

create a regola d'arte

CATALOGO
CATALOGUE



www.pentolpress.it





PENTOLPRESS

È un'azienda che produce e valorizza al 100% il made in Italy certificata ISO 9001.

Nasce dalla passione, dall'esperienza e dalla sapienza dei suoi proprietari che sono già affermati imprenditori in altri settori produttivi.

Pentolpress si caratterizza per la sua efficienza produttiva in quanto snella, flessibile e versatile. L'obiettivo aziendale è quello di offrire al consumatore prodotti di alto livello qualitativo: funzionali nell'uso quotidiano ed originali nella loro estetica.

PENTOLPRESS presenta una gamma di linee con una vasta scelta di forme per qualsiasi tipologia di cottura, abbinata ad una continua ed attenta ricerca nel design e nei dettagli.

Company that produces and promotes 100% Made in Italy certified ISO 9001.

Born from the passion, experience, and know-how of its founders, established industrial entrepreneurs.

Pentolpress is characterized by its productive efficiency, its flexibility and versatility. The company goal is to offer high quality consumer products, for everyday use and for any occasion, original and aesthetic in line.

PENTOLPRESS presents to you a wide range of lines and forms for every type of cooking: that incorporates a careful research into design and application.



UNI EN ISO 9001

Made in Italy 100%.
Garantiamo che tutte le lavorazioni
sono realizzate in Italia.
Tutti i materiali sono acquistati in Italia.

*Made in Italy 100%.
We guarantee that all the production phases
are performed in Italy.
All materials are purchased in Italy.*

MATERIALI MATERIALS

Le materie prime utilizzate sono di qualità assoluta: dalla lega d'alluminio conforme alle norme UNI EN 601, al vetro pirex dei coperchi, dal legno di faggio dei manici all'antiaderente triplo strato, PFOA FREE, fornito da Whitford. Tutti i nostri articoli sono manualmente controllati e rifiniti. Plus indiscusso dei prodotti PENTOLPRESS è il sistema brevettato di amovibilità del manico che permette, per la sua estrema facilità, di utilizzarli tanto sui fornelli quanto nel forno. Gli strumenti di cottura PENTOLPRESS danno voglia e piacere di cucinare, perché sono CREATI A REGOLA D'ARTE.

The raw materials used are of the finest quality: Aluminium conform to UNI EN 601 standard, the glass covers are original Pyrex, the handles of beech wood. The non stick coating supplied by Whitford is triple high thickness layer and PFOA FREE. All items are controlled and finished manually. The PENTOLPRESS patented removable handle allows for extreme ease, on the stove and in the oven. We have also given the thought to our cooking tools which enhance the joy to cook CREATE A REGOLA D'ARTE.



MANICO AMOVIBILE REMOVABLE HANDLE

Sistema brevettato di amovibilità del manico: il facile sgancio del manico permette di utilizzare tutti i nostri strumenti di cottura sia sulla fiamma del fornello che all'interno del forno, permettendo la massima versatilità in cucina. Inoltre risulta comodo per risparmiare spazio in cucina e pratico per il lavaggio della padella.

Patented removability of the handle: the easy release of the handle allows you to use all our cookware both on the stove and inside the oven, allowing maximum versatility in the kitchen. Furthermore, it is convenient to save space in the kitchen and practical for washing the pan.



FONDO ALTO SPESSORE BOTTOM HIGH THICKNESS

Corpo in alluminio pressofuso: i nostri prodotti sono realizzati con la tecnologia di pressofusione ad alto spessore.

Ciò è sinonimo di solidità, di maneggevolezza ma anche di risparmio energetico nel loro utilizzo, grazie al fondo ad alto spessore.

Cast aluminum body: our products are made with die cast technology (high thickness). This is a synonym of strength, handling but also energy saving in the use of our cookware, thanks to the thick bottom.



INDUZIONE INDUCTION

Alcuni nostri modelli sono stati pensati anche per la cottura ad induzione. Il loro spessore del fondo è ancora più elevato perché al corpo di alluminio si aggiunge un fondo in acciaio inox ferritico.

Tale mix assicura le migliori capacità induttive e di accumulo termico.

Some of our models are designed for induction cooking.

Their bottom thickness is even higher because the aluminum body adds a ferritic stainless steel bottom.

This mix ensures the best inductive capacity and thermal storage.



ANTIADERENTE NON-STICK

Corpo in alluminio pressofuso: i nostri prodotti sono realizzati con la tecnologia di pressofusione ad alto spessore.

Ciò è sinonimo di solidità, di maneggevolezza ma anche di risparmio energetico nel loro utilizzo, grazie al fondo ad alto spessore.

Cast aluminum body: our products are made with die cast technology (high thickness).

This is a synonym of strength, handling but also energy saving in the use of our cookware, thanks to the thick bottom.

HEALTHY NON-STICK

PFOA - HEAVY METAL - NICKEL

FREE

Pentola idonea al contatto
con gli alimenti
Reg. (CE) 2023/2006
Reg. (CE) 1935/2004
Rivestimenti antiaderente
Nickel Free

Pan suitable for food contact
Regulation (EC) 2023/2006
Regulation (EC) 1935/2004
Nickel-free non-stick coating.

Julienne



1 Praticità e carattere
Practicality and character

2 Solidità e rendimento
Solidity and performance

3 Versatile e duratura
Versatile and durable

1 **Manico staccabile**

Legno o soft-touch, permette di variare lo stile e di ridurre gli spazi d'ingombro.

Detachable handle

Wood or soft-touch, allows you to change your style and the reduction of the overall dimensions.

2 **3 anni di garanzia**

Scelta dei materiali e processo produttivo, garantiti.

3 Years warranty

Choice of materials and production process, guaranteed.

3 **Per ogni necessità**

La pentola adatta per ogni ricetta e per ogni utilizzo: su fornello tradizionale, a induzione oppure in forno.

For every need

The pot suitable for each recipe and for each use: on traditional stove, induction or in the oven.

Il consiglio di Pentolpress

Utilizzare una fonte di calore dal diametro inferiore a quello della padella antiaderente.

Pentolpress' suggestion

Use a heat source with a diameter smaller than that of the pan.

Padella bassa Shallow pan



Classic

J010205 › ø 20 cm
J010245 › ø 24 cm
J010265 › ø 26 cm
J010285 › ø 28 cm
J010325 › ø 32 cm

Induction version

IN10205 › ø 20 cm
IN10245 › ø 24 cm
IN10285 › ø 28 cm
IN10325 › ø 32 cm

Frittatiera Twin Pan



Classic

J011265 › ø 26 cm

Pesciera Fish Pan



Classic

J012345 › 34 x 28 cm

Padella alta
Deep pan



Classic

J020205 › ø 20 cm
J020245 › ø 24 cm
J020285 › ø 28 cm

Induction version

IN20245 › ø 24 cm
IN20285 › ø 28 cm

Tegame
Pan



Classic

J030245 › ø 24 cm
J030285 › ø 28 cm
J030325 › ø 32 cm
J030385 › ø 38 cm

Induction version

IN30245 › ø 24 cm
IN30285 › ø 28 cm
IN30325 › ø 32 cm

Casseruola con manico
Long handle casserole



Classic

J040165 › ø 16 cm

Casseruola
Saucepan



Classic

J050205 › ø 20 cm
J050245 › ø 24 cm
J050285 › ø 28 cm

Induction version

IN50205 › ø 20 cm
IN50245 › ø 24 cm
IN50285 › ø 28 cm

Casseruola ovale
Oval saucepan



Classic
J055QK5 › 34 x 28 cm

Wok
Wok



Classic
J056325 › ø 32 cm

Pentola alta
Deep saucepan



Classic
J057245 › ø 24 cm

Bistecchiera rombo
Steak pan



Classic
J060KK5 › 28 x 28 cm

Bistecchiera
Steak pan



Classic

J065EG5 › 24 x 26 cm
J068GR5 › 26 x 35 cm

Induction version

IN68GR5 › 26 x 35 cm

Paiolo
Cauldron



Classic

J070205 › ø 20 cm
J070265 › ø 26 cm

Induction version

IN70205 › ø 20 cm
IN70265 › ø 26 cm

Crepiera
Crepe pan



Classic

J080305 › ø 30 cm

**Il consiglio
di Pentolpress**

Utilizza utensili in legno o in plastica per girare i cibi.
Non righerai il fondo.

**Pentolpress'
suggestion**

*Use wood or plastic tools to mix food.
You will not rush to the bottom.*

Il consiglio di Pentolpress

Al primo impiego ungi leggermente con olio o burro la superficie interna dopo averla lavata con acqua calda e sapone.

Pentolpress' suggestion

At first use lightly moisten the inner surface with oil or butter after washing with hot soapy water.

Teglia Baking pan



Classic

J090CM5 › 22 x 30 cm
J090FQ5 › 25 x 34 cm

Piastra Grill



Classic

J091405 › 40 x 30 cm
liscia flat
J0914R5 › 40 x 30 cm
rigata stripped

GRANIT



1 Alte prestazioni

Il rivestimento, caratterizzato dall'effetto pietra, combina una forte resistenza meccanica alla elevata antiaderenza.

High performances

The coating, characterized by the stone effect, combines a strong mechanical resistance to high non-stick.

2 3 anni di garanzia

Scelta dei materiali e processo produttivo, garantiti.

3 Years warranty

Choice of materials and production process, guaranteed.

3 Per ogni necessità

La pentola adatta per ogni ricetta e per ogni utilizzo: su fornello tradizionale, a induzione oppure in forno.

For every need

The pot suitable for each recipe and for each use: on traditional stove, induction or in the oven.

1 Resistente e pratica
Resistant and practical

2 Solidità e rendimento
Solidity and performance

3 Versatile e duratura
Versatile and durable



GRANIT

Il consiglio di Pentolpress

Evitare il surriscaldamento a vuoto.

Pentolpress' suggestion

Avoid vacuum
overheating.

Padella bassa *Shallow pan*



Classic

G010205 › ø 20 cm
G010245 › ø 24 cm
G010285 › ø 28 cm
G010325 › ø 32 cm

Induction version

GN10205 › ø 20 cm
GN10245 › ø 24 cm
GN10285 › ø 28 cm
GN10325 › ø 32 cm

Padella alta *Deep pan*



Classic

G020205 › ø 20 cm
G020245 › ø 24 cm
G020285 › ø 28 cm

Induction version

GN20245 › ø 24 cm
GN20285 › ø 28 cm

Tegame *Pan*



Classic

G030245 › ø 24 cm
G030285 › ø 28 cm
G030325 › ø 32 cm
G030385 › ø 38 cm

Induction version

GN30245 › ø 24 cm
GN30285 › ø 28 cm
GN30325 › ø 32 cm

Casseruola con manico
Long handle Saucepan



Classic
G040165 › ø 16 cm

Induction version
GN40165 › ø 16 cm

Casseruola
Saucepan



Classic
G050205 › ø 20 cm
G050245 › ø 24 cm
G050285 › ø 28 cm

Induction version
GN50205 › ø 20 cm
GN50245 › ø 24 cm
GN50285 › ø 28 cm

Casseruola ovale
Oval saucepan



Classic
G055QK5 › 34 x 28 cm

**Il consiglio
di Pentolpress**

Cuocere il più possi-
bile a temperatura
moderata.

**Pentolpress'
suggestion**

*Cook as much as
possible at a mode-
rate temperature.*

Il consiglio di Pentolpress

Evitare di tagliare gli alimenti in cottura direttamente nella padella.

Pentolpress' suggestion

Avoid cutting food when cooked directly in the pan.

Wok
Wok



Classic
G056325 › ø 32 cm

Induction version
GN56325 › ø 32 cm

Pentola alta
Deep Saucepan



Classic
G057245 › ø 24 cm

Bistecchiera
Steak pan



Classic
G065GR5 › 24 x 26 cm
G068GR5 › 26 x 35 cm

Induction version
GN68GR5 › 26 x 35 cm

Bistecchiera rombo *Steak pan*



Classic
G060KK5 › 28 x 28 cm

Crepiera *Crepe pan*



Classic
G080305 › ø 30 cm

Induction version
GN80305 › ø 30 cm

Il consiglio di Pentolpress

Quando si utilizza la padella antiaderente su piastre in vetroceramica, evitare di farla scivolare sulle piastre stesse.

Pentolpress' **suggestion**

When using the non-stick pan on ceramic glass plates, avoid sliding it onto the plates themselves.

Paiolo *Cauldron*



Classic
G070205 › ø 20 cm
G070265 › ø 26 cm

Induction version
GN70205 › ø 20 cm
GN70265 › ø 26 cm

Il consiglio di Pentolpress

Ungi leggermente con olio o burro la superficie interna dopo averla lavata con acqua calda e sapone.

Pentolpress' suggestion

Lightly moisten the inner surface with oil or butter after washing with hot soapy water.

Piastra rigata Grill



Classic

G091405 › 40 x 30 cm

liscia flat

G0914R5 › 40 x 30 cm

rigata stripped

Teglia Baking pan



Classic

G090CM5 › 22 x 30 cm

G090FQ5 › 25 x 34 cm

Pancake Pancake



Classic

G013245 › ø 24 cm

New induction

GN13245 › ø 24 cm

TITANIO



1 Materiali speciali
Permette di utilizzare utensili metallici per cucinare.

Special materials
Allows the use of metal utensils for cooking.

2 5 anni di garanzia
Scelta dei materiali e processo produttivo, garantiti.

5 Years warranty
Choice of materials and production process, guaranteed.

3 Per ogni necessità
La pentola adatta per ogni ricetta e per ogni utilizzo: su fornello tradizionale, a induzione oppure in forno.

For every need
The pot suitable for each recipe and for each use: on traditional stove, induction or in the oven.

1 Elevate resistenze meccaniche
High mechanical strength

3 L'eccellenza della tecnologia
Versatile and durable

2 Migliore resistenza alla corrosione salina
Best resistance to salt corrosion

Il consiglio di Pentolpress

Stivare le padelle evitando di graffiare il rivestimento antiaderente.

Pentolpress' suggestion

Stove the pans avoiding to scratch the non-stick coating.

Padella bassa
Shallow pan



Classic

J010206 › ø 20 cm

J010246 › ø 24 cm

J010286 › ø 28 cm

J010326 › ø 32 cm

Padella alta
Deep pan



Classic

J020246 › ø 24 cm

J020286 › ø 28 cm

Tegame
Pan



Classic

J030246 › ø 24 cm

J030286 › ø 28 cm

J030326 › ø 32 cm

Casseruola con manico
Long handle Saucepan



Classic
J040166 › ø 16 cm

Casseruola
Saucepan



Classic
J050206 › ø 20 cm
J050246 › ø 24 cm
J050286 › ø 28 cm

Bistecchiera
Steak pan



Classic
J065EG6 › 24 x 26 cm
J068GR6 › 26 x 35 cm

**Il consiglio
di Pentolpress**

Non utilizzare la
pentola per conser-
vare il cibo.

***Pentolpress'*
suggestion**

*Do not use the pan
to preserve food.*

Il consiglio di Pentolpress

Non immergere i
manici in acqua per il
lavaggio.

Pentolpress' *suggestion*

*Avoid plunging the
handles into water to
wash.*

Crepiera
Crepe pan



Classic
J080306 › ø 30 cm

Teglia
Backing pan



Classic
J090CM6 › 22 x 30 cm
J090FG6 › 25 x 34 cm

COPERCHI
LIDS



COPERCHI/LIDS

Coperchio pyrex/pomolo legno
Pyrex lid/wooden knob



JB051600 › ø 16 cm
JB052000 › ø 20 cm
JB052400 › ø 24 cm
JB052600 › ø 26 cm
JB052800 › ø 28 cm
JB053200 › ø 32 cm

Coperchio pyrex/pomolo inox
Pyrex lid/steel knob



JB061600 › ø 16 cm
JB062000 › ø 20 cm
JB062400 › ø 24 cm
JB062600 › ø 26 cm
JB062800 › ø 28 cm
JB063200 › ø 32 cm

Coperchio pyrex/pomolo soft-touch
Pyrex lid/soft-touch knob



JBON1600 › ø 16 cm
JBON2000 › ø 20 cm
JBON2400 › ø 24 cm
JBON2600 › ø 26 cm
JBON2800 › ø 28 cm
JBON3200 › ø 32 cm

Coperchio vetro con foro/pomolo soft-touch
Glass lid with hole/soft-touch knob



FA051603-3 › ø 16 cm
FA052003-3 › ø 20 cm
FA052403-3 › ø 24 cm
FA052603-3 › ø 26 cm
FA052803-3 › ø 28 cm
FA053203-3 › ø 32 cm

Coperchio in vetro/pomolo legno
Glass lid/wood knob



JA09QK00-3 , 34 x 28 cm
JA053800 , ø 38 cm

MISURE SPECIALI [SPECIAL SIZES]

Coperchio in vetro/pomolo inoxGlass
Glass lid/inox knob



JA07QK00-3 , 34 x 28 cm
JA063800 , ø 38 cm

MISURE SPECIALI [SPECIAL SIZES]

Coperchio in vetro/pomolo soft-touch
Glass lid / soft-touch knob



JA0NQK00-3 , 34 x 28 cm
JA0N3800 , ø 38 cm

MISURE SPECIALI [SPECIAL SIZES]

ACCESSORI
ACCESSORIES



ACCESSORI/ACCESSORIES

Vaporiera in vetro
Glass steamer



JA042000 › ø 20 cm
JA042400 › ø 24 cm

Utensili nylon - manico removibile in legno
Nylon tools - removable wooden handle



PALETTA/SCOOP
FORCHETTA/FORK
CUCCHIAIO/SPOON
COLTELLO/KNIFE

Presine in silicone
Pot holders

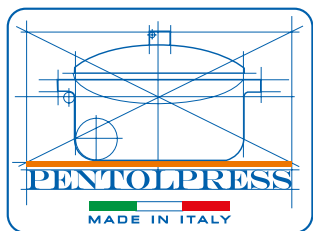


ARANCIONE/ORANGE
BLU/BLUE

Manico
Handle



BIANCO/WHITE
GRIGIO/GRAY
NERO/BLACK
LEGNO/WOOD
ARANCIONE/ORANGE



create a regola d'arte

Pentolpress Srl
Via Veneto, 6A/8, 25069 Villa Carcina
Brescia (Italia)
tel. +39 030 8913840
info@pentolpress.it
P.IVA 01873650988

www.pentolpress.it



Stampato marzo 2018