












 <b>RAM 301</b>	<b>Cuoci castagne con 2 manici</b>  § base cm. 25 – h. 20	 <b>RAM 329-330</b>	<b>Teglia (2 manichetti)</b>  329 § base 20 – h. 4 330 § base 30 – h. 5
 <b>RAM 302-303</b>	<b>Pota, pentola alta con 2 manici e coperchio</b>  302 § base 20 – h. 17 303 § base 25 – h. 19	 <b>RAM 321-322</b>	<b>Paellera, tegame per paella (con 2 pomoli)</b>  321 § base 30 – h. 7 322 § base 35 – h. 8
 <b>RAM 304-305-306</b>	<b>Tegame con 2 pomoli e coperchio</b>  304 § base 20 – h. 12 305 § base 25 – h. 12 306 § base 30 – h. 12	 <b>RAM 323-323/a</b>	<b>Piatto fondo 323</b> <b>Piatto teso 323/a</b> (salva calore, meglio se scaldati a vuoto prima dell'uso) 323 § base 19 323/a § base 19
 <b>RAM 307-308-309-310</b>	<b>Casseruola con 2 manici e coperchio</b>  307 § base 16 – h. 11 308 § base 20 – h. 12 309 § base 25 – h. 13 310 § base 30 – h. 14	 <b>RAM 324</b>	<b>Piatto da portata salva calore (prima dell'uso va scaldato a vuoto fino alla temperatura voluta)</b>  § base cm. 25
 <b>RAM 311-312</b>	<b>Pentola bassa con 2 alette/manico</b>  311 § base 20 – h. 11 312 § base 25 – h. 12	 <b>RAM 325</b>	<b>Padella con manico lungo</b>  § base cm. 19
 <b>RAM 313</b>	<b>Pirofila rettangolare con 2 manichetti</b>  cm. 36x30 – h. 8	 <b>RAM 326-327-328</b>	<b>Piastre</b>  326 § 10 (conf. 5 pezzi) 327 § 28 328 “pizza” § 35
 <b>RAM 314-315-316-317-318</b>	<b>Pirofila tonda 2 manich.</b> 314 § base 9 – h. 7 315 § base 18 – h. 9 316 § base 22 – h. 11 317 § base 26 – h. 12 318 § base 30 – h. 13	 <b>RAM 319-320</b>	<b>Pirofila ovale con beccuccio versa sugo</b>  319 lungh. 35 – h. 7 320 lungh. 40 – h. 7,5

**Pentole in argilla refrattaria**

[www.progettoscudo.it](http://www.progettoscudo.it)