung: zum Verschließen von Flaschen mit Kronenverschlüssen.

BOUCHE-BOUTEILLES POUR CAPSULES, en acier zingué chromé et mâchoires en polyamide 66. Permet de sceller les bouteilles assez facilement, pour obtenir une fermeture hermétique optimale. Avec l'**article 105** (mâchoires rouges), **utiliser des bouchons de 26,5 mm de diamètre**, avec l'**article 108** (mâchoires noires), **utiliser des bouchons de 28,5 mm de diamètre** (bouteilles de mousseux). **Utilisation :** boucher des bouteilles à capsules.

TAPONADORA PARA TAPONES CORONA de acero cinc-cromado y mordazas de poliamida 66. Permite sellar botellas con un esfuerzo limitado, obteniendo un cierre perfectamente hermético. Con el **Art. 105** (mordazas rojas), es **necesario utilizar tapones de 26,5 mm de diámetro**; con el **Art. 108** (mordazas negras), es **necesario utilizar tapones de 28,5 mm de diámetro** (por ejemplo, botellas de espumoso) **Uso:** para tapar botellas con tapones corona.

Art.	Single pack size (LxPxH)	Single net weight	Master carton size (LxPxH)	Master gross weight			Ean code
105	cm 18x6x20,5 inch 7.09x2.37x8.08	g 600 oz 21.16	cm 34x43x41 inch 13.40x16.94x16.15	kg 13 Lb 28.69	20	•	8001895001051
108	cm 20.5x6x18 inch 8.08x2.37x7.09	g 600 oz 21.16	cm 34x43x41 inch 13.40x16.94x16.15	kg 13 Lb 28.69	20	•	8001895001082




QUALITY
Rigamonti

Art. 106



Art. 106.02
Ø 28,5

TAPPATRICE A COLONNA con corpo in polipropilene, rocchetto e cremagliera in poliammide 66, supporto mobile e leva in acciaio zinco cromato. Il supporto mobile in acciaio può essere posizionato a varie altezze per permettere di utilizzare sia bottiglie mignon che bottiglie fino a un litro. È possibile, utilizzando l'accessorio a richiesta, tappare anche bottiglie con tappo diametro 28,5 mm (es. bottiglie di spumante).
Utilizzo: per tappare bottiglie con tappi a corona.

COLONNA BENCH CAPPER Made from polypropylene, spool and rack made from polyamide 66, small plate and lever made from galvanized steel. The steel disc can be positioned at various heights in order to allow for the use of mini bottles as well as bottles up to one litre. Using the accessory upon request it is possible to seal bottles with mm 28,5 crown caps (for example champagne bottles).
Use: to hand cap bottles with mm 26,5 and mm 28,5 crown caps.

STANDVERSCHLUSSMASCHINE mit Gehäuse aus Polypropylen, Zahnrad und Zahnstange aus Polyamid 66, Teller und Hebel Stahl mit verchromter Zinklegierung. Dank der höhenverstellbaren Stahlscheibe können kleine bis 1-Liter-Flaschen verwendet werden. Durch die Verwendung des geeigneten Zubehörs (auf Anfrage) können auch Flaschen mit Kronenverschlüssen mit 28,5 mm Durchmesser (z.B. Sektflaschen) verschlossen werden. **Verwendung:** zum Verschließen von Flaschen mit Kronenverschlüssen.

BOUCHE-BOUTEILLES EN COLONNE avec corps en polypropylène, pignon et crémaillère en polyamide 66, plateau et levier en acier zingué chromé. Le disque en acier peut être placé à différentes hauteurs, pour l'adapter à des bouteilles de tailles différentes, petite jusqu'à un litre. Avec un accessoire sur demande, ce produit permet également de boucher des bouteilles avec un bouchon de de 28,5 mm (bouteilles de mousseux).
Utilisation : boucher des bouteilles à capsules.

TAPONADORA DE COLUMNA con cuerpo de polipropileno, carrete y cremallera de poliamida 66, soporte móvil y palanca de acero cinc-cromado. El soporte móvil de acero se puede regular a diferentes alturas para que se pueda utilizar tanto con botellas pequeñas como con botellas de hasta un litro. Utilizando el accesorio opcional correspondiente, también es posible tapar botellas con tapones de 28,5 mm de diámetro (por ejemplo, botellas de espumoso). **Uso:** para tapar botellas con tapones corona.

Art.	Single pack size (LxPxH)	Single net weight	Master carton size (LxPxH)	Master gross weight	Pz		Ean code
106	cm 25x20x48,5 inch 9.85x7.88x19.11	g 2000 oz 70.54	cm 53x40x48 inch 20.86x15.74x18.89	kg 9,5 Lb 20.97	4	•	8001895001068
106.02							




Rigamonti



Art. 107

TAPPATRICE A COLONNA con corpo in polipropilene, rocchetto e cremagliera in poliammide 66, supporto mobile e leva in acciaio zinco cromato. Per utilizzare bottiglie di varie misure, regolare la posizione in altezza del supporto mobile in acciaio. Può essere utilizzata oltre che con i tappi di sughero anche per sigillare bottiglie con tappi a corona sia di diametro 26,5 mm che di diametro 28,5 mm (es. bottiglie di spumante) utilizzando gli accessori intercambiabili in dotazione. **Utilizzo:** perappare bottiglie, fiaschi e bottiglioni di diverse misure con tappi in sughero e a corona.

COLONNA BENCH CAPPER AND CORKER Made from polypropylene, spool and rack made from polyamide 66, small plate and lever made from galvanized steel. The steel disc can be positioned at various heights in order to allow for the use of various size bottles. Using the supplied accessories it is possible to seal bottles with mm 26,5, 28,5 crown caps (for example champagne bottles) and to use cork stoppers.

Use: to hand cap bottles with crown caps and with cork stoppers.

STANDVERSCHLUSSMASCHINE mit Gehäuse aus Polypropylen, Zahnrad und Zahnstange aus Polyamid 66, Teller und Hebel aus Stahl mit verchromter Zinklegierung. Höhenverstellbare Stahlscheibe. Durch die Verwendung des mitgelieferten austauschbaren Zubehörs dient die Verschlussmaschine nicht nur zur Flaschenabdichtung durch Korken, sondern auch zur Flaschenabdichtung durch Kronenverschlüsse sowohl mit 26,5 mm Durchmesser, als auch mit 28,5 mm Durchmesser (z.B. Sektflaschen). **Verwendung:** Durch Verwendung unterschiedlichen Zubehörs können Flaschen und Strohflaschen unterschiedlicher Größe verschlossen werden werden.

BOUCHE-BOUTEILLES EN COLONNE avec corps en polypropylène, pignon et crémaillère en polyamide 66, plateau et levier en acier zingué chromé. Le disque en acier peut être placé à différentes hauteurs et mesures. Outre le bouchons de liège, grâce aux accessoires interchangeables dont il est doté, ce bouche-bouteille permet de sceller des bouteilles à capsules de 26,5 et 28,5 mm de diamètre (bouteilles de mousseux).

Utilisation : avec les différents accessoires, il est possible de boucher des bouteilles, des fiasques et des dames-jeannes de différentes mesures.

TAPONADORA DE COLUMNA con cuerpo de polipropileno, carrete y cremallera de poliamida 66, soporte móvil y palanca de acero cinc-cromado. El soporte móvil se puede regular a diferentes alturas para diferentes tamaños de botellas. Puede utilizarse no sólo con tapones de corcho, sino también para sellar botellas con tapones corona de 26,5 mm de diámetro y 28,5 mm de diámetro (p. ej. botellas de vino espumoso) utilizando los accesorios intercambiables suministrados. **Uso:** utilizando los diferentes accesorios, es posible tapar botellas y frascos de diferentes tamaños.

Art.	Single pack size (LxPxH)	Single net weight	Master carton size (LxPxH)	Master gross weight			Ean code
107	- -	g 4000 oz 141.1	cm 22x40x64 inch 8.66x15.74x25.19	kg 5 Lb 11.02	1	•	8001895001075




QUALITY
Rigamonti



Art. 120

TRITATUTTO in polipropilene con dischi in acciaio carbonitrurato e rettificati. Ventosa in gomma caucciù e movimenti del gruppo ventosa in poliammide 66. Articolo facilmente smontabile per un'accurata pulizia. **Utilizzo:** per tritare carne cruda, cotta, verdure ecc.

MINCER made from polypropylene with carbonitrided and rectified steel discs. Suction cup made from rubber and movement of the suction cups in polyamide 66. This product is very easy to dismantle for deep cleaning. **Use:** to mince raw meat, cooked meat, vegetables etc.

FLEISCHWOLF aus Polypropylen mit Scheiben aus geschliffenem einsatzgehärtetem Stahl. Saugnapf aus Kautschuk und Saugnapfwerke aus Polyamid 66. Leicht zerlegbar für eine gründliche Reinigung. Verwendung: zum Zerkleinern von rohem oder, gekochtem Fleisch, Gemüse usw.

HACHOIR en polypropylène, avec disques en acier cimenté et rectifié. Ventouse en caoutchouc et mouvements du groupe ventouse en polyamide 66. Article aisément démontable pour un nettoyage soigneux. **Utilisation :** hacher de la viande crue, cuite, des légumes, etc.

PICADORA de polipropileno con discos rectificadas de acero carbonitrurado. Ventosa de caucho y movimientos del conjunto ventosa de poliamida 66. Artículo fácilmente desmontable para permitir una limpieza a fondo. **Uso:** para picar carne cruda, cocida, verduras, etc.

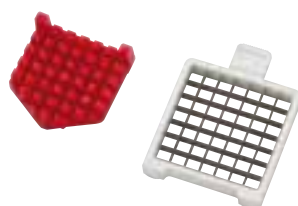
Art.	Single pack size (LxPxH)	Single net weight	Master carton size (LxPxH)	Master gross weight			Ean code
120	cm 11,5x11,5x18,5 inch 4.53x4.53x7.28	g 500 oz 17.63	cm 46x35x45 inch 18.11x13.75x17.71	kg 13,5 Lb 29.80	24	•	8001895001204




Rigamonti

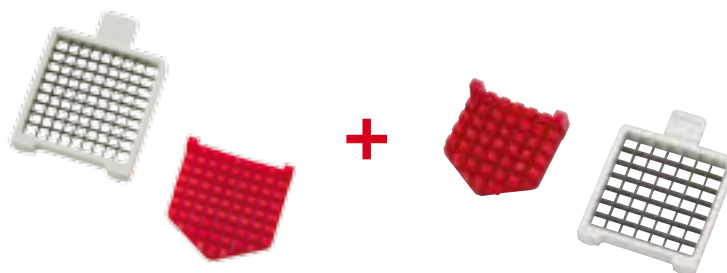


Art. 121



griglia/blade 9x9 mm

Art. 122



griglia/blade 7x7 mm

griglia/blade 9x9 mm

TRANCIAPATATE orizzontale con corpo in polistirene e griglia con lama in acciaio inox indurito. L'elevato rapporto di leva permette di tranciare con sforzi ridotti. In dotazione griglia mm 9x9, a richiesta griglia mm 7x7. **Utilizzo:** per tranciare verdura e frutta a bastoncino.

POTATO CHIPPER with polystyrene body and hardened stainless steel blades. The high leverage ratio allows slicing with little effort. Available in two versions, a first one with one blade mm 9x9 and a second one with two blades mm 9x9 and mm 7x7. **Use:** to slice vegetables and fruit into sticks or cubes.

KARTOFFELSCHNEIDER mit Gehäuse aus Polystyren und Hebel mit Schneideklänge aus gehärtetem Edelstahl. Dank des hohen Hebelverhältnisses erfordert das Schneiden kaum Anstrengung. Mitgeliefert wird ein Schneideinsatz 9x9 mm, auf Anfrage ein Schneideinsatz 7x7 mm. **Verwendung:** Zum Schneiden von Stiften und Würfeln aus Obst und Gemüse.

COUPE FRITES horizontal, corps en polystyrène et grille avec lame en acier inoxydable trempé. Le levier permet de réduire l'effort de coupe. Grille fournie de 9x9 mm, sur demande grille de 7x7 mm. **Utilisation :** couper les légumes et fruits en bâtonnets ou cubes.

CORTAPATATAS horizontal con cuerpo de poliestireno y rejilla con hoja de acero inoxidable endurecido. Su elevado efecto palanca permite cortar sin necesidad de mucho esfuerzo. Incluye rejilla de corte de 9 x 9 mm. Opcionalmente puede incluir la rejilla de corte de 7 x 7 mm, previo pedido. **Uso:** para cortar verduras y frutas en palitos.

Art.	Single pack size (LxPxH)	Single net weight	Master carton size (LxPxH)	Master gross weight			Ean code
121	cm 32,5x12x10,5 inch 12.81x4.73x4.14	g 780 oz 27.51	cm 46x45x35 inch 18.11x17.71x13.77	kg 11 Lb 24.28	12	•	8001895001211
122	cm 32,5x12x10,5 inch 12.81x4.73x4.14	g 876 oz 30.90	cm 46x45x35 inch 18.11x17.71x13.77	kg 12 Lb 26.49	12	•	8001895001228




Rigamonti



Art. 125

Art. 125.60 (art. 125 + 08-09-10)

Art. 125.70 (art. 125 + 11-12-13)

Art. 125.80 (art. 125 + 08-09-10-11-12-13)

Art. 126

Art. 126.60 (art. 126 + 08-09-10)

Art. 126.70 (art. 126 + 11-12-13)

Art. 126.80 (art. 126 + 08-09-10-11-12-13)

TRITACARNE in polipropilene con lama in acciaio inox temperato e rettificato. **Dischi in acciaio carbonitrurato e rettificati (art. 125)** o in alternativa versione con **dischi in acciaio inox temperato e rettificati (art.126)**. Ventosa in gomma caucciù e con movimenti del gruppo ventosa in poliammide 66. Articolo facilmente smontabile per un'accurata pulizia. **Utilizzo:** per tritare carne cruda, cotta, verdure ecc. A richiesta: proteggi dita e/o una serie di accessori per poter fare dolci, tre versioni di pasta (tagliatelle, maccheroni, spaghetti) e imbuto per insaccati.

MEAT MINCER made from polypropylene with a tempered and rectified stainless steel blade. **Carbonitrided and rectified steel discs (art. 125)** or alternatively a version with **tempered and rectified stainless steel discs (art. 126)**. Suction cup made from rubber and with polyamide 66 gears for the suction cup group. This product is easy to dismantle for deep cleaning. **Use:** to mince raw meat, cooked meat, vegetables etc. Upon request with a finger guard and/or a whole range of accessories to make cakes, three shapes of pasta (tagliatelle, maccheroni and spaghetti) and a funnel for sausages.

FLEISCHWOLF aus Polypropylen mit Messer aus geschliffenem gehärtetem Stahl. **Scheiben wahlweise aus geschliffenem einsatzgehärtetem Stahl (Art. 125) oder geschliffenem gehärtetem Stahl (Art.126)**. Saugnapf aus Kautschuk und Saugnapfwerke aus Polyamid 66. Leicht zerlegbar für eine gründliche Reinigung. **Verwendung:** zum Zerkleinern von rohem oder gekochtem Fleisch, Gemüse usw. Auf Anfrage mit Fingerschutz und/oder Zubehör zum Kuchenbacken und zur Zubereitung von drei verschiedenen Nudelsorten (Tagliatelle, Maccheroni, Spaghetti) und Trichter für Wurst.

HACHE-VIANDE en polypropylène, avec lame en acier inox trempé et rectifié. **Disques en acier cimenté et rectifié (article 125)** ou, sous une version alternative, avec **disques en acier inox trempé et rectifié (article 126)**. Ventouse en caoutchouc avec mécanisme du groupe ventouse en polyamide 66. Article aisément démontable pour garantir un nettoyage soigneux. **Utilisation :** hacher de la viande crue, cuite, des légumes, etc. Sur demande avec coussinet protège-doigts et/ou une série d'accessoires pour gâteaux, trois versions de pâtes (tagliatelles, macaronis, spaghettis) et entonnoir pour viande en saucisses.

PICADORA DE CARNE de polipropileno con cuchilla de acero inoxidable templado y rectificado. **Discos de acero carbonitrurado y rectificado (Art. 125)** o, como alternativa, versión con **discos rectificados de acero inoxidable templado y rectificado (Art.126)**. Ventosa de caucho y movimientos del grupo de succión de poliamida 66. Artículo fácilmente desmontable para permitir una limpieza a fondo. **Uso:** para picar carne cruda, cocida, verduras, etc. Bajo pedido: protección para los dedos y/o serie de accesorios para la elaboración de dulces, tres versiones de pasta (tallarines, macarrones, espagueti) y embudo para embutidos.

Art.	Single pack size (LxPxH)	Single net weight	Master carton size (LxPxH)	Master gross weight	P2		Ean code
125	cm 14x11x20	g 590	cm 59x29x41,5	kg 12,5	20	•	8001895001259
126	inch 5.51x4.33x7.87	oz 20.81	inch 23.23x11.42x16.33	Lb 27.59			8001895001266
125.60	cm 14x11x20	g 639	cm 59x29x41,5	kg 13,5	20	•	8001895125603
126.60	inch 5.51x4.33x7.87	oz 22.49	inch 23.23x11.42x16.33	Lb 29.80			8001895126600
125.70	cm 14x11x20	g 633	cm 59x29x41,5	kg 13,5	20	•	8001895125702
126.70	inch 5.51x4.33x7.87	oz 22.33	inch 23.23x11.42x16.33	Lb 29.80			8001895126709
125.80	cm 14x11x20	g 681	cm 59x29x41,5	kg 14,5	20	•	8001895125801
126.80	inch 5.51x4.33x7.87	oz 24.02	inch 23.23x11.42x16.33	Lb 32.00			8001895126808




Rigamonti



Art. 131
cm 26x39

Art. 133
cm 22x33

Art. 132
cm 15x25

TAGLIERI in polipropilene. Disponibile in tre misure. La misura media e la maggiore hanno una canalina raccogli liquidi.

Utilizzo: base di appoggio per tagliare salumi, verdure, formaggi, carne ecc.

CHOPPING BOARDS made from polypropylene. Available in three different sizes. The medium size and the larger size have a liquid reservoir groove. **Use:** a support base to cut salami, vegetables, cheese, meat etc.

SCHNEIDEBRETTER aus Polypropylen. In drei verschiedenen Größen verfügbar. Die großen und die mittelgroßen Bretter verfügen über eine Abflussrinne. **Verwendung:** Auflage zum Scheiden von Wurst, Gemüse, Käse, Fleisch usw.

TRANCHOIRS en polypropylène. Disponible en trois tailles différentes. La taille moyenne et la plus grande sont dotées d'une gouttière pour le recueil des liquides. **Utilisation :** base d'appui pour couper des charcuteries, des légumes, des fromages, de la viande, etc.

TABLAS DE CORTAR de polipropileno. Disponibles en tres tamaños. Los tamaños intermedio y grande tienen ranura para recoger líquidos. **Uso:** base de apoyo para cortar embutidos, verduras, quesos, carne, etc.

Art.	Single pack size (LxPxH)	Single net weight	Master carton size (LxPxH)	Master gross weight			Ean code
131	cm 26x39 inch 10.24x15.36	g 850 oz 29.98	cm 26x39x27 inch 10.23x15.36x10.62	kg 18,5 Lb 40.83	20	•	8001895001310
132	cm 15x25 inch 5.90x9.85	g 220 oz 7.76	cm 26x39x27 inch 10.23x15.36x10.62	kg 14 Lb 30.85	60	•	8001895001327
133	cm 22x33 inch 8.67x13	g 600 oz 21.16	cm 32x24x34 inch 12.59x9.44x13.38	kg 19 Lb 41.94	30	•	8001895001334




Rigamonti



Art. 134

CONSERVAVIVANDE è composto da una cupola trasparente e come base un tagliere in polipropilene. È dotato di un cassetto porta sostanze assorbi odori (es. sale da cucina, bicarbonato). **Utilizzo:** per conservare formaggi e alimenti vari.

FOOD CONTAINER consisting of a transparent rounded cover and a polypropylene base for cutting. It is fitted with a small odour absorption drawer (for example kitchen salt or bicarbonate). **Use:** to store cheese and various foodstuffs.

AUFBEWAHRUNGSDOSE bestehend aus einer durchsichtigen Deckel und einem Brett aus Polypropylen als Basis. Mit Schublade für geruchabsorbierende Mittel (z.B. Kochsalz, Natron). **Verwendung:** zur Aufbewahrung von Käse und sonstigen Lebensmitteln.

BOÎTE ALIMENTAIRE composée d'un dôme transparent et d'une base-tranchoir en polypropylène. Équipée d'un tiroir pour l'ajout de substances absorbant les odeurs (sel de cuisine, bicarbonate) **Utilisation :** conserver des fromages et d'autres aliments.

CONSERVADORA DE ALIMENTOS compuesta por una campana transparente y, como base, una tabla de cortar de polipropileno. Está dotada de un compartimiento con sustancia absorbe olores (por ejemplo, sal de cocina o bicarbonato). **Uso:** para conservar quesos y alimentos varios.

Art.	Single pack size (LxPxH)	Single net weight	Master carton size (LxPxH)	Master gross weight			Ean code
134	cm 34,5x11x23 inch 13.59x4.33x9.05	g 1100 oz 38.80	cm 53x40x48 inch 20.86x15.74x18.89	kg 10,5 Lb 23.14	8	•	8001895001341





Art. 150

SET MESTOLI CON APPENDINO composto da cinque pezzi in poliammide 66 più appendino con cinque ganci. Il set è composto da paletta per fritti, schiumarola, mestolo, cucchiaino e prendi spaghetti. Temperatura di utilizzo: fino a 200°C/392°F.

SET OF UTENSILS WITH HANGING RACK with rack consisting of five pieces made from polyamide 66 plus a rack with five hooks. The set includes a slotted turner for fried products, skimmer, ladle, spoon and spaghetti spoon. Temperature of use: up to 200°C/392°F.

KOCHLÖFFELSET MIT AUFHÄNGER bestehend aus fünf Teilen aus Polyamid 66 und einem Aufhänger mit fünf Haken. Das Kochlöffelset besteht aus Pfannenwender, einer Schaumkelle, einem Kochlöffel, einer Suppenkelle und einem Spaghetti-Greifer. Für Temperaturen bis 200°C.

SET DE LOUCHES AVEC SYSTÈME D'ACCROCHAGE se composant de cinq pièces en polyamide 66, plus système d'accrochage avec cinq crochets. Le set est formé d'une palette pour fritures, d'une écumoire, d'une louche, d'une cuillère et d'une fourche à spaghettis. Température d'utilisation : jusqu'à 200°C/392°F.

JUEGO DE CUCHARONES CON COLGADOR compuesto por cinco piezas de poliamida 66 y un colgadero con cinco ganchos. El juego incluye espátula para freír, espumadera, cazo, cucharón y pinza para espaguetis. Temperatura de uso: hasta 200°C/392°F.

Art.	Single pack size (LxPxH)	Single net weight	Master carton size (LxPxH)	Master gross weight	Pz		Ean code
150 (set)	cm 13x8x41 inch 5.13x3.16x16.15	g 510 oz 17.99	cm 34x43x41 inch 13.40x16.94x16.15	kg 7 Lb 15.45	12	•	8001895001501
Material							
27.99	Cucchiaione - Large spoon - Schöpföffel - Louche - Cuchará					•	PA
47.99	Mestolo colapasta - Pasta drainer spoon - Sieblöffel für Teigwaren Ecumoire à spaghetti - Cucharon spaghetti					•	PA
49.99	Mestolo colapasta - Pasta drainer spoon - Sieblöffel für Teigwaren Ecumoire à spaghetti - Cucharon spaghetti					•	PP
55.99	Schiumarola Ø cm 11,5 - Skimmer Ø cm 11,5 - Schaumkelle Ø cm 11,5 Écumoire Ø cm 11,5 - Espumadera Ø cm 11,5					•	PA
64.99	Paletta per fritti - Slotted turner - Schaufel - Spatule - Pala para fritos					•	PA
87.99	Mestolo Ø cm 10 - Ladle Ø cm 10 - Schöpföffel Ø cm 10 Pochon Ø cm 10 - Cucharon Ø cm 10					•	PA




Rigamonti



Art. 145

APPENDITUTTO UNIVERSALE asta porta ganci in polistirene e sette ganci in poliammide 66. **Utilizzo:** porta accessori, portachiavi, porta mestoli, ecc.

UNIVERSAL HOOK STRIP made from polystyrene with seven polyamide 66 hooks. **Use:** accessory holder, key holder, utensil holder. etc.

UNIVERSALAUFHÄNGER mit Hakenstange aus Polystyrol und sieben Haken aus Polyamid 66. **Verwendung:** zum Aufhängen von Zubehör, Schlüsseln, Kochlöffeln usw.

CROCHET MULTI-USAGES UNIVERSEL tige porte-crochets en polystyrène avec sept crochets en polyamide 66. **Utilisation :** porte-accessoires, porte-clefs, porte-louches, etc.

COLGADERO UNIVERSAL: barra portaganchos de poliestireno y siete ganchos de poliamida 66. **Uso:** porta accesorios, porta llaves, porta cucharones, etc.

Art.		Materiale Material	
145	Appenditutto Universal hook strip	PS + PA	•



Art. 165



IMBUTO in polipropilene. Trattasi di un particolare imbuto con collare di grandi dimensioni. Corredato da un riduttore. **Utilizzo:** per versare in vasi o bottiglie a collo largo passate di pomodoro, marmellate, olive e tutto quanto non può essere travasato con un normale imbuto.

FUNNEL made from polypropylene. It is a special kind of funnel with a large neck. Includes a reducer. **Use:** to pour tomato sauce, jam, olives and any other product that can be poured using a normal funnel into bottles or containers with wide necks.

TRICHTER aus Polypropylen. Spezialtrichter mit großer Öffnung. Mit Verkleinerungseinsatz. **Verwendung:** zum Einfüllen von Tomatensoße, Marmelade, Oliven und sonstigen Nahrungsmitteln, die durch einen gewöhnlichen Trichter nicht umgefüllt werden können, in Gläser und Flaschen mit breiter Öffnung.

ENTONNOIR en polypropylène. Il s'agit d'un entonnoir spécial avec goulot de grandes dimensions. Équipé d'un réducteur. **Utilisation :** verser dans des bocaux ou des bouteilles à col large les coulis de tomate, les confitures, les olives et tout ce qui peut être transvasé avec un entonnoir normal.

EMBUDO de polipropileno. Se trata de un embudo especial con collar, de grandes dimensiones, dotado de reductor. **Uso:** para verter, en frascos o botellas de cuello ancho, salsa de tomate, mermeladas, aceitunas y todo aquello que no se puede transvasar utilizando un embudo normal.

Art.	Single pack size (LxPxH)	Single net weight	Master carton size (LxPxH)	Master gross weight			Ean code
165	- -	g 110 oz 3.88	cm 46x35x45 inch 18.11x13.77x17.71	kg 5 Lb 11.00	36	•	8001895001655



Art. 160

TRITAVERDURA in polistirene antiurto e polipropilene. Lama in acciaio inox indurito. Con rotazione della lama in modo automatico ad ogni battuta. **Utilizzo:** per tritare cipolle, carote, aglio, prezzemolo, pomodori, frutta secca sgusciata, carne cotta, ecc. Ottimo sostituto della "mezzaluna". Tutto il trito resta all'interno dell'apposito contenitore evitando la lacrimazione degli occhi quando si trita la cipolla.

SLAP CHOP made from shock-proof polystyrene and polypropylene. Hardened stainless steel blade. With automatic rotation of the blade with every movement. **Use:** to chop onions, carrots, garlic, parsley, tomatoes, shelled nuts, cooked meat etc. An excellent replacement for a mezzaluna. All of the mince remains in the relative container, avoiding watering eyes when mincing the onion.

GEMÜSESCHNEIDER aus stoßfestem Polystyrol und Polypropylen. Klinge aus gehärtetem Edelstahl. Mit automatischem Drehen der Klinge bei jedem Anschlag. **Verwendung:** zum Schneiden von Zwiebeln, Karotten, Knoblauch, Petersilie, Tomaten, Nüssen ohne Schalen, gekochtem Fleisch usw. Optimaler Ersatz für ein Wiegemesser. Das gehackte Gemüse verbleibt im Behälter. Dadurch tränen die Augen beim Zwiebelschneiden nicht.

HACHE-LÉGUMES en polystyrène antichocs et polypropylène. Lame en acier inox écroui. Avec rotation automatique de la lame à chaque battement. **Utilisation :** hacher les oignons, les carottes, l'ail, le persil, les tomates, les fruits secs épluchés, la viande cuite, etc. Ustensile parfaitement indiqué pour remplacer le hachoir en "croissant". Tout ce qui est haché reste à l'intérieur du récipient prévu à cet effet, en évitant tout larmolement quand on hache les oignons.

PICADORA DE VERDURAS de poliestireno a prueba de golpes y polipropileno. Cuchilla de acero inoxidable endurecido, con rotación automática de la cuchilla en cada batida. **Uso:** para picar cebollas, zanahorias, ajo, perejil, tomates, frutos secos sin cáscara, carne cocida, etc. Sustituta ideal de la tajadera. Todo el producto picado queda dentro del recipiente correspondiente, evitando la lacrimación provocada por la cebolla.

Art.	Single pack size (LxPxH)	Single net weight	Master carton size (LxPxH)	Master gross weight			Ean code
160	cm 10x10x23,5 inch 3.94x3.94x9.26	g 360 oz 12.69	cm 46x35x45 inch 18.11x13.77x17.71	kg 9,5 Lb 20.93	24	•	8001895001600




Rigamonti



Art. 94



Art. 170

STAMPI PER HAMBURGER con corpo in polipropilene. La “pressella” (art. 170) ha un pomolo che rende più agevole l'utilizzo. Il fondo del contenitore è separabile per permettere una facile estrazione dell'hamburger ottenuto senza la necessità di usare un disco velina. La molla di ritorno del pomolo è in acciaio inox inossidabile. Anche l'articolo “mini press” (art. 94) ha il fondo separabile per permettere una facile estrazione dell'hamburger come il precedente. **Utilizzo:** per preparare hamburger di vario tipo.

BURGER PRESS made from polypropylene. The “pressella” (art. 170) has a knob that makes it much easier to use. The bottom of the container can be separated in order to allow for easy extraction of the hamburger without the need for a paper disc. The return springs of the knob are made from stainless steel. The “mini press” (art. 94) has a separated bottom to allow for easy extraction of the hamburger, just like the previous model. **Use:** to prepare hamburgers of various kinds.

HAMBURGER-FORMEN mit Gehäuse aus Polypropylen. Die kleine Presse (Art. 170) ist für eine vereinfachte Handhabung mit einem Griff ausgestattet. Der entnehmbare Behälterboden ermöglicht das einfache Herausnehmen des geformten Hamburgers, wodurch kein Trennpapier verwendet werden muss. Knaufrückzugfeder aus Edelstahl. Entnehmbarer Boden zum einfachen Herausnehmen des Hamburgers. Dies gilt auch für den Artikel “Mini press”. **Verwendung:** zur Herstellung unterschiedlicher Hamburger.

MOULES POUR HAMBURGERS avec corps en polypropylène. Le “presseur” (article 170) possède un pommeau qui rend son utilisation plus facile. Le fond du récipient est séparable pour permettre une extraction facile du hamburger obtenu, sans qu'il soit nécessaire d'utiliser une pellicule de séparation. Le ressort de retour du pommeau est en acier inox inoxydable. L'article “mini press” (article 94) possède un fond séparable pour permettre une extraction facile du hamburger comme dans le modèle précédent. **Utilisation :** préparer des hamburgers de différents types.

MOLDES PARA HAMBURGUESAS con cuerpo de polipropileno. La “prensadora” (Art. 170) tiene un pomo que facilita su uso. El fondo del recipiente puede separarse para permitir una fácil extracción de la hamburguesa, sin necesidad de usar un separador. El muelle de retorno del pomo es de acero inoxidable. El artículo “mini press” (art. 94), al igual que el anterior, también tiene fondo separable para permitir una fácil extracción de la hamburguesa. **Uso:** para preparar hamburguesas de diferentes tipos.

Art.	Single pack size (LxPxH)	Single net weight	Master carton size (LxPxH)	Master gross weight			Ean code
94	cm 11x3,5x11 inch 4.33x1.37x4.33	g 80 oz 2.82	cm 34x43x41 inch 13.40x16.94x16.15	kg 8,5 Lb 18.76	100	•	8001895000948
170	cm 11x11x11 inch 4.33x4.33x4.33	g 180 oz 6.34	cm 46x35x45 inch 18.11x13.77x17.71	kg 9,5 Lb 20.97	48	•	8001895001709




QUALITY
Rigamonti



Art. 180

GRATTUGIA CON INSERTI in polipropilene e inserti in acciaio inox 18/C. È corredata di proteggi dita, bacinella con gommini antiscivolo e di tre inserti intercambiabili. **Utilizzo:** per grattugiare formaggi, pane, cioccolato, per verdure alla julienne, per mousse di frutta e verdura.

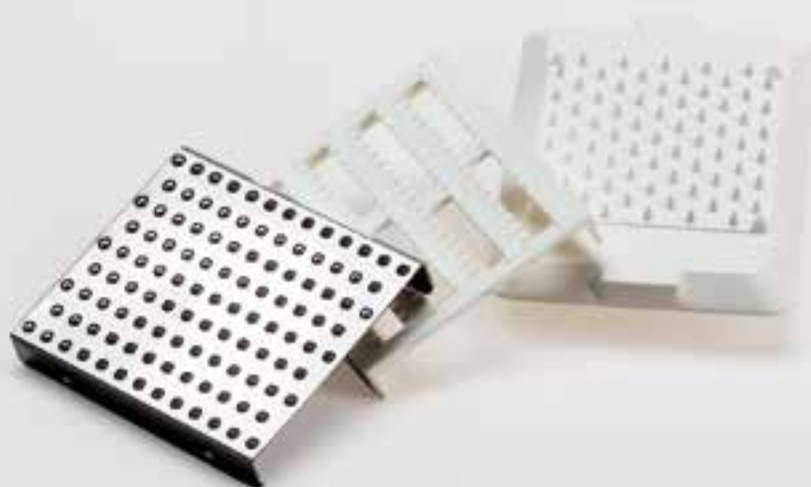
GRATER WITH INSERTS made from polypropylene and 18/C stainless steel inserts. It is fitted with a finger guard, a container with non-slip rubber feet and three interchangeable inserts. **Use:** to grate cheese, bread, chocolate, julienne vegetables, fruit and vegetable mousses.

REIBE MIT EINSÄTZEN Gehäuse aus Polypropylen und Einsätzen aus Edelstahl 18/C. Ausgestattet mit Fingerschutz, Auffangschale mit rutschfesten Gummifüßen und drei austauschbaren Einsätzen. **Verwendung:** zum Reiben von Käse, Brot, Schokolade, für Julienne-Gemüse und Obst- und Gemüseamus.

RÂPE avec corps en polypropylène et accessoires en acier inox 18/C. Elle est équipée d'un coussinet protège-doigts, d'une cuvette avec caoutchoucs antidérapants et de trois accessoires interchangeables. **Utilisation :** râper les fromages, le pain, le chocolat, couper des légumes en Julienne, préparer des mousses de fruits et de légumes.

RALLADOR CON PLACAS INTERCAMBIABLES con cuerpo de polipropileno y accesorios de acero inoxidable 18/C. Está dotado de protección para los dedos, cubeta con pies de caucho antideslizante y tres accesorios intercambiables. **Uso:** para rallar quesos, pan, chocolate y para preparar verduras en juliana, espumas de frutas o verduras.

Art.	Single pack size (LxPxH)	Single net weight	Master carton size (LxPxH)	Master gross weight			Ean code
180	cm 27x6,5x12,5 inch 10.62x2.57x4.93	g 350 oz 12.34	cm 34x43x41 inch 13.40x16.94x16.15	kg 8,5 Lb 18.76	20	•	8001895001808




Rigamonti



Art. 185

con proteggi dita.

Utilizzo: per tagliare verdura alla julienne.

with finger guard. **Use:** to Julienne vegetables.

Art. 186

Utilizzo: per grattugiare formaggio e pane secco.

Use: to grate cheese and dry bread.

Art. 187

Utilizzo: per mousse di frutta o verdura.

Use: for fruit or vegetable mousses.

Art. 188

con proteggi dita.

Utilizzo: per affettare verdura a tondino o a foglia.

with finger guard
Use: to slice vegetables into round shapes or thin strips.

AFFETTAVERDURE/GRATUGIA con corpo in polipropilene e proteggi dita in polistirene in dotazione ad alcune versioni. Inserti in acciaio inox 18/C o in materiale plastico in base alla versione.

VEGETABLE SLICER/GRATER made from polypropylene and a polystyrene finger guard included in some versions. 18/C stainless steel inserts or plastic inserts depending on the version.

GEMÜSESCHEIDER mit Gehäuse aus Polypropylen und bei einigen Versionen mit Fingerschutz. Je nach Version mit Einsätzen aus Edelstahl 18/C oder Kunststoff.

COUPE-LÉGUMES avec corps en polypropylène et coussinet en polystyrène fourni comme accessoire pour certaines versions. Accessoires en acier inox 18/C ou en matière plastique selon la version.

CORTADORA Y PICADORA DE VERDURAS con cuerpo de polipropileno y protector de dedos en poliestireno en algunas versiones. Accesorios de acero inoxidable 18/C o de material plástico, según la versión.

Art.	Single pack size (LxPxH)	Single net weight	Master carton size (LxPxH)	Master gross weight	Pz		Ean code
185	cm 12x5x35 inch 4.73x1.97x13.79	g 165 oz 5.80	cm 26x39x27 inch 10.24x15.36x10.62	kg 4 Lb 8.85	20	•	8001895001853
186	cm 12x4x35 inch 4.73x1.58x13.79	g 120 oz 4.27	cm 26x39x27 inch 10.24x15.36x10.62	kg 4 Lb 8.85	28	•	8001895001860
187	cm 12x4x35 inch 4.73x1.58x13.79	g 115 oz 4.01	cm 26x39x27 inch 10.24x15.36x10.62	kg 4 Lb 8.85	28	•	8001895001877
188	cm 12x5x35 inch 4.73x1.97x13.79	g 170 oz 5.94	cm 26x39x27 inch 10.24x15.36x10.62	kg 4 Lb 8.85	20	•	8001895001884




QUALITY
Rigamonti



Art. 190



Art. 175

TRITAGHIACCIO - TRITAGHIACCIO CON SPREMIAGRUMI in polistirene antiurto e polipropilene. Le lame del disco sono in acciaio inox temperato, affilate e seghettate. Per ridurre l'attrito è dotato di sfere in acciaio inox. **Utilizzo:** per tritare ghiaccio in genere e in particolare per granite. Nella versione art. 190 (Tritaghiaccio con spremiagrumi) è compreso l'accessorio per spremere gli agrumi.

ICE CRUSHER AND CITRUS JUICER made from shockproof polystyrene and polypropylene. The blades of the disc are made from tempered stainless steel, sharpened and serrated. To reduce friction it is fitted with stainless steel spheres. **Use:** to crush ice in general and in particular for slush. In the version art. 190, the citrus juicer accessory is included.

EISZERKLEINERER UND ZITRUSPRESSE aus stoßfestem Polystyrol und Polypropylen. Scharfe Sägescheibenklingen aus gehärtetem Edelstahl. Mit Kugeln aus Edelstahl zur Reduzierung der Reibung. **Verwendung:** zum Zerkleinern von Eiswürfeln und besonders für Granita. In der Version Art. 190 wird die Zitruspresse als Zubehör mitgeliefert.

BROYEUR À GLACE ET PRESSE-AGRUMES en polystyrène antichocs et polypropylène. Les lames du disque sont en acier inox trempé, tranchantes et dentelées. Pour limiter le frottement, il est équipé de sphères en acier inox. **Utilisation :** piler la glace en général et, en particulier, pour les granités. La version Article 190 inclut l'accessoire pour presser les agrumes.

PICADORA DE HIELO Y EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS de poliestireno a prueba de impactos para alimentos y polipropileno. Las cuchillas del disco son de acero inoxidable templado, afiladas y dentadas. Vienen equipados con bolas de acero inoxidable para reducir el rozamiento. **Uso:** para picar hielo en general y, en particular, para preparar granizados. En la versión art. 190 (picadora de hielo con exprimidor de cítricos) se incluye el accesorio para exprimir cítricos.

Art.	Single pack size (LxPxH)	Single net weight	Master carton size (LxPxH)	Master gross weight			Ean code
175	cm 16x15x18.5 inch 6.3x5.9x7.29	g 580 oz 20.46	cm 46x35x45 inch 18.11x13.77x17.71	kg 8 Lb 17.66	12	•	8001895001754
190	cm 16x15x18.5 inch 6.3x5.9x7.29	g 720 oz 25.4	cm 46x35x45 inch 18.11x13.77x17.71	kg 9,5 Lb 20.97	12	•	8001895001907



Art. 200



TRITAERBE in polipropilene con movimento in poliammide 66 e griglia in acciaio inox 18/C. Il contenitore è dotato di gommini antiscivolo. Lavora sia in senso orario che antiorario. **Utilizzo:** per tritare basilico, prezzemolo, cipolle, salvia, pomodori, frutta secca sgusciata ecc.

HERB MINCER made from polypropylene with a polyamide 66 gear and an 18/C stainless steel blades. The container is fitted with non-slip rubber feet. It works in a clockwise as well as an anticlockwise direction. **Use:** to mince basil, parsley, onions, sage, tomatoes, shelled nuts etc.

KRÄUTERZERKLEINER aus Polypropylen mit Schneidwerk aus Polyamid 66 und Gitter aus Edelstahl 18/C. Der Behälter ist mit Gummifüßen ausgestattet. Sowohl im als auch gegen den Uhrzeigersinn zu drehen. **Verwendung:** zum Zerkleinern von Basilikum, Petersilie, Zwiebeln, Salbei, Tomaten, Nüssen ohne Schalen usw.

HACHE-HERBES en polypropylène, avec mécanisme en polyamide 66 et grille en acier inox 18/C. Le récipient est équipé de petits-pieds en caoutchouc antidérapants. Il fonctionne aussi bien dans le sens horaire que dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. **Utilisation :** hacher le basilic, le persil, les oignons, la sauge, les tomates, les fruits secs épluchés, etc.

PICADORA DE HIERBAS de polipropileno con movimiento de poliamida 66 y rejilla de acero inoxidable 18/C. El recipiente está dotado de sujeción con gomas antideslizantes. Funciona tanto en el sentido de las agujas del reloj como en el sentido contrario. **Uso:** para picar albahaca, perejil, cebollas, salvia, tomates, frutos secos sin cáscara, etc.

Art.	Single pack size (LxPxH)	Single net weight	Master carton size (LxPxH)	Master gross weight			Ean code
200	cm 8x9x15.5 inch 3.16x3.55x6.11	g 200 oz 7.05	cm 34x43x41 inch 13.40x16.94x16.15	kg 9 Lb 19.86	40	•	8001895002003




Rigamonti



Art. 210

TRANCIAPATATE con corpo in polipropilene, griglia mm 9x9 con lame in acciaio inox indurito. Con ampia base di appoggio con due gommini antiscivolo. **Utilizzo:** per tranciare verdura e frutta a bastoncino e dadini.

POTATO CHIPPER with body made from polypropylene, mm 9x9 hardened stainless steel blade. With large base with two non-slip rubber pads. **Use:** to cut fruit and vegetables into strips and cubes.

KARTOFFELSCHNEIDER mit Gehäuse aus Polypropylen, Schneideinsatz 9x9 mm aus gehärtetem Edelstahl. Mit breitem Standfuß und zwei rutschfesten Gummis. **Verwendung:** zum Schneiden von Stiften und Würfeln aus Obst und Gemüse.

COUPE-FRITES avec corps en polypropylène, en acier inox durci 9x9 mm. Large base d'appui munie de deux caoutchoucs antidérapants. **Utilisation:** pour trancher légumes et fruits en julienne ou en brunoise.

CORTAPATATAS con cuerpo de polipropileno y rejilla de 9x9 mm, con cuchillas de acero inoxidable endurecido. Cuenta con una amplia base de apoyo y sujeción con gomas antideslizantes. **Uso:** para cortar verduras y frutas en palitos y cubos.

Art.	Single pack size (LxPxH)	Single net weight	Master carton size (LxPxH)	Master gross weight	Pz		Ean code
210	cm 26x9x20 inch 10.25x3.55x7.88	g 530 oz 18.69	cm 59x29x41,5 inch 23.23x11.42x16.34	kg 7,5 Lb 16.55	12	•	8001895002102




QUALITY
Rigamonti



Art. 220

SCHIACCIAPATATE in polipropilene. L'ampia base di appoggio con due gommini antiscivolo ne permette l'utilizzo con uno sforzo ridotto a differenza di altri modelli presenti sul mercato. **Utilizzo:** per puree.

POTATO RICER in polypropylene. The large supporting base with two non-slip rubber feet allows for it to be used with minimum pressure unlike the other models currently available on the market. **Use:** for mashed potatoes.

KARTOFFELPRESSE aus Polypropylen. Dank der breiten Auflage mit zwei rutschfesten Gummifüßen ist die aufzubringende Kraft wesentlich kleiner als bei anderen handelsüblichen Geräten. **Verwendung:** zur Herstellung von Kartoffelpüree..

PRESSE-PATATES en polypropylène. La large base d'appui avec deux caoutchoucs antidérapants permet une utilisation sans effort, contrairement à autres modèles présents sur le marché. **Utilisation :** préparation des purées.

PASAPURÉS de polipropileno. La amplia base de apoyo, con dos gomas antideslizantes, permite su utilización con un esfuerzo reducido, a diferencia de otros modelos presentes en el mercado. **Uso:** para purés.

Art.	Single pack size (LxPxH)	Single net weight	Master carton size (LxPxH)	Master gross weight			Ean code
220	cm 20x9x26 inch 7.88x3.55x10.25	g 470 oz 16.57	cm 59x29x41,5 inch 23.23x11.42x16.34	kg 7 Lb 15.45	12	•	8001895002201




Rigamonti

Art. 230



AFFETTAVERDURE con corpo in polipropilene, lama in acciaio inox temperata e affilata, con proteggi dita in polistirene. È possibile variare lo spessore del taglio in cinque diverse misure tramite apposita rotella. **Utilizzo:** per affettare a dischetto o a foglia verdura e frutta.

VEGETABLE SLICER made from polypropylene, with tempered and sharpened stainless steel blade, finger guard made from polystyrene. The thickness of the cut can be varied to five different settings using the thickness wheel. **Use:** to slice vegetables and fruit into round shapes or thin strips.

GEMÜSESCHNEIDER mit Gehäuse aus Polypropylen, scharfer Klinge aus gehärtetem Edelstahl, Fingerschutz aus Polystyrol. Mit dem Rädchen können fünf unterschiedliche Schneidedicken eingestellt werden. **Verwendung:** zum Schneiden unterschiedlich dicker Obst- und Gemüsescheiben.

COUPE-LÉGUMES avec corps en polypropylène, lame en acier inox trempé et tranchant, coussinet protège-doigts en polystyrène. Cinq mesures différentes d'épaisseur de coupe réglables, à l'aide d'une roulette spéciale. **Utilisation :** couper les légumes et les fruits en forme de petit disque ou en feuille.

CORTADORA DE VERDURAS con cuerpo de polipropileno, cuchilla afilada de acero inoxidable templado y protección para de los dedos de poliestireno. Es posible variar el espesor del corte en cinco medidas diferentes, mediante la rueda correspondiente. **Uso:** para cortar verduras y frutas en rebanadas o láminas.

Art.	Single pack size (LxPxH)	Single net weight	Master carton size (LxPxH)	Master gross weight			Ean code
230	cm 12,5x4x29 inch 4.93x1.58x11.43	g 280 oz 9.87	cm 40x30x31 inch 15.75x11.80x12.20	kg 6,5 Lb 14.35	20	•	8001895002300




Rigamonti



Art. 240

GRATTUGIA A DISCHI ORIZZONTALI in polipropilene con dischi in acciaio inox 18/C. Dotata di due dischi per quattro diverse operazioni. Piedini ripiegabili completi di gommini antiscivolo. **Utilizzo:** per grattugiare pane, formaggio parmigiano o altri formaggi a pasta dura, tagliare verdure alla julienne, e a dischetti. Unica nel suo genere in quanto permette anche il taglio ondulato delle verdure.

GRATER WITH HORIZONTAL DISCS made from polypropylene with 18/C stainless steel discs. Fitted with two discs for four different functions. Folding feet complete with non-slip rubber pads. **Use:** to grate bread, Parmesan cheese or other kinds of hard cheese, to cut vegetables Julienne and in cubes. Unique as it can also make ridged-cut vegetables.

REIBE MIT WAAGERECHTEN SCHEIBEN aus Polypropylen und Scheiben aus Edelstahl 18/C. Mit zwei Scheiben für vier verschiedene Funktionen. Einklappbare Füße mit rutschfesten Gummis. **Verwendung:** zum Reiben von Brot, Parmesankäse oder anderen harten Käsesorten, zum Herstellen von Julienne-Streifen oder Gemüsescheiben. Durch den zusätzlichen Wellenschnitt ist dieses Gerät einzigartig.

RÂPE À DISQUES HORIZONTAUX en polypropylène et disques en acier inox 18/C. Équipée de deux disques pour quatre opérations différentes. Petits pieds repliables, avec caoutchoucs antidérapants. **Utilisation :** râper du pain, du fromage parmesan ou d'autres fromages à pâte dure, des légumes en Julienne ou en petits disques. Unique en son genre, dans la mesure où elle permet également à une coupe ondulée des légumes.

RALLADOR DE DISCOS HORIZONTALES de polipropileno y discos de acero inoxidable 18/C. Dotado de dos discos que permiten realizar cuatro operaciones diferentes. Pies plegables con base de goma antideslizante. **Uso:** para rallar pan, queso parmesano u otros quesos duros, y para cortar verduras en juliana o rodajas. Única en su género, ya que también permite el corte ondulado de las verduras.

Art.	Single pack size (LxPxH)	Single net weight	Master carton size (LxPxH)	Master gross weight	Pz		Ean code
240	cm 19,5x7x28 inch 7.69x2.76x11.02	g 525 oz 18.51	cm 59x29x41,5 inch 23.23x11.42x16.34	kg 9,5 Lb 20.97	16	•	8001895002409




Rigamonti



Art. 260



Art. 260.60

AFFETTAVERDURE con corpo in polipropilene, lama in acciaio inox temperata e affilata su due lati, con proteggi dita in polistirene. **Utilizzo:** per affettare verdura, frutta e formaggi a pasta dura.

VEGETABLE SLICER made from polypropylene, tempered and sharpened stainless steel blade, finger guard made from polystyrene. **Use:** to slice vegetables, fruit and hard cheese.

GEMÜSESCHEIDER mit Gehäuse aus Polypropylen, beidseitig scharfer scharfe Klinge aus gehärtetem Edelstahl, Fingerschutz aus Polystyrol. **Verwendung:** zum Schneiden von Gemüse, Obst und Hartkäse.

COUPE-LÉGUMES avec corps en polypropylène, lame en acier inox trempé et tranchant sur deux côtés, coussinet protège-doigts en polystyrène. **Utilisation :** couper des légumes, des fruits et des fromages à pâte dure.

CORTADORA DE VERDURAS con cuerpo de polipropileno, cuchilla afilada de acero inoxidable templado en dos lados y tope de protección para dedos de poliestireno. **Uso:** para cortar verduras, frutas y quesos duros.

Art.	Single pack size (LxPxH)	Single net weight	Master carton size (LxPxH)	Master gross weight	Pz		Ean code
260	cm 10,6x4x27,1 inch 4.17x1.57x10.67	g 202 oz 7.14	cm 59x29x41,5 inch 23.23x11.42x16.34	kg 11,5 Lb 25.38	52	•	8001895002607
260.60	cm 10,6x4x32 inch 4.17x1.57x12.61	g 186 oz 6.57	cm 34x43x41 inch 13.40x16.94x16.15	kg 10 Lb 22.05	50	•	8001895260601





Art. 270

AFFETTAVERDURE con corpo in polistirene, proteggi dita in polistirene, lama in acciaio inox temperato. Dotato di gommini antiscivolo e “tacche” per poterlo appoggiare su recipienti o direttamente sulle padelle. Lavabile in lavastoviglie. **Utilizzo:** per affettare verdura, frutta e formaggi a pasta dura.

VEGETABLE SLICER polystyrene body with a tempered stainless steel blade, finger guard made from polystyrene. It is fitted with non-slip feet and “notches” to allow it to be firmly placed on top of pans and other containers. Dishwasher safe. **Use:** for slicing vegetables, fruit, cheese etc.

GEMÜSESCHNEIDER mit Gehäuse und Fingerschutz aus Polystyrol, Klinge aus gehärtetem Edelstahl. Mit Anti-Rutsch-Füßen und “Einkerbungen” versehen, um auf Behälter oder direkt auf Pfannen gesetzt zu werden. Spülmaschinenfest.

Verwendung: Zum Schneiden von Gemüse, Obst und Hartkäse.

MANDOLINE avec un corps en polystyrène, un emplacement protège-doigts protège-doigts en polystyrène et une lame en acier inox trempé. Dotée de patins antidérapants et “d’encoches” pour pouvoir être posée sur des récipients ou directement sur des poêles.

Lavable en machine. **Utilisation :** couper les légumes, les fruits et les fromages à pâte dure.

CORTADORA DE VERDURAS con cuerpo de poliestireno, protector de dedos de poliestireno y cuchilla de acero inoxidable templado. Equipada con pies de goma antideslizante y muescas para poder apoyarla en recipientes o directamente en sartenes. Se puede lavar en el lavavajillas. **Uso:** para cortar verduras, frutas y quesos duros.

Art.	Single pack size (LxPxH)	Single net weight	Master carton size (LxPxH)	Master gross weight			Ean code
270	cm 10,6x4x32 inch 4.17x1.57x12.61	g 237 oz 8.36	cm 34x43x41 inch 13.40x16.94x16.15	kg 12,500 Lb 27.59	50	•	8001895002706




Rigamonti



Vercurago





LECCO

Rocca
dell'innominato



www.rigamontipietro.it



Rigamonti Pietro & Figli srl

Via G.B. Moroni, 6 - Italy

23808 Vercurago LC

Tel. +39.0341.420253

Fax +39.0341.220283

e-mail: rigamonti@rigamontipietro.it

www.rigamontipietro.it