

Castey®

DESIGNED IN BARCELONA SINCE 1565





CASTEY FEATURES

CLASSIC VITRO-GAS COLLECTION



MANICI REMOVIBILI
Previene da scottature .
Oven safe.
Design pratico.



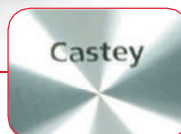
POMELLO ACCIAIO INOX
Pratico e sicuro .
Previene da scottature.



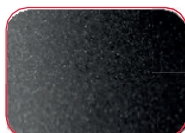
PFOA FREE NON-STICK COATING
Il cibo non si attacca
Alta qualità e durata



CERCHIO IN ACCIAIO I NOX
Maggiore resistenza e durata
Protegge il recipiente di cottura per ridurre l'usura



VITRO-GAS BASE
La migliore efficienza tra i piani non a induzione
Superficie liscia e spessa
Rivestito per una facile pulizia



CAST ALUMINIUM VESSEL
Perfetto contatto con il piano cottura
Distribuzione uniforme del calore
Massima efficienza energetica



REMOVABLE HANDLES WITH SECURE SCREW SYSTEM
Sistema di viti sicuro per non allentarsi mai
Rende più facile pulire la pentola a mano o lavastoviglie
Risparmia spazio nei mobili in cucina
Ideale per uso nel forno senza manico
Trasforma le padelle in casseruole o tortiere

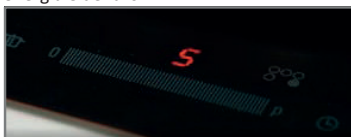
PERFECT EVEN COOKING

L'alluminio è il metallo che distribuisce meglio l'energia ricevuta. Riscalda in modo uniforme cuocendo il cibo in modo uniforme.



SAVE TIME, ENERGY AND MONEY

Poiché l'alluminio è un ottimo diffusore di energia, le pentole si riscaldano molto velocemente e consentono di risparmiare energia e denaro.



EASY OVEN COOKING

Finire le ricette in forno è molto semplice. L'alluminio pressofuso è adatto al forno fino a 250°C / 450°F.



HEALTHIER AND TASTIER RESULTS

L'efficienza energetica consente di cuocere a temperature medio-basse. Il cibo cuoce nei propri succhi conservando tutte le proprietà.



ENJOY IT MANY YEARS

Realizzato come un unico pezzo solido che non si deforma seguendo i più severi standard di qualità per garantire la massima durata.



EASY CLEANING

Poiché il cibo non si attacca alla superficie, potrai pulire facilmente le tue pentole a mano o anche in lavastoviglie.



FOOD DOES NOT STICK

Perfetto per cotture a basso contenuto di grassi! Grazie al suo rivestimento antiaderente di alta qualità, il cibo non si attacca, anche senza l'aggiunta di oli o grassi.



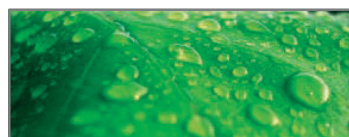
PERFECT WEIGHT AND BALANCE

Il peso in alluminio pressofuso, non pesante come le pentole in ghisa, lo rende più facile e comodo da usare.



EARTH FRIENDLY AND RECYCLABLE

Il rivestimento antiaderente Castey è privo di PFOA e l'alluminio può essere facilmente riciclato per essere riutilizzato per altri scopi.



PRODUCT ASSORTMENT

Shallow Casserole with Tempered Glass Lid



REF.	Ø	Hgt.	Cap.	Price
R24	24cm	6cm	2,25L	-
R28	28cm	6.5cm	3,25L	-
R32	32cm	7.5cm	5L	-
R36	36cm	8cm	7L	-
R40	40cm	9cm	9,75L	-

Deep Casserole with Tempered Glass Lid



REF.	Ø	Hgt.	Cap.	Price
O20	20cm	12cm	3L	-
O24	24cm	13,5cm	5L	-
O28	28cm	15,5cm	7,5L	-

Deep Concave Casserole with Tempered Glass Lid



REF.	Ø	Hdl	Hgt	Cap	Price
C28	28cm	M	10,5	4,5	-
C32	32cm	M	11,5	6,5	-

Flat Tray Pan



REF.	Sizes	Cooking Surface	Price
P35	42,5x25,5cm	25,5x22cm	-
P45	48,5x27,5cm	31,5x25cm	-

Fry Pan with Black Thermoplastic Removable Handle



REF.	Ø	Cap.	Price
4-20	20cm	1 L	-
4-22	22cm	1,5 L	-
4-24	24cm	2 L	-
4-26	26cm	2,25 L	-
4-28	28cm	2,75 L	-
4-30	30cm	3,25 L	-

Fry Pan with Cedar Wood Removable Handle



REF.	Ø	Cap.	Price
5-20	20cm	1 L	-
5-22	22cm	1,5 L	-
5-24	24cm	2 L	-
5-26	26cm	2,25 L	-
5-28	28cm	2,75 L	-
5-30	30cm	3,25 L	-

Fry Pan with Stainless Steel Removable Handle



REF.	Ø	Cap.	Price
6-20	20cm	1 L	-
6-22	22cm	1,5 L	-
6-24	24cm	2 L	-
6-26	26cm	2,25 L	-
6-28	28cm	2,75 L	-
6-30	30cm	3,25 L	-

Fry Pan with Yellow Thermoplastic Removable Handle*



REF.	Ø	Cap.	Price
8-20	20cm	1 L	-
8-22	22cm	1,5 L	-
8-24	24cm	2 L	-
8-26	26cm	2,25 L	-
8-28	28cm	2,75 L	-
8-30	30cm	3,25 L	-

Griddle with Black Thermoplastic Removable Handle



REF.	Measures	Price
4-P22	22 x 22cm	-
4-P27	27 x 27cm	-
4-P40	40 x 25cm	-

Griddle with Cedar Wood Removable Handle



REF.	Measures	Price
5-P22	22 x 22cm	-
5-P27	27 x 27cm	-
5-P40	40 x 25cm	-

Griddle with Stainless Steel Removable Handle



REF.	Measures	Price
6-P22	22 x 22cm	-
6-P27	27 x 27cm	-
6-P40	40 x 25cm	-

Griddle with Yellow Thermoplastic Removable Handle*



REF.	Measures	Price
8-P22	22 x 22cm	-
8-P27	27 x 27cm	-
8-P40	40 x 25cm	-

Grill Pan with Black Thermoplastic Removable Handle



REF.	Measures	Price
4-G22	22 x 22cm	-
4-G27	27 x 27cm	-

Grill Pan with Cedar Wood Removable Handle



REF.	Measures	Price
5-G22	22 x 22cm	-
5-G27	27 x 27cm	-

Grill Pan with Stainless Steel Removable Handle



REF.	Measures	Price
6-G22	22 x 22cm	-
6-G27	27 x 27cm	-

Grill Pan with Yellow Thermoplastic Removable Handle*



REF.	Measures	Price
8-G22	22 x 22cm	-
8-G27	27 x 27cm	-

*Red Thermoplastic Handle is also available

CASTEY FEATURES

CLASSIC INDUCTION COLLECTION



IL COPERCHIO COMPRENDE IL BORDO IN SILICONE

Maggiore resistenza e durata. Protegge il recipiente di cottura per ridurre l'usura. Uscita vapore nascosta.



MANOPOLA IN SILICONE

Manipolazione sicura e confortevole. Previene le ustioni.



RIVESTIMENTO ANTIADERENTE SENZA PFOA Il cibo non si attacca alla superficie di cottura. Alta qualità e durata.



MANICI IN SILICONE CON ATTACCO PERMANENTE Prevenire ustioni accidentali. Cassaforte al forno. Design sicuro per le dita.



VASO IN ALLUMINIO FUSO

Perfetto contatto con il piano di cottura. Distribuzione uniforme del calore. Massima efficienza energetica.



BASE COMPLETA DI INDUZIONE

Superficie di induzione più ampia. Rilevato efficacemente dai piani cottura. Superficie liscia e spessa. Rivestito per una facile pulizia.



MANIGLIE REMOVIBILI CON SISTEMA A VITE DI SICUREZZA

Sistema di viti sicuro per non allentarsi mai. Pulire le pentole più facilmente a mano e anche in lavastoviglie. Risparmia spazio di archiviazione. Mettere le teglie e togliere dal forno senza guanti. Trasforma le padelle in casseruole o tortiere.

PERFETTE PER CUCINARE

L'alluminio è il metallo che distribuisce meglio l'energia ricevuta. Riscalda in modo uniforme cuocendo il cibo in modo uniforme.



RISULTATI PIU' SANI E GUSTOSI

L'efficienza energetica consente di cuocere a temperature medio-basse. Il cibo cuoce nei propri succhi conservando tutte le proprietà.



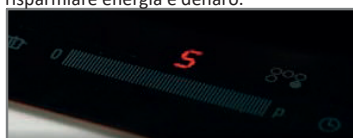
IL CIBO NON SI ATTACCA

Perfetto per cotture a basso contenuto di grassi! Grazie al suo rivestimento antiaderente di alta qualità, il cibo non si attacca, anche senza l'aggiunta di oli o grassi.



RISPARMIA TEMPO ED ENERGIA

Poiché l'alluminio è un ottimo diffusore di energia, le pentole si riscaldano molto velocemente e consentono di risparmiare energia e denaro.



DIVERTITI PER MOLTI ANNI

Realizzato come un unico pezzo solido che non si deforma seguendo i più severi standard di qualità per garantire la massima durata.



PERFETTO PESO E BILANCIATURA

Il peso in alluminio pressofuso, non pesante come le pentole in ghisa, lo rende più facile e comodo da usare.



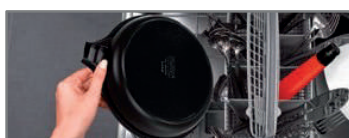
COTTURA FACILE IN FORNO

Finire le ricette in forno è molto semplice. L'alluminio pressofuso è adatto al forno fino a 250°C / 450°F.



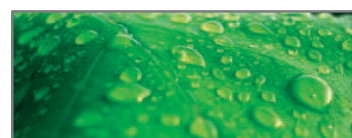
FACILE DA PULIRE

Poiché il cibo non si attacca alla superficie, potrai pulire facilmente le tue pentole a mano o anche in lavastoviglie.



ECCELLENTI E RICICLABILI

Il rivestimento antiaderente Castey è privo di PFOA e l'alluminio può essere facilmente riciclato per essere riutilizzato per altri scopi.



PRODUCT ASSORTMENT

Shallow Casserole with Tempered Glass Lid
Full Induction



REF.	Ø	Ø Base	Height	Cap.	Price
IR24	24cm	18cm	6cm	2,25 L	-
IR28	28cm	22cm	6,5cm	3,25 L	-
IR30	30cm	24cm	7cm	4,25 L	-
IR32	32cm	26cm	7,5cm	5 L	-
IR36	36cm	30cm	8cm	7 L	-
IR40	40cm	34cm	9cm	9,75 L	-

Deep Casserole with Tempered Glass Lid
Full Induction



REF.	Ø	Ø Base	Height	Cap.	Price
IO20	20cm	14cm	10cm	2,7 L	-
IO24	24cm	18cm	10,5cm	4,2 L	-
IO28	28cm	22cm	10,5cm	5,75 L	-

Flat Tray Pan
Full Induction
NEW



REF.	Medidas	Cooking Surface	Ø Base	Price
IP35	42,5 x 25,5cm	25,5 x 22cm	22cm	-
IP45	48,5 x 27,5cm	31,5 x 25cm	23cm	-

Fry Pan with Red Removable Handle
Full Induction



REF.	Ø	Ø Base	Price	REF.	Ø	Ø Base	Price
2-I24	24cm	18cm	-	2-I16	16cm	12cm	-
2-I26	26cm	20cm	-	2-I18	18cm	14cm	-
2-I28	28cm	22cm	-	2-I20	20cm	14cm	-
2-I30	30cm	24cm	-	2-I22	22cm	16cm	-

Griddle with Red Removable Handle
Full Induction



REF.	Measures	Ø Base	Price
2-IP22	22 x 22cm	16cm	-
2-IP27	27 x 27cm	21cm	-

Grill Pan with Red Removable Handle
Full Induction



REF.	Measures	Ø Base	Price
2-IG22	22 x 22cm	16cm	-
2-IG27	27 x 27cm	21cm	-

Saucepan with Red Removable Handle
Full Induction



REF.	Ø	Ø Base	Cap.	Price
2-IZ16	16cm	12cm	1,25L	-
2-IZ18	18cm	14cm	1,9L	-
2-IZ20	20cm	15cm	2,5L	-

Wok with Red Removable Handle
Full Induction



REF.	Ø	Ø Base	Cap.	Price
2-IW28	28cm	16cm	4L	-

OTHER HANDLES AVAILABLE: Black, Cedar Wood and Stainless Steel.

CASTEY FEATURES FUNDIX COLLECTION

fundix
Castey®



COPERCHIO IN VETRO CON BORDO IN SILICONE E SISTEMA DI SBLOCCO DEL VAPORE NASCOSTO
Maggiore resistenza e durata. Protegge il recipiente di cottura. Riduce l'usura.



POMELLO IN ACCIAIO INOX
Manipolazione sicura e confortevole. Previene le ustioni.



PFOA FREE NON-STICK COATING
Il cibo non si attacca alla superficie di cottura. Alta qualità e durata.



MANICI IN SILICONE
Prevenire ustioni accidentali. Cassaforte al forno. Design sicuro per le dita. Disponibile in 11 colori alla moda.



VASO IN ALLUMINIO FUSO
Perfetto contatto con il piano di cottura. Distribuzione uniforme del calore. Massima efficienza energetica.



BASE COMPLETA DI INDUZIONE
Superficie di induzione più ampia. Rilevato efficacemente dai piani cottura. Superficie liscia e spessa. Rivestito per una facile pulizia.



MANIGLIE REMOVIBILI CON SISTEMA A VITE DI SICUREZZA
Sistema di viti sicuro per non allentarsi mai. Pulire le pentole più facilmente a mano e anche in lavastoviglie. Risparmia spazio di archiviazione. Mettere le teglie e togliere dal forno senza guanti. Trasforma le padelle in casseroles o tortiere.

PERFETTA LA COTTURA

L'alluminio è il metallo che distribuisce meglio l'energia ricevuta. Riscalda in modo uniforme cuocendo il cibo in modo uniforme.



RISULTATI PIU' SANI E GUSTOSI

L'efficienza energetica consente di cuocere a temperature medio-basse. Il cibo cuoce nei propri succhi conservando tutte le proprietà.



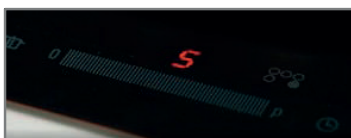
IL CIBO NON SI ATTACCA

Perfetto per cotture a basso contenuto di grassi! Grazie al suo rivestimento antiaderente di alta qualità, il cibo non si attacca, anche senza l'aggiunta di oli o grassi.



RISPARMIA TEMPO, ENERGIA

Poiché l'alluminio è un ottimo diffusore di energia, le pentole si riscaldano molto velocemente e consentono di risparmiare energia e denaro.



USALI PER MOLTI ANNI

Realizzato come un unico pezzo solido che non si deforma seguendo i più severi standard di qualità per garantire la massima durata.



PERFETTO X PESO E BILANCIATURA

Il peso in alluminio pressofuso, non pesante come le pentole in ghisa, lo rende più facile e comodo da usare.



FACILE COTTURA IN FORNO

Finire le ricette in forno è molto semplice. L'alluminio pressofuso è adatto al forno fino a 250°C / 450°F.



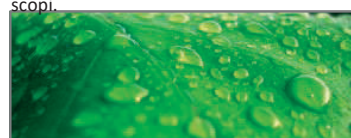
FACILE DA PULIRE

Poiché il cibo non si attacca alla superficie, potrai pulire facilmente le tue pentole a mano o anche in lavastoviglie.



ECCELLENTE E RICICLABILE

Il rivestimento antiaderente Castey è privo di PFOA e l'alluminio può essere facilmente riciclato per essere riutilizzato per altri scopi.



PRODUCT ASSORTMENT

Shallow Casserole with Lid and Kiwi Handles
Full Induction



REF.	Ø	Ø		Height	Price
		Base	Cap.		
F3-IR24	24cm	19cm	2,25L	6cm	-
F3-IR28	28cm	22cm	3,25L	6.5cm	-
F3-IR32	32cm	25cm	5L	7.5cm	-
F3-IR36	36cm	30cm	7L	8cm	-
F3-IR40	40cm	34cm	9,75L	9cm	-

Deep Casserole with Lid and Kiwi Handles
Full Induction



REF.	Ø	Ø		Height	Price
		Base	Cap.		
F3-IO20	20cm	14cm	2,5L	12cm	-
F3-IO24	24cm	16cm	5L	13,5cm	-
F3-IO28	28cm	19cm	7,5L	15,5cm	-

Paella Pan with Kiwi Handles
Full Induction



REF.	Ø	Ø		Price
		Base	Servings	
F3-IV32	32cm	25cm	5	-

Flat Tray Pan with Kiwi Handles
Full Induction



REF.	Size	Cooking Surface	Ø Base	Price
F3-IP35	36x26x6cm	25x24cm	20cm	-
F3-IP45	43x28x6cm	32x25cm	22cm	-

Griddle with Removable Handle (Choose Colour)
Full Induction



REF.	Size	Ø Base	Cook. Surface	Price
COLOR-IP22	22x22cm	16cm	22x22cm	-
COLOR-IP27	27x27cm	21cm	25x25cm	-

Grill Pan with Removable Handle (Choose Colour)
Full Induction



REF.	Size	Ø Base	Cook. Surface	Price
COLOR-IG22	22x22cm	16cm	22x22cm	-
COLOR-IG27	27x27cm	21cm	25x25cm	-

Fry Pan with Removable Handle (Choose Colour)
Full Induction



REF.	Ø	ØBase	Cap	Price
COLOR-I16	16cm	12cm	0,7L	-
COLOR-I18	18cm	14cm	1L	-
COLOR-I20	20cm	14cm	1,2L	-
COLOR-I22	22cm	16cm	1,5L	-
COLOR-I24	24cm	18cm	2L	-
COLOR-I26	26cm	20cm	2,2L	-
COLOR-I28	28cm	22cm	2,7L	-
COLOR-I30	30cm	24cm	3,2L	-

Saucepan with Removable Handle (Choose Colour)
Full Induction



REF.	Ø	ØBase	Cap.	Price
COLOR-IZ16	16cm	12cm	1,25L	-
COLOR-IZ18	18cm	14cm	1,9L	-
COLOR-IZ20	20cm	15cm	2,5L	-

Wok with Removable Handle (Choose Colour)
Full Induction



REF.	Ø	Ø Base	Cap.	Price
COLOR-IW28	28cm	16cm	4L	-

4-PC Set Carton Available Colours



REF.	COLOUR	REF.	COLOUR	REF.	COLOUR	REF.	COLOUR
F3	KIWI	F14	MAGENTA	F15	VIOLET	F5	ORANGE

NEW COLLECTION MINT BY CASTEY

Castey®

DESIGNED IN BARCELONA SINCE 1565



mint



MINT BY CASTEY

PORTA FRESCHEZZA NELLA TUA CUCINA

Frutto della conoscenza e dell'esperienza, Castey unisce i suoi grandi valori in una nuova padella in fusione di alluminio progettata e ottimizzata per offrire il miglior rapporto qualità-prezzo. MINT incorpora una nuova maniglia caratterizzata dalle sue linee pure in uno dei principali colori di tendenza del momento che sicuramente porterà quel punto di freschezza che tanto ti piace in cucina. La gamma di padelle MINT ha un fondo "Full Induction" per garantire le migliori prestazioni, oltre che con un rivestimento antiaderente multistrato di alta qualità.



FRYING PAN 20 cm / 8"



FRYING PAN 24 cm / 9.5"



FRYING PAN 28 cm / 11"

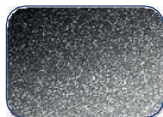
SPECIFICHE TECNICHE:

- Recipiente in alluminio pressofuso sottovuoto spesso e solido per una distribuzione uniforme del calore e la massima efficienza energetica.
- Rivestimento antiaderente senza PFOA di alta qualità.
- Fondo a induzione completa. Adatto a tutte le superfici di cottura.
- Impugnatura ergonomica soft-touch.
- Facile da pulire e lavabile in lavastoviglie.
- Ottimo rapporto qualità prezzo.
- Garanzia a vita limitata.



REF.	DESCRIPTION	SIZE	PRICE LIST
MI20	Cast aluminum MINT Frying pan. Full Induction.	20 cm	--
MI24	Cast aluminum MINT Frying pan. Full Induction.	24 cm	--
MI28	Cast aluminum MINT Frying pan. Full Induction.	28 cm	--

CASTEY FEATURES TITANIUM COLLECTION



**RIVESTIMENTO ANTIADERENTE
QUANTANIUM SPARKLE DIAMOND SYLVER**
Lunga durata: rinforzato con particelle di titanio. Altamente resistente all'abrasione. Senza PFOA.



INDUCTION AND ALL COOKING SURFACES.
DISHWASHER SAFE.



MANIGLIA ERGONOMICA

Facile maneggevolezza.
Finitura morbida al tatto.



**SPECIALE FISSAGGIO
MANIGLIA PER GIRARE LE
FRITTATE.**

Fissaggio sicuro. Svolta più facile.



BASE COMPLETA DI INDUZIONE
Superficie di induzione più ampia.
Rilevato efficacemente dai piani cottura. Superficie liscia e spessa.
Rivestito per una facile pulizia.



**VASO IN ALLUMINIO
FORGIATO**

Spessore laterale: 3 mm.
Spessore Base: 4,4-5,3mm.

OMELETTE PAN

La padella in titanio è perfetta per le frittate.

La zona di fissaggio del manico è stata appositamente studiata per appoggiare un piatto sulla padella e girare facilmente la frittata. La speciale area di fissaggio della maniglia garantisce un fissaggio sicuro: il piatto rimane ben saldo sulla padella per non scivolare quando si gira la frittata.

Il rivestimento antiaderente di alta qualità senza PFOA evita che le uova e tutti i tipi di cibo si attacchino alla superficie di cottura. È stato rinforzato con particelle di titanio per aumentare la durezza, la durata e la resistenza all'abrasione.

Poiché l'alluminio forgiato si riscalda velocemente, è perfetto per cotture brevi, come friggere e rosolare, e anche per fare frittate e tutti i tipi di uova.

La base a induzione completa offre una superficie induttiva più ampia per cuocere il cibo in modo uniforme e risparmiare energia. Questo sistema viene efficacemente rilevato dai sensori dei piani cottura così da poter essere utilizzato in tutte le zone ad induzione. È stato rivestito per una finitura liscia e uniforme facile da pulire.

La collezione Titanium comprende anche bistecchiera, wok, casseruola e padella per crepes.

PRODUCT ASSORTMENT

Fry Pan
Full Induction



REF.	Ø	Ø Base	Height	Cap.	Price
TT-18	18cm	14cm	4cm	0,9 L	-
TT-20	20cm	16cm	4,5cm	1,15 L	-
TT-22	22cm	17,5cm	4,8cm	1,5 L	-
TT-24	24cm	19cm	5,1cm	1,85 L	-
TT-26	26cm	20,5cm	5,4cm	2,25 L	-
TT-28	28cm	22cm	5,4cm	2,8 L	-

Crepe Pan
Full Induction



REF.	Ø	Ø Base	Price
TT-CR25	25cm	23cm	-

Griddle
Full Induction



REF.	Measures	Ø Base	Price
TT-P27	27 x 27cm	20,5cm	-

Grill Pan
Full Induction



REF.	Measures	Ø Base	Price
TT-G27	27 x 27cm	20,5cm	-

Saucepan
Full Induction



REF.	Ø	Ø Base	Height	Cap.	Price
TT-Z16	16cm	13cm	8,5cm	1L	-

Wok
Full Induction



REF.	Ø	Ø Base	Height	Cap.	Price
TT-W28	28cm	14cm	8,5cm	3,5L	-

CASTEY FEATURES

TERRACOTA COLLECTION



L'ispirazione per il design delle padelle in terracotta viene dalla terra e dallo stile delle classiche casseruole in terracotta per imbattersi nel sapore della cucina tradizionale. 5 strati di rivestimento antiaderente offrono maggiore durata e resistenza. Il rilievo fornisce una protezione extra al rivestimento antiaderente per mantenere intatte le proprietà di rilascio. Presenta inoltre tutti i vantaggi che hanno reso le padelle Castey un punto di riferimento di qualità, come i manici rimovibili di sicurezza.

TECHNICAL DETAILS

RIVESTIMENTO ANTIADERENTE A 5 MANI CON RILIEVO PFOA di alta qualità.
Con sollievo per proprietà antiaderenti a lungo. Il cibo non si attacca alla superficie.

MANIGLIE REMOVIBILI CON SISTEMA A VITE
Vite di sicurezza. Non perdersi mai. Facile e veloce da montare.

CORPO IN FUSIONE DI ALLUMINIO
Antideformazione: perfetto contatto con il piano di cottura. Distribuzione uniforme del calore. Massima efficienza energetica.

BASE COMPLETA DI INDUZIONE
Superficie di induzione più ampia. Rilevato efficacemente dai piani cottura. Superficie liscia e spessa. Facile da pulire.

ASSORTMENT

Fry Pan with Cedar Removable Handle Full Induction



REF.	Ø	Ø Base	Cap.	Price
Y20	20cm	14cm	1,25L	-
Y24	24cm	18cm	2L	-
Y28	28cm	22cm	2,75L	-

Grill Pan with Cedar Removable Handle Full Induction



REF.	Size	Ø Base	Price
YG27	27x27cm	21cm	-

CASTEY FEATURES BALTIC COLLECTION



SILICONE SUI MANICI
Previene da scottature accidentali.
Finitura Soft touch.
Oven safe



POMELLO IN SILICONE
Pratico e sicuro.
Previene le scottature.



MANICI RIVETTATI
Resistenti e duraturi.



SCALA CAPACITA' GRADUATA

FACILE DA LAVARE.
USO LAVASTOVIGLIE.

PER INDUZIONE E FIAMMA
Efficienza massima di risparmio energetico.



FINITURA LUCIDA INTERNA
Non rivestita.

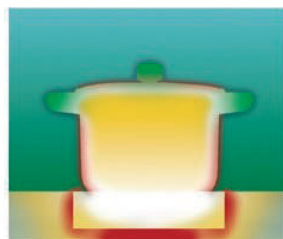
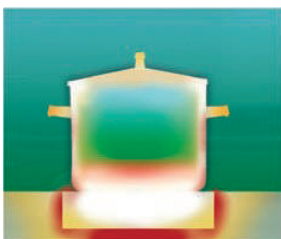


MANICO IN SILICONE
Previene da scottature accidentali.
Finitura Soft touch.
Oven safe

TRIMETAL INDUCTION STRUCTURE UNIQUE TECHNOLOGY AND DESIGN

COMUNE
ACCIAIO INOX

TRIMETAL BALTIC
ACCIAIO INOX



BALTIC ENERGY SUPERIORITY

Velocità di accumulare calore.
La distribuzione del calore è più uniforme ed efficiente.
Cuoce meglio.

Consente di risparmiare energia in tutte le superfici di cottura, compresa l'induzione.

ASSORTIMENTO PRODOTTI

Casseruola bassa in acciaio inox con coperchio e manici laterali in silicone a induzione trimetallica



REF.	Ø	Ø Base	Height	Cap.	Price
B-R20	20cm	16cm	7cm	2 L	-
B-R24	24cm	20cm	8cm	3,5 L	-
B-R28	28cm	24cm	8,5cm	5 L	-
B-R32	32cm	28cm	9cm	7 L	-

Casseruola profonda in acciaio inox con coperchio e manici laterali in silicone a induzione trimetallica



REF.	Ø	Ø Base	Height	Cap.	Price
B-O20	20cm	16cm	12,5cm	3,75 L	-
B-O24	24cm	20cm	14cm	6 L	-

Pentola in acciaio inox con coperchio e manici laterali in silicone a induzione trimetallica



REF.	Ø	Ø Base	Height	Cap.	Price
B-U16	16cm	12cm	16,5cm	3,25 L	-
B-U20	20cm	16cm	18cm	5,5 L	-
B-U24	24cm	20cm	19,5cm	8,5 L	-

Padella In Acciaio Inox Con Manico Lungo In Silicene Induzione Trimetallica



REF.	Ø	Ø Base	Height	Cap.	Price
B-S18	18cm	15cm	4,9cm	1,25 L	-
B-S20	20cm	17cm	5,1cm	1,5 L	-
B-S22	22cm	19cm	5,5cm	2 L	-
B-S24	24cm	20cm	5,7cm	2,5 L	-
B-S26	26cm	22cm	6cm	3 L	-

Pentola In Acciaio Inox Con Manico Lungo In Silicene Induzione Trimetallica



REF.	Ø	Ø Base	Height	Cap.	Price
B-Z14	14cm	10cm	8cm	1,25 L	-
B-Z16	16cm	12cm	9cm	1,75 L	-
B-Z18	18cm	14cm	9,5cm	2,25 L	-

Casseruola Alta In Acciaio Inox Con Manico Lungo In Silicene Induzione Trimetallica



REF.	Ø	Ø Base	Height	Cap.	Price
B-E14	14cm	10cm	11,5cm	1,75 L	-
B-E16	16cm	12cm	12,5cm	2,5 L	-
B-E18	18cm	14cm	14cm	3,5 L	-

CASTEY FEATURES

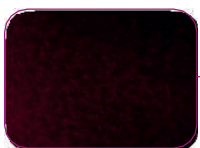
COCOTTE COLLECTION



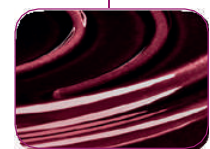
POMELLO IN ACCIAIO INOX CON FISSAGGIO NASCOSTO :
Miglior igiene
Facile da pulire.



COPERCHIO CON SISTEMA AUTO GOCCIOLAMENTO
Mantiene l'umidità per risultati migliori
Raggiunge sapori unici

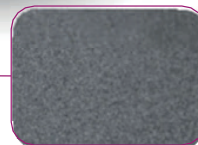


STRUTTURA IN GHISA:
Perfetta distribuzione del calore.
Eccellenti proprietà di ritenzione del calore.



FINITURA ESTERNA SMALTO MAIOLICA:
Colore brillante e brillante.

THICK AND SMOOTH SOLID BASE:
Suitable for induction
and all cooking surfaces.



SMALTO INTERNO RESISTENTE E DUREVOLE
Perfetto per tutte le tecniche di cottura.
Facile da usare, pulire e mantenere.



OVEN SAFE:
- Up to 230°C / 450°F

CUCINARE CON CASTEY IN GHISA SMALTATA

La ghisa consente risultati di cottura perfetti e uniformi una volta calda. Ha anche eccellenti proprietà di ritenzione del calore, che lo rendono la scelta migliore per cucinare a basse temperature poiché dona un sapore unico a tutti i piatti e mantiene il cibo caldo fino al momento del servizio.

Mantiene molto bene anche il freddo. Le casseruole possono essere riposte in frigorifero per servire piatti freddi e anche in congelatore per conservarle.

Il suo rivestimento interno smaltato appositamente formulato li rende perfetti per tutti i tipi di tecniche di cottura: brasatura o stufatura a bassa temperatura, doratura ad alta temperatura, caramellizzazione, arrostitura, rosolatura e persino cottura al forno.

Più li usi, migliori sono i sapori e i risultati che ottieni: l'olio da cucina penetra nei pori del rivestimento dello smalto creando uno strato antiaderente marrone scuro naturale che migliora l'efficienza di cottura, impedisce agli alimenti di attaccarsi e riduce l'olio necessario.

Le semisfere della parte interna del coperchio raccolgono il vapore sprigionato durante la cottura e riversano l'acqua condensata sugli alimenti in modo continuo e uniforme. Di conseguenza gli ingredienti ottengono sapori eccezionali.

Le cocotte Casteby sono estremamente durevoli e resistenti, molto difficili da graffiare, facili da pulire, facili da usare, facili da pulire e lavabili in lavastoviglie.

PRODUCT ASSORTMENT

Enamel Coated Cast Iron Deep Casserole with Lid
(Jade Collection)



REF.	Colour	Ø	Ø Base	Height	Cap.	Price
HV-014	Dark Green	14cm	10,5cm	11cm	0,8 L	-
HV-016	Dark Green	16cm	12cm	12cm	1,15 L	-
HV-018	Dark Green	18cm	13cm	13,5cm	1,85 L	-
HV-020	Dark Green	20cm	14,5cm	14,5cm	2,5 L	-
HV-022	Dark Green	22cm	16cm	15,5cm	3,4 L	-

Enamel Coated Cast Iron Deep Casserole with Lid
(Purple Sapphire Collection)



REF.	Colour	Ø	Ø Base	Height	Cap.	Price
HB-014	Burgundy	14cm	10,5cm	11cm	0,8 L	-
HB-016	Burgundy	16cm	12cm	12cm	1,15 L	-
HB-018	Burgundy	18cm	13cm	13,5cm	1,85 L	-
HB-020	Burgundy	20cm	14,5cm	14,5cm	2,5 L	-
HB-022	Burgundy	22cm	16cm	15,5cm	3,4 L	-

Enamel Coated Cast Iron Shallow Casserole with Lid
(Jade Collection)



REF.	Colour	Ø	Ø Base	Height	Cap.	Price
HV-R22	Dark Green	22cm	17,5cm	10,5cm	1,95 L	-

Enamel Coated Cast Iron Shallow Casserole with Lid
(Purple Sapphire Collection)



REF.	Colour	Ø	Ø Base	Height	Cap.	Price
HB-R22	Burgundy	22cm	17,5cm	10,5cm	1,95 L	-



Castey®

DESIGNED IN BARCELONA SINCE 1565

NEW ACCESSORIES BY CASTEY

CARBON STEEL OVEN BAKING TRAY WITH NON-STICK COATING



Specifiche

- Acciaio al carbonio di alta qualità con buone resistenze alla ruggine e buona conduttività termica.
- PFOA free non-stick il cibo non si attacca.
- Ideale molti sistemi di cottura incluso cuocere, panificare, friggere, pizza, arrosti e torte.
- Manici in silicone.
- Previene dalle scottature accidentali.
- Resistente fino alla temperatura di 210°C. Facile da pulire

Garanzia a vita illimitata

REF.	DESCRIPTION	MEASURES	PRICE
C-FH40	Carbon steel oven baking tray with non-stick coating	40 x 25 cm	--
C-FH45	Carbon steel oven baking tray with non-stick coating	45 x 30 cm	--



+210°C



NEW COLLECTION
VULCANO BY CASTEY

Castey[®]

DESIGNED IN BARCELONA SINCE 1565



NEW COLLECTION VULCANO BY CASTEY



SPECIFICHE TECNICHE:

- Recipiente in alluminio pressofuso sottovuoto spesso e solido per una perfetta distribuzione uniforme del calore e la massima efficienza energetica.
- Rivestimento antiaderente multistrato DURION PLUS appositamente rinforzato, con le più alte prestazioni e privo di PFOA. Full Induction base to ensure the
- la migliore efficienza energetica in tutte le superfici di cottura. Incorpora la migliore maniglia staccabile sul mercato, distinguendosi.
- per essere il più sicuro grazie al suo sistema di fissaggio, in una finitura metallica soft-touch.
- Facile da pulire e lavabile in lavastoviglie.
- Garanzia a vita limitata .

FRYING PAN



REF.	Ø	Ø Base	Cap.	Price
1-16	16cm	12cm	0,7L	--
1-18	18cm	14cm	1L	--
1-20	20cm	14cm	1,2L	--
1-22	22cm	16cm	1,5L	--
1-24	24cm	18cm	2L	--
1-26	26cm	20cm	2,2L	--
1-28	28cm	22cm	2,7L	--
1-30	30cm	24cm	3,2L	--

GRIDDLE



REF.	Measures	Ø Base	Price
1-P22	22 x 22cm	16cm	--
1-P27	27 x 27cm	21cm	--

GRILL PAN



REF.	Measures	Ø Base	Price
1-G22	22 x 22cm	16cm	--
1-G27	27 x 27cm	21cm	--

SAUCEPAN



REF.	Ø	Ø Base	Cap.	Price
1-Z16	16cm	12cm	1,25L	--
1-Z18	18cm	14cm	1,9L	--
1-Z20	20cm	15cm	2,5L	--

WOK



REF.	Ø	Ø Base	Cap.	Price
1-W28	28cm	16cm	4L	--

VULCANO BY CASTEY COLLECTION



SPECIFICHE TECNICHE:

- Recipiente in alluminio pressofuso sottovuoto spesso e solido per una perfetta distribuzione uniforme del calore e la massima efficienza energetica.
- Rivestimento antiaderente multistrato DURION PLUS appositamente rinforzato, con le più alte prestazioni e privo di PFOA. Full Induction base to ensure the la migliore efficienza energetica in tutte le superfici di cottura. Incorpora la migliore maniglia staccabile sul mercato, distinguendosi per essere il più sicuro grazie al suo sistema di fissaggio, in una finitura metallica soft-touch.
- Facile da pulire e lavabile in lavastoviglie.
- Garanzia a vita limitata .

SHALLOW CASSEROLE



REF.	Ø	Ø Base	Height	Cap.	Price
1-R22	22cm	16cm	5,8cm	1,75 L	--
1-R26	26cm	20cm	6cm	2,75 L	--
1-R30	30cm	24cm	7cm	4,25 L	--

DEEP CASSEROLE



REF.	Ø	Ø Base	Height	Cap.	Price
1-U22	22cm	13cm	15cm	4,5 L	--
1-U26	26cm	17cm	17cm	7,5 L	--

FLAT TRAY PAN FULL INDUCTION



REF.	Measures	Base	Cooking Surface	Price
1-P40	40 x 26cm	30 x 20cm	30 x 20cm	--
1-P50	50 x 28cm	40 x 22cm	40 x 22cm	--
1-P60	60 x 30cm	50 x 25cm	50 x 25cm	--

FLAT TRAY PAN VITRO-GAS (NO INDUCTION)



REF.	Measures	Base	Cooking Surface	Price
1-P40Y	40 x 26cm	30 x 20cm	30 x 20cm	--
1-P50Y	50 x 28cm	40 x 22cm	40 x 22cm	--
1-P60Y	60 x 30cm	50 x 25cm	50 x 25cm	--

ROASTER PAN



REF.	Measures	Base	Cooking Surface	Cap.	Price
1-H40	40x30cm	26x24cm	27x25cm	6 L	--

ROASTER PAN LID



REF.	Measures	Price
TH40	32 x 29cm	- €

DISPLAYS



COUNTERTOP DISPLAY

MISURE.- 26 cm x 29 cm x 88 cm
PESO.- 4KG
REFERENZA.- F-EXP

1 FREE DISPLAY: 5 Master Cartons di padelle

2-SIDE FLOOR DISPLAY

MISURE.- 50 cm x 50 cm x 195 cm
PESO.- 36KG
REFERENZA.- F-DISP / F-DISP1

1 FREE DISPLAY: 14 Master Cartons di padelle.



SHOP FLOOR DISPLAY

MISURE.- 100 cm x 100 cm x 173 cm
PESO.- 40KG
REFERENZA.- F-ISLA

1 FREE DISPLAY: 34 Master Cartons di padelle.

fundix
by Castey

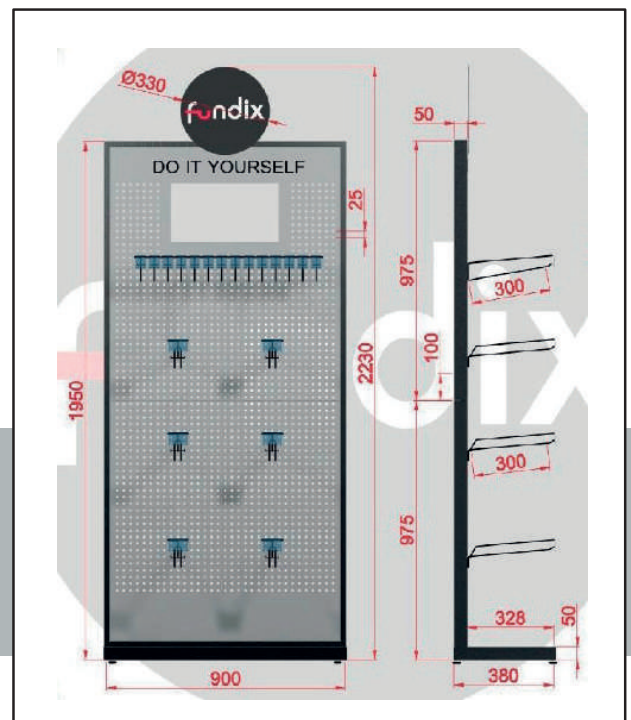


FUNDIX "DO IT YOURSELF" DISPLAY:

- PUO' ESPORRE 12 DIFFERENTI COLORI DI MANICI.
- MIXA PADELLE E PENTOLE NELLO STESSO DISPLAY
- SCEGLI FRA 8 REFERENZE, E DAI IMPORTANZA AI TUOI BEST SELLERS
- INCLUSO LCS CON VIDEO DIMOSTRATIVO DEI PRODOTTI
- VELOCE E FACILE DA MONTARE
- LASCIA CHE I CLIENTI PERSONALIZZINO I LORO PRODOTTI.
- MANICI INTERCAMBIABILI DI ALTA QUALITA'.

- DIMENSIONI PACKING : 1200 X 800 X 1120

- PESO: 167 Kg.



CASTEY GLOBAL, SL

POLÍGONO INDUSTRIAL DE GIRONA, S/N. 17457 RIUDELLOTS DE LA SELVA, GIRONA (SPAIN)
WWW.FUNDIX.ES



Distributore esclusivo per l'Italia

ADE **ARCOS**® **Castey**® **DOMO** **iSi**® **Kisag**



DESIGNED IN BARCELONA SINCE 1565



Distributore esclusivo per l'Italia

TRABO s.r.l.

via canzo, 5 - 20068 peschiera borromeo (MI), italy

t +39 02 58 01 80 20 - f +39 02 58 01 57 83

info@trabo.it - www.trabo.it

seguici su  