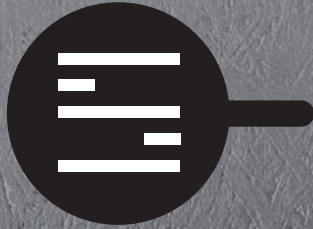


SCANPAN®

DENMARK



STRATANIUM®

NONSTICK WITHOUT COMPROMISE



MADE IN DENMARK

## ■ Fatti in Danimarca

SCANPAN A/S è uno dei leader mondiali nella fabbricazione di prodotti antiaderenti. Da più di cinquant'anni, la nostra azienda produce pentole e tegami danesi, resistenti e di altissima qualità.

Grazie alla nostra lunga tradizione artigianale, fabbrichiamo prodotti funzionali e duraturi per la cucina moderna, da quella quotidiana a quella professionale. Il nostro marchio è in costante evoluzione e siamo fieri di essere sempre in prima linea nell'innovazione e nella tecnologia.



## I NOSTRI PRODOTTI SONO USATI OGNI GIORNO DAI MIGLIORI CHEF

I fratelli Koch sono utenti entusiasti delle pentole e padelle di qualità SCANPAN. Il loro consiglio migliore è di riscaldare la padella a fuoco medio e di evitare sbalzi di temperatura.

” È NECESSARIO UTILIZZARE PENTOLE E TEGAMI DI ALTA QUALITÀ. CIÒ È INDISPENSABILE PER OTTENERE DEI RISULTATI ECCELLENTI. PER ME, È UN PO' COME INVESTIRE IN OTTIMI INGREDIENTI. PREZZO E QUALITÀ VANNO INSIEME.

LASSE KOCH, RISTORANTE KOCH





Un innovativo imprenditore danese inventa il metodo di forgiatura del metallo liquido

1956



Viene sviluppata l'innovativa superficie antiaderente

1976



Viene introdotto il titanio ceramico

1986



Viene lanciata la serie classica

1987



La nuova gestione semplifica le operazioni e crea il nuovo LOOK SCANPAN

2002

## Prodotti high-tech realizzati a mano – in visita a SCANPAN

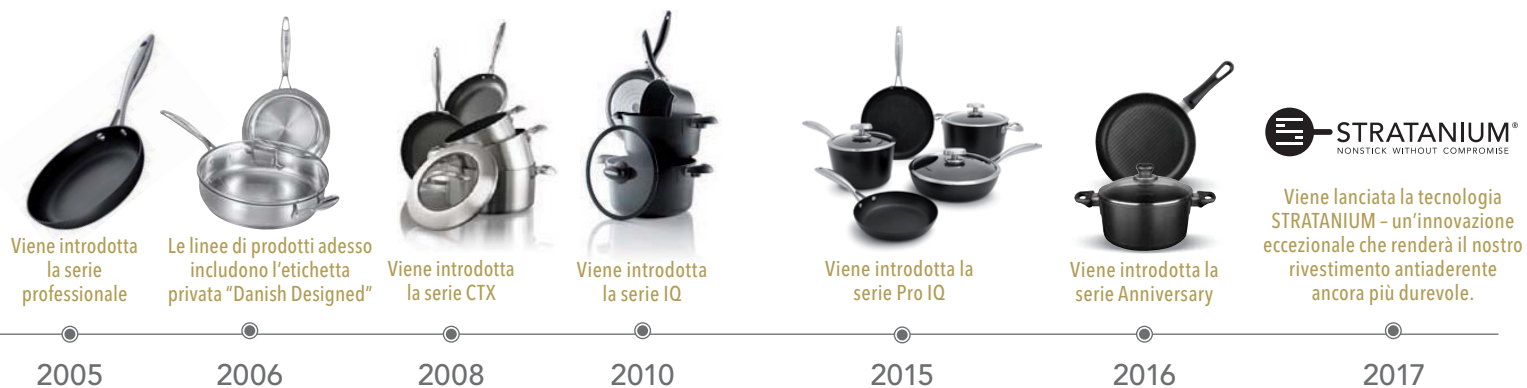
Una visita all'azienda di proprietà familiare SCANPAN, nei pressi di Aarhus, Danimarca, è un viaggio nel passato, nel presente e nel futuro. Il rispetto e l'attenzione dimostrati dai dipendenti in ogni singola fase di produzione spiegano perché le batterie da cucina SCANPAN sono conosciute e amate per le loro ottime proprietà. Il prodotto finale passa attraverso così tante mani e controlli di qualità scrupolosi, che lo staff di SCANPAN è chiaramente e comprensibilmente orgoglioso del proprio lavoro.

Il successo non arriva senza impegno: ispirare i buongustai di tutto il mondo richiede costante creatività e innovazione. La maggior parte della produzione si svolge qui a Ryomgaard, nel cuore dello Jutland, dove SCANPAN ha la sua sede principale. Dal 1956, la società danese ha fornito batterie da cucina a una crescente cerchia di appassionati, a livello nazionale e internazionale.

La base della produzione è l'alluminio riciclato pressofuso, che costituisce il cuore dei prodotti. Visitando la fabbrica si scopre che il prodotto finale deve passare attraverso non meno di otto diverse fasi del processo di produzione, prima di essere approvato e dichiarato pronto per l'uso.

Chiunque provi un prodotto SCANPAN capirà subito che si tratta di prodotti eccellenti, perfetti per la cucina moderna. Le pentole e le padelle con il marchio di qualità SCANPAN vengono trattate con cura in fabbrica, e ripagano gli utenti offrendo loro grosse soddisfazioni in cucina con degli ottimi risultati.





## Per chi ama il buon cibo

La passione di SCANPAN per il buon cibo si riflette nel modo in cui creiamo i nostri prodotti unici. Riteniamo che per cucinare bene occorrono degli strumenti di qualità realizzati con lo stesso impegno, rispetto e cura impiegati durante la preparazione del cibo.

### Sostenibilità senza compromessi

SCANPAN usa alluminio riciclato al 100%, proveniente da lattine di birra, telai di biciclette ed altro. Tuttavia, il fatto che per la nostra produzione usiamo materiale riciclato non significa che scendiamo a compromessi con la qualità. L'alluminio riciclato e fuso è un materiale puro al 100% di qualità pari a quella dell'alluminio nuovo non riciclato, di cui ha le stesse ineguagliabili proprietà per quanto riguarda la conduzione del calore. La sola differenza è che, con l'alluminio riciclato, l'impatto ambientale è molto minore.

In combinazione con la prolungata longevità dei prodotti SCANPAN, l'uso di alluminio riciclato ci aiuta a ridurre la nostra impronta di carbonio e ci consente di sfruttare al massimo le risorse a nostra disposizione. Questo fa sì che i nostri prodotti siano la scelta ideale per chiunque condivida il nostro impegno volto a ridurre l'impatto sull'ambiente.



1 KG DI ALLUMINIO  
ESTRATTO DAL SOTTOSUOLO  
TERRESTRE PRODUCE **85,4**  
KG DI RIFIUTI

1 KG DI ALLUMINIO  
RICICLATO PRODUCE SOLO  
**3,5** KG DI RIFIUTI

**ALLUMINIO RICICLATO AL 100%**  
FORTE E RESISTENTE COME QUELLO NUOVO

## Vi presentiamo il nostro rivoluzionario rivestimento

È stato sviluppato per più di 2 anni. Permette un miglioramento di almeno il 30 % per ciò che riguarda:

- **Antiaderenza**
- **Durezza**
- **Durata del prodotto**

**Miglioramento del 30%**

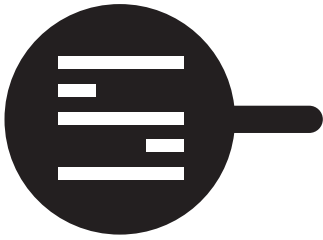
Ciò che caratterizza lo STRATANIUM sono i molteplici strati di rivestimento antiaderente che incorporano particelle dure, piccole e grandi, che si legano con gli strati termici spruzzati, rinforzando il rivestimento antiaderente.

Grazie a questa tecnologia, è possibile aumentare lo spessore totale degli strati e migliorare l'effetto antiaderente, la durezza, la resistenza alle abrasioni e il tempo di vita delle pentole e delle padelle del 30%.

Il substrato spruzzato termicamente, estremamente duro, offre una solida base al fondo antiaderente che è rinforzato con particelle dure e di grandi dimensioni. Lo strato intermedio è rinforzato con particelle dure più piccole e la finitura aggiunge robustezza e durata al prodotto.

Il risultato è una combinazione unica che offre prestazioni eccezionali, e che rende i nostri prodotti molto più durevoli dei prodotti della concorrenza.





# STRATANIUM®

NONSTICK WITHOUT COMPROMISE



SCANPAN®  
DENMARK  
CLASSIC





# SCANPAN®

DENMARK

## CLASSIC



- Progettati e prodotti in Danimarca
- Specificamente progettati per piani di cottura a gas e in vetroceramica
- Distribuzione perfetta del calore
- Realizzati in 100% alluminio riciclato, per un minor impatto sull'ambiente
- Tegami, manici e coperchi resistenti in forno fino a 260°C
- Cottura senza grassi grazie al rivestimento privo di PFOA
- Alluminio forgiato a mano, indeformabilità garantita
- Facili da pulire
- Superficie antiaderente brevettata, adatta agli utensili in metallo
- 10 anni di garanzia

# SCANPAN®

DENMARK

## CLASSIC

### Padella senza coperchio „CLASSIC“

cm 20/base: cm 14,8 Cod.art. **136 04 20**  
Imballo: 1/2/6



cm 24/base: cm 18,5 Cod.art. **136 04 24**  
Imballo: 1/2/6



cm 26/base: cm 18,8 Cod.art. **136 04 26**  
Imballo: 1/2/4



cm 28/base: cm 22,2 Cod.art. **136 04 28**  
Imballo: 1/2/4



cm 32/base: cm 23 Cod.art. **136 04 32**  
Imballo: 1/2/4



### Graticola quadrata „CLASSIC“

cm 27x27/base: cm 18 Cod.art. **136 04 01**  
Imballo: 1/2/4



### Padella friggitrice tonda „CLASSIC“

cm 24/base: cm 14,5 Cod.art. **136 04 09**  
Imballo: 1/2/4





### Padella crepe/omelette tondo „CLASSIC“

cm 25/base: cm 19,3

Cod.art. 136 04 02

Imballo: 1/2/4



### Piastra griglia quadrata con manico „CLASSIC“

cm 28x28/base: cm 22

Cod.art. 138 04 02

Imballo: 1/2/4



# SCANPAN®

DENMARK

## CLASSIC

### Piastra griglia rettangolare adatta alla fiamma „CLASSIC“

cm 44x24

Cod.art. 138 04 03

Imballo: 1/2/4



0 83421 47232 8



### Wok-Set con griglia e 2 bastoncini in legno „CLASSIC“

cm 32/base: cm 14,6

Cod.art. 138 04 04

Imballo: 1/2/4



0 83421 90032 6





### Padella fonda con coperchio in vetro „CLASSIC“

cm 29/base: cm 18,3

Cod.art. **136 04 10**

Imballo: 1/2/4



### Padella alta con coperchio in vetro „CLASSIC“

cm 20/base: cm 14,8

Cod.art. **136 04 04**

Imballo: 1/2/4



cm 24/base: cm 18,6

Cod.art. **136 04 05**

Imballo: 1/2/4



cm 26/base: cm 18,5

Cod.art. **136 04 06**

Imballo: 1/2/4



cm 28/base: cm 22,4

Cod.art. **136 04 07**

Imballo: 1/2/4



### Padella alta con 2 manici e coperchio in vetro „CLASSIC“

cm 32/base: cm 22,5

Cod.art. **136 04 03**

Imballo: 1/2/4



# SCANPAN®

DENMARK

## CLASSIC

### Pentola per minestre con coperchio in vetro „CLASSIC“

cm 32/base: cm 22,1

Cod.art. **132 04 32**

Imballo: 1/2/4



0 834211 87032 2



### Casseruola con manico e coperchio in vetro „CLASSIC“

cm 16/base: cm 12,9

Cod.art. **135 04 16**

Imballo: 1/2/4



0 834211 78095 9

cm 18/base: cm 14,7

Cod.art. **135 04 18**

Imballo: 1/2/4



0 834211 78090 4



### Casseruola con manico e coperchio in vetro „CLASSIC“

cm 20/base: cm 14,8

Cod.art. **135 04 20**

Imballo: 1/2/4



0 834211 78085 0





### Casseruola bassa con coperchio in vetro „CLASSIC“

cm 24/base: cm 18      Cod.art. **133 04 24**  
Imballo: 1/2/4



cm 26/base: cm 18,4      Cod.art. **133 04 26**  
Imballo: 1/2/4



### Pentola alta con coperchio in vetro „CLASSIC“

cm 20/base: cm 15      Cod.art. **132 04 20**  
Imballo: 1/2/4



cm 24/base: cm 18,8      Cod.art. **132 04 24**  
Imballo: 1/2/4



cm 26/base: cm 20      Cod.art. **132 04 26**  
Imballo: 1/2/4



### Coperchio vetro „CLASSIC“

cm 16      Cod.art. **139 04 16**  
Imballo: 1/3/6



cm 18      Cod.art. **139 04 18**  
Imballo: 1/3/6



cm 20      Cod.art. **139 04 20**  
Imballo: 1/3/6



cm 24      Cod.art. **139 04 24**  
Imballo: 1/3/6



cm 26      Cod.art. **139 04 26**  
Imballo: 1/3/6



cm 28      Cod.art. **139 04 28**  
Imballo: 1/3/6



cm 32      Cod.art. **139 04 32**  
Imballo: 1/3/6



# SCANPAN®

DENMARK

## CLASSIC

### Arrostiera rettangolare „CLASSIC“

cm 34x22/base: 15,5x

Cod.art. **134 04 01**

Imballo: 1/2/4



cm 39x27/base: 18,3x

Cod.art. **134 04 02**

Imballo: 1/2/4



cm 44x32/base: 21,6x

Cod.art. **134 04 03**

Imballo: 1/2/4



### Inserto per arrostiera rettangolare „CLASSIC“

cm 26x19

Cod.art. **134 04 04**

Imballo: 1/2/4



cm 31x24,5

Cod.art. **134 04 05**

Imballo: 1/2/4



cm 35x30

Cod.art. **134 04 06**

Imballo: 1/2/4

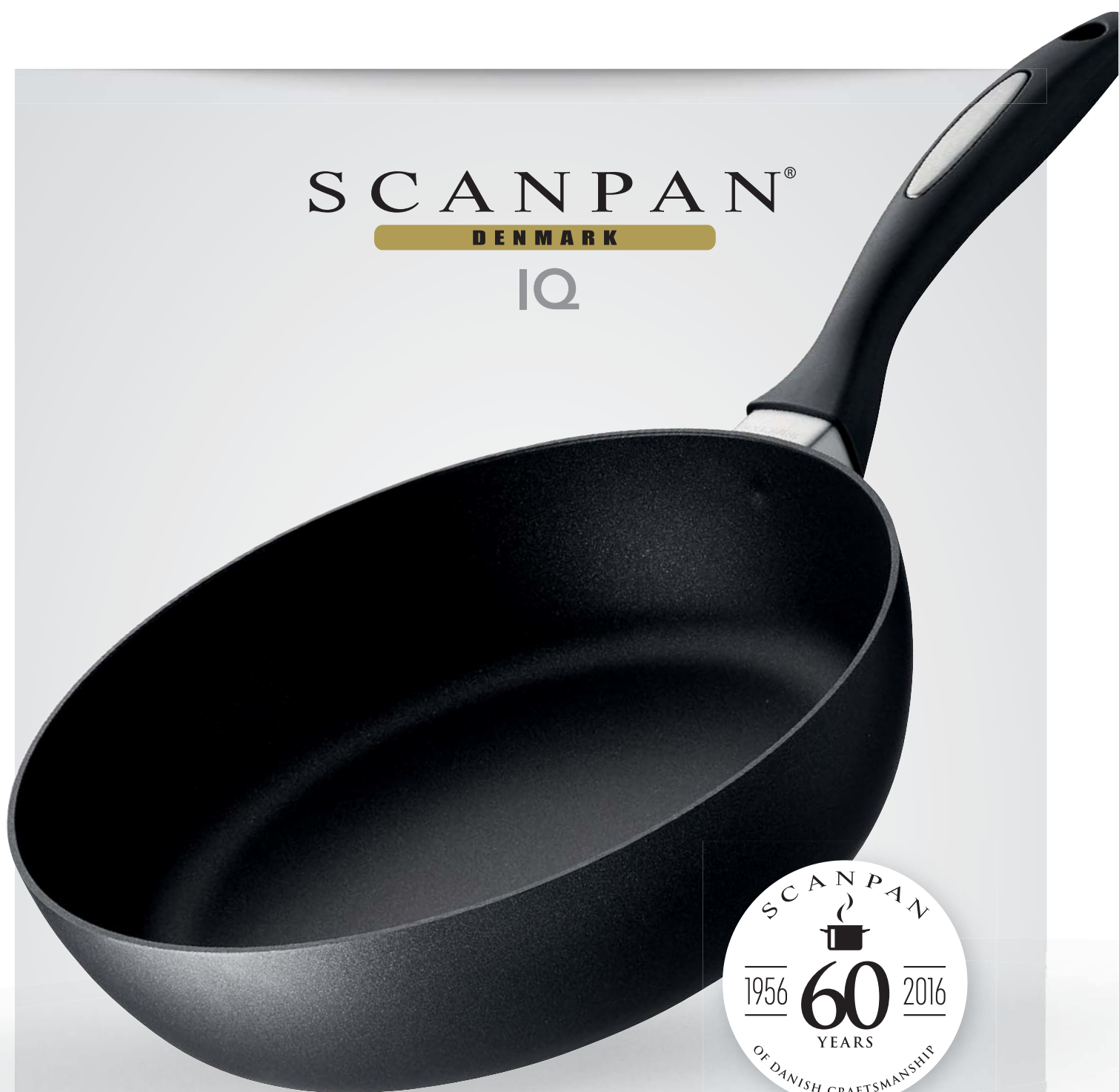




# SCANPAN®

DENMARK

## IQ



- Progettati e prodotti in Danimarca
- Adatti a tutti i tipi di piani cottura
- Distribuzione perfetta del calore
- Realizzati in 100% alluminio riciclato, per un minor impatto sull'ambiente
- Tegami e manici resistenti in forno fino a 260° C
- Cottura senza grassi grazie al rivestimento privo di PFOA
- Facili da pulire
- Superficie antiaderente brevettata, adatta agli utensili in metallo
- 10 anni di garanzia

# SCANPAN®

DENMARK

## IQ

### Padella senza coperchio „IQ“

cm 20/base: cm 14,8 Cod.art. **136 02 20**  
Imballo: 1/2/4



cm 24/base: cm 18,5 Cod.art. **136 02 24**  
Imballo: 1/2/4



cm 26/base: 18,8 cm Cod.art. **136 02 26**  
Imballo: 1/2/4



cm 28/base: cm 22,2 Cod.art. **136 02 28**  
Imballo: 1/2/4



cm 32/base: cm 23 Cod.art. **136 02 32**  
Imballo: 1/2/4



### Padella alta senza coperchio „IQ“

cm 28/base: cm 22,4 Cod.art. **136 02 02**  
Imballo: 1/2/4



### Graticola quadrata „IQ“

cm 27x27/base: cm 18 Cod.art. **136 02 01**  
Imballo: 1/2/4





Solid plate



Induction



Ceramic



Radiant ring



Gas



Halogen



Ovenproof



Dishwasher safe

### Padella friggitrice tonda „IQ“

cm 24/base: cm 14,5

Cod.art. **136 02 03**

Imballo: 1/2/4



0 83421 11302 3



### Wok „IQ“

cm 32/base: cm 14,5

Cod.art. **138 02 01**

Imballo: 1/2/4



0 83421 10313 0



# SCANPAN®

DENMARK



# SCANPAN®

DENMARK

## PRO IQ



- Progettati e prodotti in Danimarca
- Adatti a tutti i tipi di piani cottura Distribuzione perfetta del calore
- Realizzati in 100% alluminio riciclato, per un minor impatto sull'ambiente
- Tegami e manici resistenti in forno fino a 260° C
- Cottura senza grassi grazie al rivestimento privo di PFOA
- Facili da pulire
- Elegante coperchio in acciaio
- Manici in acciaio inox, restano freddi più a lungo
- Superficie antiaderente brevettata, adatta agli utensili in metallo
- 10 anni di garanzia

# SCANPAN®

DENMARK

## PRO IQ

### Padella senza coperchio „PRO IQ“

cm 20/base: cm 14,5 Cod.art. **136 03 20**  
Imballo: 1/2/4



cm 24/base: cm 18,3 Cod.art. **136 03 24**  
Imballo: 1/2/4



cm 26/base: cm 18,9 Cod.art. **136 03 26**  
Imballo: 1/2/4



cm 28/base: cm 22,1 Cod.art. **136 03 28**  
Imballo: 1/2/4



cm 32/base: cm 22,7 Cod.art. **136 03 32**  
Imballo: 1/2/4



### Graticola quadrato „PRO IQ“

cm 27x27/base: cm 18 Cod.art. **136 03 01**  
Imballo: 1/2/4



### Wok „PRO IQ“

cm 32/base: cm 14,5 Cod.art. **138 03 01**  
Imballo: 1/2/4





### Padella alta con coperchio in vetro "PRO IQ"

cm 26/base: cm 14,5

Cod.art. **136 03 03**

Imballo: 1/2/4



cm 28/base: cm 22,2

Cod.art. **136 03 05**

Imballo: 1/2/4



### Padella alta con coperchio in vetro "PRO IQ"

cm 32/base: cm

Cod.art. **136 03 04**

Imballo: 1/2/4



### Padella alta con 2 manici e coperchio in vetro "PRO IQ"

cm 32/base: cm 22,2

Cod.art. **136 03 02**

Imballo: 1/2/4



# SCANPAN®

DENMARK

## PRO IQ

### Casseruola con manico e coperchio in vetro "PRO IQ"

cm 18/base: cm 14,5

Cod.art. **135 03 18**

Imballo: 1/2/4



cm 20/base: cm 14,5

Cod.art. **135 03 20**

Imballo: 1/2/4



### Pentola alta con coperchio in vetro "PRO IQ"

cm 20/base: cm 16,7

Cod.art. **132 03 20**

Imballo: 1/2/4



cm 24/base: cm 18,2

Cod.art. **132 03 24**

Imballo: 1/2/4



cm 26/base: cm 20

Cod.art. **132 03 26**

Imballo: 1/2/4





SCANPAN®

DENMARK

HAPTIQ



dotata di un rivestimento antiaderente  
brevettato „Stratanium+”, privo di  
PFOA ed adatto agli utensili in metallo.



# SCANPAN®

DENMARK

## HAPTIQ

### Padella senza coperchio „HaptIQ“

cm Ø20/base: cm 14,8

Cod.art. **136 08 20**

Imballo: 1/2/4



cm Ø24/base: cm 16,3

Cod.art. **136 08 24**

Imballo: 1/2/4



cm Ø26/base: cm 18

Cod.art. **136 08 26**

Imballo: 1/2/4



cm Ø28/base: cm 19,6

Cod.art. **136 08 28**

Imballo: 1/2/4



cm Ø32/base: cm 22,8

Cod.art. **136 08 32**

Imballo: 1/2/4



### Padella fonda con coperchio in vetro “HaptIQ“

cm Ø26/base: cm 18,3

Cod.art. **136 08 01**

Imballo: 1/2



### Padella alta con coperchio in vetro “HaptIQ“

cm Ø28/base: cm 20,5

Cod.art. **136 08 02**

Imballo: 1/2





### Padella alta con 2 manici e coperchio in vetro "HaptIQ"

cm Ø32/base: cm 22,8

Cod.art. **136 08 03**

Imballo: 1/2/4



### Casseruola con manico e coperchio in vetro "HaptIQ"

cm Ø16/base: cm 12,2

Cod.art. **135 08 16**

Imballo: 1/2



cm Ø18/base: cm 14,5

Cod.art. **135 08 18**

Imballo: 1/2



### Pentola alta con coperchio in vetro "HaptIQ"

cm Ø20/base: cm 16,2

Cod.art. **132 08 20**

Imballo: 1/2



cm Ø24/base: cm 20

Cod.art. **132 08 24**

Imballo: 1/2



cm Ø26/base: cm 22,4

Cod.art. **132 08 26**

Imballo: 1/2



SCANPAN®  
DENMARK  
HAPTIQ

Wok „HaptIQ“

cm Ø32/base: cm 13,5

Cod.art. 138 08 01

Imballo: 1/2



# SCANPAN®

DENMARK

## CTX



- Progettati e prodotti in Danimarca
- Adatti a tutti i tipi di piani cottura
- Gamma esclusiva in acciaio inox spazzolato con superficie satinata
- La struttura a 5 strati con alluminio e acciaio inox offre una distribuzione ottimale del calore
- Tegami, manici e coperchi resistenti in forno fino a 260° C
- Superficie antiaderente patentata, adatta per utensili in metallo
- Manici in acciaio inox, restano freddi più a lungo
- Coperchio in acciaio con elegante parte centrale in vetro
- Cottura senza grassi grazie al rivestimento privo di PFOA
- Facili da pulire
- 10 anni di garanzia

# SCANPAN®

DENMARK

## CTX

### Padella senza coperchio „CTX“

cm 20/base: cm 14,8 Cod.art. **116 57 20**  
Imballo: 1/2/4



cm 24/base: cm 16,3 Cod.art. **116 57 24**  
Imballo: 1/2/4



cm 26/base: cm 18 Cod.art. **116 57 26**  
Imballo: 1/2/4



cm 28/base: cm 19,6 Cod.art. **116 57 28**  
Imballo: 1/2/4



cm 32/base: cm 22,8 Cod.art. **116 57 32**  
Imballo: 1/2/4



### Wok „CTX“

cm 32/base: cm 13,5 Cod.art. **118 57 01**  
Imballo: 1/2/4



### Padella alta con 2 manici e coperchio in vetro „CTX“

cm 32/base: cm 22,8 Cod.art. **116 57 04**  
Imballo: 1/2/4





### Padella alta con coperchio in vetro "CTX"

cm 26/base: cm 19

Cod.art. **116 57 01**

Imballo: 1/2/4



cm 28/base: cm 20,5

Cod.art. **116 57 02**

Imballo: 1/2/4



### Padella alta con coperchio in vetro "CTX"

cm 26

Cod.art. **116 57 05**

Imballo: 1/2/4



### Padella alta con coperchio in vetro "CTX"

cm 32/base: cm 22,8

Cod.art. **116 57 03**

Imballo: 1/2/4



# SCANPAN®

DENMARK

## CTX

### Pentola alta con coperchio in vetro "CTX"

cm 20/base: cm 16,2

Cod.art. **112 57 20**

Imballo: 1/2/4



cm 24/base: cm 20

Cod.art. **112 57 24**

Imballo: 1/2/4



cm 26/base: cm 22,4

Cod.art. **112 57 26**

Imballo: 1/2/4



### Coperchio vetro/acciaio "CTX"

cm 16

Cod.art. **119 57 16**

Imballo: 1/3/6



cm 18

Cod.art. **119 57 18**

Imballo: 1/3/6



cm 20

Cod.art. **119 57 20**

Imballo: 1/3/6



cm 24

Cod.art. **119 57 24**

Imballo: 1/3/6



cm 26

Cod.art. **119 57 26**

Imballo: 1/3/6



cm 28

Cod.art. **119 57 28**

Imballo: 1/3/6



cm 32

Cod.art. **119 57 32**

Imballo: 1/3/6







### Casseruola con manico e coperchio in vetro "CTX"

cm 16/base: cm 12,2

Cod.art. **115 57 16**

Imballo: 1/2/4



cm 18/base: cm 14,5

Cod.art. **115 57 18**

Imballo: 1/2/4



### Casseruola con manico e coperchio in vetro "CTX"

cm 20/base: 16,5

Cod.art. **115 57 20**

Imballo: 1/2/4



# SCANPAN®

DENMARK

## PROFESSIONAL

- Progettati per la cucina professionale
- Superficie antiaderente brevettata, adatta agli utensili in metallo
- Alluminio pressofuso, indeformabilità garantita
- Elegante coperchio in acciaio
- Tegami, manici e coperchi resistenti in forno fino a 260° C
- Progettati e prodotti in Danimarca
- Progettati per piani di cottura a gas e in vetroceramica
- Cottura senza grassi grazie al rivestimento privo di PFOA
- 100% alluminio riciclato, per un minor impatto sull'ambiente

### Padella senza coperchio „Professional“

cm 20/base: cm 14,8

Cod.art. **136 05 20**

Imballo: 1/2/4



cm 24/base: cm 18,3

Cod.art. **136 05 24**

Imballo: 1/2/4



cm 26/base: cm 18,9

Cod.art. **136 05 26**

Imballo: 1/2/4



cm 28/base: cm 22,1

Cod.art. **136 05 28**

Imballo: 1/2/4



cm 32/base: cm 22,7

Cod.art. **136 05 32**

Imballo: 1/2/4



### Padella alta con coperchio in acciaio “Professional“

cm 26/base: cm 18,4/

Cod.art. **136 05 03**

Imballo: 1/2



cm 28/base: 22,4/12,5

Cod.art. **136 05 01**

Imballo: 1/2



cm 32/base: cm 22,1/

Cod.art. **136 05 04**

Imballo: 1/2





### Casseruola con manico e coperchio in acciaio "Professional"

cm 16/base: cm 12,7/1

Cod.art. **135 05 16**

Imballo: 1/2



cm 18/base: cm 14,57

Cod.art. **135 05 18**

Imballo: 1/2



cm 20/base: cm 14,5/

Cod.art. **135 05 20**

Imballo: 1/2



### Padella alta con 2 manici e coperchi in acciaio "Professional"

cm 32/base: cm 22,1/

Cod.art. **136 05 05**

Imballo: 1/2



### Wok-Set con griglia e 2 bacchette in legno "Professional"

cm 32/base: cm 14,8

Cod.art. **138 05 01**

Imballo: 1/2



# SCANPAN®

DENMARK

## PROFESSIONAL

### Casseruola bassa con coperchio in acciaio "Professional"

cm 26/base: 18,4/14

Cod.art. **133 05 26**

Imballo: 1/2



0 83421 62026 2

cm 28/base:22,1/14,8

Cod.art. **133 05 28**

Imballo: 1/2



0 83421 62028 6



### Pentola alta con coperchio in acciaio "Professional"

cm 20/base: cm 14,8/

Cod.art. **132 05 20**

Imballo: 1/2



0 83421 62520 5

cm 24/base: cm 18,5/

Cod.art. **132 05 24**

Imballo: 1/2



0 83421 62524 3

cm 26/base: cm 19,6/

Cod.art. **132 05 26**

Imballo: 1/2



0 83421 62526 7



SCANPAN®  
DENMARK

# TECHNIQ

CRAFTED BY CHEFS



# SCANPAN®

DENMARK

## TECHNIQ

# TECHNIQ

CRAFTED BY CHEFS

 **STRATANIUM®**   
NONSTICK WITHOUT COMPROMISE

dotata di un rivestimento antiaderente  
brevettato „Stratanium+”, privo di  
PFOA ed adatto agli utensili in metallo.





### Casseruola grande senza coperchio „Giant Braiser - TechnIQ“

cm 30

Cod.art. **135 06 30**

Imballo: 1/2



0 83421 15680 8

### Casseruola grande senza coperchio „Giant Braiser - TechnIQ“

grazie al fondo spesso e il bordo extra alto, che mantiene il calore, una cottura uniforme e risultati migliori sono garantiti. La casseruola professionale, sviluppata con i più importanti chef degli Stati Uniti, Svezia e Danimarca, è ideale per saltare, lessare e cuocere in forno (resistente in forno fino a 260°C). Il rivestimento antiaderente brevettato „Stratanium+“, privo di PFOA, consente l'uso di utensili in acciaio. Utilizzabile su ogni piano di cottura, inclusa l'induzione. Progettata e prodotta in Danimarca, in alluminio riciclato 100%. Accessori: cestello per frittura 28 cm.

### Cestello per frittura basso con manico laterale rimovibile „TechnIQ“

cm 28x9/16,8

Cod.art. **138 06 04**

Imballo: 1/2



0 83421 11991 9

adatto alla casseruola grande della linea SCANPAN TECHNIQ. Grazie alla sua rete, 6x6 mm, è ideale per la frittura di filetti di pesce e bistecche, come anche per la cottura di ravioli e tortellini. Lavabile in lavastoviglie.



# SCANPAN®

DENMARK

## TECHNIQ



### Padella alta senza coperchio „The Bistro - TechnIQ“

cm 26

Cod.art. 136 06 26

Imballo: 1/2



0 83421 15676 1

### Padella alta senza coperchio „The Bistro - TechnIQ“

Questa padella professionale, sviluppata con i più importanti chef degli Stati Uniti, Svezia e Danimarca, è straordinariamente multifunzione. Grazie al bordo alto ed arrotondato mescolare e montare ingredienti senza fuoriuscite diventa un gioco da ragazzi. Il manico extra lungo, ben equilibrato e termoresistente, garantisce un'ottima maneggevolezza. Il rivestimento antiaderente brevettato „Stratanium+“, privo di PFOA, consente l'utilizzo di utensili in acciaio. Resistente in forno fino a 260°C ed adatta a ogni piano di cottura, inclusa induzione. Progettata e prodotta in Danimarca, in alluminio riciclato 100%. Accessori: inserto uova in camicia e inserto per cottura a vapore.







# SCANPAN®

DENMARK

## TECHNIQ



### Padella senza coperchio „The Modern Skillet - TechnIQ“

Questa padella professionale, sviluppata con i più importanti chef degli Stati Uniti, Svezia e Danimarca, è tutt'altro che una padella convenzionale. I lati bassi e curvi offrono tanto spazio per rivoltare le pietanze più delicate. La forma conica garantisce inoltre una rosolatura uniforme, poiché il vapore fuoriesce velocemente dalla padella. Il manico extra lungo, ben equilibrato e termoresistente, garantisce un'ottima maneggevolezza. Il rivestimento antiaderente brevettato „Stratanium+“, privo di PFOA, consente l'utilizzo di utensili in acciaio. Resistente in forno fino a 260°C ed adatta a ogni piano di cottura, inclusa induzione. Progettata e prodotta in Danimarca in 100% alluminio riciclato 100%.

### Padella senza coperchio „The Modern Skillet - TechnIQ“

cm 22

Cod.art. **136 06 22**

Imballo: 1/2



0 83421 15668 6

cm 30

Cod.art. **136 06 30**

Imballo: 1/2



0 83421 15672 3





### Tegame alto senza coperchio „Windsor - TechnIQ,,

cm 22 Cod.art. **135 06 22**  
Imballo: 1/2



### Coperchio quadrato in vetro „Square - TechnIQ“

cm 28x28 Cod.art. **139 06 01**  
Imballo: 1/4/8



cm 32x32 Cod.art. **139 06 02**  
Imballo: 1/4/8



### Inserto per pirofila/rostiera quadrata „Square - TechnIQ“

cm 23,5x23,5 Cod.art. **138 06 05**  
Imballo: 1/4



cm 27x27 Cod.art. **138 06 06**  
Imballo: 1/4



### Pirofila/Rostiera quadrata „Square - TechnIQ“

cm 28x28x8/l 4,8 Cod.art. **134 06 28**  
Imballo: 1/2



cm 32x32x8/l 6,3 Cod.art. **134 06 32**  
Imballo: 1/2



un accessorio multifunzionale ed indispensabile. Questa rostiera può essere usata anche sul fornello, prima di mettere, assieme con le verdure, erbe e brodo, in forno. Il rivestimento antiaderente brevettato „Stratanium+“, privo di PFOA, consente l'uso di utensili in acciaio. Resistente in forno fino a 260°C ed adatta a ogni piano di cottura, inclusa induzione. Progettata e prodotta in Danimarca, in alluminio riciclato 100%.

# SCANPAN®

DENMARK

## TECHNIQ



**Pentola senza coperchio „TechnIQ“**  
pentola di alta qualità, realizzata in acciaio inox 18/10 con fondo a conduzione (6,8 mm). Il bordo ha uno spessore di 0,8 mm ed è realizzato in acciaio inox lucido. Adatta a ogni piano di cottura, induzione incluso. Lavabile in lavastoviglie.





### Cestello per frittura alto con manico laterale rimovibile „TechnIQ,,

cm 20x16,5/l 4

Cod.art. **138 06 03**

Imballo: 1/2



adatto alla pentola alta della linea SCANPAN TECHNIQ. Grazie alla sua rete, 6x6 mm, è ideale per la cottura di verdura e pasta, come anche per la frittura di pezzettini di carne, pesce e verdura. Lavabile in lavastoviglie.



### Pentola senza coperchio „TechnIQ“

cm 22x12/l 4

Cod.art. **133 06 01**

Imballo: 1/2/4



### Pentola alta senza coperchio „TechnIQ“

cm 22x19/l 6,8

Cod.art. **133 06 02**

Imballo: 1/2/4



# SCANPAN®

DENMARK

## MAITRE D` COOPER

- Struttura elegante e senza tempo, in rame e acciaio inox
- Struttura multistrato per una distribuzione del calore rapida e omogenea
- Manici in acciaio inox, restano freddi più a lungo
- Interno in acciaio inox 18/10 per la massima durata
- Manici fissati con robusti rivetti in acciaio inox
- Progettati specificamente per la cottura e la presentazione in tavola

### Pentola mini con coperchio in acciaio „Maitre D`Copper“

cm 16/base: cm 14,3/

Cod.art. **112 59 16**

Imballo: 1/2/6



0 83421 10908 8



### Casseruola mini con manico e coperchio in acciaio „Maitre D`Copper“

cm 10/base: cm 8,5/

Cod.art. **115 59 10**

Imballo: 1/2/4



0 83421 77230 5

cm 12/base: cm 10,5/

Cod.art. **115 59 12**

Imballo: 1/2/4



0 83421 77232 9

cm 14/base: cm 11,8/

Cod.art. **115 59 14**

Imballo: 1/2/4



0 83421 77234 3





### Padella mini alta senza coperchio „Maitre D’Copper“

cm 16/base: cm 14,2/

Cod.art. **116 59 01**

Imballo: 1/2/4



### Padella paella mini senza coperchio „Maitre D’Copper“

cm 16/base: 10,4

Cod.art. **116 59 02**

Imballo: 1/2/6



### Detergente per acciaio inox e rame in display da 12 pezzi

per far brillare le pentole, posate ecc.  
realizzate in acciaio inossidabile o rame.

ml 120

Cod.art. **631 00 71**

Imballo: 12/24/48



# SCANPAN®

DENMARK

## MAITRE D' STEEL

- Progettati specificamente per la cottura e la presentazione in tavola
- Struttura multistrato per una distribuzione del calore rapida e omogenea
- Manici in acciaio inox, restano freddi più a lungo
- Interno in acciaio inox 18/10 per garantire la massima durata
- Manici fissati con robusti rivetti in acciaio inox
- Adatti per piani di cottura a induzione



### Pentola mini con coperchio „Maitre D'Steel“

cn 16/base: cm 14,3/

Cod.art. 112 58 16

Imballo: 1/2/4







Solid plate



Induction



Ceramic



Radiant ring



Gas



Halogen



Ovenproof



Dishwasher safe

### Casseruola mini con manico e coperchio „Maitre D'Steel“

cm 10/base: cm 8,5/1

Cod.art. **115 58 10**

Imballo: 1/2/4



cm 12/base: cm 10,5/

Cod.art. **115 58 12**

Imballo: 1/2/4



cm 14/base: cm 11,8/

Cod.art. **115 58 14**

Imballo: 1/2/4



### Padella mini alta senza coperchio „Maitre D'Steel“

cm 16/base: cm 14,2/

Cod.art. **116 58 01**

Imballo: 1/2/4



### Detergente per acciaio inox e rame in display da 12 pezzi

per far brillare le pentole, posate ecc.  
realizzate in acciaio inossidabile o rame.

ml 120

Cod.art. **631 00 71**

Imballo: 12/24/48



# SCANPAN®

DENMARK

## MAITRE CAST IRON

### Pentola min con coperchio in acciaio „Maitre D' Cast iron“

cm Ø14x6,7/10,9

Cod.art. **142 60 14**

Imballo: 1/2/4



0 834211 847570



### Casseruola mini con manico e coperchio in acciaio „Maitre D' Cast iron“

cm Ø10x7,5/10,35

Cod.art. **145 60 10**

Imballo: 1/2/4



0 834211 847198

cm Ø12x8,5/10,6

Cod.art. **145 60 12**

Imballo: 1/2/4



0 834211 847334



### Padella paella mini senza coperchio „Maitre D' Cast iron“

cm Ø16x5

Cod.art. **148 60 16**

Imballo: 1/2/4



0 834211 847716







**SCANPAN<sup>®</sup>**  
**DENMARK**

[www.scanpan.eu](http://www.scanpan.eu)

SCHÖNHUBER SpA  
Via J. G. Mahl 52 · 39031 BRUNICO - Tel. 0474 571 000 - FAX 0474 571 099  
[info@schoenhuber.com](mailto:info@schoenhuber.com)  
16.10.2019