



# COLLECTIVITÉ

INOX / STAINLESS STEEL

- Manche plat incurvé anti roulis
- Ligne droite & bord à colerette
- Straight & collar edge
- Inox mat intérieur / extérieur
- Inside and outside matt

## CASSEROLE / SAUCEPAN



- avec bord verseur
- with pouring rim

REF.	∅ cm	L	POIGNÉE		points soudure	Icon	Icon
			dim.				
0 052097 018116 <b>710011</b>	14	0,9	150	8	1	5	
0 052097 018123 <b>710012</b>	16	1,4	190	8	1-2	5	
0 052097 018130 <b>710013</b>	18	2	190	8	2-3	5	
0 052097 018147 <b>710014</b>	20	2,8	190	8	3-4	5	
0 052097 018161 <b>710015</b>	24	5,1	230	8	4-5	4	
0 052097 018185 <b>710016</b>	28	8,3	260	9	6-7	3	
0 052097 018192 <b>710017</b>	30	10,4	260	9	7-8	2	

## POËLE / FRYPAN



- avec bord verseur
- with pouring rim

0 052097 018307 <b>710027</b>	20	1,2	190	8	1-2	3	
0 052097 018321 <b>710028</b>	24	1,7	230	8	2-3	3	
0 052097 018338 <b>710029</b>	26	2,1	260	9	2-3	3	
0 052097 018345 <b>710030</b>	28	2,5	260	9	3-4	3	
0 052097 018352 <b>710031</b>	30	3,4	260	9	4-5	1	
0 052097 018369 <b>710032</b>	34	4,3	260	9	5-6	1	

## SAUTEUSE / DEEP FRYPAN



- avec bord verseur
- with pouring rim

0 052097 018413 <b>710036</b>	24	3	230	8	2-4	4	
0 052097 018437 <b>710037</b>	28	4,6	260	9	4-6	4	

## SAUTEUSE CONIQUE / CONICAL SKILLET



- avec bord verseur
- with pouring rim

0 052097 032525 <b>710038</b>	20	1,9	190	8	1-2	4	
0 052097 032532 <b>710039</b>	24	3,1	230	8	2-4	2	

FOND ÉPAIS + CUIVRE  
diffusion rapide

THICK BASE + COPPER  
fast heat diffusion

<p>QUALITÉ PROFESSIONNELLE</p> <p>PROFESSIONAL QUALITY</p>	<p>GAZ</p> <p>GAS</p>	<p>ELECTRICITÉ</p> <p>ELECTRICITY</p>	<p>RÉSISTANCE Spirale</p> <p>ELECTRIC COIL</p>	<p>VITROCERAM Halogène</p> <p>CERAMIC Halogen</p>	<p>LAVE VAISSELLE</p> <p>DISHWASHER Safe</p>	<p>NETTOYAGE FACILE</p> <p>EASY TO CLEAN</p>
--	-----------------------	---------------------------------------	--	---	--	--



# COLLECTIVITÉ

INOX / STAINLESS STEEL

CASSEROLE - POËLE - SAUTEUSE / SAUCEPAN - FRYPAN - DEEP FRYPAN

MADE IN FRANCE

La série Collectivité est considérée par les chefs comme la plus haut de gamme. Elle possède une base cuivre et une poignée soudée dessinée par Sitram qui apporte robustesse et efficacité inégalée.

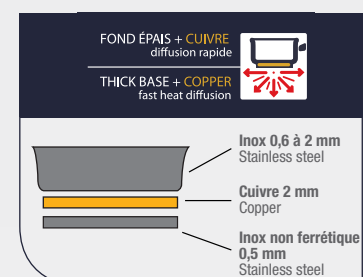
*The Collectivité serie is considered top-of-the-line by chefs. This unique range combines durability, unrivalled efficiency thanks to its copper base and wrought metal fittings designed by Sitram.*

#### FINITION/FINISH

Inox haute qualité 18/10 - Intérieur et extérieur mat  
High quality 18/10 stainless steel - Inside and outside matt

#### ACCESSOIRES/FITMENTS

- Equipements en métal forgé soudés par points  
*Forged metal spot welded fittings*
- Poignée inox soudée par points / *Stainless steel spot welded handle*
  - Bord verseur / *Pouring rim*
- Couvercle inox 18/10 / *Stainless steel 18/10 lid*
- Fond sandwich cuivre épais pour une diffusion optimale de la chaleur  
*Sandwich bottom for optimal heat diffusion*
  - Forme droite et bord à collerette / *Straight and collar edge*



QUALITÉ  
PROFESSIONNELLE  
PROFESSIONAL  
QUALITY



GAZ  
GAS



ELECTRICITÉ  
ELECTRICITY



RÉSISTANCE  
Spirale  
ELECTRIC  
COIL



VITROCERAM  
Halogène  
CERAMIC  
Halogen



LAVE  
VAISSELLE  
DISHWASHER  
Safe



NETTOYAGE  
FACILE  
EASY  
TO CLEAN

