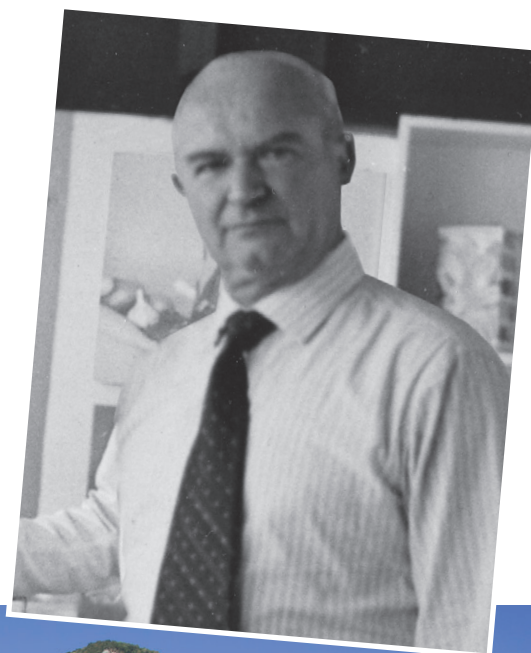




QUALITY

Rigamonti

casalinghi dal 1946



La società **RIGAMONTI PIETRO E FIGLI s.r.l.** è stata fondata da Pietro Rigamonti ed è nata nel primissimo dopoguerra negli anni 1946/47, nel cuore della Lombardia (Italia).

Come tante attività nate in quegli anni di ricostruzione, di speranze e di operosità ha avuto come prima sede una piccola officina dove le attrezzature venivano realizzate con i limitati mezzi disponibili direttamente dal signor Pietro e dai suoi aiutanti. Grazie alle sue doti di intraprendenza e alla capacità innovativa, l'azienda ha poi conosciuto uno sviluppo incessante che l'ha portata ad essere un riferimento in Italia e nel mondo per gli utensili da cucina.

La **RIGAMONTI PIETRO E FIGLI s.r.l.** progetta, produce e collauda

in completa autonomia tutti gli articoli della gamma garantendo una qualità ai massimi livelli che, unita ad un processo produttivo controllato in tutte le sue parti, conferisce ai propri prodotti un ottimo rapporto qualità prezzo. La produzione si avvale delle più moderne tecnologie, ma mantiene un approccio "artigianale" fatto di cura e attenzione che culmina con un assemblaggio manuale e un controllo per ogni singolo articolo.

I PRODOTTI

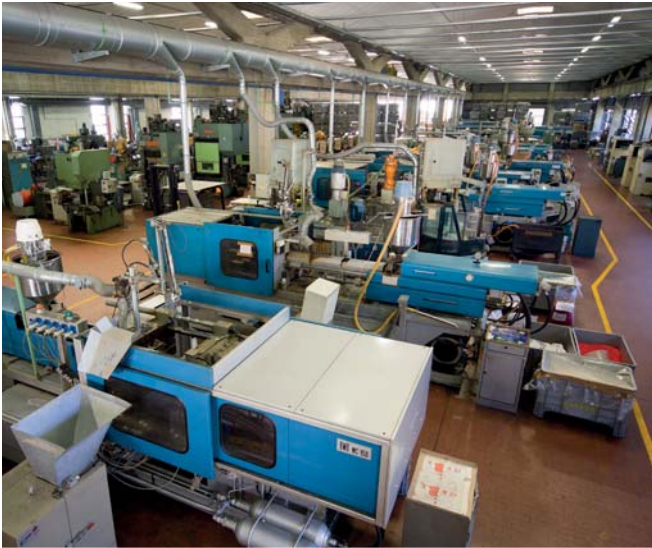
Gli obiettivi che guidano la realizzazione dei nostri prodotti sono: funzionalità, praticità e semplicità.

Pregi dei nostri prodotti sono, oltre alla funzionalità e alla semplicità di utilizzo, l'economicità di acquisto, la durata nel tempo e, in modo

particolare, facilità di smontaggio e riassetaggio per permettere un'accurata pulizia, estremamente importante per tutto ciò che viene a contatto con gli alimenti. Lo studio sul design rende i prodotti esteticamente gradevoli e vuole eliminare, ove possibile, spigoli vivi o taglienti. Le impugnature vengono studiate in modo da essere ergonomiche e morbide alla presa.

Una particolare attenzione viene riservata allo studio delle dimensioni dei prodotti al fine di evitare inutili sprechi di spazio che, nelle cucine moderne, tende ad essere limitato.

Da non trascurare l'elemento ecologico in quanto tutti i prodotti funzionano senza energia elettrica, quindi con minori rischi e con una possibilità di utilizzo in qualsiasi situazione o località.



RIGAMONTI PIETRO & FIGLI s.r.l. was established by Pietro Rigamonti and was born immediately after the war in 1946/1947, in the heart of the Lombardy region (Italy). Just like many other activities born during the years of reconstruction, of hope and of industriousness its first location was based in a small workshop where the tools were made using the very limited means available, directly by Pietro Rigamonti and by his assistants. Thanks to the initiative and innovative skills of Pietro Rigamonti, the company underwent constant development and it became a reference point in Italy and throughout the world for kitchen utensils.

RIGAMONTI PIETRO & FIGLI s.r.l. designs, manufactures and in-

spects, in total autonomy, all articles from the range, guaranteeing the highest level of quality that, together with a controlled production process in all of its parts, provides its products with an excellent quality-price ratio. Production uses the most modern forms of technology but it still maintains an "artisan" approach consisting of care and attention, ending with manual assembly and controls carried out on every single article.

THE PRODUCTS

The objectives that guide the creation of our products are: functionality, practicality and simplicity. The value of our products includes functionality and simple use, low costs, duration and, in particular, the ease in dismantling and reas-

sembling products in order to allow for in-depth cleaning, extremely important for everything that comes into contact with food. The study carried out in terms of design makes our products aesthetically pleasing and with the objective of eliminating sharp or cutting corners as much as possible. The handles are designed so as to be ergonomic and with a soft grip. Special attention is given to the study of the dimensions of the products in order to avoid space wasting that, in modern kitchens, is very limited. Another important element that should not be put aside is the ecological nature as all products are operated without the use of electricity, therefore with less risks and they can be used in any location or situation.



Rigamonti
casalinghi dal 1946



Elenco prodotti

Affettaverdure p. 44 - 54 - 58
Vegetable slicer, Gemüseschneider,
Coupe-légumes, Rebanadora de verduras

Affilacoltelli p. 4
Knife sharpener, Messerschleifer,
Affûteur, Afilador

Apriscatola p. 6
Tin opener, Büchsenöffner,
Ouvre boîte, Abrelatas

Appenditutto universale p. 36
Universal hanger hook holder,
Universalaufhänger,
Crochet multi-usages universel,
Colgadero universal

Conservavivande p. 32
Food container, Behälter zur Aufbe-
wahrung von Speisen, Boîte alimentaire,
Conservadora de alimentos

Grattugia p. 8
Shredder, Gemüseschneider,
Rape légumes, Rallador

Grattugia a dischi orizzontali p. 56
Grater with horizontal disks,
Reibe mit Waagerechten Scheiben,
Râpe à disques horizontaux,
Rallador de discos horizontales

Grattugia con inserti p. 42
Grater, Reibe mit Körper, Râpe, Rallador

Grattugino da tavola p. 10
Table grater, Tischkäseibchen,
Râpe de table, Rallador de mesa

Imbuto p. 37
Funnel, Trichter, Entonnoir, Embudo

Passapomodoro p. 12
Tomato sieve, Tomatenpresse,
Passe-tomates, Pasatomates

Sbucciaverdura p. 14
Vegetable peeler, Gemüseschäler,
Épluche-légumes, Pelador de verduras

Schiacciapatate p. 52
Potato squasher, Kartoffelpresse,
Presse-patates, Pasapurés

Set mestoli con appendino p. 34
Set of cookware, Kochlöffelkit mit aufhänger,
Set de louches avec système d'accrochage,
Juego de cucharones con colgadero

Stampi per hamburger p. 40
Hamburger moulds, Hamburger-Formen,
Moules pour hamburgers,
Moldes para hamburguesas

Tappatrice a colonna p. 20 - 23
Column corker,
Standverschlussmaschine,
Bouche-bouteilles en colonne,
Tapadora de columna

Tappatrice per tappi a corona p. 18
Corker for crown caps,
Verschlussmaschine für Kronenverschlüsse,
Bouche-bouteilles pour capsules,
Tapadora para tapones corona

Tappatrice per tappi di sughero p. 16
Corker for cork caps,
Verschlussmaschine für Korken,
Bouche-bouteilles pour bouchons de liège,
Encorchadora



Taglieri

Cutters, Bretter, Tranchoirs,
Tablas de cortar

p. 30

Tritarberbe

Herb mincer, Kräuterzerkleiner,
Hache-herbes, Picadora de hierbas

p. 48

Tritatutto

Grinder, Alleschneider,
Hachoir, Picadora

p. 24

Tranciapatate

Potato cutter, Kartoffelschneider,
Coupe-patates, Cortapatatas horizontal

p. 26 - 50

Tritaggiaccio - tritaggiaccio con spremiagrumi

Ice crusher and juice squeezer,
Eiszerkleiner und zitrusfrüchtenpresse,
Broyeur à glace et presse-agrumes,
Picadora de hielo y exprimidor de cítricos

p. 46

Tritaverdure

Mincer, Gemüseschneider,
Hache-legumes, Picadora de verduras

p. 38

Tritacarne

Meat grinder, Fleischwolf,
Hache-viande, Picadora de carne

p. 28

Legenda



Pezzi per cartone

Pieces per carton
Stück pro Karton
Pièces par carton
Piezas por caja



Lavabile in lavastoviglie

Dishwasher safe
Spülmaschinenfest
Lave-vaisselle
Apto para lavavajillas



(LxPxH) = lato per profondità per altezza

Side to depth by height
Seite Tiefe Höhe
Côté de la profondeur par la hauteur
Lado a profundidad por altura

Tutti gli articoli che vengono a contatto con alimenti rispettano le normative vigenti. La Rigamonti Pietro & figli s.r.l. si riserva la facoltà di apportare le modifiche che riterrà necessarie ai suoi prodotti.

All the articles touching food respect current regulations. Rigamonti Pietro & Figli s.r.l. reserves the right to make necessary changes to his products.



Art. 3



Art. 2



Art. 1



AFFILACOLTELLI con dischi affilanti in acciaio carbonitrurato e rettificato. **Utilizzo:** per affilare coltelli/lame (no forbici).

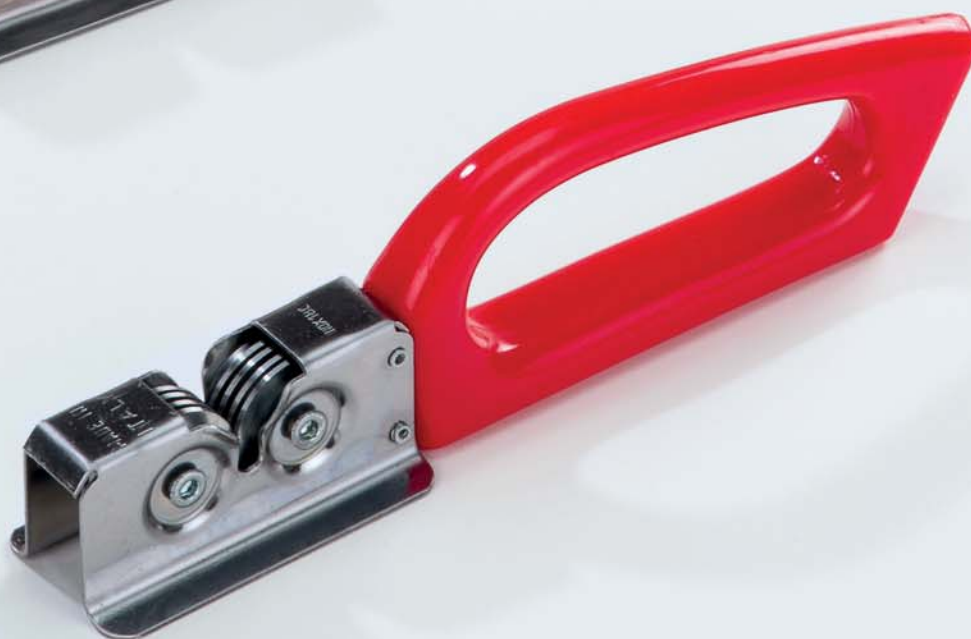
KNIFE SHARPENER with sharpened cemented steel and rectified disks. **Use:** to sharpen knives/blades (not scissors).

MESSERSCHLEIFER mit schleifenden Scheiben aus geschliffenem einsatzgehärtetem Stahl. **Verwendung:** zum Schleifen von Messern/Klingen (keinen Scheren).

AFFÛTEUR pour couteaux avec disques d'aiguillage en acier cimenté et rectifié. **Utilisation :** pour affûter des couteaux/lames (pas des ciseaux).

AFILADOR de cuchillos con discos de afilado de acero cementado y rectificado. **Uso:** para afilar cuchillos y hojas (no tijeras).

| Art. | Single pack size (LxPxH) | Single net weight | Master carton size (LxPxH) | Master gross weight |  |  | Ean code |
|------|------------------------------------|-------------------|---------------------------------------|---------------------|---|---|---------------|
| 1 | cm 5,5x4x20 inch 2.16x1.57x7.87 | g 155 oz 5.46 | cm 34x43x41 inch 13.40x16.94x16.15 | kg 20 Lb 44.15 | 120 | • | 8001895000016 |
| 2 | cm 5,5x4x20 inch 2.16x1.57x7.87 | g 115 oz 4.05 | cm 34x43x41 inch 13.40x16.94x16.15 | kg 15 Lb 33.11 | 120 | • | 8001895000023 |
| 3 | cm 4x3,5x19 inch 1.57x1.37x7.48 | g 155 oz 5.46 | cm 40x30x31 inch 15.74x11.81x12.20 | kg 16,5 Lb 36.42 | 100 | • | 8001895000030 |




Rigamonti
QUALITY



Art. 8.50



Art. 5



Art. 6



Art. 9



Art. 10

APRISCATOLE con movimenti in acciaio temperato, con taglio rasente al bordo. **Utilizzo:** per aprire scatole in metallo. Con l'Apriscatole Rapid inoltre si possono aprire bottiglie con tappo a corona

TIN OPENER with tempered steel movements, with a razor sharp cut at the edge. **Use:** to open metal tins. The Rapid tin opener can also be used to open bottles with crown rims.

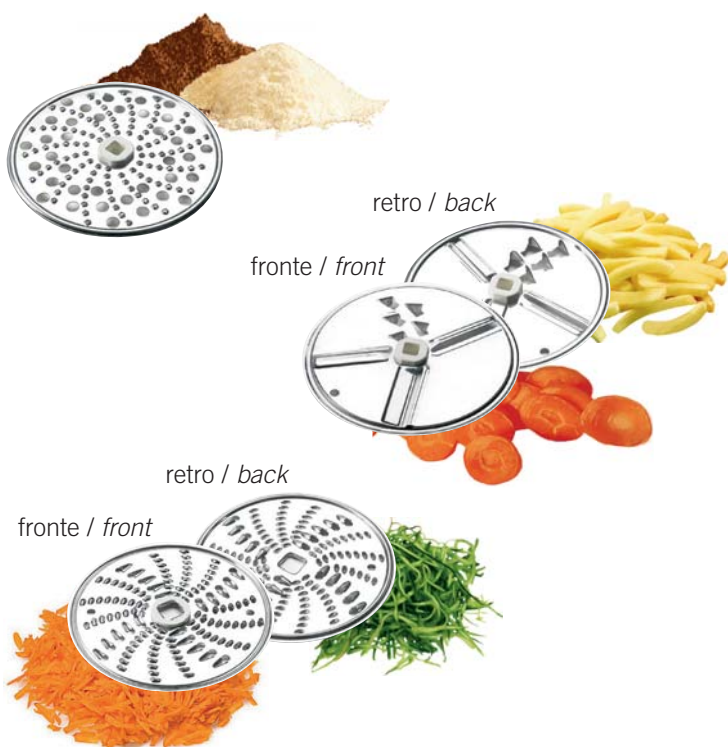
BÜCHSENÖFFNER mit Werken aus gehärtetem Stahl. Schneiden dicht am Rand. **Verwendung:** zum Öffnen von Metallbüchsen. Mit dem Büchsenöffner Rapid können außerdem Flaschen mit Kronenverschlüssen geöffnet werden

OUVRE-BOÎTE avec engrenages en acier trempé, avec coupe rasante sur le bord. **Utilisation :** pour ouvrir des boîtes de conserves en métal. Avec l'ouvre-boîte Rapid, on peut également ouvrir des bouteilles avec capsule.

ABRELATAS con movimientos de acero templado y corte a ras de borde. **Uso:** para abrir latas metálicas. Además, con el Apriscatole Rapid se pueden abrir botellas con tapón corona.

| Art. | Single pack size (LxPxH) | Single net weight | Master carton size (LxPxH) | Master gross weight | | | Ean code |
|------|---------------------------------------|-------------------|---------------------------------------|---------------------|---------------------|---|---------------|
| 5 | cm 5,5x5,5x6 inch 2.16x2.16x2.36 | g 105 oz 3.70 | cm 32x24x34 inch 12.59x9.44x13.38 | kg 13 Lb 28.70 | 120 | • | 8001895000054 |
| 6 | cm 7x7x8 inch 2.75x2.75x3.15 | g 170 oz 5.99 | cm 34x43x41 inch 13.40x16.94x16.15 | kg 17.5 Lb 38.63 | 100 | • | 8001895000061 |
| 8.50 | cm 18x2,5x14,5 inch 7.09x0.98x5.71 | g 610 oz 21.51 | cm 26x39x27 inch 12.20x15.35x10.62 | kg 20 Lb 44.15 | 32 conf. 384 pcs | • | 8001895008500 |
| 9 | cm 4,5x3x18,5 inch 1.78x1.18x7.28 | g 120 oz 4.23 | cm 40x30x31 inch 15.74x11.81x12.20 | kg 15 Lb 33.11 | 120 | • | 8001895000092 |
| 10 | cm 5x3,5x18,5 inch 1.97x1.37x7.28 | g 130 oz 4.58 | cm 40x30x31 inch 15.74x11.81x12.20 | kg 13.5 Lb 29.80 | 100 | • | 8001895000108 |





Art. 32

GRATTUGIA in polipropilene, manovella in poliammide 66 e dischi in acciaio inox 18/C. Ventosa in gomma caucciù e con movimenti del gruppo ventosa in poliammide 66. Corredato di tre dischi facenti cinque diverse operazioni. Il tutto facilmente smontabile per una facile pulizia. **Utilizzo:** per grattugiare formaggio parmigiano o altri formaggi a pasta dura, per tagliare verdure alla julienne, a tondino o a bastoncino.

GRATER made from polypropylene, 66 polyamide lever and 18/C stainless steel disks. Rubber suction pad with a movement of the suction group in 66 polyamide. Fitted with three disks that carry out five different operations. Everything is easy to dismantle for easy cleaning. **Use:** to grate Parmesan cheese or other hard cheeses, to cut vegetables in Julienne, round pieces or strips.

REIBE mit waagerechten Scheiben aus Polypropylen und Scheiben aus Edelstahl 18/C. Mit zwei Scheiben für vier verschiedene Funktionen. Einklappbare Füße mit rutschfestem Gummi. **Verwendung:** zum Reiben von Brot, Parmesankäse oder anderen harten Käsesorten, zum Julienne Schneiden und zum Schneiden in Scheibchen von Gemüse. Einzigartig dank dem zusätzlichen wellenförmigen Schneiden des Gemüses.

RÂPE en polypropylène, manivelle en polyamide 66 et disques en acier inox 18/C. Ventouse en caoutchouc et avec mécanisme du groupe ventouse en polyamide 66. Équipée de trois disques accomplissant cinq opérations différentes. Le tout est aisément démontable pour faciliter le nettoyage. **Utilisation :** pour râper du fromage parmesan ou d'autres fromages à pâte dure, pour couper des légumes en Julienne, en troncçons rond ou en bâtonnets.

RALLADOR de polipropileno, manivela de poliamida 66 y discos de acero inoxidable 18/C. Ventosa de caucho y movimientos del conjunto ventosa de poliamida 66. Incluye tres discos que permiten realizar cinco operaciones diferentes. Todas las piezas son fácilmente desmontables para permitir una limpieza profunda. **Uso:** para rallar queso parmesano u otros quesos duros, y para cortar verduras en juliana, cilindros o barritas.

| Art. | Single pack size (LxPxH) | Single net weight | Master carton size (LxPxH) | Master gross weight | | | Ean code |
|------|---|--------------------|---------------------------------------|---------------------|----|---|---------------|
| 32 | cm 18,5x15,5x27 inch 7.29x6.11x10.63 | g 1130 oz 39.86 | cm 53x40x48 inch 20.86x15.74x18.89 | kg 15 Lb 33.11 | 12 | • | 8001895000320 |




QUALITY
Rigamonti



Art. 40



GRATTUGINO DA TAVOLA in polipropilene e con rullo in acciaio inox 18/C. Facilmente e completamente smontabile per un'accurata pulizia. **Utilizzo:** per grattugiare formaggio parmigiano o altri formaggi a pasta dura direttamente sulle pietanze. Inoltre può essere usato per grattugiare cioccolato.

TABLE GRATER made from polypropylene with an 18/C stainless steel roller. Easy and completely dismantlable for in-depth cleaning. **Use:** to grate Parmesan cheese or other kinds of hard cheese directly onto dishes. Furthermore it can also be used to grate chocolate.

TISCHKÄSEREIBCHEN aus Polypropylen mit Walze aus Edelstahl 18/C. Leicht komplett zerlegbar für die feinste Reinigung. **Verwendung:** zum direkten Reiben von Parmesankäse oder anderen harten Käsesorten auf die Speisen. Auch zum Reiben von Schokolade.

RÂPE À FROMAGE DE TABLE en polypropylène et avec rouleau en acier inox 18/C. Aisément et complètement démontable en vue d'un nettoyage soigneux. **Utilisation :** pour râper du fromage parmesan ou d'autres fromages à pâte dure directement sur l'assiette. On peut en outre l'utiliser pour râper du chocolat.

RALLADOR DE MESA de polipropileno, con cilindro de acero inoxidable 18/C. Fácil y completamente desmontable para permitir una limpieza profunda. Uso: para rallar queso parmesano u otros quesos duros directamente sobre las comidas. También se puede utilizar para rallar chocolate.

| Art. | Single pack size (LxPxH) | Single net weight | Master carton size (LxPxH) | Master gross weight |  |  | Ean code |
|------|-------------------------------------|-------------------|---------------------------------------|---------------------|---|---|---------------|
| 40 | cm 10x5,5x14 inch 3.93x2.16x5.51 | g 160 oz 5.64 | cm 34x43x41 inch 13.40x16.94x16.75 | kg 11 Lb 24.28 | 60 pcs | • | 8001895000405 |




Rigamonti



Art. 15
cm 20x20 (PP)



Art. 66
Art. 67 (art. 66 + art. 15)



Art. 68
Art. 69 (art. 68 + art. 15)

PASSAPOMODORO con corpo in polipropilene, rullo e manovella in poliammide 66 e retina in acciaio inox 18/C. Ventosa in gomma caucciù e con movimenti del gruppo ventosa in poliammide 66. Articolo completamente e facilmente smontabile per un'accurata pulizia. **Utilizzo:** per passate di pomodoro, puree. A richiesta è disponibile la versione completa di apposita bacinella in polipropilene.

TOMATO SIEVE with structure made from polypropylene, roller and lever in 66 polyamide and a small net made from 18/C stainless steel. Rubber suction pads with suction pad group movements made from 66 polyamide. An article that is completely and easily dismantled for in-depth cleaning. **Use:** to sieve tomatoes, cooked fruit for jams and purées. Upon request the version with a container in polypropylene is available.

TOMATENPRESSE mit Körper aus Polypropylen, Walze und Hebel aus Polyamid 66 und Netz aus Edelstahl 18/C. Saugnapf aus Kautschuk und Saugnapfwerke aus Polyamid 66. Leicht komplett zerlegbar für die feinste Reinigung. **Verwendung:** für Tomatensoßen, Marmeladen, Kartoffelbreie. Auf Anfrage lieferbar in der kompletten Version mit Schale aus Polypropylen.

PRESSE-TOMATES avec corps en polypropylène, rouleau et manivelle en polyamide 66 et treillis en acier inox 18/C. Ventouse en caoutchouc et mécanisme du groupe ventouse en polyamide 66. Article entièrement et aisément démontable pour un nettoyage soigneux. **Utilisation :** pour coulis de tomate, fruits cuits pour confitures, purées. Sur demande est disponible la version équipée d'une cuvette spéciale en polypropylène.

PASATOMATES con cuerpo de polipropileno, cilindro y manivela de poliamida 66 y red de acero inoxidable 18/C. Ventosa de caucho y movimientos del conjunto ventosa de poliamida 66. Artículo total y fácilmente desmontable para permitir una limpieza profunda. **Uso:** para purés de tomates, fruta cocida para mermeladas, patatas, etc. A petición, está disponible la versión dotada de cubeta de polipropileno.

| Art. | Single pack size (LxPxH) | Single net weight | Master carton size (LxPxH) | Master gross weight | | | Ean code |
|-----------|---|---------------------|---------------------------------------|---------------------|----|---|---------------|
| 15 | - | g 180 oz 6.34 | cm 46x35x45 inch 18.12x13.19x17.21 | kg 9 Lb 19.87 | 44 | • | - |
| 66 | cm 22,5x19x25,5 inch 8.87x7.49x10.05 | g 980 oz 34.56 | cm 53x40x48 inch 20.86x15.74x18.89 | kg 9,5 Lb 20.97 | 8 | • | 8001895000665 |
| 67 | Art 66 + Art 15 | g 1.160 oz 40.90 | cm 53x40x48 inch 20.86x15.74x18.89 | kg 10,5 Lb 23.17 | 8 | • | 8001895000672 |
| 68 | cm 24x20x31,5 inch 9.46x7.87x12.41 | g 1.180 oz 41.62 | cm 45x50x66 inch 17.71x19.68x25.98 | kg 11,5 Lb 25.38 | 8 | • | 8001895000689 |
| 69 | Art 68 + Art 15 | g 1.360 oz 47.96 | cm 45x50x66 inch 17.71x19.68x25.98 | kg 13 Lb 28.69 | 8 | • | 8001895000696 |




QUALITY
Rigamonti



Art. 86.60



Art. 86.50



Art. 84.60



Art. 84.50



Art. 85.60



Art. 84.15 (15 pcs art. 84.60)
Art. 85.15 (15 pcs art. 85.60)



Art. 85.50

SBUCCIAVERDURA con lama affilata in acciaio inox temperata. **Utilizzo:** per pelare patate, mele, carote, cetrioli ecc. Si possono utilizzare per fare petali di parmigiano o cioccolato.

VEGETABLE PEELER with a sharp blade made from tempered stainless steel. **Use:** to peel potatoes, apples, carrots, cucumbers etc. It can also be used to make Parmesan or chocolate petals.

GEMÜSESCHÄLER mit scharfer Klinge aus gehärtetem Edelstahl. **Verwendung:** zum Schälen von Kartoffeln, Äpfeln, Karotten, Gurken usw. Auch zur Erschaffung von Parmesan- oder Schokoladensplittern.

ÉPLUCHE-LÉGUMES avec lame aiguisée en acier inox trempé. **Utilisation :** pour peler les pommes de terre, les pommes, les carottes, les concombres, etc. On peut l'utiliser pour créer des écailles de parmesan ou de chocolat.

PELADOR DE VERDURAS con cuchilla afilada de acero inoxidable templado. **Uso:** para pelar patatas, manzanas, zanahorias, pepinos, etc. Permite cortar pétalos de parmesano o chocolate.

| Art. | Single pack size (LxPxH) | Single net weight | Master carton size (LxPxH) | Master gross weight | | | Ean code |
|-------|-------------------------------------|-------------------|---------------------------------------|---------------------|--------------------|---|---------------|
| 84.15 | cm 19x17x7,5 inch 7.49x6.70x2.96 | g 411 oz 14.49 | cm 34x43x41 inch 13.40x16.94x16.15 | kg 6,5 Lb 14.33 | 18 set/ 270 pcs | • | 8001895084153 |
| 84.50 | cm 13x15x8 inch 5.12x5.90x3.15 | g 273 oz 9.63 | cm 26x39x27 inch 10.23x15.36x10.62 | kg 7 Lb 15.45 | 24 set/ 288 pcs | • | 8001895084504 |
| 84.60 | - - | g 20 oz 0.70 | cm 26x39x27 inch 10.23x15.36x10.62 | kg 5 Lb 11.03 | 200 | • | 8001895084603 |
| 85.15 | cm 19x17x7,5 inch 7.49x6.70x2.96 | g 479 oz 16.88 | cm 34x43x41 inch 13.40x16.94x16.15 | kg 8,5 Lb 18.74 | 18 set/ 270 pcs | • | 8001895085150 |
| 85.50 | cm 14,5x11x7 inch 5.71x4.33x2.75 | g 330 oz 11.64 | cm 26x39x27 inch 10.23x15.36x10.62 | kg 8 Lb 17.66 | 24 set/ 288 pcs | • | 8001895085501 |
| 85.60 | - - | g 24 oz 0.84 | cm 26x39x27 inch 10.23x15.36x10.62 | kg 5,5 Lb 12.14 | 200 | • | 8001895085600 |
| 86.50 | cm 8x5,5x18 inch 3.15x2.16x7.09 | g 282 oz 9.95 | cm 26x39x27 inch 10.23x15.36x10.62 | kg 7 Lb 15.45 | 24 set/ 288 pcs | • | 8001895086508 |
| 86.60 | - - | g 25 oz 0.88 | cm 26x39x27 inch 10.23x15.36x10.62 | kg 5,5 Lb 12.14 | 200 | • | 8001895086607 |




QUALITY
Rigamonti



Art. 104

TAPPATRICE PER TAPPI DI SUGHERO con corpo e pistone in poliammide 66, leveraggi in acciaio zinco-cromato. Dotata di morsetti in acciaio con gommino antiscivolo con la funzione di bloccare il collo della bottiglia durante l'imbottigliamento.

Utilizzo: perappare fiaschi e bottiglie con tappi di sughero con il diametro massimo del tappo di mm 26.

CORKER FOR CORK CAPS with body and piston made from 66 polyamide, levers in chromed galvanized steel. Fitted with steel clamps and non-slip rubber foot, with the objective of blocking the neck of the bottle during bottling. **Use:** to cork bottles and flasks with cork caps with a maximum cork diameter of 26mm.



VERSCHLUßMASCHINE FÜR KORKEN mit Körper und Kolben aus Polyamid 66 und Hebelsystem aus Zink verchromtem Stahl. Mit Spannbacken aus Stahl mit rutschfestem Gummi zur Befestigung des Flaschenhals bei der Flaschenabfüllung.

Verwendung: zum Verkorken von Flaschen mit Korken mit max. 26 mm Durchmesser.

BOUCHE-BOUTEILLES POUR BOUCHONS DE LIÈGE avec corps et piston en polyamide 66, mécanismes à levier en acier zingué-chromé. Équipé d'étaux en acier avec caoutchoucs antidérapants, ayant pour fonction de bloquer le col de la bouteille pendant la mise en bouteilles.

Utilisation : pour boucher des fiasques et des bouteilles avec des bouchons en liège ayant un diamètre maximum du bouchon de 26 mm.

ENCORCHADORA con cuerpo y pistón de poliamida 66 y palancas de acero cinc-cromado. Dotada de abrazaderas de acero con caucho antideslizante para bloquear el cuello de la botella durante el embotellamiento. **Uso:** para tapar garrafas y botellas con tapones de corcho de hasta 26 mm de diámetro.

| Art. | Single pack size (LxPxH) | Single net weight | Master carton size (LxPxH) | Master gross weight |  |  | Ean code |
|------|--------------------------------------|-------------------|---------------------------------------|---------------------|---|---|---------------|
| 104 | cm 14x4x33,5 inch 5.52x1.58x13.20 | g 810 oz 28.57 | cm 26x39x27 inch 10.23x15.36x10.62 | kg 10 Lb 22.07 | 12 | • | 8001895001044 |




QUALITY
Rigamonti



Art. 108



Art. 105

TAPPATRICE PER TAPPI A CORONA in acciaio zinco cromato e ganasce in poliammide 66. Permette di sigillare le bottiglie con un limitato sforzo, ottenendo un'ottima chiusura ermetica. Con l'art. 105 (ganasce rosse) utilizzare unicamente i tappi diametro 26,5 mm, con l'art. 108 (ganasce nere) utilizzare unicamente i tappi diametro 28,5 mm (es. bottiglie di spumante). **Utilizzo:** per tappare bottiglie con tappi a corona.

CORKER FOR CROWN CAPS made from chromed galvanised steel and clamps in 66 polyamide. It seals bottles with a limited amount of effort, creating perfect hermetic closure. With article 105 (red clamps) the 26.5mm diameter caps should be used, with article 108 (black clamps) the 28.5mm diameter caps should be used (for bottles of champagne). **Use:** to cork bottles with crown caps.



VERSCHLUSSMASCHINE FÜR KRONENVERSCHLÜSSE aus Zink verchromtem Stahl und Backen aus Polyamid 66. Einfache Verschlussung der Flaschen mit optimaler Abdichtung. Mit dem Art. 105 (rote Backen) sind Kronenverschlüsse mit 26,5 mm Durchmesser zu verwenden. Mit dem Art. 108 (schwarze Backen) sind Kronenverschlüsse mit 28,5 mm Durchmesser (z.B. Sektflaschen) zu verwenden.

Anwendung: zur Verschlussung von Flaschen mit Kronenverschlüssen.

BOUCHE-BOUTEILLES POUR CAPSULES, en acier zingué chromé et mâchoires en polyamide 66. Permet de sceller les bouteilles en déployant des efforts limités, pour obtenir une fermeture hermétique optimale. Avec l'article 105 (mâchoires rouges), il faut utiliser des bouchons d'un diamètre 26,5 mm, avec l'article 108 (mâchoires noires), il faut utiliser les bouchons diamètre 28,5 mm (exemple bouteilles de mousseux).

Utilisation : pour boucher des bouteilles avec des capsules.

TAPADORA PARA TAPONES CORONA de acero cinc-cromado y mordazas de poliamida 66. Permite sellar botellas con un esfuerzo limitado, obteniendo un cierre perfectamente hermético. Con el Art. 105 (mordazas rojas), es necesario utilizar tapones de 26,5 mm de diámetro; con el Art. 108 (mordazas negras), es necesario utilizar tapones de 28,5 mm de diámetro (por ejemplo, botellas de espumante) **Uso:** para tapar botellas con tapones corona.

| Art. | Single pack size (LxPxH) | Single net weight | Master carton size (LxPxH) | Master gross weight |  |  | Ean code |
|------|-------------------------------------|-------------------|---------------------------------------|---------------------|---|---|---------------|
| 105 | cm 18x6x20,5 inch 7.09x2.37x8.08 | g 600 oz 21.16 | cm 34x43x41 inch 13.40x16.94x16.15 | kg 13 Lb 28.69 | 20 | • | 8001895001051 |
| 108 | cm 20.5x6x18 inch 8.08x2.37x7.09 | g 600 oz 21.16 | cm 34x43x41 inch 13.40x16.94x16.15 | kg 13 Lb 28.69 | 20 | • | 8001895001082 |



 *Rigamonti*
QUALITY



Art. 106.02



Art. 106

TAPPATRICE A COLONNA con corpo in polipropilene, rocchetto e cremagliera in poliammide 66, supporto mobile e leva in acciaio zinco cromato. Il supporto mobile in acciaio può essere posizionato a varie altezze per permettere di utilizzare sia bottiglie mignon che bottiglie fino a un litro. È possibile, utilizzando l' accessorio a richiesta, tappare anche bottiglie con tappo diametro 28,5 mm (es. bottiglie di spumante). **Utilizzo:** per tappare bottiglie con tappi a corona.

COLUMN CORKER made from polypropylene, spool and rack made from 66 polyamide, small plate and lever made from chromed galvanized steel. The steel disk can be positioned at various heights in order to allow for the use of mini bottles as well as bottles of up to one litre. Using accessories upon request, it is possible to cork bottles with a diameter of 28.5 mm (for example for champagne bottles). **Use :** to cork bottles with crown corks.

STANDVERSCHLUSSMASCHINE mit Körper aus Polypropylen, Kleinrad und Zahnstange aus Polyamid 66, Teller und Hebel aus Zink verchromtem Stahl. Dank der höhenstellbare Stahlscheide können kleine bis 1 Liter Flaschen verwendet werden. Durch die Verwendung des geeigneten Zubehörs (auf Anfrage) können auch Flaschen mit Kronenverschlüsse mit 28,5 mm Durchmesser (z.B. Sektflaschen) verschlossen werden. **Verwendung:** zur Verschlussung von Flaschen mit Kronenverschlüssen.

BOUCHE-BOUTEILLES EN COLONNE avec corps en polypropylène, pignon et crémaillère en polyamide 66, plateau et levier en acier zingué chromé. Le disque en acier peut être placé à différentes hauteurs, afin de pouvoir utiliser aussi bien des bouteilles « mignon » que des bouteilles allant jusqu'à un litre. Il est possible, en utilisant un accessoire sur demande, de boucher également des bouteilles avec un bouchon d'un diamètre de 28,5 mm (exemple bouteilles de mousseux). **Utilisation :** pour boucher des bouteilles avec des capsules.

TAPADORA DE COLUMNA con cuerpo de polipropileno, carrete y cremallera de poliamida 66, y platillo y palanca de acero cinc-cromado. El disco de acero se puede regular a diferentes alturas para utilizar botellas pequeñas o botellas de hasta un litro. Utilizando el accesorio opcional correspondiente, también es posible tapar botellas con tapones de 28,5 mm de diámetro (por ejemplo, botellas de espumante). **Uso:** para tapar botellas con tapones corona.

| Art. | Single pack size (LxPxH) | Single net weight | Master carton size (LxPxH) | Master gross weight | | | Ean code |
|------|---------------------------------------|--------------------|---------------------------------------|---------------------|---|---|---------------|
| 106 | cm 25x20x48,5 inch 9.85x7.88x19.11 | g 2000 oz 70.54 | cm 53x40x48 inch 20.86x15.74x18.89 | kg 9,5 Lb 20.97 | 4 | • | 8001895001068 |



 *Rigamonti*
QUALITY

Art. 107





TAPPATRICE A COLONNA con corpo in polipropilene, rocchetto e cremagliera in poliammide 66, supporto mobile e leva in acciaio zinco cromato. Per utilizzare bottiglie di varie misure, regolare la posizione in altezza del supporto mobile in acciaio. Può essere utilizzata oltre che con i tappi di sughero anche per sigillare bottiglie con tappi a corona sia di diametro 26,5 mm che di diametro 28,5 mm (es. bottiglie di spumante) utilizzando gli accessori intercambiabili in dotazione. **Utilizzo:** per tappare bottiglie, fiaschi e bottiglioni di diverse misure con tappi in sughero e a corona.

COLUMN CORKER made from polypropylene, spool and rack made from 66 polyamide, small plate and chromed stainless steel lever. The steel disk may be positioned at various heights and measurements. The corker, using the interchangeable accessories supplied, as well as the corks, is also used to seal bottles with crown caps of diameters of 26.5 mm as well as 28.5 mm (for example, for champagne bottles). **Use:** by changing the various accessories bottles, flasks and large bottles of various sizes can be corked.

STANDVERSCHLUSSMASCHINE MIT KÖRPER aus Polypropylen, Kleinrad und Zahnstange aus Polyamid 66, Teller und Hebel aus Zink verchromtem Stahl. Hoheneinstellbare Stahlscheibe. Durch die Verwendung des mitgelieferten austauschbaren Zubehörs dient die Verschlußmaschine nicht nur zur Flaschenabdichtung durch Korken, sondern auch zur Flaschenabdichtung durch Kronenverschlüsse sowohl mit 26,5 mm Durchmesser, als auch mit 28,5 mm Durchmesser (z.B. Sektflaschen). **Verwendung:** Durch das Austauschen des verschiedenen Zubehörs können Flaschen, große Flaschen und Strohflecken von verschiedenen Größen verschließen werden.

BOUCHE-BOUTEILLES EN COLONNE avec corps en polypropylène, pignon et crémaillère en polyamide 66, plateau et levier en acier zingué chromé. Le disque en acier peut être placé à différentes hauteurs et mesures. Le bouche-bouteilles, en ayant recours aux accessoires interchangeables fournis, en plus des bouchons de liège, est utilisé pour sceller des bouteilles avec des capsules présentant aussi bien un diamètre de 26,5 mm qu'un diamètre de 28,5 mm, (exemple bouteilles de mousseux). **Utilisation :** En changeant les différents accessoires, il est possible de boucher des bouteilles, des fiasques et des dames-jeannes de différentes mesures.

TAPADORA DE COLUMNA con cuerpo de polipropileno, carrete y cremallera de poliamida 66, y platillo y palanca de acero cinc-cromado. El disco de acero se puede regular a diferentes alturas y medidas. Utilizando los accesorios intercambiables suministrados de serie, además de los tapones de corcho, la tapadora también se puede utilizar para sellar botellas con tapones corona de 26,5 mm y 28,5 mm de diámetro (por ejemplo, botellas de espumante). **Uso:** utilizando los diferentes accesorios, es posible tapar botellas, garrafas y damajuanas de diferentes medidas.

| Art. | Single pack size (LxPxH) | Single net weight | Master carton size (LxPxH) | Master gross weight |  |  | Ean code |
|------|--------------------------|--------------------|--------------------------------------|---------------------|---|---|---------------|
| 107 | - - | g 4000 oz 141.1 | cm 22x40x64 inch 8.66x15.74x25.19 | kg 5 Lb 11.02 | 1 | • | 8001895001075 |




QUALITY
Rigamonti



Art. 120



TRITATUTTO in polipropilene con dischi in acciaio carbonitrurato e rettificati. Ventosa in gomma caucciù e movimenti del gruppo ventosa in poliammide 66. Articolo facilmente smontabile per un'accurata pulizia. **Utilizzo:** per tritare carne cruda, cotta, verdure ecc.

GRINDER made from polypropylene with cemented and rectified steel disks. Suction pad made from rubber and movement of the suction pads in polyamide 66. This product is very easy to dismantle for in-depth cleaning. **Use:** to grind raw meat, cooked meat, vegetables etc.

ALLESSCHNEIDER aus Polypropylen mit Scheiben aus geschliffenem einsatzgehärtetem Stahl. Saugnapf aus Kautschuk und Saugnapfwerken aus Polyamid 66. Leicht zerlegbar zur feinsten Reinigung. Verwendung: zum Zerkleinern von rohem Fleisch, gekochtem Fleisch, Gemüse usw.

HACHOIR en polypropylène, avec disques en acier cimenté et rectifié. Ventouse en caoutchouc et mouvements du groupe ventouse en polyamide 66. Article aisément démontable pour un nettoyage soigneux. **Utilisation :** pour hacher de la viande crue, cuite, des légumes, etc.

PICADORA de polipropileno con discos rectificadas de acero cementado. Ventosa de caucho y movimientos del conjunto ventosa de poliamida 66. Artículo fácilmente desmontable para permitir una limpieza profunda. **Uso:** para picar carne cruda, cocida, verduras, etc.

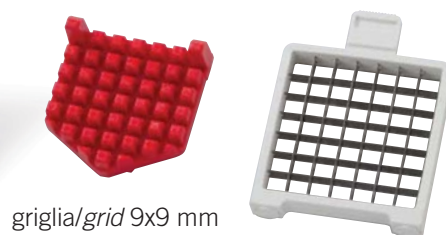
| Art. | Single pack size (LxPxH) | Single net weight | Master carton size (LxPxH) | Master gross weight |  |  | Ean code |
|------|--|-------------------|---------------------------------------|---------------------|---|---|---------------|
| 120 | cm 11,5x11,5x18,5 inch 4.53x4.53x7.28 | g 500 oz 17.63 | cm 46x35x45 inch 18.11x13.75x17.71 | kg 13,5 Lb 29.80 | 24 | • | 8001895001204 |




Rigamonti



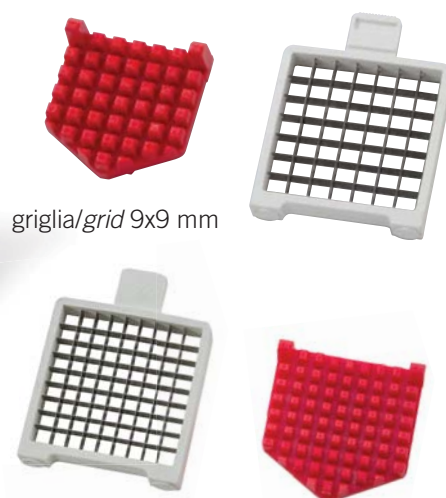
Art. 121



griglia/grid 9x9 mm



Art. 122



griglia/grid 9x9 mm

griglia/grid 7x7 mm

TRANCIAPATATE orizzontale con corpo in polistirene e griglia con lama in acciaio inox indurito. L'elevato rapporto di leva permette di tranciare con sforzi ridotti. In dotazione griglia mm 9x9, a richiesta griglia mm 7x7. **Utilizzo:** per tranciare verdura e frutta a bastoncino.

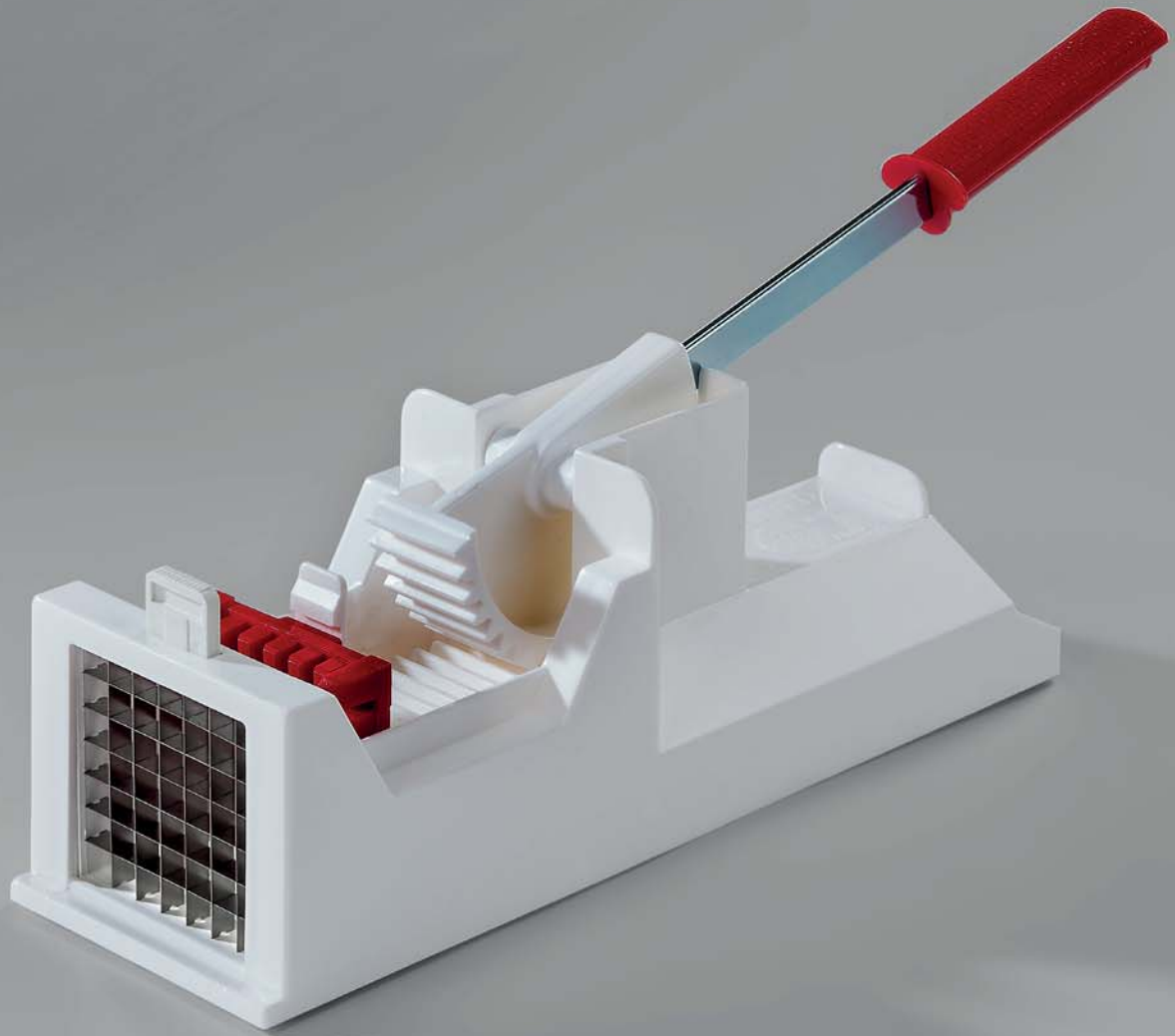
POTATO CUTTER made from polypropylene, 9x9mm grid with hardened stainless steel blades. **Use:** to cut fruit and vegetables into strips.

WAAGERECHTER KARTOFFELSCHNEIDER mit Körper aus Polypropylen und Gitter aus gehärtetem Edelstahl. Dank dem hohen Hebelverhältnis ist das Schneiden wenig anstrengend. Mitgeliefertes 9x9 mm Gitter, 7x7 mm Gitter auf Anfrage. **Verwendung:** zum Obst- und Gemüseschneiden in Stäbchen.

COUPE-PATATES avec corps en polypropylène, grille 9x9 mm, avec lames en acier inox durci. **Utilisation :** pour couper des légumes et des fruits en bâtonnets.

CORTAPATATAS HORIZONTAL con cuerpo de poliestireno y rejilla con cuchilla de acero inoxidable endurecido. La elevada relación de palanca permite cortar con un esfuerzo mínimo. Rejilla de 9 x 9 mm de serie. A petición, rejilla de 7 x 7 mm. **Uso:** para cortar verduras y frutas en barritas.

| Art. | Single pack size (LxPxH) | Single net weight | Master carton size (LxPxH) | Master gross weight | | | Ean code |
|------|---|-------------------|---------------------------------------|---------------------|----|---|---------------|
| 121 | cm 32,5x12x10,5 inch 12.81x4.73x4.14 | g 780 oz 27.51 | cm 46x45x35 inch 18.11x17.71x13.77 | kg 11 Lb 24.28 | 12 | • | 8001895001211 |
| 122 | cm 32,5x12x10,5 inch 12.81x4.73x4.14 | g 876 oz 30.90 | cm 46x45x35 inch 18.11x17.71x13.77 | kg 12 Lb 26.49 | 12 | • | 8001895001228 |




Rigamonti
QUALITY



Art. 125

Art. 125.60 (art. 125 + 08-09-10)

Art. 125.70 (art. 125 + 11-12-13)

Art. 125.80 (art. 125 + 08-09-10-11-12-13)

Art. 126

Art. 126.60 (art. 126 + 08-09-10)

Art. 126.70 (art. 126 + 11-12-13)

Art. 126.80 (art. 126 + 08-09-10-11-12-13)

TRITACARNE in polipropilene con coltello in acciaio inox temperato e rettificato. **Dischi in acciaio carbonitrurato e rettificati (art. 125)** o in alternativa versione con **dischi in acciaio inox temperato e rettificati (art.126)**. Ventosa in gomma caucciù e con movimenti del gruppo ventosa in poliammide 66. Articolo facilmente smontabile per un'accurata pulizia. **Utilizzo:** per tritare carne cruda, cotta, verdure ecc. A richiesta con tampone proteggi dita e/o di una serie di accessori per poter fare dolci, tre versioni di pasta (tagliatelle, maccheroni, spaghetti) e imbuto per insaccati.

MEAT GRINDER made from polypropylene with a tempered and rectified stainless. **Disks made from cemented and rectified steel (art. 125)** or alternatively a version with **tempered and rectified stainless steel (art. 126)**. Suction pad made from rubber and with movements of the suction group in polyamide 66. This product is easy to dismantle for in-depth cleaning. **Use:** to grind raw meat, cooked meat, vegetables etc. Upon request with a finger protection tampon and/or a whole range of accessories to make cakes, three versions of pasta (tagliatelle, maccheroni and spaghetti) and a funnel for sausages.

FLEISCHWOLF aus Polypropylen mit Messer aus geschliffenem gehärtetem Stahl. **Scheiben wahlweise aus geschliffenem einsatzgehärtetem Stahl (Art. 125) oder geschliffenem gehärtetem Stahl (Art.126)**. Saugnapf aus Kautschuk und Saugnapfwerke aus Polyamid 66. Leicht zerlegbar zur feinsten Reinigung. **Verwendung:** zum Zerkleinern von rohem Fleisch, gekochtem Fleisch, Gemüse usw. Auf Anfrage mit Fingerschutzstopfen und/oder Zubehör zum Kuchenbacken und zur Zubereitung von drei verschiedenen Nudelsorten (Tagliatelle, Maccheroni, Spaghetti) und Trichter für Würste.

HACHE-VIANDE en polypropylène, avec couteau en acier inox trempé et rectifié. **Disques en acier cimenté et rectifié (article 125)** ou, sous une version alternative, avec **disques en acier inox trempé et rectifié (article 126)**. Ventouse en caoutchouc et avec mécanisme du groupe ventouse en polyamide 66. Article aisément démontable pour garantir un nettoyage soigneux. **Utilisation :** pour hacher de la viande crue, cuite, des légumes, etc. Sur demande avec coussinet protège-digts et/ou une série d'accessoires pour faire des gâteaux, trois versions de pâtes (tagliatelles, macaronis, spaghettis) et entonnoir pour viande en saucisses.

PICADORA DE CARNE de polipropileno con cuchilla rectificada de acero inoxidable templado. **Discos rectificados de acero cementado (Art. 125)** o, en alternativa, versión con **discos rectificados de acero inoxidable templado (Art.126)**. Ventosa de caucho y movimientos del conjunto ventosa de poliamida 66. Artículo fácilmente desmontable para permitir una limpieza profunda. **Uso:** para picar carne cruda, cocida, verduras, etc. A petición, tope de protección de los dedos y/o serie de accesorios para la elaboración de dulces, tres versiones de pasta (tallarines, macarrones, espagueti) y embudo para embutidos.

| Art. | Single pack size (LxPxH) | Single net weight | Master carton size (LxPxH) | Master gross weight | | | Ean code |
|---------------|--------------------------|-------------------|----------------------------|---------------------|----|---|---------------|
| 125 | cm 14x11x20 | g 590 | cm 59x29x41,5 | kg 12,5 | 20 | • | 8001895001259 |
| 126 | inch 5.51x4.33x7.87 | oz 20.81 | inch 23.23x11.42x16.33 | Lb 27.59 | | | 8001895001266 |
| 125.60 | cm 14x11x20 | g 639 | cm 59x29x41,5 | kg 13,5 | 20 | • | 8001895125603 |
| 126.60 | inch 5.51x4.33x7.87 | oz 22.49 | inch 23.23x11.42x16.33 | Lb 29.80 | | | 8001895126600 |
| 125.70 | cm 14x11x20 | g 633 | cm 59x29x41,5 | kg 13,5 | 20 | • | 8001895125702 |
| 126.70 | inch 5.51x4.33x7.87 | oz 22.33 | inch 23.23x11.42x16.33 | Lb 29.80 | | | 8001895126709 |
| 125.80 | cm 14x11x20 | g 681 | cm 59x29x41,5 | kg 14,5 | 20 | • | 8001895125801 |
| 126.80 | inch 5.51x4.33x7.87 | oz 24.02 | inch 23.23x11.42x16.33 | Lb 32.00 | | | 8001895126808 |




QUALITY
Rigamonti



Art. 131

Art. 133

Art. 132

TAGLIERI in polipropilene. Disponibile in tre diverse misure. La misura media e la maggiore hanno una canalina raccogli liquidi.
Utilizzo: base di appoggio per tagliare salumi, verdure, formaggi, carne ecc.

CUTTERS made from polypropylene. Available in three different sizes. The medium size and the larger size have a liquid collection unit. **Use:** a support base to cut salami, vegetables, cheese, meat etc.

BRETTER aus Polypropylen. In drei verschiedenen Größen verfügbar. Die großen und die mittelgroßen Bretter verfügen über eine Abfluhrinne.
Verwendung: Auflage zum Scheiden von Würsten, Gemüse, Käse, Fleisch usw.

TRANCHOIRS en polypropylène. Disponible sous trois mesures différentes. La mesure moyenne et la plus grande sont dotées d'une gouttière pour récolter les liquides. **Utilisation :** base d'appui pour couper des charcuteries, des légumes, des fromages, de la viande, etc.

TABLAS DE CORTAR de polipropileno. Disponibles en tres medidas. Las medidas intermedia y mayor tienen ranura para líquidos. **Uso:** base de apoyo para cortar embutidos, verduras, quesos, carne, etc.

| Art. | Single pack size (LxPxH) | Single net weight | Master carton size (LxPxH) | Master gross weight | | | Ean code |
|------|------------------------------|-------------------|---------------------------------------|---------------------|----|---|---------------|
| 131 | cm 26x39 inch 10.24x15.36 | g 850 oz 29.98 | cm 26x39x27 inch 10.23x15.36x10.62 | kg 18,5 Lb 40.83 | 20 | • | 8001895001310 |
| 132 | cm 15x25 inch 5.90x9.85 | g 220 oz 7.76 | cm 26x39x27 inch 10.23x15.36x10.62 | kg 14 Lb 30.85 | 60 | • | 8001895001327 |
| 133 | cm 22x33 inch 8.67x13 | g 600 oz 21.16 | cm 32x24x34 inch 12.59x9.44x13.38 | kg 19 Lb 41.94 | 30 | • | 8001895001334 |




Rigamonti
QUALITY



Art. 134



CONSERVAVIVANDE è composto da una cupola trasparente e come base un tagliere in polipropilene. È dotato di un cassetto porta sostanze assorbi odori (es. sale da cucina, bicarbonato). **Utilizzo:** per conservare formaggi e alimenti vari.

FOOD CONTAINER consisting of a transparent round cover and a polypropylene base for cutting. It is fitted with a small odour absorption drawer (for example kitchen salt or bicarbonate). **Use:** to storage cheese and various foodstuffs.

BEHÄLTER ZUR AUFBEWAHRUNG VON SPEISEN bestehend aus einer durchsichtigen Kappe und einem Brett aus Polypropylen als Basis. Mit Schublade für Geruchsabsorbierende Mittel (z.B. Kochsalz, doppelkohlensaures Natrium). **Verwendung:** zur Aufbewahrung von Käse und sonstigen Nahrungsmitteln.

BOÎTE ALIMENTAIRE se composant d'un dôme transparent et ayant pour base un tranchoir en polypropylène. Il est équipé d'un tiroir porte-substances, avec absorption des odeurs (exemple sel de cuisine, bicarbonate) **Utilisation :** pour conserver des fromages et différents aliments.

CONSERVADORA DE ALIMENTOS compuesta por una campana transparente y, como base, una tabla de cortar de polipropileno. Está dotada de un compartimiento para sustancias absorbentes de olores (por ejemplo, sal de cocina o bicarbonato). **Uso:** para conservar quesos y alimentos varios.

| Art. | Single pack size (LxPxH) | Single net weight | Master carton size (LxPxH) | Master gross weight |  |  | Ean code |
|------|---------------------------------------|--------------------|---------------------------------------|---------------------|---|---|---------------|
| 134 | cm 34,5x11x23 inch 13.59x4.33x9.05 | g 1100 oz 38.80 | cm 53x40x48 inch 20.86x15.74x18.89 | kg 10,5 Lb 23.14 | 8 | • | 8001895001341 |




QUALITY
Rigamonti



Art. 150



SET MESTOLI CON APPENDINO composto da cinque pezzi in poliammide 66 più appendino con cinque ganci. Il set è composto da paletta per fritti, schiumarola, mestolo, cucchiaino e prendi spaghetti. Temperatura di utilizzo: fino a 200°C/392°F.

SET OF COOKWARE with unit consisting of five pieces made from 66 polyamide plus a unit with five hooks. The set includes a palette knife for fried products, skimmer, dipper, spoon and spaghetti extractor. Temperature of use: up to 200°C/392°F.

KOCHLÖFFELKIT MIT AUFHÄGER bestehend aus fünf Stücken aus Polyamid 66 und einem Aufhänger mit fünf Haken. Das Kochlöffelkit besteht aus einer Schaufel für frittierte Speisen, einem Schaumlöffel, einem Kochlöffel, einem Löffel und einem Spaghetti-Greifer. Für Temperaturen bis 200°C - 392°F.

SET DE LOUCHES AVEC SYSTÈME D'ACCROCHAGE se composant de cinq pièces en polyamide 66, plus système d'accrochage avec cinq crochets. Le set est formé d'une palette pour fritures, d'une écumoire, d'une louche, d'une cuillère et d'une cuillère à spaghetti. Température d'utilisation : jusqu'à 200°C/392°F.

JUEGO DE CUCARONES CON COLGADERO, compuesto por cinco piezas de poliamida 66 y un colgadero con cinco ganchos. El juego incluye espátula para freír, espumadera, cuchara de madera, cucharón y pinza de espagueti. Temperatura de uso: hasta 200°C/392°F.

| Art. | Single pack size (LxPxH) | Single net weight | Master carton size (LxPxH) | Master gross weight |  |  | Ean code |
|-----------------|--|-------------------|---------------------------------------|---------------------|---|---|---------------|
| 150 (set) | cm 13x8x41 inch 5.13x3.16x16.15 | g 510 oz 17.99 | cm 34x43x41 inch 13.40x16.94x16.15 | kg 7 Lb 15.45 | 12 | • | 8001895001501 |
| Material | | | | | | | |
| 27.99 | Cucchiaione - Large spoon - Schöpföffel - Louche - Cuchará | | | | | • | PA |
| 47.99 | Mestolo colapasta - Pasta spoon strainer - Sieblöffel für Teigwaren Écumoire à spaghetti - Cucharon spaghetti | | | | | • | PA |
| 49.99 | Mestolo colapasta - Pasta spoon strainer - Sieblöffel für Teigwaren Écumoire à spaghetti - Cucharon spaghetti | | | | | • | PP |
| 55.99 | Schiumarola Ø cm 11,5 - Skimmer Ø cm 11,5 - Schaumkelle Ø cm 11,5 Écumoire Ø cm 11,5 - Espumadera Ø cm 11,5 | | | | | • | PA |
| 64.99 | Paletta per fritti - Frying fat spoon - Schaufel - Spatule - Pala para fritos | | | | | • | PA |
| 87.99 | Mestolo Ø cm 10 - Ladle Ø cm 10 - Schöpföffel Ø cm 10 Pochon Ø cm 10 - Cucharon Ø cm 10 | | | | | • | PA |




QUALITY
Rigamonti



Art. 145

APPENDITUTTO UNIVERSALE asta porta ganci in polistirene e sette ganci in poliammide 66. **Utilizzo:** porta accessori, portachiavi, porta mestoli, ecc.

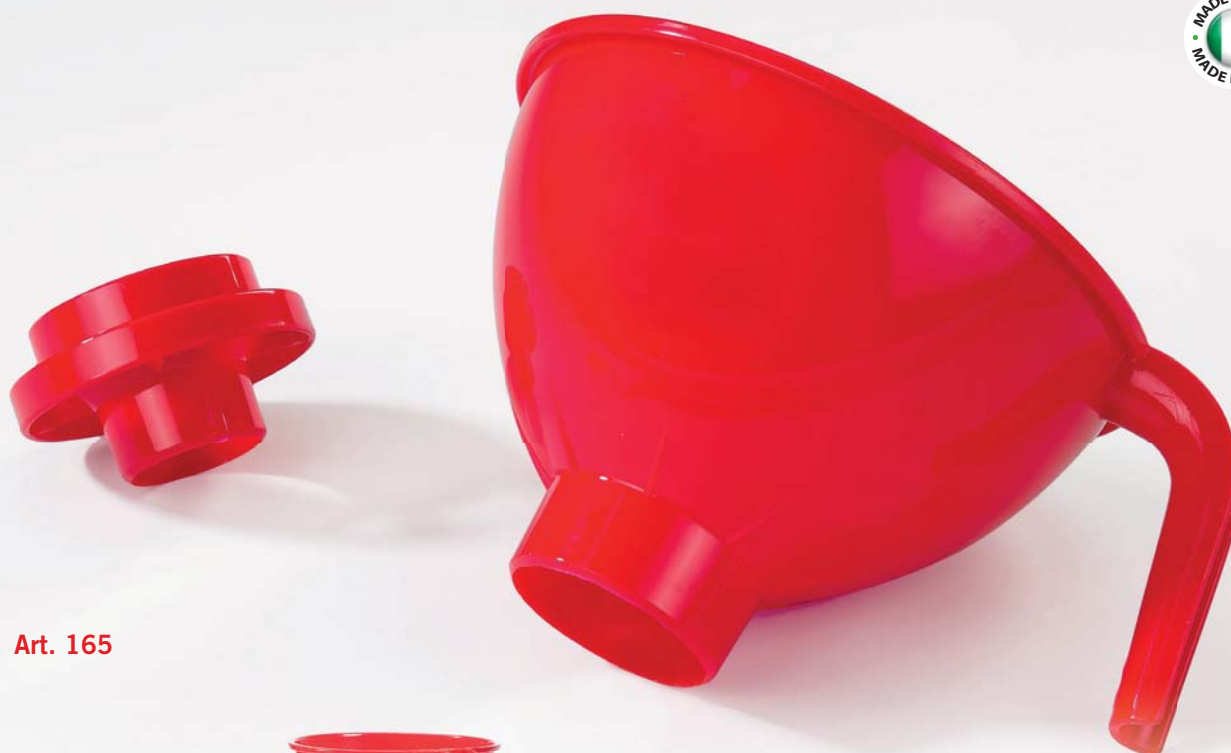
UNIVERSAL HANGER HOOK HOLDER made from polystyrene with seven 66 polyamide hooks. **Use:** accessory holder, key holder, spoon holder. etc.

UNIVERSALAUFHÄNGER mit Hakenstange aus Polystyrol und sieben Haken aus Polyamid 66. **Verwendung:** zum Aufhängen von Zubehör, Schlüsseln, Kochlöffeln usw.

CROCHET MULTI-USAGES UNIVERSEL tige porte-crochets en polystyrène et sept crochets en polyamide 66. **Utilisation :** porte-accessoires, porte-clefs, porte-louches, etc.

COLGADERO UNIVERSAL: varilla portaganchos de poliestireno y siete ganchos de poliamida 66. **Uso:** portaaccesorios, portallaves, portacucharones, etc.

| Art. | Single pack size (LxPxH) | Single net weight | Master carton size (LxPxH) | Master gross weight | | | Ean code |
|------|-------------------------------------|-------------------|---------------------------------------|---------------------|----|---|---------------|
| 145 | cm 3,5x4x41 inch 1.38x1.58x16.15 | g 130 oz 4.58 | cm 34x43x41 inch 13.40x16.94x16.15 | kg 10,5 Lb 23.18 | 72 | • | 8001895001457 |



Art. 165



IMBUTO in polipropilene. Trattasi di un particolare imbuto con collare di grandi dimensioni. Corredato da un riduttore. **Utilizzo:** per versare in vasi o bottiglie a collo largo passate di pomodoro, marmellate, olive e tutto quanto non può essere travasato con un normale imbuto.

FUNNEL made from polypropylene. It is a special kind of funnel with a large neck. Fitted with a reducer. **Use:** to pour tomato sauce, jam, olives and any other product that can be poured using a normal funnel into bottles or containers with wide necks.

TRICHTER aus Polypropylen. Spezialtrichter mit großem Halsband. Mit Anpassungseinsatz. Verwendung: zum Einfüllen von Gläsern und Flaschen mit breitem Hals mit Tomatensoßen, Marmeladen, Oliven und sonstigen Nahrungsmitteln, die durch einen gewöhnlichen Trichter nicht umgefüllt werden können.

ENTONNOIR en polypropylène. Il s'agit d'un entonnoir spécial avec collier de grandes dimensions. Équipé d'un réducteur. **Utilisation :** pour verser dans des bocaux ou des bouteilles à col large les coulis de tomate, les confitures, les olives et tout ce qui peut être transvasé avec un entonnoir normal.

EMBUDO de polipropileno. Se trata de un embudo especial con collar, de grandes dimensiones, dotado de reductor. **Uso:** para verter, en frascos o botellas de cuello ancho, purés de tomates, mermeladas, aceitunas y todo aquello que no se puede transvasar utilizando un embudo normal.

| Art. | Single pack size (LxPxH) | Single net weight | Master carton size (LxPxH) | Master gross weight | | | Ean code |
|------|--------------------------|-------------------|---------------------------------------|---------------------|----|---|---------------|
| 165 | - - | g 110 oz 3.88 | cm 46x35x45 inch 18.11x13.77x17.71 | kg 5 Lb 11.00 | 36 | • | 8001895001655 |



Art. 160



TRITAVERDURA in polistirene antiurto e polipropilene. Lama in acciaio inox indurito. Con rotazione della lama in modo automatico ad ogni battuta. **Utilizzo:** per tritare cipolle, carote, aglio, prezzemolo, pomodori, frutta secca sgusciata, carne cotta, ecc. Ottimo sostituto dalla “mezzaluna”. Tutto il trito resta all’interno dell’apposito contenitore evitando la lacrimazione degli occhi quando si trita la cipolla.

MINCER made from shock-proof and polypropylene polystyrene. With automatic rotation of the blade with every movement. **Use:** to mince onions, carrots, garlic, parsley, tomatoes, dry fruit without shell, cooked meat etc. An excellent replacement of the chopping knife. All of the mince remains in the relative container, avoiding watering eyes when mincing the onion.

GEMÜSESCHNEIDER aus stoßfestem Polystyrol und Polypropylen. Klinge aus verfestigtem Edelstahl. Mit automatischem Drehen der Klinge bei jedem Anschlag. **Verwendung:** zum Schneiden von Zwiebeln, Karotten, Knoblauch, Petersilie, Tomaten, aufgekacktem Steinobst, gekochtem Fleisch usw. Optimale Ersetzung des Wiegemessers. Das ganze Gehackte bleibt innerhalb des entsprechenden Behälters. Dadurch tränen die Augen bei Zwiebelschneiden nicht.

HACHE-LÉGUMES en polystyrène antichocs et polypropylène. Lame en acier inox écroui. Avec rotation de la lame de manière automatique à chaque battement. **Utilisation :** pour hacher les oignons, les carottes, l’ail, le persil, les tomates, les fruits secs épluchés, la viande cuite, etc. Ustensile parfaitement indiqué pour remplacer le hachoir en “croissant”. Tout ce qui est haché reste à l’intérieur du récipient prévu a cet effet, en évitant tout larmolement des yeux quand on hache les oignons.

PICADORA DE VERDURAS de poliéstireno a prueba de golpes y polipropileno. Cuchilla de acero inoxidable endurecido, con rotación automática de la cuchilla en cada golpe. **Uso:** para picar cebollas, zanahorias, ajo, perejil, tomates, fruta seca pelada, carne cocida, etc. Sustituto ideal de la tajadera. Todo el producto picado queda dentro del recipiente correspondiente, evitando la lacrimación provocada por la cebolla.

| Art. | Single pack size (LxPxH) | Single net weight | Master carton size (LxPxH) | Master gross weight |  |  | Ean code |
|------|--------------------------------------|-------------------|---------------------------------------|---------------------|---|---|---------------|
| 160 | cm 10x10x23,5 inch 3.94x3.94x9.26 | g 360 oz 12.69 | cm 46x35x45 inch 18.11x13.77x17.71 | kg 9,5 Lb 20.93 | 24 | • | 8001895001600 |




Rigamonti
QUALITY



Art. 94



Art. 170



STAMPI PER HAMBURGER con corpo in polipropilene. La “pressella” (art. 170) ha un pomolo che rende più agevole l'utilizzo. Il fondo del contenitore è separabile per permettere una facile estrazione dell' hamburger ottenuto senza la necessità di usare un disco velina. La molla di ritorno del pomolo è in acciaio inox inossidabile. Anche l'articolo “mini press” (art. 94) ha il fondo separabile per permettere una facile estrazione dell' hamburger come il precedente. **Utilizzo:** per preparare hamburger di vario tipo.

HAMBURGER MOULDS made from polypropylene. The “pressella” (art. 170) has a knob that makes it much easier to use. The bottom of the container can be separated in order to allow for easy extraction of the hamburger without the need to use a paper disk. The return springs of the knob are made from stainless steel. The article “mini press” (art. 94) has a separated bottom to allow for easy extraction of the hamburger, just like the previous model. **Use:** to prepare hamburgers of various kinds.

HAMBURGER-FORMEN mit Körper aus Polypropylen. Die kleine Presse (Art. 170) ist mit einem Knauf für die einfachere Verwendung ausgestattet. Der trennbare Behälterboden ermöglicht das einfache Herausnehmen des geformten Hamburgers. Dadurch wird die Scheibe aus Seitenpapier unnötig. Knaufrückzugfeder aus Edelstahl. Trennbarer Boden zum einfachen Herausnehmen des Hamburgers auch für den Artikel “mini press” (Art. 94) gleich dem vorherigen Artikel. **Verwendung:** zur Zubereitung von verschiedenen Hamburgersorten.

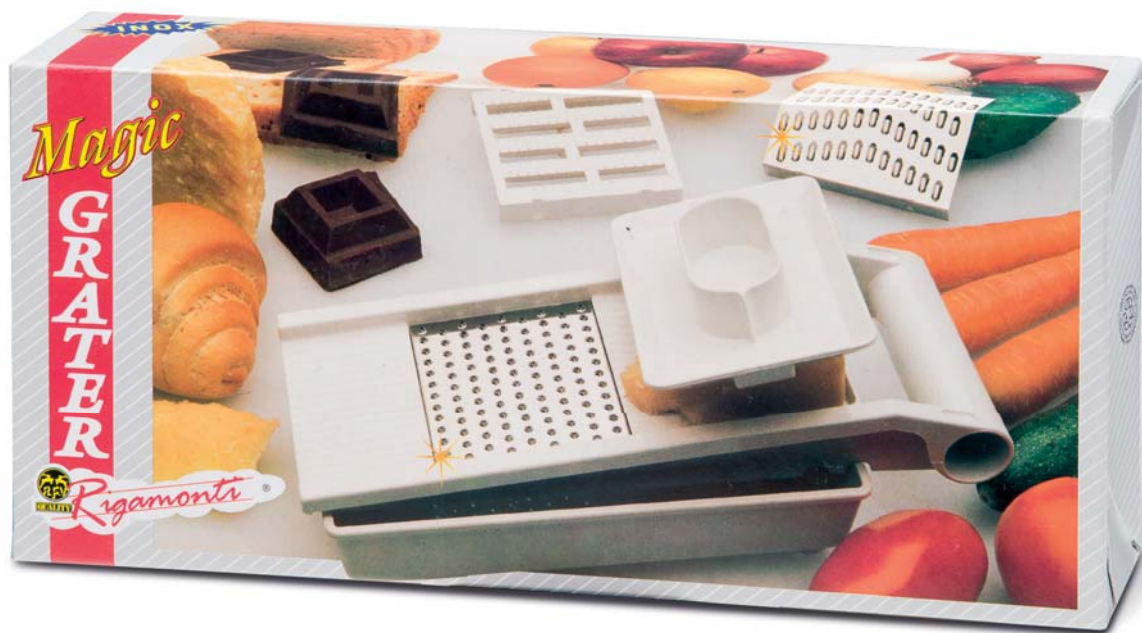
MOULES POUR HAMBURGERS avec corps en polypropylène. Le “presseur” (article 170) possède un pommeau qui rend sont utilisation plus facile. Le fond du récipient est séparable pour permettre une extraction facile du hamburger obtenu, sans qu'il soit nécessaire d'utiliser une pellicule de séparation. Le ressort de retour du pommeau est en acier inox inoxydable. L'article “mini press” (article 94) possède un fond séparable pour permettre une extraction facile du hamburger comme dans le modèle précédent. **Utilisation :** pour préparer des hamburgers de différents types.

MOLDES PARA HAMBURGUESAS con cuerpo de polipropileno. La “prensadora” (Art. 170) tiene un pomo que facilita su uso. El fondo del recipiente es separable para permitir una fácil extracción de la hamburguesa, sin necesidad de usar un separador. El muelle de retorno del pomo es de acero inoxidable. Al igual que el anterior, también el artículo “mini press” (Art. 94) tiene fondo separable para permitir una fácil extracción de la hamburguesa. **Uso:** para preparar hamburguesas de diferentes tipos.

| Art. | Single pack size (LxPxH) | Single net weight | Master carton size (LxPxH) | Master gross weight |  |  | Ean code |
|------|-------------------------------------|-------------------|---------------------------------------|---------------------|---|---|---------------|
| 94 | cm 11x3,5x11 inch 4.33x1.37x4.33 | g 80 oz 2.82 | cm 34x43x41 inch 13.40x16.94x16.15 | kg 8,5 Lb 18.76 | 100 | • | 8001895000948 |
| 170 | cm 11x11x11 inch 4.33x4.33x4.33 | g 180 oz 6.34 | cm 46x35x45 inch 18.11x13.77x17.71 | kg 9,5 Lb 20.97 | 48 | • | 8001895001709 |




QUALITY
Rigamonti



Art. 180



GRATTUGIA CON INSERTI in polipropilene e inserti in acciaio inox 18/C. È corredata di tampone proteggi dita, bacinella con gommini antiscivolo e di tre inserti intercambiabili. **Utilizzo:** per grattugiare formaggi, pane, cioccolato, per verdure alla julienne, per mousse di frutta e verdura.

GRATER made from polypropylene and 18/C stainless steel inserts. It is fitted with a finger protection tampon, a container with non-slip rubber feet and three interchangeable inserts. **Use:** to grate cheese, bread, chocolate, vegetables Julienne, fruit and vegetable mousses.

REIBE MIT KÖRPER aus Polypropylen und Einsätzen aus Edelstahl 18/C. Ausgestattet mit Fingerschutzstopfen, Schale mit rutschfesten Gummifüßen und drei austauschbaren Einsätzen. **Verwendung:** zum Reiben von Käse, Brot, Schokolade, für Julienne-Gemüse und Obst- und Gemüseschäume.

RÂPE avec corps en polypropylène et accessoires en acier inox 18/C. Elle est équipée d'un coussinet protège-doigts, d'une cuvette avec caoutchoucs antidérapants et de trois accessoires interchangeables. **Utilisation :** pour râper les fromages, le pain, le chocolat, pour faire des légumes en Julienne, pour mousses de fruits et de légumes.

RALLADOR con cuerpo de polipropileno y accesorios de acero inoxidable 18/C. Está dotada de tope de protección de los dedos, cubeta con pies de caucho antideslizante y tres accesorios intercambiables. **Uso:** para rallar quesos, pan y chocolate, y para preparar verduras en juliana, mousses de frutas o verduras.

| Art. | Single pack size (LxPxH) | Single net weight | Master carton size (LxPxH) | Master gross weight |  |  | Ean code |
|------|--|-------------------|---------------------------------------|---------------------|---|---|---------------|
| 180 | cm 27x6,5x12,5 inch 10.62x2.57x4.93 | g 350 oz 12.34 | cm 34x43x41 inch 13.40x16.94x16.15 | kg 8,5 Lb 18.76 | 20 | • | 8001895001808 |



 **QUALITY**
Rigamonti



Art. 185

con tampone proteggi dita.
Utilizzo: per tagliare verdura alla julienne.

with a finger protection tampon.
Use: to cut Julienne vegetables.



Art. 186

Utilizzo: per grattugiare formaggio e pane secco.

with finger protection tampon. **Use:** to grate cheese and dry bread.



Art. 187

Utilizzo: per mousse di frutta o verdura.

Use: for fruit or vegetable mousses.



Art. 188

con tampone proteggi dita.
Utilizzo: per affettare verdura a tondino o a foglia.

with finger protection tampon
Use: to slice vegetables into round shapes or thin strips.



AFFETTAVERDURE con corpo in polipropilene e tampone in polistirene in dotazione ad alcune versioni. Inserti in acciaio inox 18/C o in materiale plastico in base alla versione.

VEGETABLE SLICER made from polypropylene and a polystyrene tampon included in some versions. 18/C stainless steel inserts or plastic inserts according to the version.

GEMÜSESCHNEIDER mit Körper aus Polypropylen und in manchen Versionen mit Stopfen aus Polystyrol. Einsätze aus Edelstahl 18/C oder Kunststoff je nach Version.

COUPE-LÉGUMES avec corps en polypropylène et coussinet en polystyrène fourni comme accessoires pour certaines versions. Accessoires en acier inox 18/C ou en matière plastique selon la version.

REBANADORA de verduras con cuerpo de polipropileno y, en algunas versiones, maza de poliestireno. Accesorios de acero inoxidable 18/C o de material plástico, según la versión.

| Art. | Single pack size (LxPxH) | Single net weight | Master carton size (LxPxH) | Master gross weight |  |  | Ean code |
|------|------------------------------------|-------------------|---------------------------------------|---------------------|---|---|---------------|
| 185 | cm 12x5x35 inch 4.73x1.97x13.79 | g 165 oz 5.80 | cm 26x39x27 inch 10.24x15.36x10.62 | kg 4 Lb 8.85 | 20 | • | 8001895001853 |
| 186 | cm 12x4x35 inch 4.73x1.58x13.79 | g 120 oz 4.27 | cm 26x39x27 inch 10.24x15.36x10.62 | kg 4 Lb 8.85 | 28 | • | 8001895001860 |
| 187 | cm 12x4x35 inch 4.73x1.58x13.79 | g 115 oz 4.01 | cm 26x39x27 inch 10.24x15.36x10.62 | kg 4 Lb 8.85 | 28 | • | 8001895001877 |
| 188 | cm 12x5x35 inch 4.73x1.97x13.79 | g 170 oz 5.94 | cm 26x39x27 inch 10.24x15.36x10.62 | kg 4 Lb 8.85 | 20 | • | 8001895001884 |



 *Rigamonti*
QUALITY



Art. 190



Art. 175



TRITAGHIACCIO - TRITAGHIACCIO CON SPREMIAGRUMI in polistirene antiurto e polipropilene . Le lame del disco sono in acciaio inox temperato, affilate e seghettate. Per ridurre l'attrito è dotato di sfere in acciaio inox. **Utilizzo:** per tritare ghiaccio in genere e in particolare per granite. Nella versione art. 190 (Tritagliaccio con spremiagrumi) è compreso l'accessorio per spremere gli agrumi.

ICE CRUSHER AND JUICE SQUEEZER made from shockproof polystyrene and polypropylene. The blades of the disk are made from tempered stainless steel, sharpened and jagged. To reduce friction it is fitted with stainless steel spheres. **Use:** to crush ice in general and in particular for water ice. In the version art. 190, the juice squeezer accessory is included.

EISZERKLEINER UND ZITRUSFRÜCHTENPRESSE aus stoßfestem Polystyrol und Polypropylen. Scharfe Sägescheibenklingen aus gehärtetem Edelstahl. Mit Kugeln aus Edelstahl zur Reduzierung der Reibung. **Verwendung:** zum Zerkleinern von Eis generell und besonders für Gramolaten. In der Version Art. 190 wird die Zitrusfrüchtenpresse als Zubehör mitgeliefert.

BROYEUR À GLACE ET PRESSE-AGRUMES en polystyrène antichocs et polypropylène. Les lames du disque sont en acier inox trempé, tranchantes et dentelées. Pour limiter le frottement, il est équipé de sphères en acier inox. **Utilisation :** pour piler la glace en général et, en particulier, pour les granités. Dans la version article 190 est compris l'accessoire pour presser les agrumes.

PICADORA DE HIELO Y EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS de poliestireno atóxico para alimentos, a prueba de golpes. Las cuchillas del disco son de acero inoxidable templado, afiladas y serradas. Para reducir el rozamiento, el movimiento se realiza sobre bolas de acero inoxidable. **Uso:** para picar hielo en general y, en particular, para preparar granizados. La versión Art. 190 incluye el accesorio para exprimir cítricos.

| Art. | Single pack size (LxPxH) | Single net weight | Master carton size (LxPxH) | Master gross weight |  |  | Ean code |
|------|------------------------------------|-------------------|---------------------------------------|---------------------|---|---|---------------|
| 175 | cm 16x15x18.5 inch 6.3x5.9x7.29 | g 580 oz 20.46 | cm 46x35x45 inch 18.11x13.77x17.71 | kg 8 Lb 17.66 | 12 | • | 8001895001754 |
| 190 | cm 16x15x18.5 inch 6.3x5.9x7.29 | g 720 oz 25.4 | cm 46x35x45 inch 18.11x13.77x17.71 | kg 9,5 Lb 20.97 | 12 | • | 8001895001907 |




QUALITY
Rigamonti



Art. 200



TRITAERBE in polipropilene con movimento in poliammide 66 e griglia in acciaio inox 18/C. Il contenitore è dotato di gommini antiscivolo. Lavora sia in senso orario che antiorario. **Utilizzo:** per tritare basilico, prezzemolo, cipolle, salvia, pomodori, frutta secca sgusciata ecc.

HERB MINCER made from polypropylene with a 66 polyamide movement and an 18/C stainless steel grid. The container is fitted with anti-slip rubber feet. It works in a clockwise as well as an anticlockwise direction. **Use:** to mince basil, parsley, onions, sage, tomatoes, dry fruit without shell etc.

KRÄUTERZERKLEINER aus Polypropylen mit Werk aus Polyamid 66 und Gitter aus Edelstahl 18/C. Das Behälter ist mit Gummifüßen ausgestattet. Arbeit sowohl im Uhrzeigersinn, als auch gegen den Uhrzeigersinn. **Verwendung:** zum Zerkleinern von Basilikum, Petersilie, Zwiebeln, Salbei, Tomaten, aufgekacktem Steinobst usw.

HACHE-HERBES en polypropylène, avec mécanisme en polyamide 66 et grille en acier inox 18/C. Le récipient est équipé de petits-pieds en caoutchouc antidérapants. Il fonctionne aussi bien dans le sens horaire que dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre. **Utilisation :** pour hacher le basilic, le persil, les oignons, la sauge, les tomates, les fruits secs épluchés, etc.

PICADORA DE HIERBAS de polipropileno, con movimiento de poliamida 66 y rejilla de acero inoxidable 18/C. El recipiente está dotado de pies de caucho antideslizante. Funciona en sentido dextrógiro y levógiro. **Uso:** para picar albahaca, perejil, cebollas, salvia, tomates, fruta seca pelada, etc.

| Art. | Single pack size (LxPxH) | Single net weight | Master carton size (LxPxH) | Master gross weight |  |  | Ean code |
|------|------------------------------------|-------------------|---------------------------------------|---------------------|---|---|---------------|
| 200 | cm 8x9x15.5 inch 3.16x3.55x6.11 | g 200 oz 7.05 | cm 34x43x41 inch 13.40x16.94x16.15 | kg 9 Lb 19.86 | 40 | • | 8001895002003 |




QUALITY
Rigamonti



Art. 210



TRANCIAPATATE con corpo in polipropilene, griglia mm 9x9 con lame in acciaio inox indurito. Con ampia base di appoggio con due gommini antiscivolo. **Utilizzo:** per tranciare verdura e frutta a bastoncino.

POTATO CUTTER made from polypropylene, 9x9mm grid with hardened stainless steel blades. **Use:** to cut fruit and vegetables into strips.

KARTOFFELSCHNEIDER mit Körper aus Polypropylen, 9x9 mm Gitter und Klingen aus gehärtetem Edelstahl. **Verwendung:** zum Obst- und Gemüseschneiden in Stäbchen.

COUPE-PATATES avec corps en polypropylène, grille 9x9 mm, avec lames en acier inox durci. **Utilisation :** pour couper des légumes et des fruits en bâtonnets.

CORTAPATATAS con cuerpo de polipropileno y rejilla de 9x9, mm con cuchillas de acero inoxidable endurecido. **Uso:** para cortar verduras y frutas en barritas.

| Art. | Single pack size (LxPxH) | Single net weight | Master carton size (LxPxH) | Master gross weight |  |  | Ean code |
|------|------------------------------------|-------------------|---|---------------------|---|---|---------------|
| 210 | cm 26x9x20 inch 10.25x3.55x7.88 | g 530 oz 18.69 | cm 59x29x41,5 inch 23.23x11.42x16.34 | kg 7,5 Lb 16.55 | 12 | • | 8001895002102 |




Rigamonti
QUALITY



Art. 220



SCHIACCIAPATATE in polipropilene. L'ampia base di appoggio con due gommini antiscivolo ne permette l'utilizzo con uno sforzo ridotto a differenza di altri modelli presenti sul mercato. **Utilizzo:** per puree.

POTATO SQUASHER: in polypropylene. The large supporting base with two non-slip rubber feet allows for it to be used with minimum pressure unlike the other models currently available on the market. **Use:** for puree.

KARTOFFELPRESSE aus Polypropylen. Dank der breiten Auflage mit zwei rutschfesten Gummifüßen ist die anzubringende Kraft wesentlich kleiner als bei anderen handelsüblichen Geräten. **Verwendung:** für Kartoffelbreie.

PRESSE-PATATES en polypropylène. La large base d'appui avec deux caoutchoucs antidérapants permet de l'utiliser en faisant des efforts limités, contrairement à autres modèles présents sur le marché. **Utilisation :** pour les purées.

PASAPURÉS de polipropileno. La amplia base de apoyo, con dos pies antideslizantes, permite su utilización con un esfuerzo reducido, a diferencia de otros modelos presentes en el mercado. **Uso:** para purés.

| Art. | Single pack size (LxPxH) | Single net weight | Master carton size (LxPxH) | Master gross weight |  |  | Ean code |
|------|------------------------------------|-------------------|---|---------------------|---|---|---------------|
| 220 | cm 20x9x26 inch 7.88x3.55x10.25 | g 470 oz 16.57 | cm 59x29x41,5 inch 23.23x11.42x16.34 | kg 7 Lb 15.45 | 12 | • | 8001895002201 |




QUALITY
Rigamonti



Art. 230



AFFETTAVERDURE con corpo in polipropilene, lama in acciaio inox temperata e affilata, tampone proteggi dita in polistirene. È possibile variare lo spessore del taglio in cinque diverse misure tramite apposita rotella. **Utilizzo:** per affettare a dischetto o a foglia verdura e frutta.

VEGETABLE SLICER made from polypropylene, tempered and sharpened, finger protection tampon made from polystyrene. The thickness of the cut can be varied in five different measurements using the relative wheel. **Use:** to slice vegetables and fruit into round shapes or thin strips.

GEMÜSESCHNEIDER mit Körper aus Polypropylen, scharfe Klinge aus gehärtetem Edelstahl, Fingerschutzstopfen aus Polystyrol. Rädchen zur Einstellung von fünf verschiedenen einstellbaren Schneidedicken. **Verwendung:** zum Gemüse- und Obstschneiden in Scheibchen oder Blättern.

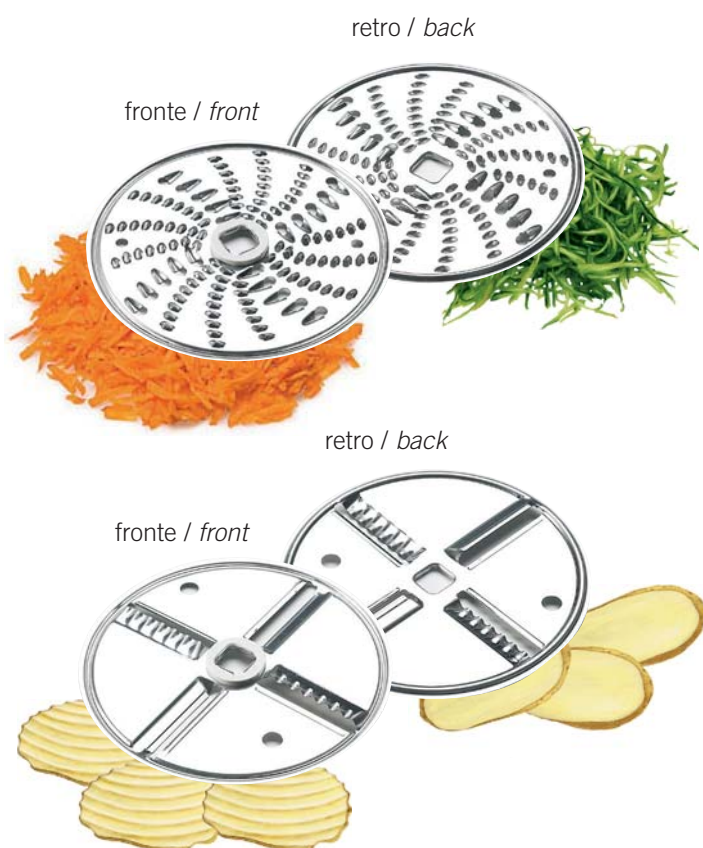
COUPE-LÉGUMES avec corps en polypropylène, lame en acier inox trempé et tranchant, coussinet protège-doigts en polystyrène. Il est possible de modifier l'épaisseur de la coupe selon cinq mesures différentes, à l'aide d'une roulette spéciale. **Utilisation :** pour couper les légumes et les fruits en forme de petit disque ou en feuille.

REBANADORA DE VERDURAS con cuerpo de polipropileno, cuchilla afilada de acero inoxidable templado y tope de protección de los dedos de poliestireno. Es posible variar el espesor del corte en cinco medidas diferentes, mediante la rueda correspondiente. **Uso:** para cortar verduras y frutas en rebanadas o láminas.

| Art. | Single pack size (LxPxH) | Single net weight | Master carton size (LxPxH) | Master gross weight |  |  | Ean code |
|------|--------------------------------------|-------------------|---------------------------------------|---------------------|---|---|---------------|
| 230 | cm 12,5x4x29 inch 4.93x1.58x11.43 | g 280 oz 9.87 | cm 40x30x31 inch 15.75x11.80x12.20 | kg 6,5 Lb 14.35 | 20 | • | 8001895002300 |




QUALITY
Rigamonti



Art. 240

GRATTUGIA A DISCHI ORIZZONTALI in polipropilene e dischi in acciaio inox 18/C. Dotata di due dischi per quattro diverse operazioni. Piedini ripiegabili completi di gommini antiscivolo. **Utilizzo:** per grattugiare pane, formaggio parmigiano o altri formaggi a pasta dura, tagliare verdure alla julienne, e a dischetti. Unica nel suo genere in quanto permette anche il taglio ondulato delle verdure.

GRATER WITH HORIZONTAL DISKS made from polypropylene and 18/C stainless steel disks. Fitted with two disks for four different kinds of operations. Folding feet complete with non-slip rubber pads. **Use:** to grate bread, Parmesan cheese or other kinds of hard cheese, to cut vegetables Julienne and in cubes. Unique as it also carries out wavy cuts of vegetables.

REIBE MIT WAAGERECHTEN SCHEIBEN aus Polypropylen und Scheiben aus Edelstahl 18/C. Mit zwei Scheiben für vier verschiedene Funktionen. Einklappbare Füße mit rutschfestem Gummi. **Verwendung:** zum Reiben von Brot, Parmesankäse oder anderen harten Käsesorten, zum Julienne Schneiden und zum Schneiden in Scheibchen von Gemüse. Einzigartig dank dem zusätzlichen wellenförmigen Schneiden des Gemüses.

RÂPE À DISQUES HORIZONTAUX en polypropylène et disques en acier inox 18/C. Équipée de deux disques pour quatre opérations différentes. Petits pieds repliables, équipés de caoutchouc antidérapants. **Utilisation :** pour râper du pain, du fromage parmesan ou d'autres fromages à pâte dure, pour couper des légumes en Julienne ou en petits disques. Unique en son genre, dans la mesure où elle permet également de procéder à une coupe ondulée des légumes.

RALLADOR DE DISCOS HORIZONTALES de polipropileno y discos de acero inoxidable 18/C. Dotada de dos discos que permiten realizar cuatro operaciones diferentes. Pies plegables con base de caucho antideslizante. **Uso:** para rallar pan, queso parmesano u otros quesos duros, y para cortar verduras en juliana o rodajas. Única en su género, ya que también permite el corte ondulado de las verduras.

| Art. | Single pack size (LxPxH) | Single net weight | Master carton size (LxPxH) | Master gross weight | | | Ean code |
|------|--------------------------------------|-------------------|---|---------------------|----|---|---------------|
| 240 | cm 19,5x7x28 inch 7.69x2.76x11.02 | g 525 oz 18.51 | cm 59x29x41,5 inch 23.23x11.42x16.34 | kg 9,5 Lb 20.97 | 16 | • | 8001895002409 |




Rigamonti
QUALITY



Art. 260



Art. 260.60

AFFETTAVERDURE con corpo in polipropilene, lama in acciaio inox temperata e affilata su due lati, tampone proteggi dita in polistirene.
Utilizzo: per affettare verdura, frutta e formaggi a pasta dura.

VEGETABLE SLICER made from polypropylene, tempered and sharpened stainless steel blade, finger protection tampon made from polystyrene.
Use: to slice vegetables, fruit and hard cheese.

GEMÜSESCHNEIDER mit Körper aus Polypropylen, beiderseitig scharfe Klinge aus gehärtetem Edelstahl, Fingerschutzstopfen aus Polystyrol.
Verwendung: zum Schneiden von Gemüse, Obst und harten

COUPE-LÉGUMES avec corps en polypropylène, lame en acier inox trempé et tranchant sur deux côtés, coussinet protège-doigts en polystyrène.
Utilisation : pour couper des légumes, des fruits et des fromages à pâte dure.

REBANADORA DE VERDURAS con cuerpo de polipropileno, cuchilla afilada de acero inoxidable templado en dos lados y tope de protección de los dedos de poliestireno. **Uso:** para rebanar verduras, frutas y quesos duros.

| Art. | Single pack size (LxPxH) | Single net weight | Master carton size (LxPxH) | Master gross weight | | | Ean code |
|--------|--|-------------------|---|---------------------|----|---|---------------|
| 260 | cm 10,6x4x27,1 inch 4.17x1.57x10.67 | g 202 oz 7.14 | cm 59x29x41,5 inch 23.23x11.42x16.34 | kg 11,5 Lb 25.38 | 52 | • | 8001895002607 |
| 260.60 | cm 10,6x4x32 inch 4.17x1.57x12.61 | g 186 oz 6.57 | cm 34x43x41 inch 13.40x16.94x16.15 | kg 10 Lb 22.05 | 50 | • | 8001895260601 |




QUALITY
Rigamonti



Rigamonti Pietro & Figli srl

Via G.B. Moroni, 6 - Italy

23808 Vercurago LC

Tel. +39.0341.420253

Fax +39.0341.220283

e-mail: rigamonti@rigamontipietro.it

www.rigamontipietro.it