












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

Pentole in argilla refrattaria

www.progettoscudo.it