

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 серии TENDER ALU, TENDER ECLISSE, TENDER TOTAL BLACKTENDER TOTAL BLACK

SERIE TENDER ALU

Cod. 3500
alluminio / aluminum



-Produzione made in Italy.

-Serie professionale completa.

-Tutti gli articoli sono prodotti con alluminio puro al 99,5% idoneo al contatto alimentare.

-I manici e le maniglie sono in tubolare d'acciaio inox 18/10 atermico e applicati con rivetti.

-Nickel Free.

-Ottimo per: cottura al salto, cotture lente e a fuoco moderato, cottura a parete.

-La forma di pentole e casseruole le rende impilabili.

-Per conservare il colore dell'alluminio è consigliato non lavare in lavastoviglie.

-Made in Italy.

-Complete professional series.

-All the items are made in 99,5% pure Aluminium suitable for contact with food.

-Riveted 18/10 (AISI 304) tubular stainless steel 18/10 (AISI 304) Handles and knobs.

-Nickel Free.

-Suitable for: Cuisson a sauter, Slow cooking, Browning.

-Stockable pots and casseroles.

-To preserve the color of aluminum is recommended do not wash in the dishwasher.



SERIE TENDER ALU

pentola
pot
cod. 350003..

$\varnothing$ cm	h cm	Lt
20	19	4,8
24	22	8,4
28	26	13,8
30	28	17,2
32	30	21,2



casseruola fonda
deep casserole
cod. 350005..

$\varnothing$ cm	h cm	Lt
20	11	3
24	14	5,6
28	16	8,8
30	17	10,8
32	18	13,1



casseruola bassa
low casserole
cod. 350009..

$\varnothing$ cm	h cm	Lt
20	7	2
24	8	3,3
28	9	5,2
32	10	7,5
36	12	11,5



SERIE TENDER ALU

casseruola fonda 1 manico
deep saucepan
cod. 350006..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
16	8	1,3
20	11	3
24	14	5,6
28	16	8,8



casseruola bassa 1 manico
low saucepan
cod. 350010..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
16	6	1,1
20	7	2
24	8	3,3
28	9	5,2



coperchio
lid
cod. 350030..

<i>Ø cm</i>
16
20
24
28
30
32
36
40



SERIE TENDER ALU

padella bassa **4mm**
aluminum frying pan
374025..

Ø cm
20
24
28
32
36
40



padella alta **4 mm**
aluminum deep frying pan
3740C5..

Ø cm
20
24
28
32
36
40



SERIE TENDER ECLISSE

-

Cod. 3509

alluminio / aluminum



-Produzione made in Italy.

- Serie professionale completa per il settore HORECA.
- Tutti gli articoli sono prodotti con alluminio idoneo al contatto alimentare.
- I manici e le maniglie sono in tubolare d'acciaio inox 18/10 atermico e applicati con rivetti.

-Nickel Free.

- Ottimo per: cottura al salto, cotture lente e a fuoco moderato, cottura a parete.
- La forma di pentole e casseruole le rende impilabili.
- Per conservare il colore dell'alluminio è consigliato non lavare in lavastoviglie.
- Antiaderente ECLIPSE HB professionale, senza PFOA.

-Made in Italy.

- Complete professional series for HORECA.
- All the items are made in Aluminium suitable for contact with food.
- Riveted 18/10 (AISI 304) tubular stainless steel 18/10 (AISI 304) Handles and knobs.

-Nickel Free.

- Suitable for: Cuisson a sauter, Slow cooking, Browning.
- Stockable pots and casseroles.
- To preserve the color of aluminum is recommended do not wash in the dishwasher.
- Non-stick coating Aluminium frying pans with ECLIPSE HB professional, PFOA free.



SERIE TENDER ECLISSE

casseruola fonda
deep casserole
cod. 350905..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
20	11	3
24	14	5,6
28	16	8,8
32	18	13,1



casseruola bassa
low casserole
cod. 350909..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
20	7	2
24	8	3,3
28	9	5,2
32	10	7,5
36	12	11,5



tegame
sautepan
350923..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
28	6	3,15
32	6,5	4,25
36	7	6,35
40	7,2	8,5



SERIE TENDER ECLISSE

casseruola fonda 1 manico
deep saucepan
 cod. 350906..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
16	8	1,3
20	11	3
24	14	5,6
28	16	8,8



casseruola bassa 1 manico
low saucepan
 cod. 350910..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
16	6	1,1
20	7	2
24	8	3,3
28	9	5,2
32	10	7,5



padella bassa **4mm**
aluminum frying pan
 374925..

<i>Ø cm</i>
20
24
28
32
36
40



padella alta **4 mm**
aluminum deep frying pan
 3749C5..

<i>Ø cm</i>
20
24
28
32
36
40



SERIE TENDER TOTAL BLACK

-

Cod. 374

alluminio / aluminum



-Produzione made in Italy.

-Serie professionale made in Italy per il settore HORECA.

-Tutti gli articoli sono prodotti in alluminio rivestito con copertura antiaderente ECLIPSE HB professionale, senza PFOA e idonea al contatto alimentare.

-I manici sono in tubolare d'acciaio inox 18/10 atermico, applicati con rivetti e con copertura in silicone.

-Nickel Free.

-Ottimo per: cottura al salto, cotture lente e a fuoco moderato, cottura a parete.

-Made in Italy.

-Professional series made in Italy for HORECA.

-All items are made in Aluminium with non-stick coating ECLIPSE HB professional, PFOA free and suitable for contact with food.

-Riveted 18/10 (AISI 304) tubular stainless steel 18/10 (AISI 304) handles with a silicone covering.

-Nickel Free.

-Suitable for: Cuisson a sauter, Slow cooking, Browning.



SERIE TENDER TOTAL BLACK

padella bassa **TOTAL BLACK** con antiaderente **4 mm**

4 mm Total Black non-stick aluminum frying pan

374L25..

Ø cm

20

24

28

32

36

40



padella alta **TOTAL BLACK** con antiaderente **4 mm**

4 mm Total Black non-stick aluminum deep frying pan

374LC5..

Ø cm

20

24

28

32

36

40



Алматы (7273)495-231
Ангартск (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