



MADE IN
DENMARK

Gastrolux®

CATALOGO



SCOPRI IL TUO
AMORE PER LA CUCINA

SCOPRI IL TUO AMORE PER LA CUCINA CON GASTROLUX

Scopri il piacere e la facilità di cucinare con il nostro esclusivo rivestimento antiaderente **Biotan® Plus** che ti aiuterà a creare pasti succulenti per la tua famiglia e per i tuoi ospiti speciali.

Sorprendili con piatti ricchi di sapore, mentre li porti in un'avventura gastronomica gratificante e piena di sentimento.





Superficie di cottura antiaderente **Biotan® Plus.**

Bordo di versamento stabile

Contromanico

Fissaggio del manico brevettato - Nessuna vite, nessun rivetto, nessuna saldatura

Manici e pomelli del coperchio dal design ergonomico - resistenti in forno fino a 260°C | 500°F

Fondo a induzione disponibile su tutti i prodotti

Base spessa 8 mm, non deformabile. Distribuzione e mantenimento ottimali del calore

LA NOSTRA TECNOLOGIA

Con l'innovazione al centro dello sviluppo dei nostri prodotti, sfruttiamo il patrimonio di competenze ingegneristiche per le quali Gastrolux è ad oggi rinomata.

01 BIOTAN® PLUS

Il nostro robusto ed esclusivo rivestimento antiaderente è rinforzato con preziosi bio-minerali che garantiscono longevità e consentono una cottura sana e senza grassi.

02 SOSTENIBILITÀ

Noi di Gastrolux abbiamo a cuore non solo la tua salute e quella dei tuoi cari, ma anche quella del nostro pianeta.

03 A PROVA DI FORNO

Le nostre pentole, i manici fissi ed i pomelli del coperchio hanno una forma ergonomica e sono resistenti in forno fino a 260°C | 500°F.

04 MANICO AMOVIBILE

Fissaggio del manico brevettato. Niente viti, rivetti, saldature. Rimane solidamente protetto.

05 FONDO AD INDUZIONE

Disco induzione in acciaio inossidabile infuso, per una perfetta connessione con i tuoi piani cottura ad induzione.

BIOTAN® PLUS



ISPIRATI DALLA NATURA

Il nostro rivestimento antiaderente Biotan® Plus con preziosi bio-minerali assicura un'esperienza culinaria senza eguali.



FACILE DA PULIRE

Il nostro robusto rivestimento antiaderente facilita il risciacquo. Tutto ciò di cui hai bisogno sono un panno e detersivo. Non è necessario strofinare. Basta posizionare la padella calda immediatamente sotto l'acqua fredda per creare uno shock termico.



AUMENTO EFFICIENTE DELLA TEMPERATURA ED OMOGENEO BILANCIAMENTO DEL CALORE

Su tutta la superficie della padella, fino al bordo, garantendo una distribuzione uniforme del calore e rivelando così i veri sapori dei tuoi ingredienti.



COTTURE SENZA GRASSI

Il nostro rivestimento antiaderente offre un effetto antiaderente di lunga durata che consente una cottura senza grassi, un comprovato vantaggio per la salute.



BIOTAN® PLUS ANTIADERENTE

Ci impegniamo per una qualità insuperabile in tutti i nostri prodotti e negli standard di produzione.



STOCCAGGIO SALVA SPAZIO

Tutti i prodotti Gastrolux sono stati progettati per adattarsi perfettamente l'uno all'altro e per guadagnare spazio nei pensili della cucina. Il nostro manico amovibile è anche la soluzione perfetta per risparmiare spazio.



VITA SANA

Mantieni le tue papille gustative felici e soddisfatte mentre ti godi uno stile di vita sano. Le nostre pentole sono progettate per aiutarti a scoprire la gioia della cucina senza grassi.



SOSTENIBILITÀ

I nostri prodotti sono fabbricati in modo sostenibile e sono ecologici. Prodotti con alluminio riciclato al 100% proveniente dalla Scandinavia.

INDUZIONE

Il nostro esclusivo processo di produzione include l'infusione di un disco ad induzione in acciaio inossidabile nell'alluminio ancora liquido, garantendo una connessione ottimale con il piano cottura ad induzione. L'alluminio, essendo uno dei migliori materiali di distribuzione del calore, assicura che le nostre pentole si riscaldino rapidamente e mantengano il calore più a lungo. La base ad induzione in acciaio inossidabile con motivo a nido d'ape garantisce una distribuzione uniforme del calore dalla base al bordo di tutte le nostre pentole.



FONDO STANDARD

Compatibile con:
Gas, Vetroceramica,
Alogeno, Elettrico,
Forno

Esclusa induzione



FONDO AD INDUZIONE

Compatibile con:
Gas, Vetroceramica,
Alogeno, Elettrico,
Forno

ed Induzione

- Protezione dal surriscaldamento -

- Risparmio energetico -

- Fondo indeformabile -

- Riconoscimento automatico del fondo -



Dopo un ultimo controllo di qualità,
ogni singolo pezzo riceve un numero
di controllo di qualità univoco



TEST SUL PRODOTTO

Le pentole Gastrolux sono riconosciute come prodotti adatti per alimenti da Eurofins®, un laboratorio di test innovativo e di alta qualità, laboratorio di ricerca e servizio di consulenza.



GASTROLUX

PADELLA BASSA

Cuoci alla perfezione carne e/o verdure con la padella con rivestimento antiaderente Biotan® Plus conservando sapori intensi ed autentici e preziose vitamine e minerali.



Coperchio a cupola alta



Coperchio Deluxe



Specifiche

	20	24	26	28	32
	4.5	4.5	4.5	4.5	5.0
	0.7	1.0	1.2	1.4	1.9
	15	18	18	22	22

Codici articoli non induzione

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28	Ø32
120	124	126	128	132

Codici articoli da induzione

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28	Ø32
17120	17124	17126	17128	17132

Coperchio a cupola alta | Borosilicato

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28	Ø32
20-0	24-0	26-0	28-0	32-0

Coperchio deluxe | Vetro temperato

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28	Ø32
20-1	24-1	26-1	28-1	32-1

GASTROLUX

PADELLA ALTA

La perfetta tuttfare. La padella ideale per ogni pasto. Metti insieme i tuoi ingredienti in questa favolosa padella profonda e goditi un pasto sano e nutriente. La nostra padella alta Gastrolux è un must in ogni cucina.



Coperchio a cupola alta



Coperchio Deluxe



Specifiche

	20	24	26	28	32	26x26
	6.0	7.5	7.5	7.5	7.5	8.0
	1.0	2.5	3.0	3.5	4.0	3.0
	15	18	18	22	22	18

Codici articoli non induzione

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28	Ø32	Ø26x26
220	224	226	228	232	328

Codici articoli da induzione

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28	Ø32	Ø26x26
17220	17224	17226	17228	17232	17328

Coperchio a cupola alta | Borosilicato

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28	Ø32	Ø26x26
20-0	24-0	26-0	28-0	32-0	328-0

Coperchio deluxe | Vetro temperato

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28	Ø32	Ø26x26
20-1	24-1	26-1	28-1	32-1	328-1

GASTROLUX TEGAME

Il perfetto tuttofare per chi preferisce i manici laterali. La padella ideale per ogni pasto. Metti insieme i tuoi ingredienti in questa favolosa padella profonda e goditi un pasto sano e nutriente. Il nostro tegame Gastrolux è un must in ogni cucina.



Coperchio a cupola alta



Coperchio Deluxe



Specifiche

	24	26	28	32	28x28
	7.5	7.5	7.5	7.5	8.0
	2.5	3.0	3.5	4.0	3.5
	18	18	22	22	22

Codici articoli non induzione

Ø24	Ø26	Ø28	Ø32	Ø28x28
2024	2026	2028	2032	528

Codici articoli da induzione

Ø24	Ø26	Ø28	Ø32	Ø28x28
172024	172026	172028	172032	17528

Coperchio a cupola alta | Borosilicato

Ø24	Ø26	Ø28	Ø32	Ø28x28
24-0	26-0	28-0	32-0	528-0

Coperchio deluxe | Vetro temperato

Ø24	Ø26	Ø28	Ø32	Ø28x28
24-1	26-1	28-1	32-1	528-1

GASTROLUX WOK

La padella ideale per gli amanti della cucina in stile asiatico, con una distribuzione uniforme del calore su tutta la superficie, fino al bordo.



Coperchio a cupola alta



Coperchio Deluxe



Specifiche

	30	36
	10	10
	3.5	4.0
	18	18

Codici articoli non induzione

Ø30

Ø36

930

936

Codici articoli da induzione

Ø30

Ø36

17930

17936

Coperchio a cupola alta | Borosilicato

Ø30

30-2

Coperchio deluxe | Vetro temperato

Ø30

30-1

Ø36

36-1

GASTROLUX

CASSERUOLA

Sia che la usi sul piano cottura o in forno, la casseruola Gastrolux è la tua pentola ideale per cuocere lentamente o arrostiti i tuoi piatti.



Coperchio a cupola alta



Coperchio Deluxe



Specifiche

	20	24	26	28	32	28x28
	9.5	10.5	10.5	10.5	12	10.5
	2.0	3.5	4.0	4.5	6.5	5.5
	15	18	18	22	22	22

Codici articoli non induzione

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28	Ø32	Ø28x28
720	724	726	728	732	758

Codici articoli da induzione

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28	Ø32	Ø28x28
17720	17724	17726	17728	17732	17758

Coperchio a cupola alta | Borosilicato

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28	Ø32	Ø28x28
20-0	24-0	26-0	28-0	32-0	528-0

Coperchio deluxe | Vetro temperato

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28	Ø32	Ø28x28
20-1	24-1	26-1	28-1	32-1	528-1

GASTROLUX PENTOLA

Che si tratti di pasta, patate, stufato o zuppa, la tua pentola Gastrolux porterà l'acqua al punto di ebollizione molto velocemente e poi farà in modo che il tuo pasto possa sobbollire delicatamente mantenendo il calore ed i sapori.



Coperchio a cupola alta



Coperchio Deluxe



Specifiche

	20	24	26	28
	13.5	13.5	15.5	18.0
	2.5	4.0	6.0	8.5
	15	18	18	18

Codici articoli non induzione

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28
250	400	600	850

Codici articoli da induzione

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28
17250	17400	17600	17850

Coperchio a cupola alta | Borosilicato

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28
20-0	24-0	26-0	28-0

Coperchio deluxe | Vetro temperato

Ø20	Ø24	Ø26	Ø28
20-1	24-1	26-1	28-1

GASTROLUX

CASSERUOLA 2 BECCHI

Che tu sia mancino o destrorso, la nostra favolosa casseruola 2 becchi per salse e latte con becchi extra larghi ti permetterà di versare in entrambe le direzioni, senza versare una goccia.



Coperchio a cupola alta



Coperchio Deluxe



Specifiche

	16	20
	9.5	11.5
	1.3	2.0
	15	15

Codici articoli non induzione

Ø16

130

Ø20

200

Codici articoli da induzione

Ø16

17130

Ø20

17200

Coperchio a cupola alta | Borosilicato

Ø16

16-0

Ø20

20-0

Coperchio deluxe | Vetro temperato

Ø16

16-1

Ø20

20-1

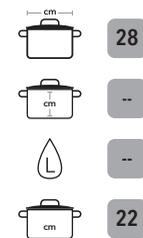
GASTROLUX

PADELLA PER CRÊPE

L'originale padella per crêpe Gastrolux è progettata per creare crêpes leggere ed ariose con bordi leggermente croccanti. Grazie all'angolo inclinato e al nostro eccezionale rivestimento antiaderente, puoi far scivolare le tue crêpes perfette direttamente dalla padella al piatto, con facilità.



Specifiche



Codici articoli non induzione

Ø28
628

Codici articoli da induzione

Ø28
17628

Coperchio a cupola alta | Borosilicato

Ø28
--

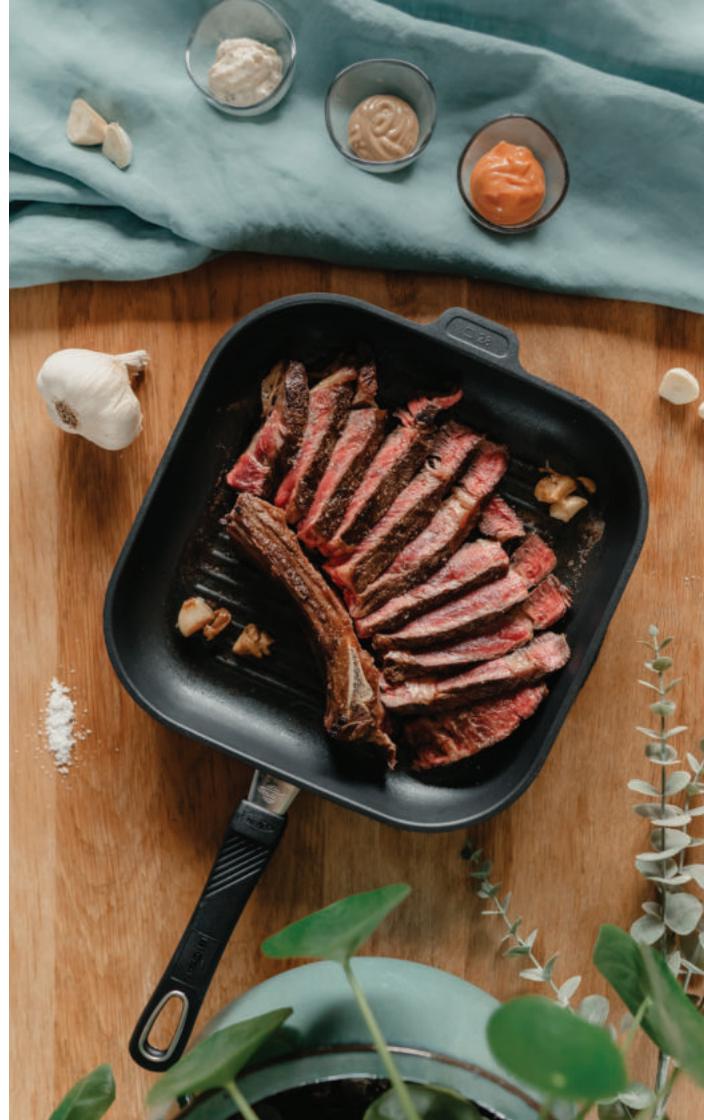
Coperchio deluxe | Vetro temperato

Ø28
--

GASTROLUX

BISTECCHIERA

Rivelare i veri sapori degli ingredienti ed aggiungere il "tocco da ristorante" con i segni della griglia della bistecchiera Gastrolux. Le righe della nostra bistecchiera hanno la giusta altezza e larghezza, per mantenere la tua carne tenera e succosa.



Specifiche

	28x28
	4.5
	--
	22

Codici articoli non induzione

028
428

Codici articoli da induzione

028
17428

Coperchio a cupola alta | Borosilicato

028
--

Coperchio deluxe | Vetro temperato

028
--

GASTROLUX

CASSERUOLA OVALE

Cuocete il vostro pesce nella nostra casseruola ovale o il vostro arrosto di manzo o di maiale nelle nostre casseruole ovali alte e poi metteteli in forno per arrostire a riposo. La soluzione perfetta per piano cottura e forno.



Coperchio Deluxe incluso



Specifiche

	40.5 x 24.5	32.5 x 20.5	40.5 x 24.5
	46 x 26	38 x 22	46 x 26
	7	11.5	13.5
	14	18	20
	4.0	4.5	8.0
	18	15	18
	18	15	18
	0	0	0
	18 x 25	15 x 23.5	18 x 25

Codici articoli non induzione

40.5 x 24.5	32.5 x 20.5	40.5 x 24.5
841	800	900

Codici articoli da induzione

40.5 x 24.5	32.5 x 20.5	40.5 x 24.5
17841	17800	17900



GASTROLUX MANICI

Scegli il manico più adatto alle tue esigenze e alle tue abitudini culinarie

01 MANICO STANDARD FISSO



Design ergonomico!

- Alta protezione
- Resistente in forno fino a 260°C | 500° F
- Niente viti, niente rivetti
- Non si allenta

02 MANICO RIMOVIBILE



Aggiorna la tua padella con il nostro esclusivo manico rimovibile!

- Alta protezione
- Facile da usare
- Niente viti, niente rivetti
- Realizzato per essere rimosso durante la cottura in forno
- Resistente in forno fino a 160°C | 320° F
- Design ergonomico
- Non si allenta

03 MANICO IN ACCIAIO INOSSIDABILE



Cucina come uno Chef

- Alta protezione
- Niente viti, niente rivetti
- Design ergonomico
- Non si allenta

GASTROLUX COPERCHI

Scegli il coperchio che si adatta alle tue esigenze e alle tue abitudini culinarie.



01

COPERCHIO DELUXE

Realizzato in vetro temperato di sicurezza

16 20 24 26 28 30

32 36 26 x 26 28 x 28

32.5 x 20.5 40.5 x 24.5



02

COPERCHIO A CUPOLA ALTA IN BOROSILICATO

Realizzato in vetro borosilicato

16 20 24 26

28 32

26 x 26 28 x 28



03

COPERCHIO A CUPOLA BASSA IN BOROSILICATO

Realizzato in vetro borosilicato
Disponibile solo per Wok 30cm

30

I coperchi sono adatti per l'uso in forno fino a 260°C | 500° F

I coperchi sono adatti al lavaggio in lavastoviglie

Approvati per il contatto con gli alimenti

Rilascio di vapore controllato

I coperchi sono adatti per l'uso in forno fino a 260°C | 500° F

I coperchi sono adatti al lavaggio in lavastoviglie

Approvati per il contatto con gli alimenti

Rilascio automatico di vapore o pressione



LA NOSTRA FABBRICA

La nostra fabbrica all'avanguardia si trova nella campagna della Danimarca. I nostri macchinari e attrezzature all'avanguardia sono in anticipo sui tempi ed insuperabili nel settore. I nostri artigiani ed ingegneri altamente qualificati lavorano instancabilmente per garantire la massima qualità costante.

40+

ANNI DI FEDELTA'

Dipendenti che sono rimasti fedeli per oltre 40 anni coltivando il know-how unico di Gastrolux, formando la nuova generazione

60+

ANNI DI ESPERIENZA

Sviluppare e produrre le pentole antiaderenti più innovative, trasformando l'arte della cucina in un'esperienza davvero gratificante

100%

PRODOTTO EUROPEO

Le nostre materie prime: alluminio, rivestimento e manici sono prodotti solo in Europa

 **MADE IN
DENMARK**

Siamo una società di proprietà Svizzera. La sede centrale e lo stabilimento di Gastrolux si trovano in Danimarca



LA NOSTRA SOSTENIBILITA'

Siamo una fabbrica attenta all'ambiente. I nostri prodotti sono realizzati in modo sostenibile ed ecologico. Il nostro processo di produzione è progettato per avere un impatto ambientale positivo sul pianeta che ci sforziamo ardentemente di proteggere.

I NOSTRI RICONOSCIMENTI



Eurofins® è Testing for Life.

Un metodo analitico che verifica l'origine e la purezza di diversi prodotti legati al cibo.



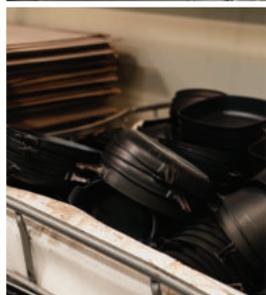
Stiftung Warentest®
1993, 2008 & 2015

un laboratorio tedesco indipendente ed un programma di test.



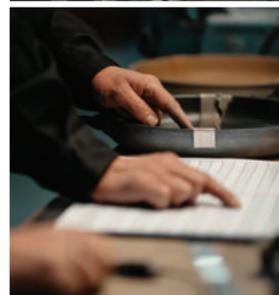
Good Design Award 2019

per la cucina sana Gastrolux dal Chicago Athenaeum Museum of Architecture and Design.



IL NOSTRO CONTROLLO DI QUALITA'

Gastrolux è rinomata per gli standard di qualità impeccabili ed insuperabili. Seguiamo un meccanismo di controllo della qualità molto rigoroso per garantire ogni volta un prodotto impeccabile. Ogni membro della produzione controlla la qualità del proprio e dell'operazione precedente. Gli articoli che non sono conformi ai severi standard vengono rifiutati e messi da parte per il riciclo.



Gastrolux[®]

DAL 1956

30 PAESI | 6 CONTINENTI

Sede centrale:

Industrivej 53, 8550 Ryomgaard, Danimarca

La nostra famiglia globale Gastrolux è profondamente connessa mentre promuoviamo una cultura di genuino apprezzamento e supporto con clienti e fornitori. Questo è stato il segreto della nostra longevità e di relazioni e collaborazioni significative, che continuano a prosperare. Apprezziamo molto l'entusiasmo e l'impegno che i nostri clienti mettono nell'aiutarci a crescere e prosperare come un'unica famiglia e li supportiamo con orgoglio in ogni fase del percorso. I nostri partner sono parte integrante della famiglia Gastrolux. Coltiviamo le nostre relazioni con grande dedizione, che si traducono in fiducia reciproca, comprensione ed una solida base per il successo.

Unisciti al viaggio Gastrolux





[in](#) [@](#) [f](#) [@](#)

Gastrolux 2004 A/S, Industrivej 53,
8550 Ryomgaard, Danmark

T +45 8639 5544 **E** info@gastrolux.com

www.gastrolux.com