

HOME·CHEF
5-Ply Tech / Made in Italy

sambonet®

Antonio Colasanto, finalista MasterChef Italia 10



sambonet®



HOME·CHEF

5-Ply Tech / Made in Italy



sambonet®



HOME · CHEF

5-Ply Tech / Made in Italy

GET THE MAXIMUM HEAT CONTROL

The high thermal conductivity of aluminum meets the extremely high resistance of stainless steel. Sambonet Home Chef 5 ply, for gourmet cuisine.

IL MASSIMO CONTROLLO DEL CALORE.

L'elevata conducibilità termica dell'alluminio unita all'altissima resistenza dell'acciaio inox. Sambonet Home Chef 5 ply, per una cucina gourmet.

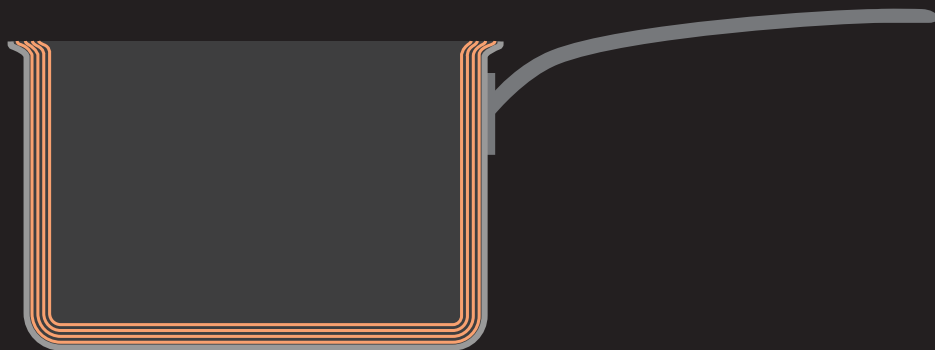
MAXIMALE WÄRMEKONTROLLE.

Die Wärmeleitfähigkeit des Aluminiums kombiniert mit der Widerstandsfähigkeit des Edelstahls. Sambonet Home Chef 5 ply. Für die Gourmetküche.

CONTRÔLE MAXIMAL DE LA CHALEUR.

La haute conductivité thermique de l'aluminium rencontre la résistance élevée de l'acier inox. Sambonet Home Chef 5 ply, pour une cuisine gourmet.

MADE IN ITALY 5 PLY TECHNOLOGY



- 1 – 18/10 s/steel, satin finish**
Acciaio inox 18/10, finitura satinata
- 2 – Aluminum first layer**
Alluminio primo strato
- 3 – Aluminum second layer**
Alluminio secondo strato
- 4 – Aluminum third layer**
Alluminio terzo strato
- 5 – Induction s/steel, mirror finish**
Acciaio inox per induzione, finitura a specchio



induction
stove



GAS
STOVE



ELECTRIC
STOVE



CERAMIC
GLASS STOVE



OVEN



DISHWASHER
safe



NO
MICROWAVES



FOOD
SAFE

A multilaminate with an average thickness of 2.7 mm that combines the strength and solidity of the stainless steel of the first inner layer and that of the outer body with a 'core' of three other aluminum layers that optimises and improves the thermal conductivity.

Un multilaminato dello spessore medio di 2,7 mm che, alla resistenza e alla solidità dell'acciaio inox del primo strato interno e di quello del corpo esterno, associa un "cuore" di altri tre strati in alluminio in grado di ottimizzare, elevandola, la conducibilità termica.

Ein Multilaminat mit einer durchschnittlichen Dicke von 2,7 mm kombiniert die Stärke und Festigkeit des rostfreien Stahls der ersten inneren Schicht und die des Außenkörpers mit einem "Kern" aus drei weiteren Aluminiumschichten. Das optimiert und verbessert die Wärmeleitfähigkeit.

Une multicouche d'une épaisseur moyenne de 2,7 mm qui combine la résistance et la solidité de l'acier inoxydable de la première couche intérieure et celle du corps extérieur avec un "noyau" de trois autres couches d'aluminium qui optimisent et améliorent la conductivité thermique.

MINIMALIST AND ELEGANT DESIGN.

A pleasant contrast between the internal satin finish and the mirrored external surface of the cookware, as well as the 2Black finish of the handles. Functionality and aesthetics, directly on the counter and cooktop.

Design minimal e raffinato.

Un piacevole contrasto tra la finitura interna satinata e la specchiante superficie esterna delle pentole, oltre che alla finitura 2Black dei manici. Funzionalità ed estetica, direttamente sul bancone e sul piano di cottura.

Minimalistisches und elegantes Design.

Ein angenehmer Kontrast zwischen der satinierten Innenseite und der verspiegelten Außenseite des Kochgeschirrs sowie der 2Black Ausführung der Griffe. Funktionalität und Ästhetik, direkt auf der Theke und auf dem Kochfeld.

Design minimaliste et élégant.

Un contraste agréable entre la finition interne satinée et la surface externe réfléchissante des ustensiles de cuisine, ainsi que la finition 2Noir des poignées. Fonctionnalité et esthétique, directement sur le comptoir et la table de cuisson.

HOME·CHEF

5-Ply Tech / Made in Italy



sambonet



HOME·CHEF

5-Ply Tech / Made in Italy

THE CHOICE OF EVERY CHEF

Even heating, faster boiling, better searing, perfect crispness. Comfortable to use with heat resistant handles, rounded edges for pouring without spilling, oven safe.

La scelta di ogni chef.

Riscaldamento uniforme, bollitura rapida, cottura migliore e croccantezza perfetta. Utilizzo confortevole grazie ai manici resistenti al calore, bordi arrotondati per versare senza rovesciare, adatto al forno.

Die erste Wahl für jeden Küchenchef.

Gleichmäßiges Erhitzen, schnelleres Aufkochen, besseres Anbraten, perfekte Knusprigkeit. Besonders komfortabel dank hitzebeständiger Griffe, abgerundeter Kanten zum Ausgießen ohne zu Kleckern. Backofenfest.

Le choix de tous les chefs.

Chauffage uniforme, ébullition plus rapide, meilleure saisie, croustillant parfait. Utilisation confortable grâce aux poignées résistantes à la chaleur, bords arrondis pour verser sans renverser, peut être utilisé au four.

PROFESSIONAL PERFORMANCE.

**High quality s/steel, hygienic, 100% non toxic.
Extreme durability: solidity and strength to resist
to wear, deformation or denting.**

Prestazioni professionali.

Acciaio inox di alta qualità, igienico, 100% atossico. Durevolezza estrema: solidità e robustezza per resistere a usura, deformazioni o ammaccature.

Professionelle Leistung.

Hochwertiger Edelstahl, hygienisch, 100%. Extreme Haltbarkeit: Fest und robust gegen Verschleiß, Verformung oder Dellen.

Performance professionnelle.

Acier inoxydable de haute qualité, hygiénique, 100% non toxique. Durabilité extrême: solidité et force pour résister à l'usure, aux déformations et aux bosses.

HOME·CHEF

5-Ply Tech / Made in Italy



sambonet®

Cooking ideas

by Antonio Colasanto,
MasterChef Italia 10.



HOME·CHEF

5-Ply Tech / Made in Italy



sambonet®

Gourmet crunchy shrimp

Tasty and trendy appetizer. Once peeled, batter the prawns and then dip them in cornflakes. A few minutes in the pan with hot oil and they are ready to be served with sweet & sour dip.



HOME·CHEF

5-Ply Tech / Made in Italy

Gamberoni croccanti gourmet. Un aperitivo gustoso e di tendenza. Una volta puliti, passa i gamberi in pastella e poi nei cornflakes. Qualche minuto nella casseruolina con olio bollente e sono pronti per essere serviti con salsa in agrodolce.

Knusprige Gourmet Garnelen. Lecker zum Aperitif oder als kleine Vorspeise. Die Garnelen schälen und in Cornflakes panieren. Einige Minuten in der Pfanne mit heißem Öl anbraten und mit einem süß-sauerem Dip servieren.

Crevettes gourmandes et croustillantes. Une entrée savoureuse et tendance. Après avoir été décortiquées, les crevettes sont passées dans une pâte à frire, puis trempées dans des corn flakes. Quelques minutes dans une poêle avec de l'huile chaude et elles sont prêtes à être servies avec un dip doux-amer.



sambonet®

Crispy beef fillet

Fine and perfect for stainless steel cooking. Roast the meat in a pan with butter and rosemary until it is golden brown. Use the casserole dish to reduce the meat sauce and serve with a pea purée.



HOME·CHEF

5-Ply Tech / Made in Italy

Filetto di vitello croccante. Raffinato e perfetto per la cottura su acciaio inox. Rosola la carne in padella con burro e rosmarino fino a che non sarà dorata. Con la casseruolina crea una riduzione con il fondo della carne e accompagna la portata con un crema di piselli.

Knuspriges Rinderfilet. Fein und perfekt für das Kochen in Edelstahl. Braten Sie das Fleisch in einer Pfanne mit Butter und Rosmarin bis es goldbraun ist. Die Fleischsauce in der Kasserolle einkochen lassen. Mit einem Püree aus Erbsen servieren.

Filet de bœuf croustillant. Fin et parfait pour la cuisson en acier inoxydable. Faites rôtir la viande dans une poêle avec du beurre et du romarin jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Utilisez la cocotte pour réduire la sauce de la viande et servez-la avec une purée de petits pois.



sambonet®

Flambéed crêpes suzette

To charm the heart of any guest. In a non-stick pan bake the crepes - eggs, milk, sugar, vanilla and a pinch of salt - and flambé them with sugar, Grand Marnier, orange zest and juice. Garnish with berries and serve in the oval pan, directly at the table.

HOME·CHEF

5-Ply Tech / Made in Italy

Crêpes suzette flambé. Per conquistare il cuore di ogni ospite. Nella padella antiaderente cuoci le crepes - uova, latte, zucchero, vaniglia e un pizzico di sale - e flamba con zucchero, Grand Marnier, scorza e succo d'arancia. Guarnisci con frutti di bosco e servi nel tegame ovale, direttamente a tavola.

Flammierte Crêpes Suzette. Damit verzaubern Sie das Herz eines jeden Gastes. Den Teig aus Eiern, Milch, Zucker, Vanille und einer Prise Salz in einer antihafbeschichteten Pfanne backen und mit Zucker, Grand Marnier, Orangenschale und -saft flambieren. Mit Beeren garnieren und in der ovalen Pfanne direkt am Tisch servieren.

Crêpes suzette flambées. Pour charmer le cœur de n'importe quel convive. Dans une poêle anti-adhésive, faites cuire les crêpes - œufs, lait, sucre, vanille et une pincée de sel - et flambez - les avec du sucre, du Grand Marnier, du zeste et du jus d'orange. Garnir de baies et servir dans le moule ovale, directement à table.





Frypan

Padella
Bratpfanne
Poêle

51114

- 20 Ø 20 cm 7 $\frac{7}{8}$ in. 0,9 Lt. 1 qts.
- 26 Ø 26 cm 10 $\frac{1}{4}$ in. 1,7 Lt. 1 $\frac{3}{4}$ qts.
- 30 Ø 30 cm 11 $\frac{1}{4}$ in. 2,4 Lt. 2 qts.



Non-stick frypan

Padella antiaderente
Bratpfanne, nichthaftend
Poêle, anti-adhérente

51117

- 20 Ø 20 cm 7 $\frac{7}{8}$ in. 0,9 Lt. 1 qts.
- 26 Ø 26 cm 10 $\frac{1}{4}$ in. 1,7 Lt. 1 $\frac{3}{4}$ qts.
- 30 Ø 30 cm 11 $\frac{1}{4}$ in. 2,4 Lt. 2 qts.



Butter warmer

Scalda burro
Butterpfännchen
Casserole à beurre

51106

- 12 Ø 12 cm 4 $\frac{3}{4}$ in. 0,7 Lt. $\frac{3}{4}$ qts.



Saucepan with lid

Casseruola alta 1 manico con coperchio
Stielkasserolle, hoch mit Deckel
Casserole avec couvercle

51106

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

HOME·CHEF

5-Ply Tech / Made in Italy



Sauce pot with lid

Casseruola alta 2 maniglie con coperchio
Fleischtopf mit Deckel
Brasière avec couvercle

51107

-70 Ø 20 cm 7⁷/₈ in. 3,5 Lt. 3³/₄ qts.

-74 Ø 24 cm 9¹/₂ in. 5,9 Lt. 6¹/₄ qts.



Stock pot with lid

Hoher Suppentopf mit Deckel
Pentola alta con coperchio
Marmite traiteur avec couvercle

51101

-74 Ø 24 cm 9¹/₂ in. 5,6 Lt. 5⁷/₈ qts.



Casserole pot with lid

Casseruola bassa 2 maniglie con coperchio
Bratentopf mit Deckel
Faitout avec couvercle

51109

-78 Ø 28 cm 11 in. 7,8 Lt. 8¹/₄ qts.



Oval baker

Tegame ovale
Ovale Pfanne
Casserole ovale

51138

-35 35 x 23 cm 13³/₄ x 9 in. 2,3 Lt. 2³/₈ qts.

Use & Care instructions

En

Before use, wash in warm soapy water, rinse and dry. Never place empty cookware on a heating element. Do not allow gas flames to go up the sides of the pan. Heat pan up gradually and reduce heat when water boils. The thermoradiant bottom will maintain the temperature inside the pan. When using salt, wait until the water is boiling to add it and allow it to completely dissolve. Salt deposited may react chemically and electrolytically causing pitting in the stainless steel. When washing, do not use detergents containing chlorine, for example bleach, as they may corrode stainless steel. Avoid strong hits and thermal shocks. Do not cool it down suddenly. Do not use to store foods containing citric, acetic and lactic acid. To remove halos due to overheating clean it with a specific stainless steel cleaner only. To remove white chalk deposits in the cookware, boil water with vinegar, leave it until it gets cool and then wash it normally.

It

Prima dell'uso lavare accuratamente l'utensile con acqua calda e sapone, risciacquare ed asciugare. Non lasciare mai il pentolame vuoto su fonti di calore. Non far debordare la fiamma dal fondo. Non appena il contenuto giunge ad ebollizione, ridurre l'erogazione del gas o della corrente elettrica: il fondo termodiffusore manterrà inalterata la temperatura all'interno del recipiente. Attenzione al sale: non aggiungere il sale a freddo in quanto i cristalli di sale provocano una reazione elettrolitica e chimica capace di corrodere l'acciaio. Meglio aspettare che l'acqua bolla. Per la pulizia si raccomanda di non usare detersivi contenenti cloro, ad esempio la candeggina (ipoclorito sodico), in quanto possono intaccare l'acciaio inossidabile. Evitare violenti urti e sbalzi termici. Non raffreddare bruscamente. Non utilizzare per conservare alimenti contenenti acido citrico, acetico e lattico. Per eliminare aloni iridescenti dovuti a surriscaldamento utilizzare solo prodotti specifici per l'acciaio inox. Per eliminare eventuali macchie biancastre causate dal calcare far bollire dell'acqua con dell'aceto, lasciar raffreddare e lavare normalmente.

Discover more on www.sambonet.com/care

De

Vor der Benutzung das Kochgeschirr sorgfältig mit Warmwasser und Seife waschen, spülen und trocknen. Das leere Geschirr niemals auf Wärmequellen stehen lassen. Die Flamme soll nicht über den Topfrand herausragen. Wenn der Inhalt des Topfes seinen Kochpunkt erreicht hat, ist die Zufuhr von Gas oder Strom zu verringern: der wärmeverbreitende Boden hält eine gleichmäßige Temperatur im Inneren des Gefäßes. Achtung bei Salz: Niemals Salz im kalten Zustand zuzugeben, da die Salzkristalle eine elektrolytische und chemische Reaktion verursachen, die den Stahl angreifen kann. Stattdessen warten bis das Wasser kocht. Zur Reinigung wird empfohlen, keine Spülmittel zu verwenden, die Chlor beinhalten, wie z.B. Bleichlauge (Natriumhypochlorit), da diese Mittel Edelstahl angreifen können. Vermeiden Sie starke Stöße und Temperaturschocks. Kühlen Sie das Kochgeschirr nicht plötzlich ab. Das Kochgeschirr nicht zur Aufbewahrung von Speisen nutzen, die Zitronen- Essig- oder Milchsäure enthalten. Um durch Überhitzung entstehende irisierende Oberflächen zu vermeiden, verwenden Sie nur Produkte speziell für Edelstahl. Zum Entfernen von weißlichen Flecken, die durch Kalkablagerungen entstanden sind, im Kochgeschirr Wasser mit Essig aufkochen, abkühlen lassen und danach normal waschen.

Fr

Avant utilisation, laver soigneusement l'ustensile à l'eau chaude et au savon, puis le rincer et le sécher. Ne laissez jamais la casserole vide sur une source de chaleur. Ne pas laisser la flamme déborder par le fond. Dès que le contenu entre en ébullition, réduisez l'alimentation en gaz ou en électricité : le fond diffusant la chaleur maintiendra la température à l'intérieur de la casserole. Attention au sel : ne pas ajouter de sel à froid car les cristaux de sel provoquent une réaction électrolytique et chimique qui peut corroder l'acier. Il est préférable d'attendre l'ébullition de l'eau. Pour le nettoyage, il est recommandé de ne pas utiliser de détergents contenant du chlore, par exemple de l'eau de Javel (hypochlorite de sodium), car ils peuvent corroder l'acier inoxydable. Éviter les chocs violents et les changements de température. Ne pas refroidir brusquement. Ne pas utiliser pour conserver des aliments contenant de l'acide citrique, acétique et lactique. N'utiliser que des produits spécifiques pour l'acier inoxydable afin d'éliminer les auréoles iridescentes causées par la surchauffe. Pour éliminer les taches blanchâtres dues au calcaire, faire bouillir de l'eau avec du vinaigre, laisser refroidir et laver normalement.

sambonet®

Italian excellence since 1856. From the most classical style to the latest design, Sambonet has won numerous prestigious international awards. Sambonet perfectly combines tradition and innovation, safeguarding quality and carefully crafted details.

L'eccellenza italiana dal 1856. Dallo stile più classico al design più moderno, Sambonet ha conseguito numerosi e prestigiosi premi internazionali. Sambonet coniuga perfettamente tradizione e innovazione, salvaguardando la qualità e la cura dei dettagli.

SAMBONET GOES GREEN

Discover our commitment to ethics and sustainability

Sambonet sempre più green. Scopri il nostro impegno per l'etica e la sostenibilità.

www.sambonet.com/green

Sambonet Paderno Industrie S.p.A.
Via Giovanni Coppo, 1C
28060 Orfengo (No) - Italy

retail@sambonet.it
Ph. +39 0321 1916 821
Fax +39 0321 1916 830

Photo
Claudio Tajoli

Art Direction
Paola Longoni

Special Thanks to
Antonio Colasanto
Gummy Industries
Federica Barricella
Chiara Ferrari
Matteo Cavicchioli

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.

© 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.



JOIN OUR CLUB

Discover the art of the table.
Sign up for the newsletter and
get the best from Sambonet.

Scopri l'arte della tavola. Iscriviti
alla newsletter e ottieni il meglio
da Sambonet.



sambonet®

www.sambonet.com



XA9665 - 05/2023

