Catálogo

CACEROLAS, SARTENES & BIFERAS

Avelino

INDUSTRIA ARGENTINA

Nuestros productos permiten preparar variedad de recetas con diferentes tipos de cocción.

CACEROLAS

Avelino
CRECIENDO JUNTOS

En diferentes tamaños, te presentamos nuestras cacerolas, con antiadherente y base de aluminio.

CACEROLA 1.75 LTS

CON MANGO

Medidas: 18 x 8 cm

·*Con antihaderente*
Cód: 38170

·*Sin antihaderente*
Cód: 38104

SARTEN 4 LTS

CON ASAS

Medidas: 25 x 5 cm

·*Con antihaderente*
Cód: 38864

·*Sin antihaderente*
Cód: 38100

SARTEN 7 LTS

CON ASAS

Medidas: 28 x 5 cm

·*Con antihaderente*
Cód: 38211

·*Sin antihaderente*
Cód: 38128

Bateria de cocina

Biferas y grills en diferentes tamaños.

BIFERA

Avelino
CRECIENDO JUNTOS

Nuestras biferas permiten preparar diferentes recetas con viariedades de cocción. El antiadherente permite utilizar menos aceite para que tus recetas sean más saludables.

BIFERA 1.40 LTS

CON MANGO

Medidas: 25 x 25 cm

·Con antihaderente

Cód: 38135

GRILL SIMPLE 1.75 LTS

Medidas: 25 x 10 cm

·Con antihaderente

Cód: 38145

GRILL DOBLE 3.50 LTS

Medidas: 29 x 50 xm

·Con antihaderente

Cód: 38160

Bateria de cocina

PAELLERA

Avelino
CRECIENDO JUNTOS

Gracias al antiadherente,
los alimentos no se pegan.
Son fáciles de limpiar.
Ideal para varios comensales.

PAELLERA 4 LTS

CON ASAS

Medidas: 37 X 7 cm

- *Con antihaderente*
  Cód: 38101
- *Sin antihaderente*
  Cód: 38868

Bateria de cocina

SARTÉN CON MANGO

Nuestra Sarten, en 2 medidas. Ideal para diferentes recetas, con mango super cómodo.

SARTEN 2 LTS

CON MANGO

Medidas: 25 x 5 cm

- *Con antihaderente*
  Cód: 38865
- *Sin antihaderente*
  Cód: 38103

SARTEN 3 LTS

CON MANGO

Medidas: 28 x 5 cm

- *Con antihaderente*
  Cód: 38863
- *Sin antihaderente*
  Cód: 38102

Avelino
CRECIENDO JUNTOS

Bateria de cocina

CACEROLA CUADRADA

Avelino
CRECIENDO JUNTOS

Para preparar infinitas recetas, panes, budines y más.
Diseño super elegante.

CACEROLA CUADRADA 5 LTS

CON ASAS
Medidas: 25 X 8 cm

·*Con antihaderente*
Cód: 38212

FUEGO & *funciones*

CARNES
CON PRECALENTADO

FUEGO MÁXIMO
hasta dorar la carne

FUEGO MÍNIMO
hasta terminar la cocción

VERDURAS Y TORTILLAS
SIN PRECALENTADO

FUEGO CORONA
toda la cocción

MASAS
SIN PRECALENTADO

FUEGO CORONA
toda la cocción

VAPOR
SIN PRECALENTADO

FUEGO MÁXIMO
hasta romper el hervor

FUEGO MÍNIMO
hasta terminar la cocción

BAÑO DE MARÍA
SIN PRECALENTADO

FUEGO CORONA
toda la cocción sin complementos

FUEGO MEDIO
toda la cocción sin complementos

CAZUELAS Y GUISADOS
CON PRECALENTADO

FUEGO MÍNIMO
toda la cocción

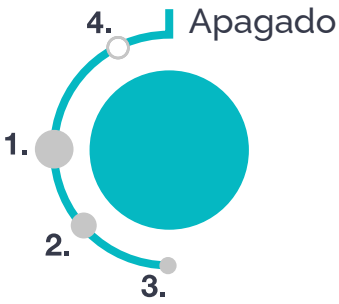
GRILLADOS
CON PRECALENTADO

FUEGO MÁXIMO
hasta dorar

FUEGO MEDIO
hasta terminar la cocción

FRITURAS
PRECALENTAR EL ACEITE

FUEGO MÁXIMO
toda la cocción



1. Fuego Máximo

3. Fuego Mínimo

2. Fuego Medio

4. Fuego Corona

CUIDADO & *limpieza*

ANTES DEL PRIMER USO

- Lavala con detergente y agua caliente.
- Curá tus productos para estirar su vida útil.
- Revestí levemente la superficie interior con aceite, calentá el producto a fuego medio por dos minutos, dejá enfriar y limpia con una esponja suave humedecida en agua tibia y detergente.

DURANTE TUS RECETAS

- El fuego no debe sobrepasar la base del producto.
- En caso de que se vuelque líquido o parte de la preparación en el exterior de la pieza, limpiarla rápidamente con un trapo húmedo.
- No utilizar productos metálicos en piezas con antiadherente.
- No utilizar aceite en aerosol para evitar decoloración.
- Cada preparación tiene un fuego ideal. Revisá siempre el fuego indicado y tus comidas serán ¡únicas!

DESPUÉS DE SU USO

- Esperá a que el producto se haya enfriado para lavarlo.
- Para la limpieza de piezas con antiadherente utilizar el lado amarillo de la esponja.
- No utilizar ningún elemento abrasivo de limpieza sobre la superficie de tus productos.
- Secarla antes del guardado.Guardala semi destapada, en un lugar seco.
- No recomendamos el lavado de las piezas en máquinas lavavajillas.

Avelino
INDUSTRIA ARGENTINA

WWW.AVELINO.COM.AR VENTAS@AVELINO.COM.AR