

cm	master	Euro
26x19	10	7,50
31x21	10	8,70
36x25	10	10,20
42x29	10	11,70
47x34	10	15,50
53x35	10	17,70



VASSOIO OVALE PORTATA BORDATO  
**TENDER VASSOI**  
Edged oval tray  
cod. 538219..

Ø cm	master	Euro
24	10	7,90
28	10	10,10
32	10	11,70
36	10	13,30



VASSOIO TONDO CAMERIERE  
**TENDER VASSOI**  
Round tray  
cod. 538259..

cm	master	Euro
25x20	10	10,20
32x25	10	12,20
36x29	10	13,40
40x33	10	15,30
45x35	10	17,60
48x37	10	20,80
60x47	5	28,10



VASSOIO RETTANGOLARE  
**TENDER VASSOI**  
Rectangular tray  
cod. 538272

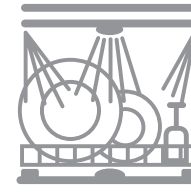
composizione materiale %	
Cr	16/18
C	< 0,08
Mn	< 1,0
P	< 0,04
S	< 0,015
Si	< 1,0

**MATERIALE:**  
AISI 430 CERTIFICATO  
(UNI EN 10088-1:2005)  
  
IDONEO AL CONTATTO  
ALIMENTARE  
(UNI EN ISO 8442)

**TENDER**  
vassoi  
acciaio inox  
made in Italy

- Produzione totalmente italiana.  
- Tutti i materiali impiegati sono della migliore qualità e idonei al contatto alimentare ai sensi del DM 25/01/1992 art. 4 5° comma e della DIR. CEE 89/109.  
- Ogni articolo confezionato in busta trasparente.

- All the series are Made in Italy.  
- All the material used in mass production are suitable for food contacts as for the law DM 25/01/1992 art. 4 5° comma and DIR. CEE 89/109.  
- Every piece is in a transparent polybag.



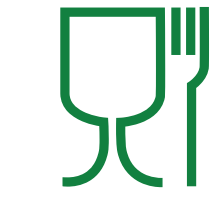
by  
**PINTINOX**  
made in Italy  
www.pinti.it

**AZIENDA CON SISTEMA  
DI GESTIONE QUALITÀ  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= ISO 9001 =**

PINTI INOX S.P.A. Via Antonini 87, 25068 Sarezzo (BS) - Italia  
Tel. +39 030 89351 r. a. Fax +39 030 8935250 +39 030 8901163  
www.pinti.it pintinox@pinti.it

Cod. 98900393  
Graphic Designer Elena Maccabiani

**TENDER**



**Alluminio  
per alimenti  
aluminium  
99,5%**



by  
**PINTINOX**  
made in Italy

**TENDER**  
alluminio

- Alluminio puro al 99,5 %.  
- Spessori da mm 2,2 a mm 3.  
- Resistente agli urti, agli shock termici, all'abrasione e alla corrosione.  
- Cottura ottimale e costante.  
- Manicatura in tubolare di acciaio inox.  
- Applicazione della manicatura mediante rivetti in lega.  
- Antiaderente GREBLON COMPOUND professionale a 3 strati, senza PFOA.

- 99,5% minimum pure Aluminium.  
- Perfect cooking.  
- Handles are made in stainless steel.  
- Handles are fixed with rivets to the bodies.  
- Non-stick coating Aluminium frying pans with GREBLON COMPOUND Professional 3 layers PFOA free.



**PADELLA BASSA  
C/ANTIADER. GREBLON  
ALLUMINIO TENDER**  
aluminum non-stick fryinig pan  
cod. 350925..



**PADELLA ALTA  
C/ANTIADER. GREBLON  
ALLUMINIO TENDER**  
allum. non-stick deep fryinig pan  
cod. 3509C5..



**PADELLA BASSA  
ALLUMINIO TENDER**  
aluminum fryinig pan  
cod. 350025..



**PADELLA ALTA  
ALLUMINIO TENDER**  
aluminum deep fryinig pan  
cod. 3500C5..

Ø cm	h cm	Lt	master	Euro
20	4,0	1,0	6	13,70
24	4,5	1,6	6	19,10
28	5,2	2,6	6	22,60
32	6,0	4,0	6	27,30
36	6,7	5,7	6	32,40
40	7,5	7,9	6	38,00
45	8,4	11,2	6	52,10

Ø cm	h cm	Lt	master	Euro
20	4,7	1,2	6	14,50
24	5,4	2,0	6	20,20
28	6,3	3,3	6	24,50
32	7,2	5,0	6	29,00
36	8,1	7,1	6	35,70

Ø cm	h cm	Lt	master	Euro
20	4,0	1,0	6	7,80
24	4,5	1,6	6	11,40
28	5,2	2,6	6	14,30
32	6,0	4,0	6	17,80
36	6,7	5,7	6	22,40
40	7,5	7,9	6	26,20
45	8,4	11,2	6	38,70

Ø cm	h cm	Lt	master	Euro
20	4,7	1,2	6	8,40
24	5,4	2,0	6	12,40
28	6,3	3,3	6	15,70
32	7,2	5,0	6	19,30
36	8,1	7,1	6	24,20



PENTOLA  
ACCIAIO 18/10 TENDER  
pot  
cod. 339003..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
20	18	5,50	41,90
24	24	10,75	52,20
28	28	17,00	68,40
30	30	21,25	78,70
32	32	25,75	95,40
34	34	30,75	114,30
36	36	36,50	132,40
40	40	50,25	151,00
45	40	63,50	184,80



CASSERUOLA FONDA 2 MANIGLIE  
ACCIAIO 18/10 TENDER  
deep casserole  
cod. 339005..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
20	12	3,75	34,80
24	14,5	6,25	46,90
28	16	9,75	51,50
30	17	12,00	60,40
32	19,5	15,70	77,00
36	21,5	21,25	96,50
40	24	30,00	111,50
45	27	42,75	141,50
50	30	58,75	180,50



CASSERUOLA MEZZA FONDA 2 MANIGLIE  
ACCIAIO 18/10 TENDER  
low casserole  
cod. 339009..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
24	8	3,50	39,70
28	9,5	5,75	48,70
32	11	8,75	67,10
36	13	13,25	88,70
40	14,5	18,00	102,70
45	15,5	24,40	122,60
50	19	37,25	165,10



TEGAME 2 MANICI  
ACCIAIO 18/10 TENDER  
frynig pan 2 handles  
cod. 339023..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
24	5	-	47,10
28	5,5	-	56,80
32	6	-	63,30
36	6	-	78,10
40	6	-	84,80
45	6,5	-	113,60
50	8	-	128,30



PADELLA CON MANICO E MANIGLIA  
ACCIAIO 18/10 TENDER  
frynig pan with counter handles  
cod. 339026..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
32	6	-	63,70
36	6	-	79,60
40	6	-	90,70
45	6,5	-	112,00



PADELLA CON MANICO  
ACCIAIO 18/10 TENDER  
frynig pan  
cod. 339025..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
24	5	-	35,50
28	5,5	-	44,00



CASSERUOLA FONDA CON MANICO  
ACCIAIO 18/10 TENDER  
saucepan  
cod. 339006..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
16	9,5	2,00	26,10
20	12	3,75	34,60



CASSERUOLA MEZZA FONDA CON MANICO  
ACCIAIO 18/10 TENDER  
deep casserole  
cod. 339010..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
16	6,5	1,25	24,10
20	7,5	2,25	30,00
24	8	3,50	38,40



CASSERUOLA FONDA CON MANICO E MANIGLIA  
ACCIAIO 18/10 TENDER  
sucepan  
cod. 339007..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
24	14,5	6,25	48,00
28	16	9,75	52,80



CASSERUOLA CONICA CON MANICO  
ACCIAIO 18/10 TENDER  
conical casserole  
cod. 339012..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
16	6	1,00	21,64
18	6	1,33	24,22
20	6,5	1,75	27,52
24	7,5	2,75	30,30



COPERCHIO  
ACCIAIO TENDER  
lid  
cod. 339030..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
20	-	-	9,30
24	-	-	10,00
28	-	-	11,50
30	-	-	12,30
32	-	-	13,80
34	-	-	14,80
36	-	-	15,60
40	-	-	17,90
45	-	-	21,00
50	-	-	24,10

Bordo a versare rinforzato.  
Reinforced rolled edge  
for extra strenght.



-Reinforced rolled edge for extra strenght.  
-Body is in AISI 304 (18/10) stainless steel.  
-Tube pipe side handles in stainless steel heatsink.  
-A sandwich thermal-diffusion bottom (STEEL - ALUMINIUM - STEEL) suitable for induction.

**TENDER**  
acciaio 18/10  
made in Italy

-Bordo a versare rinforzato.  
-Corpo in acciaio inox 18/10 AISI 304.  
-Maniglie tubolari antiscalfate.  
-Fondo termo diffusore adatta anche all'utilizzo su piastra a induzione.

