

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
Тольятти (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

Посуда для готовки EXCALIBUR, RAME



Linea professionale ad alto spessore adatta per:
frittura, cottura alla piastra, arrostitura,
brasatura, caramellatura.

High thickness professional Series useful for:
frying, grill cooking, oast cooking, brazing
cooking, caramelization.



WOK 2 MANIGLIE
Wok with 2 handles - Wok
avec 2 poignées - Wok mit
2 Griffen - Wok 2 mangos
Cod. 36109M36

Ø cm	h cm	Lt	
36	11,90	7,10	-



WOK
Wok
Cod. 36109F34

Ø cm	h cm	Lt	
34	9,40	4,75	-



CREPIERE
Crêpe frying pan -
Poêle avec manche
- Stiepfanne mit Griff -
Sarten con mango
Cod. 361045..

Ø cm	h cm	Lt	
20	1,25	0,36	-
24	1,50	0,60	-
28	1,75	0,90	-



TEGAME
Frying pan 2 handles -
Poêle avec 2 poignées
- Pfanne mit 2 Griffen -
Rustidera 2 mangos
Cod. 36102332

Ø cm	h cm	Lt	
32	5,40	3,30	-



PADELLA
Frying pan - Poêle avec
manche - Stiepfanne
mit Griff - Sarten con
mango
Cod. 361054..

Ø cm	h cm	Lt	
12	2,20	0,20	-
18	3,35	0,63	-
20	3,75	0,85	-
22	3,70	1,07	-
24	4	1,35	-
26	4,35	1,75	-
28	4,70	2,20	-
30	5	2,74	-
32	5,40	3,30	-
34	5,75	4,03	-



PADELLA FONDA
Deep frying pan -
Poêle avec manche
- Stiepfanne mit Griff -
Sarten con mango
Cod. 3610C5..

Ø cm	h cm	Lt	
24	7,65	2,70	-
28	8,60	4,15	-

EXCALIBUR







RAME

3640 | copper | made in Italy



FINITURA ESTERNA MARTELLATA
HAMMERED EXTERIOR FINISH



MANICI IN OTTONE AD ALTO SPESSORE
THICK BRASS HANDLES



STAGNATURA INTERNA DIAMANTATA
INNER DIAMOND TINNING

Serie professionale di articoli in rame stagnato, ottimo conduttore di calore e indispensabile per cotture di lunga durata e per preparazioni di alta pasticceria.

Caratteristiche:

- Produzione made in Italy.
- Rame puro al 99%
- Stagno puro al 99%
- Prodotta con materiali certificati e idonei al contatto alimentare.
- L'altissima conducibilità termica del rame garantisce un'ottima precisione nella regolazione della temperatura.
- Indispensabile nel settore della pasticceria.
- Altissimo risparmio energetico.
- Nickel free.

Professional series of items made of tinned copper, an excellent heat conductor and indispensable for extensive cooking times and Haute Pâtisserie.

- Made in Italy.
- Pure Copper at 99%
- Pure Tin at 99%
- All the items are made with Certificated material approved for food contact.
- The high Thermal conductivity of copper ensures excellent precision in adjusting the temperature.
- Indispensable for pastry makers.
- Highest energy savings.
- Nickel free.

RISTAGNATURA CASSERUOLE Copper casseroles retinning

Ø cm
14
16
20
24
30
36

RISTAGNATURA PADELLE E TEGAMI Copper frying pans and roasting pans retinning

Ø cm
18
22
24
26
28
32
36



CASSERUOLA ALTA
Deep casserole - Casserole
avec 2 poignées - Fleischtopf -
Cacerola honda 2 mangos
Cod. 364005..

Ø cm	h cm	Lt	
14	7,50	1,10	-
16	9	1,60	-
20	15	3,70	-
24	15	5,50	-



CASSERUOLA BASSA
Low casserole - Casserole mi-
haute avec 2 poignées - Bratentopf
- Cacerola baja 2 mangos
Cod. 364009..

Ø cm	h cm	Lt	
20	9	2,40	-
24	10,50	3,70	-
30	10	5,50	-
36	7,50	7,80	-



TEGAME 2 MANIGLIE
Frying pan 2 handles - Poêle
avec 2 poignées - Pfanne mit 2
Griffen - Rustidera 2 mangos
Cod. 364023..

Ø cm	h cm	Lt	
18	4,50	0,85	-
24	5	1,65	-
28	6	2,05	-
32	6	3,20	-
36	6	3,60	-



CASSERUOLA 1 MANICO
Low saucepan - Casserole avec 1
manche - Fleischtopf - Cacerola 1
mangos
Cod. 364006..

Ø cm	h cm	Lt	
8	5	0,21	-
10	6	0,37	-
12	6	0,50	-
14	7,50	1,10	-
16	9	1,60	-



PADELLA
Frying pan - Poêle avec
manche - Stiepfanne mit Griff
- Sarten con mango
Cod. 364025..

Ø cm	h cm	Lt	
18	4,50	0,85	-
22	4,50	1,00	-
24	5	1,65	-
26	5,50	1,80	-
28	6	2,05	-
32	6	3,20	-
36	6	3,60	-



COPERCHIO
Lid - Couverture -
Deckel - Tapa
Cod. 364035..

Ø cm	
12	-
14	-
16	-
20	-
24	-
28	-
30	-
32	-
36	-



**PAIOLE CON MANICO
IN ACCIAIO**
Cauldron with stainless steel
handle - Chaudron avec
manche en acier - Kessel mit
Stahlgriff - Caldero con mango
de acero
Cod. 36407026

Ø cm	h cm	Lt	
26	14	4,50	-

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
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
Тольятти (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