

sambonet®

TITAN PRO

DOUBLE INDUCTION



2022 EDITION

sambonet



TITAN PRO

DOUBLE INDUCTION



sambonet



TITAN PRO

DOUBLE INDUCTION

A chef-proof challenge, for those who act seriously in the kitchen!

Double induction, diamond coating and titanium reinforcement layer. Cutting-edge technologies used for a collection of unique, durable and high-performance tools. Designed for daily and intensive use, Titan Pro is reliable in every preparation and perfect for those who want to obtain and capture "nuances" of cooking at a professional level, including chefs.

Una sfida a prova di chef, per chi in cucina fa sul serio!

Doppia induzione, rivestimento diamantato e strato di rinforzo in titanio. Tecnologie di ultima generazione al servizio di una collezione di strumenti unici, durevoli ed estremamente performanti. Progettata per l'uso quotidiano e quello intensivo, Titan Pro è affidabile in ogni preparazione e adatta per chi - nessuno escluso, anche chef - desidera ottenere e cogliere "sfumature" di cottura a livello professionale.

Eine Kollektion auf Starkochniveau und für alle ambitionierten Hobbyköche, die Kochen mit besonderem Herzblut betreiben!

Die Merkmale der neuen Sambonet Pfannen sind doppelte Induktion, Diamantpulverbeschichtung und verstärkte Titanschicht. Eine Technologie der jüngsten Generation in einer Kollektion einzigartiger Koch-Utensilien, langlebig und extrem leistungsstark.

Titan Pro wurde für die tägliche, aber auch die intensive Nutzung entwickelt und ist für jedes Gericht von unschlagbarer Zuverlässigkeit - damit steuern Sie den Garpunkt wie ein Profi.

Idéale pour les chefs et pour celles et ceux qui ne plaisent pas en cuisine!

Double induction, revêtement en diamant et couche de renforcement en titane. Les technologies de dernière génération se mettent au service d'une collection d'instruments uniques, durables et extrêmement performants. Conçue pour un usage quotidien et intensif, Titan Pro convient à toutes les préparations et à celles et ceux - chefs compris - qui souhaitent obtenir et saisir des « nuances » de cuisson à un niveau professionnel.

sambonet



TITAN PRO

DOUBLE INDUCTION

TOP PERFORMANCE 4x stronger titanium layer.

Altissime prestazioni, strato in titanio quattro volte più forte.
Unübertroffene Leistung mit vier Mal stärkerer Titanbeschichtung.
Très hautes performances, couche de titane quatre fois plus forte.

ULTRA-DURABLE scratch-resistant diamond non-stick coating.

Antiaderente diamantato, extra-durevole e resistente ai graffi.
Antihafbeschichtung mit Diamantverstärkung, extra lang haltbar und kratzfest.
Anti-adhérent diamanté, extra-durable et résistant aux rayures.

WARP-PROOF and ultra-stable rapid induction.

Indeformabile e induzione rapida ultra-stabile.
Nicht verformbar und ultrastabiler Stand für Schnellst-Induktion.
Indéformable et induction rapide ultra-stable.

TOP QUALITY designed for passionate gourmands.

Altissima qualità, concepita gli amanti della cucina.
Höchste Qualität für Gourmets.
Très haute qualité, conçue pour les gourmands.



VENT HOLE **for perfect cooking.**

Foro per la fuoriuscita del vapore e una cottura perfetta.
Dampföffnung für perfekte Garung.
Trou qui permet la sortie de la vapeur et une cuisson parfaite.

SAFE GRIP **useful knob for utensils.**

Presca sicura, pomolo utile come appoggio per mestolo.
Sicherer Griff, Deckelknopf mit Kochlöffelablage.
Prise sûre, bouton utile comme appui pour une louche.

ULTRA-STABLE CLOSURE **due to non-slip silicone edge.**

Chiusura ultra-stabile grazie al bordo in silicone antiscivolo.
Perfekter Verschluss durch rutschfestem Silikonrand.
Fermeture ultra-stable par bord antidérapant en silicone

TITAN PRO

DOUBLE INDUCTION



sambonet



ULTRA-STABLE INDUCTION

The aluminium body is encapsulated in two stainless steel disks: it will not swell or warp when heated. Ultra-flat stable bottom on induction burner, heats up evenly without heat loss.

Induzione ultrastabile

Due dischi in acciaio inox racchiudono il corpo in alluminio: non si dilata né si deforma quando riscaldato. Fondo ultrapiatto stabile sul piano cottura, riscaldamento senza dispersioni.

Ultrastabiler stand bei induktion

Zwei Edstahlscheiben schließen den Aluminiumkern ein: keine Verformung oder Verziehen beim Erhitzen möglich. Vollkommen ebener Boden, der stabil auf dem Kochfeld steht, Erhitzen ohne Wärmeverlust.

Induction ultra-stable

Deux disques en acier inox recouvrent son corps en aluminium: lorsqu'il est chauffé, il ne se dilate ni ne se déforme. Fond ultra-plat stable sur la table de travail, chauffage sans dispersions.

TITAN PRO

DOUBLE INDUCTION



sambonet



4x HARDER

Titanium layer strengthened and finished with highly durable diamond crystals and mineral particles. Stain-proof, resistant to surface scratches and natural food acids.

Resistenza 4 volte superiore

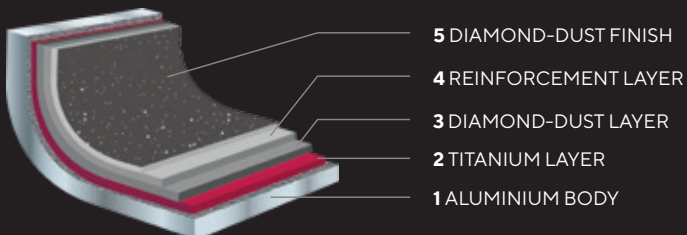
Strato in titanio, rinforzo e finitura con polvere di diamante e particelle minerali ad elevata durezza. Antimacchia, resiste a graffi superficiali e agli acidi naturali degli alimenti.

4 Mal langlebiger

Titanschicht, Verstärkung und Beschichtung mit Diamantstaub und sehr harten Mineralpartikeln. Fleckenschutz, Oberflächen-Kratzschutz und beständig gegen natürliche Lebensmittelsäuren.

Résistance 4 fois supérieure

Couche de titane, renforcement et finition avec poudre de diamant et particules minérales très dures. Anti-tache, résistant aux rayures superficielles et aux acides naturels des aliments.



TITAN PRO

DOUBLE INDUCTION





PERFECT COOKING AND SEARING
Seasonings remain in the center, for even cooking.
Healthier food with less added oil and fat.

Perfetta cottura e doratura

I condimenti restano al centro facilitando una cottura uniforme.

Cucina più sana con meno oli e grassi aggiunti.

Perfekte koch- und bratergebnisse

Die Zutaten bleiben in der Mitte und fördern so ein gleichmäßiges Garen. Gesundere Küche durch weniger Öl und Fett.

Cuisson et dorage parfaits

Les condiments restent au centre pour faciliter une cuisson uniforme.

Cuisine plus saine avec moins d'huile et de graisses ajoutées.



sambonet



CUTTING-EDGE TECHNOLOGY

**Durable and designed for both daily and intensive use.
Dishwasher-safe. Reliable in every recipe and suitable
for even the most demanding chefs.**

Tecnologia di ultima generazione

Durevole e progettata sia per l'uso quotidiano che quello intensivo. Idonea alla lavastoviglie. Affidabile in ogni preparazione e adatta anche per i cuochi più esigenti.

Technologie der jüngsten generation

Beständig und sowohl für Haushalte als auch für intensive Nutzung bestimmt. Spülmaschinenfest. Bei jedem Rezept zuverlässig und auch für die anspruchsvollsten Köche geeignet.

Technologie de dernière génération

Durable et conçue pour un usage quotidien ou intensif. Apte pour lave-vaisselle. Fiable pour toutes les préparations et appropriée aussi pour les cuisiniers les plus exigeants.



TITAN PRO

DOUBLE INDUCTION



GAS
STOVE



ELECTRIC
STOVE



CERAMIC
GLASS



INDUCTION
STOVE



DISHWASHER
SAFE



NO
MICROWAVES



NO
OVEN

sambonet®



NON-STICK FRYPAN

Padella antiaderente
Bratpfanne, nichthaftend
Poêle, anti-adhérente

51044

-20 Ø 20 cm / 7 $\frac{1}{8}$ in. / 1,1 Lt.

-24 Ø 24 cm / 9 $\frac{1}{2}$ in. / 1,8 Lt.

-28 Ø 28 cm / 11 in. / 2,7 Lt.

NEW -30 Ø 30 cm / 11 $\frac{3}{4}$ in. / 3,1 Lt.



NON-STICK DEEP FRYPAN

Padella antiaderente alta
Bratpfanne hoch, nichthaftend
Poêle haute, anti-adhérente

51048

NEW -20 Ø 20 cm / 7 $\frac{1}{8}$ in. / 1,7 Lt.

-24 Ø 24 cm / 9 $\frac{1}{2}$ in. / 2,7 Lt.

-28 Ø 28 cm / 11 in. / 4 Lt.



NON-STICK WOK, WITH LID

Wok antiaderente, con coperchio
Wok nichthaftend, mit deckel
Poêle chinoise anti-adhérente,
avec couvercle

51043-80

Ø 30 cm / 11 $\frac{3}{4}$ in. / 5 Lt.



NON-STICK SAUCE PAN

Casseruola alta 1 manico antiaderente
Stielkasserolle, hoch, nichthaftend
Casserole, anti-adhérente

51046-16

Ø 16 cm / 6 $\frac{1}{4}$ in. / 1,2 Lt.

TITAN PRO

DOUBLE INDUCTION



NON-STICK SAUCE POT, WITH LID

Casseruola alta 2 maniglie antiaderente, con coperchio
Fleischtopf nichthaftend, mit deckel
Brasière anti-adhérente, avec couvercle

51047

-70 Ø 20 cm / 7⁷/₈ in. / 3,1 Lt.

-74 Ø 24 cm / 9¹/₂ in. / 5,5 Lt.

NEW -78 Ø 28 cm / 11 in. / 7,6 Lt.



NON-STICK FRENCH OMELET PAN, WITH LID

Tegame 2 maniglie antiaderente, con coperchio
Serviepfanne nichthaftend, mit Deckel
Poêle à paella anti-adhérente, avec couvercle

51045

NEW -74 Ø 24 cm / 9¹/₂ in. / 2,7 Lt.

-78 Ø 28 cm / 11 in. / 4 Lt.



NON-STICK STEAMER, WITH LID

Vaporiera antiaderente, con coperchio
Dampfkasserolle, nichthaftend, mit Deckel
Cuiseur vapeur, anti-adhérente, avec couvercle

NEW **51049-70**

-20 Ø 20 cm / 7⁷/₈ in. / 3,1 Lt.



LID

Coperchio

Decke

Couvercle

51041

NEW -20 Ø 20 cm / 7⁷/₈ in.

-24 Ø 24 cm / 9¹/₂ in.

-28 Ø 28 cm / 11 in.

TECHNICAL DETAILS

MATERIALS & DESIGN

Aluminum body, diamond-dust coating with titanium layer. Bakelite handle. Glass lid with steam hole and silicone edge. Titan Pro is characterized by a refined design and an exceptional capacity – the cooking surface is perpendicularly opposed to the edges of the pan. This technical shape detail and its total-black look give this collection a minimalistic, distinctive aesthetic, perfect for any kitchen.

Corpo in alluminio, rivestimento Diamantek con strato di titanio. Manico in bachelite. Coperchio in vetro, foro vapore e bordo in silicone. Nel suo raffinato design – che contrappone, evidenziandola, l'angolazione perpendicolare della superficie di cottura con i bordi della padella stessa – Titan Pro svela inoltre un'eccezionale capienza. Questo dettaglio tecnico-formale e il suo look total-black le conferiscono un'estetica minimal, distintiva, perfetta per ogni cucina.

Aluminiumkörper, diamantbeschichtet mit einer Titanschicht. Griff aus Bakelit. Glasdeckel mit Dampfloch und Silikonrand. Titan Pro überzeugt neben seinem ausgefeilten Design außerdem durch ein Fassungsvermögen, das man den einzelnen Töpfen und Pfannen auf den ersten Blick nicht ansieht. Die markante Ästhetik zeichnet sich durch technisch-formale Details aus und ein monochromes schwarzes Design, das jede Küche bereichert.

Corps en aluminium, diamant recouvert d'une couche de titane. Manche en bakélite. Couvercle en verre avec trou à vapeur et bord en silicone. En plus de son design raffiné – qui joue sur le contraste entre l'angle perpendiculaire de la surface de cuisson et les bords de la poêle – Titan Pro offre également une grande capacité. Ce détail technique, sa forme et son look total black lui confèrent une esthétique minimaliste et distinctive, idéale pour tous les types de cuisine.

DOUBLE INDUCTION

Two stainless steel disks enclose the aluminum body of the pan. The high pressure and high temperature generate a microfusion, ensuring perfect adhesion between steel and aluminium. The results is a very strong, ultra-stable structure with maximum resistance to thermal shock.

Doppio disco in acciaio che racchiude il corpo in alluminio dello strumento di cottura. L'elevata pressione e l'alta temperatura generano una microfusione, garantendo la perfetta adesione tra acciaio e alluminio. In questo modo si forma una struttura robustissima, ultrastabile e dalla massima resistenza agli shock termici.

Doppelte Stahlscheiben, die den Aluminiumkern dieses Kochutensils umfassen. Der hohe Druck und die große Hitze führen zu einer Mikrofusion, die die perfekte Haftung zwischen Stahl und Aluminium gewährleistet. Auf diese Weise entsteht ein Verbund höchster Widerstandskraft und Resistenz, dem Temperaturschocks nichts anhaben können.

Le corps en aluminium de l'instrument de cuisson est encapsulé dans un double disque en acier. La pression et la température élevées permettent un moulage de précision qui garantit une parfaite adhésion entre l'acier et l'aluminium. On obtient ainsi une structure très solide, ultra stable et extrêmement résistante aux chocs thermiques.

TITAN PRO

DOUBLE INDUCTION

DIAMANTEK

Reinforced layer made of diamond dust and high-hardness mineral particles, diamond finishing. The surface is exceptionally resistant to scratches and abrasions. The food doesn't stick to the pan and cleaning is really easy, perfectly dishwasher-safe too.

Strato rinforzato con polvere di diamante e particelle minerali ad elevata durezza, finitura effetto diamante. La superficie resiste in modo speciale ai graffi e all'abrasione. Il cibo non si attacca, a fine cottura un semplice gesto pulisce tutto, e anche in lavastoviglie resta perfetto.

Mit Diamantstaub und sehr harten Mineralpartikeln verstärkte Schicht, mit Diamant-Optik. Die Oberfläche schützt besonders wirkungsvoll vor Kratzern und Abrieb. Die Lebensmittel verkrusten nicht auf dem Boden, und nach dem Kochen reicht ein einfaches Spülen und die Pfanne ist wieder sauber, auch in der Spülmaschine.

Couche renforcée avec de la poudre de diamant et des particules minérales de haute dureté, finition effet diamant. La surface est particulièrement résistante aux rayures et à l'abrasion. La nourriture ne colle pas, la surface se nettoie d'un simple geste à la fin de la cuisson et la tenue est parfaite même au lave-vaisselle.

TITAN RESISTANCE

Titanium layer for long-lasting performances. Titanium particles are melted at 27.000 °F, applied directly to the sandblasted aluminum body and then reinforced with a layer of high-hardness mineral particles: non-stick durability is guaranteed 4 times longer than traditional non-stick pans.

Strato in titanio che si mantiene performante molto più a lungo. Le particelle di Titanio fuse a 15.000°C, applicate direttamente sul corpo in alluminio sabbiato e poi rinforzato da uno strato con particelle minerali a elevata durezza, garantiscono una durata dell'antiaderenza 4 volte superiore rispetto ai tradizionali antiaderenti.

Titanschicht sorgt für langfristig leistungsstarken Einsatz. Die Titanpartikel werden bei 15000° C geschmolzen und direkt auf den sandgestrahlten Aluminiumkern aufgebracht und anschließend durch eine Schicht aus sehr hartem Mineralstaub verstärkt, was für eine 4 Mal längere Antihafwirkung im Vergleich mit herkömmlichen Antihaf-Küchenutensilien sorgt.

Couche de titane pour une performance plus durable. Fondues à 15 000 °C, les particules de titane sont directement appliquées sur le corps en aluminium sablé qui est ensuite renforcé par une couche de particules minérales de haute dureté pour une durabilité antiadhésive 4 fois supérieure à celle des poêles antiadhésives traditionnelles.

sambonet®

TITAN PRO

DOUBLE INDUCTION



SOUND ON

The sound of cooking!
Partnership with "Chef in Camicia".

QUALITY CONTROL

Stress tests performed on Titan Pro collection.

WATCH ONLINE

www.sambonet.com

FOLLOW



Special thanks to: CHEF IN CAMICIA

Quality and Certifications



LABORATORIO DI ANALISI
INTERNO CERTIFICATO



LAB N°1407



UNI EN ISO 9001:2015
UNI EN ISO 22000:2018



UNI EN ISO 14001:2015



UNI ISO 45001:2018



UNI CEI EN ISO 50001:2018



IT AEOF 09 0064

RAEE ITO9070000006180

© COPYRIGHT

© This catalogue may not be reproduced in whole or in part unless specific prior written authorization of Sambonet Paderno Industrie S.p.A.

© Ogni riproduzione anche parziale del presente catalogo è vietata se non espressamente autorizzata per iscritto da Sambonet Paderno Industrie S.p.A.

NOTE

The pictures illustrated and data are representatives. We reserve the right to alter at any time the specifications stated without notice, whenever technical requirements shall so demand.

Le misure, caratteristiche ed illustrazioni dei prodotti sono indicative e soggette a variazioni senza preavviso qualora esigenze tecnico produttive lo richiedessero.

sambonet®

www.sambonet.com

retail@sambonet.it

Via Giovanni Coppo, 1C
28060 Orfengo (No) - Italy

Ph. +39 0321 1916 821

Fax +39 0321 1916 830



MEMBER
OF



ARCTURUS GROUP

XA9111 - 02/2022

