

Алматы (7273)495-231  
 Ангарск (3955)60-70-56  
 Архангельск (8182)63-90-72  
 Астрахань (8512)99-46-04  
 Барнаул (3852)73-04-60  
 Белгород (4722)40-23-64  
 Благовещенск (4162)22-76-07  
 Брянск (4832)59-03-52  
 Владивосток (423)249-28-31  
 Владикавказ (8672)28-90-48  
 Владимир (4922) 49-43-18  
 Волгоград (844)278-03-48  
 Вологда (8172)26-41-59  
 Воронеж (473)204-51-73  
 Екатеринбург (343)384-55-89

Ижевск (3412)26-03-58  
 Иваново (4932)77-34-06  
 Иркутск (395)279-98-46  
 Казань (843)206-01-48  
 Калининград (4012)72-03-81  
 Калуга (4842)92-23-67  
 Кемерово (3842)65-04-62  
 Киров (8332)68-02-04  
 Коломна (4966)23-41-49  
 Кострома (4942)77-07-48  
 Краснодар (861)203-40-90  
 Красноярск (391)204-63-61  
 Курск (4712)77-13-04  
 Курган (3522)50-90-47  
 Липецк (4742)52-20-81

Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13  
 Москва (495)268-04-70  
 Мурманск (8152)59-64-93  
 Набережные Челны (8552)20-53-41  
 Нижний Новгород (831)429-08-12  
 Новокузнецк (3843)20-46-81  
 Ноябрьск (3496)41-32-12  
 Новосибирск (383)227-86-73  
 Ноябрьск (3496)41-32-12  
 Омск (3812)21-46-40  
 Орел (4862)44-53-42  
 Оренбург (3532)37-68-04  
 Пенза (8412)22-31-16  
 Петрозаводск (8142)55-98-37  
 Псков (8112)59-10-37

Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47  
 Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
 Рязань (4912)46-61-64  
 Самара (846)206-03-16  
 Саранск (8342)22-96-24  
 Санкт-Петербург (812)309-46-40  
 Саратов (845)249-38-78  
 Севастополь (8692)22-31-93  
 Симферополь (3652)67-13-56  
 Смоленск (4812)29-41-54  
 Сочи (862)225-72-31  
 Ставрополь (8652)20-65-13  
 Сыктывкар (8212)25-95-17  
 Сургут (3462)77-98-35  
 Тамбов (4752)50-40-97

Казахстан (772)734-952-31

Тверь (4822)63-31-35  
 Тольяти (8482)63-91-07  
 Томск (3822)98-41-53  
 Тула (4872)33-79-87  
 Тюмень (3452)66-21-18  
 Улан-Удэ (3012)59-97-51  
 Ульяновск (8422)24-23-59  
 Уфа (347)229-48-12  
 Хабаровск (4212)92-98-04  
 Чебоксары (8352)28-53-07  
 Челябинск (351)202-03-61  
 Череповец (8202)49-02-64  
 Чита (3022)38-34-83  
 Якутск (4112)23-90-97  
 Ярославль (4852)69-52-93

<https://pintinox.nt-rt.ru> || [pxo@nt-rt.ru](mailto:pxo@nt-rt.ru)

## Посуда для готовки EXPO SATINATO



MANIGLIE CON FLANGIA DI RINFORZO  
 HANDLES WITH REINFORCEMENT FLANGE



BORDO ROMPIGOCCIA  
 RIM NON-DRIIP POURING



FONDO TERMODIFFUSORE A 3 STRATI  
 THERMAL-DIFFUSION BOTTOM

È la classica serie professionale che racchiude tutte le caratteristiche fondamentali richieste dai migliori cuochi. In particolare:

- Fondo termodiffusore induzione (acciaio/alluminio/acciaio): con piastra d'alluminio di elevato spessore. Con calotta sandwich di protezione in acciaio. Fondo concavo a freddo, piano a caldo per aiutare la planarità.
- La calotta in materiale ferritico, può essere usata sulle piastre ad induzione.
- Le maniglie sono anatomiche in tondo d'acciaio inossidabile e resistono ad una trazione di 400 kg. Pentole e casseruole sono dotate di una speciale flangia di rinforzo alle maniglie, con 10 punti di saldatura i manici dei tegami sono in tubolare ovale, leggero e robusto.
- Bordo superiore: è indurito a freddo per evitare l'ovalizzazione dei pezzi. Bordo a versare rompigoccia.
- Il coperchio piano con una leggera tolleranza facilita la fuoriuscita del vapore in eccesso.
- La forte satinatura mantiene nel tempo un aspetto integro e ordinato, indispensabile per coloro che utilizzano la normativa HACCP.
- Rivestimento antiaderente QUANTANIUM.

This is the classical professional series which has all the fundamental characteristics that the best chefs demand. In particular:

- Sandwich bottom (steel/aluminum/steel): fitted with extra thick aluminium plate with steel protective cover and steel protection disk on larger pans. Bottom is specially designed to make the pan as stable as possible.
- The ferritic material cover can be used on the induction plates.
- Handles: ergonomically designed tubular stainless steel and resist traction of 400 kg. Casseroles and pans are fitted with special handle reinforcement flanges, each welded at 10 points. Handles for pans are in robust oval tube.
- Top edge: a cool-folding of the pouring-off edge prevents ovality of the pans' body.
- The flat cover with a slight tolerance allows excess vapor to escape.
- A strong satin glazing keeps it looking in good order and integral over time, it is indispensable for those who abide by the HACCP norm.
- QUANTANIUM non stick-coating.

EXPO SATINATO 3060 | 18/10 stainless steel





**PENTOLA**  
Pot - Marmite -  
Suppentopf - Olla  
**Cod. 306003..**

Ø cm	h cm	Lt	
20	20	6¼	-
24	24	10¼	-
28	25	15¼	-
30	30	21¼	-
32	32	25¼	-
34	34	30¼	-
36	36	36¼	-
40	38	47¼	-
45	45	71¼	-



**CASSERUOLA FONDA  
2 MANIGLIE**  
Deep casserole - Casserole  
avec 2 poignées - Fleischtopf  
- Cacerola honda 2 mangos  
**Cod. 306005..**

Ø cm	h cm	Lt	
20	12	3¼	-
24	14	6¼	-
28	16	9¼	-
30	17	12	-
32	18	14½	-
34	19	17¼	-
36	21	21¼	-
40	23	28¼	-
45	26	41¼	-
50	30	58¼	-



**CASSERUOLA MEZZA FONDA  
2 MANIGLIE**  
Low casserole - Casserole  
mi-haute avec 2 poignées -  
Bratentopf - Cacerola baja 2  
mangos  
**Cod. 306009..**

Ø cm	h cm	Lt	
24	9,5	4¼	-
28	11	6¼	-
30	12	8¼	-
32	13	10¼	-
34	13,5	12¼	-
36	14,5	14¼	-
40	16	20	-
45	18	28¼	-
50	20	39¼	-



**CASSERUOLA MEZZA FONDA  
CON MANICO**  
Low saucepan - Casserole  
avec 1 manche - Fleischtopf -  
Cacerola honda 1 mangos  
**Cod. 306010..**

Ø cm	h cm	Lt	
16	7,5	1¼	-
20	8,5	2¼	-
24	9,5	4¼	-



**CASSERUOLA FONDA  
CON MANICO**  
Deep casserole -  
Casserole avec 1 manche  
- Fleischtopf - Cacerola  
honda 1 mangos  
**Cod. 306006..**

Ø cm	h cm	Lt	
16	10	2	-
20	12	3¼	-



**CASSERUOLA FONDA CON  
MANICO E MANIGLIA**  
Saucepan - Cass. haute  
avec manche et poignée -  
Stielkasserolle mit Griff - Cazo con  
mango y asa  
**Cod. 306007..**

Ø cm	h cm	Lt	
24	14	6¼	-
28	16	9¼	-



**CASSERUOLA  
CONICA PESANTE**  
Conical casserole - Casserole  
conique - Konische Kasserolle,  
schwere Ausführung - Cacerola  
conica  
**Cod. 306012..**

Ø cm	h cm	Lt	
16	6	1	-
18	6,5	1	-
20	7	1¼	-
24	7,5	2¼	-



**TEGAME 2 MANIGLIE**  
Frying pan 2 handles - Poêle  
avec 2 poignées - Pfanne mit  
2 Griffen - Rustidera 2 mangos  
**Cod. 306023..**

Ø cm	h cm	
24	5	-
28	5,7	-
30	6	-
32	6	-
34	6	-
36	7	-
40	7,5	-
45	8	-
50	9	-



**PADELLA CILINDRICA**  
Frying pan - Poêle avec manche - Stiefpfanne mit Griff - Sarten con mango  
**Cod. 306026..**

Ø cm	h cm	
24	5	-
28	5,7	-



**PADELLA CILINDRICA**  
Frying pan with counter handle - Poêle avec manche et poignée - Stiefpfanne mit Griff - Sarten con mango y asa  
**Cod. 306026..**

Ø cm	h cm	
30	6	-
32	6	-
34	6	-
36	7	-
40	7,5	-
45	8	-



**PADELLA ANTIADERENTE CON MANICO E MANIGLIA**  
Non-stick frypan with counter handle - Poêle antiadhérente avec manche et poignée - Antihftbeschichtete Pfanne mit Stiel und Griff - Sartén antiadherente con mango y asa  
**Cod. 306126..**

Ø cm	h cm	
32	6	-
34	6	-
36	7	-
40	8	-



**TEGAME ANTIADERENTE 2 MANIGLIE**  
Non-stick Frying pan 2 handles - Poêle antiadhérente avec 2 poignées - Antihftbeschichtete Pfanne mit 2 Griffen - Rustidera antiadherente 2 mangos  
**Cod. 306123..**

Ø cm	h cm	
32	6	-
34	6	-
36	7	-
40	8	-



**COPERCHIO**  
Lid - Couvercle - Deckel - Tapa  
**Cod. 306030..**

Ø cm	
20	-
24	-
28	-
30	-
32	-
34	-
36	-
40	-
45	-
50	-

**Алматы** (7273)495-231  
**Ангарск** (3955)60-70-56  
**Архангельск** (8182)63-90-72  
**Астрахань** (8512)99-46-04  
**Барнаул** (3852)73-04-60  
**Белгород** (4722)40-23-64  
**Благовещенск** (4162)22-76-07  
**Брянск** (4832)59-03-52  
**Владивосток** (423)249-28-31  
**Владикавказ** (8672)28-90-48  
**Владимир** (4922) 49-43-18  
**Волгоград** (844)278-03-48  
**Волгодла** (8172)26-41-59  
**Воронеж** (473)204-51-73  
**Екатеринбург** (343)384-55-89

**Ижевск** (3412)26-03-58  
**Иваново** (4932)77-34-06  
**Иркутск** (395)279-98-46  
**Казань** (843)206-01-48  
**Калининград** (4012)72-03-81  
**Калуга** (4842)92-23-67  
**Кемерово** (3842)65-04-62  
**Киров** (8332)68-02-04  
**Коломна** (4966)23-41-49  
**Кострома** (4942)77-07-48  
**Краснодар** (861)203-40-90  
**Красноярск** (391)204-63-61  
**Курск** (4712)77-13-04  
**Курган** (3522)50-90-47  
**Липецк** (4742)52-20-81

**Киргизия** (996)312-96-26-47

**Магнитогорск** (3519)55-03-13  
**Москва** (495)268-04-70  
**Мурманск** (8152)59-64-93  
**Набережные Челны** (8552)20-53-41  
**Нижний Новгород** (831)429-08-12  
**Новокузнецк** (3843)20-46-81  
**Ноябрьск** (3496)41-32-12  
**Новосибирск** (383)227-86-73  
**Ноябрьск** (3496)41-32-12  
**Омск** (3812)21-46-40  
**Орел** (4862)44-53-42  
**Оренбург** (3532)37-68-04  
**Пенза** (8412)22-31-16  
**Петрозаводск** (8142)55-98-37  
**Псков** (8112)59-10-37

**Россия** (495)268-04-70

**Пермь** (342)205-81-47  
**Ростов-на-Дону** (863)308-18-15  
**Рязань** (4912)46-61-64  
**Самара** (846)206-03-16  
**Саранск** (8342)22-96-24  
**Санкт-Петербург** (812)309-46-40  
**Саратов** (845)249-38-78  
**Севастополь** (8692)22-31-93  
**Симферополь** (3652)67-13-56  
**Смоленск** (4812)29-41-54  
**Сочи** (862)225-72-31  
**Ставрополь** (8652)20-65-13  
**Сыктывкар** (8212)25-95-17  
**Сургут** (3462)77-98-35  
**Тамбов** (4752)50-40-97

**Казахстан** (772)734-952-31

**Тверь** (4822)63-31-35  
**Тольяти** (8482)63-91-07  
**Томск** (3822)98-41-53  
**Тула** (4872)33-79-87  
**Тюмень** (3452)66-21-18  
**Улан-Удэ** (3012)59-97-51  
**Ульяновск** (8422)24-23-59  
**Уфа** (347)229-48-12  
**Хабаровск** (4212)92-98-04  
**Чебоксары** (8352)28-53-07  
**Челябинск** (351)202-03-61  
**Череповец** (8202)49-02-64  
**Чита** (3022)38-34-83  
**Якутск** (4112)23-90-97  
**Ярославль** (4852)69-52-93