

FAGOR



2020

Menaje de cocina
Cookware



Vuelve al hogar,
vuelve a comer bien

Return home, return to eat well



Cuidemos lo que de verdad importa

Presentamos nuestra nueva gama de productos de menaje FAGOR. En esta renovada edición del catálogo incorporamos una gran selección de productos de menaje enfocada a dar soluciones integrales para sus necesidades en la cocina.

Hemos desarrollado una propuesta moderna y fiable, buscando que nuestros productos incorporen los avances en diseño y tecnología que la técnica pone en la actualidad a nuestra disposición. Fabricar productos más ergonómicos y eficientes, al tiempo que robustos y duraderos, asegurándonos que los mismos cumplan las normas y homologaciones más exigentes y de aplicación en la actualidad.

Let's take care of what really matters

We present our new range of FAGOR cookware products. In this renewed edition of the catalogue we have incorporated a large selection of cookware products focused on providing integral solutions for your kitchen needs.

We have developed a modern and reliable proposal, seeking on the one hand that our products incorporate the advances in design and technology that technology currently makes available to us, making products more ergonomic and efficient, while robust and durable, ensuring that they meet the most demanding standards and approvals and application today.



COMPROMISO
COMMITMENT



SEGURIDAD
SAFETY



CALIDAD
QUALITY



Compromiso Inducción Total

Las fuentes de calor en la cocina han evolucionado de forma importante en los últimos tiempos con la incorporación al hogar de las modernas cocinas de INDUCCIÓN, rápidas, versátiles y potentes, que al generar el calor en el recipiente de cocina, son más exigentes con el mismo, requiriendo nuevos materiales, mayores espesores, nuevas soluciones técnicas en los fondos, etc..

En FAGOR la gran mayoría de nuestros productos son 100% compatibles con las modernas placas de INDUCCIÓN, además de con las más tradicionales cocinas a gas, eléctricas, vitrocerámicas...

Total Induction Commitment

Heat sources in the kitchen have evolved significantly in recent times with the incorporation into the home of modern INDUCTION kitchens, fast, versatile and powerful, which, by generating heat in the kitchen vessel, are more demanding with it, requiring new materials, greater thicknesses, new technical solutions in the bottoms, etc.

At FAGOR, the vast majority of our products are 100% compatible with modern INDUCTION hobs, as well as the more traditional gas, electric and glass-ceramic hobs...



ÍNDICE

Index

01

Ollas a presión 6
Pressure cookers

02

Baterías de cocina + 12
Piezas sueltas
Cookware +
Open stock

03

Sartenes 20
Frypans


04

Cafeteras 28
Coffee makers



01

Ollas a presión
Pressure cookers



Las ollas a presión son utensilios domésticos que se han hecho imprescindibles en las cocinas actuales por sus importantes ventajas:

Rápidas

Los tiempos de cocinado en una olla a presión se reducen en hasta un 70% porque, al ser un recipiente herméticamente cerrado, la presión que se genera en su interior permite elevar la temperatura de ebullición por encima de 100°C. A mayor temperatura los alimentos se cocinan más rápidamente.

Eficientes y económicas

Cocinar con una olla a presión resulta más económico que otros métodos de cocinado tradicionales ya que al cocinarse con presión las fuentes de calor se utilizan a menor potencia y durante menos tiempo; hasta un 70% menos.

Saludables

Al reducirse el tiempo de elaboración, los alimentos mantienen mejor sus propiedades, conservando más vitaminas y nutrientes que en procesos de cocinado tradicionales. Es más, al ser un recipiente herméticamente sellado se evita la pérdida de sabores.

Versátiles

Las ollas a presión son una de las herramientas más versátiles de la cocina ya que en ella se pueden cocinar todo tipo de alimentos -carne, pescados, verduras e, incluso, postres- y de las formas más variadas, ya sean estofados, hervidos o al vapor.

Seguras

Las ollas a presión FAGOR son totalmente seguras ya que cuentan con hasta 5 sistemas de seguridad, cumpliendo las normas de calidad y seguridad más exigentes.

Pressure cookers are household utensils that have become indispensable in today's kitchens because of their important advantages:

Fast

Cooking times in a pressure cooker are reduced by up to 70% because, being a hermetically sealed container, the pressure generated inside allows the boiling temperature to be raised above 100°C. The higher the temperature, the faster the food cooks.

Efficient and economical

Cooking with a pressure cooker is more economical than other traditional cooking methods because when cooking with pressure the heat sources are used at less power and for less time; up to 70% less.

Healthy

By reducing processing time, foods maintain their properties better, retaining more vitamins and nutrients than in traditional cooking processes. Moreover, as the container is hermetically sealed, the loss of flavours is avoided.

Versatile

Pressure cookers are one of the most versatile tools in the kitchen as they can be used to cook all kinds of food -meat, fish, vegetables and even desserts- and in the most varied forms, whether stewed, boiled or steamed.

Safe

FAGOR pressure cookers are totally safe because they have up to 6 safety systems that meet the most demanding quality and safety standards.



Duo

OLLAS A PRESIÓN SUPER-RÁPIDAS
SUPER FAST PRESSURE COOKERS

- Acero inoxidable 18/10.
18/10 Stainless Steel.
- 2 niveles de presión: Rápido (60 kPa) / Super-rápido (100 kPa).
2 pressure levels: Fast (8.7 psi) and Super fast (14.5 psi).
- 5 sistemas de seguridad incluido bloqueo automático de la tapa.
5 complementary security systems including automatic lid lock.
- Fondo termodifusor IMPAKSTEEL de máxima resistencia que optimiza la conductibilidad térmica.
Maximum resistance IMPAKSTEEL thermo-diffuser bottom that optimizes thermal conductivity.
- Mangos ergonómicos de baquelita termoaislante.
Ergonomic heat-insulating bakelite handles.



U	Personas	Ø	I	Nº Ref.	EAN	Ref. Elektro3	Icono
4L/4.2qt	4	22 cm	12 cm	81OPFGDUO40	8429113800017	78506	4
6L/6.3qt	6	22 cm	17 cm	81OPFGDUO60	8429113800024	78507	4
7,5L/7.9qt	8	22 cm	21 cm	81OPFGDUO80	8429113800031	78508	4
4 + 6L	4-6	22 cm	12-17	81OPFGDUO46	8429113800048	78509	2

Rapid Xpress

OLLAS A PRESIÓN SUPER-RÁPIDAS
SUPER FAST PRESSURE COOKERS

- Acero inoxidable 18/10.
18/10 Stainless Steel.
- 2 niveles de presión: Rápido (60 kPa) / Super-rápido (100 kPa).
2 pressure levels: Fast (8.7 psi) and Super fast (14.5 psi).
- 5 sistemas de seguridad incluido bloqueo automático de la tapa.
5 complementary security systems including automatic lid lock.
- Fondo termodifusor IMPAKSTEEL de máxima resistencia que optimiza la conductibilidad térmica.
Maximum resistance IMPAKSTEEL thermo-diffuser bottom that optimizes thermal conductivity.
- Mangos ergonómicos de baquelita termoaislante.
Ergonomic heat-insulating bakelite handles.



U	Personas	Ø	I	Nº Ref.	EAN	Ref. Elektro3	Icono
4L/4.2qt	4	22 cm	12 cm	81OPFGRAP40	8429113800055	78510	4
6L/6.3qt	6	22 cm	17 cm	81OPFGRAP60	8429113800062	78511	4
7,5L/7.9qt	8	22 cm	21 cm	81OPFGRAP80	8429113800079	78512	4
4 + 6L	4-6	22 cm	12-17	81OPFGRAP46	8429113800086	78513	2



Fondo IMPAKSTEEL

IMPAKSTEEL bottom

LA MEJOR GARANTÍA PARA ASEGURAR LA DURABILIDAD DE LA OLLA, Y EL REPARTO MÁS HOMOGÉNEO Y EFICIENTE DEL CALOR A LOS ALIMENTOS.

THE BEST GUARANTEE TO ENSURE THE DURABILITY OF THE POT, AND THE MOST HOMOGENEOUS AND EFFICIENT DISTRIBUTION OF HEAT TO FOOD.

Dentro de nuestro compromiso por el desarrollo de fondos aptos para las cocinas de inducción, hemos desarrollado la tecnología IMPAKSTEEL, el fondo difusor tri-capa fabricado por alto impacto, especial para inducción, con una gran vida útil.

As part of our commitment to develop suitable bottoms for induction cookers, we have developed IMPAKSTEEL technology, the three-layer diffuser bottom manufactured by high impact, especially for induction, with a great life expectancy.



APTO PARA TODO TIPO DE FUEGOS
INDUCCIÓN TOTAL
FOR ALL TYPES OF HEAT
TOTAL INDUCTION



ACERO INOXIDABLE 18/10
STAINLESS STEEL 18/10

Esta base IMPAKSTEEL está constituida por 3 capas (acero inoxidable AISI 304 - aluminio - acero inoxidable AISI 430) quedando completamente sellada por un golpe de impacto previo calentamiento a alta temperatura.

This IMPAKSTEEL base is made up of 3 layers (stainless steel AISI 304 - aluminium - stainless steel AISI 430) and is completely sealed by an impact blow after heating to high temperature.



Su diseño permite una óptima difusión del calor en el recipiente cuando se usa en los distintos tipos de fuegos.

Its design allows an optimal heat diffusion in the container when used in the different types of hobs.



Dual Xpress NUEVO

OLLAS A PRESIÓN SUPER-RÁPIDAS
SUPER FAST PRESSURE COOKERS

- Acero inoxidable 18/10.
Stainless Steel 18/10.
- Nivel de presión progresivo: Desde 30 kPa hasta 90 kPa
Progressive pressure level: From 4.3 psi to 13 psi.
- 5 sistemas de seguridad incluido bloqueo automático de la tapa.
5 complementary security systems including automatic lid lock.
- Fondo termodifusor de 3 capas (acero aisi 304 + aluminio 3003 + acero aisi 430).
3 layer diffuser bottom (aisi 304 steel + 3003 aluminium + aisi 430 steel).
- Mangos ergonómicos de baquelita termoaislante.
Ergonomic heat-insulating bakelite handles.



Dual Xpress

U	Personas	Ø	I	Nº Ref.	EAN	Ref. Elektro3	Paquete
6L/6.3qt	6	22 cm	17 cm	81OPFGDUAL6	8429113800130	78514	4
8L/8.4qt	8	22 cm	22 cm	81OPFGDUAL8	8429113800147	78515	4
4 + 6L	4-6	22 cm	11-17	81OPFGDUAL2	8429113800154	78516	2



Level NUEVO

OLLAS A PRESIÓN SUPER-RÁPIDAS
SUPER FAST PRESSURE COOKERS

- Acero inoxidable 18/10.
18/10Stainless Steel.
- Nivel de presión: Super-rápido (90 kPa).
Pressure level: Super fast (13 psi).
- 5 sistemas de seguridad incluido bloqueo automático de la tapa.
5 complementary security systems including automatic lid lock.
- Fondo termodifusor de 3 capas (acero aisi 304 + aluminio 3003 + acero aisi 430).
3 layer diffuser bottom (aisi 304 steel + 3003 aluminium + aisi 430 steel).
- Mangos ergonómicos de baquelita termoaislante.
Ergonomic heat-insulating bakelite handles.



Level

U	Personas	Ø	I	Nº Ref.	EAN	Ref. Elektro3	Paquete
6L/6.3qt	6	22 cm	17 cm	81OPFGLEVE6	8429113801069	78517	4
8L/8.4qt	8	22 cm	22 cm	81OPFGLEVE8	8429113801076	78518	4
4 + 6L	4-6	22 cm	11-17	81OPFGLEV46	8429113801250	78623	2

Clasica

OLLAS A PRESIÓN RÁPIDAS
FAST PRESSURE COOKERS

- Acero inoxidable 18/10.
18/10 Stainless Steel.
- Nivel de presión: Rápido (55 kPa).
Pressure level: Fast (8 psi).
- 3 sistemas de seguridad y cierre progresivo con puente de seguridad.
3 complementary security systems and progressive lid lock.
- Fondo termodifusor IMPAKSTEEL de máxima resistencia que optimiza la conductibilidad térmica.
Maximum resistance IMPAKSTEEL thermo-diffuser bottom that optimizes thermal conductivity.
- Asas ergonómicas de baquelita termoaislante.
Ergonomic heat-insulating bakelite handles.



U	👤	∅	I	Nº Ref.	EAN	Ref. Elektro3	🏠
4L/4.2qt	4	22 cm	12 cm	81OPFGCLAS4	8429113800093	78500	4
6L/6.3qt	6	22 cm	17 cm	81OPFGCLAS6	8429113800109	78501	4
8L/8.4qt	8	24 cm	20 cm	81OPFGCLAS8	8429113800116	78502	4
10L/10.6qt	10	24 cm	23 cm	81OPFGCLAS1	8429113800123	78503	4



Chef Extremen

OLLAS A PRESIÓN RÁPIDAS
FAST PRESSURE COOKERS

- Cuerpo fabricado en aluminio de alto espesor que ofrece ligereza y una excelente eficiencia energética.
High-thickness aluminium body that provides low weight and an excellent energy efficiency.
- Nivel de presión: Rápido (50 kPa).
Pressure level: Fast (7.2 psi).
- 3 sistemas de seguridad y cierre progresivo con puente de seguridad.
3 complementary security systems and progressive lid lock.
- Asas ergonómicas de baquelita termoaislante.
Ergonomic heat-insulating bakelite handles.
- Junta de seguridad fabricada en silicona médica de mayor duración.
Durable medical grade silicone safety seal.
- Uso profesional. Gran capacidad.
Professional use. High capacity.



U	👤	∅	I	Nº Ref.	EAN	Ref. Elektro3	🏠
15L/15.8qt	15	30 cm	22 cm	81OPFGEXT15	8429113800161	78504	2
22L/23.2qt	20	35 cm	26 cm	81OPFGEXT22	8429113800178	78505	2



02

Baterías de cocina +
Piezas sueltas

Cookware +
Open stock



Versátiles y duraderas

Las baterías de cocina y piezas sueltas FAGOR son el compañero ideal del cocinero exigente. Se limpian cómodamente manteniendo su presencia y características en el tiempo.

Cocina al vapor (set Maxima)

El Set MAXIMA cuenta con un conjunto de olla con tapa + vaporera, especial para los amantes de la cocina sana. Incluso se puede cocinar dos recetas a la vez: por ejemplo, pasta en la parte de abajo y otro alimento cocinado al vapor en la parte superior.

Calor rápido y homogéneo

Los fondos de nuestras piezas FAGOR permiten alcanzar y distribuir rápidamente y de forma homogénea la temperatura idónea para cocinar nuestros alimentos.

Válidas para todo tipo de fuegos

Las baterías y piezas sueltas FAGOR funcionan con todo tipo de fuegos; pero son especialmente eficientes en placas de INDUCCIÓN, ya que su fondo ferromagnético permite absorber toda la potencia del inductor y aprovechar al máximo su extrema rapidez de funcionamiento.

Asas resistentes y duraderas

Los mangos y asas de las piezas de cocina FAGOR están diseñados para proteger al usuario de las temperaturas del interior del recipiente. Tienen un diseño ergonómico para facilitar su agarre y uso. Al tiempo son robustos para soportar el peso de los recipientes. Finalmente están pensados para integrarse en los distintos diseños de las cocinas actuales.

Versatile and durable

FAGOR cookware and spare parts are the ideal companion for the demanding cook. They are easy to clean, maintaining their presence and characteristics over time.

Steam cooker (Maxima set)

The MAXIMA Set has a set of pot with lid + steamer, special for lovers of healthy cuisine. You can even cook two recipes at the same time: for example, pasta on the bottom and other steamed food on the top.

Fast and even heat

The bottoms allow us to quickly and evenly reach the ideal temperature for cooking our food.

Valid for all types of hobs

FAGOR batteries and spare parts work with all kinds of hob but they are especially efficient on INDUCTION plates because their ferromagnetic bottom absorbs all the power of the inductor and takes full advantage of its extreme speed of running.

Resistant and durable handles

The handles and grips of the FAGOR cookware are designed to protect the user from the temperatures inside the container. They are ergonomically designed for easy handling and use. At the same time, they are robust to support the weight of the containers. Finally, they are designed to be integrated into the different designs of today's kitchens.



Maxima



PIEZAS DE ALUMINIO FORJADO
FORGED ALUMINIUM SPARE PARTS

- Aluminio forjado de 4mm.
4mm forged aluminium.
- Antiadherente de doble capa Xylan Plus®.
2 non-stick layers Xylan Plus®.
- Fondo termodifusor FULLBASE de máxima resistencia y conductividad.
Maximum resistance and conductivity FULLBASE thermo-diffuser bottom.
- Tapa de vidrio termoresistente con cerquillo de acero inoxidable y chimenea.
Heat-resistant glass lid with stainless steel frame and chimney.
- Asas ergonómicas de baquelita termoaislante.
Ergonomic heat-insulating bakelite handles.
- Acabado exterior en color mate.
Matte-coloured exterior finish.



	∅	U	I	Nº Ref.	EAN	Ref. Elektro3	
	20 cm	3,1L/3.3Qt	10 cm	81PXFOMR20	8429113801182	78545	6
	24 cm	5L/5.1Qt	11 cm	81PXFOMR24	8429113801199	78546	4
	16 cm	1,6L/1.7Qt	8,3 cm	81PXFGCMR16	8429113801205	78544	6
	∅	U	I	Nº Ref.	EAN	Ref. Elektro3	
	20 cm	3,1L/3.3Qt	10 cm	81PXFOMA20	8429113801212	78549	6
	24 cm	5L/5.1Qt	11 cm	81PXFOMA24	8429113801229	78550	4
	16 cm	1,6L/1.7Qt	8,3 cm	81PXFOMA16	8429113801236	78548	6

Maxima



OLLA CON TAPA + VAPORERA
COOKING POT WITH LID + STEAMER



- Aluminio forjado de 4mm.
4mm forged aluminium.
- Vaporera de acero inoxidable 18/10.
18/10 stainless steel steamer.
- Antiadherente de doble capa Xylan Plus®.
2 non-stick layers Xylan Plus®.
- Fondo termodifusor FULLBASE de máxima resistencia y conductividad.
Maximum resistance and conductivity FULLBASE thermo-diffuser bottom.
- Tapa de vidrio termoresistente con cerquillo de acero inoxidable y chimenea.
Heat-resistant glass lid with stainless steel frame and chimney.
- Asas ergonómicas de baquelita termoaislante.
Ergonomic heat-insulating bakelite handles.
- Acabado exterior en color mate.
Matte-coloured exterior finish.



	Nº Ref.	EAN	Ref. Elektro3	
3	81PXFSGMR20	8429113801243	78547	4
	U	U	∅	I
	3,1L	3.3Qt	20 cm	8"
	2L	2Qt	20 cm	8"
				6,2 cm

Te ayudamos a escoger la pieza ideal

We help you to choose the ideal piece

LOS DISTINTOS MATERIALES Y TIPOS DE FABRICACIÓN HACEN A CADA PIEZA IDEAL PARA UN USO DETERMINADO.

THE DIFFERENT MATERIALS AND TYPES OF MANUFACTURE MAKE EACH PIECE IDEAL FOR A PARTICULAR USE.

Acero inoxidable

Stainless steel

Nuestras piezas de acero inoxidable poseen un fondo termodifusor que ayuda a conseguir un reparto homogéneo del calor y nos ayuda en la cocción de los alimentos. Algunas de nuestras líneas poseen tapas de vidrio termoresistente que permiten la visión de los alimentos durante el cocinado.

Our stainless steel pieces have a thermodiffusing bottom that helps to achieve a homogeneous distribution of heat and helps us in the cooking of the food. Some of our lines have heat-resistant glass lids that allow the food to be seen during cooking.



Acero esmaltado

Enameled carbon steel

Las piezas de acero con recubrimiento esmaltado permiten una gran versatilidad a la hora de elegir el complemento ideal para su cocina. Además poseen dos capas antiadherentes que harán del cocinado una tarea limpia y rápida evitando que se peguen los alimentos.

The steel parts with enameled coating allow great versatility when choosing the ideal complement for your kitchen. They also have two non-stick layers that will make cooking a clean and quick task, preventing food from sticking.



Aluminio

Aluminium

Nuestras líneas fabricadas en aluminio ofrecen una alta variedad de productos con los que preparar de un modo sencillo distintas elaboraciones en su cocina. Dispone de una gran variedad de ollas y cacerolas de distintos tamaños y acabados e incluso, su innovador SET VAPOR que le permitirá ahorrar tiempo y espacio en estas elaboraciones, con ella podrá cocinar dos recetas a la vez.

Our lines made of aluminium offer a high variety of products with which you can easily prepare different dishes in your kitchen. There is a great variety of pots and pans of different sizes and finishes and even its innovative STEAM SET that will allow you to save time and space in these preparations, with it you will be able to cook two recipes at the same time.





Silverinox

PIEZAS DE ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL SPARE PARTS

- Acero inoxidable 18/10.
Stainless steel 18/10.
- Fondo termodifusor de 3 capas (acero aisi 304 + aluminio 3003 + acero aisi 430).
3 layer diffuser bottom (aisi 304 steel + 3003 aluminium + aisi 430 steel).
- Forma bombeada.
*Óptima distribución del calor.
Belly shape. Optimal heat distribution.*
- Tapas y asas en acero inoxidable.
Stainless steel lids and handles.
- Apto para horno.
Suitable for oven.



ACERO INOXIDABLE 18/10
STAINLESS STEEL 18/10



TAPAS Y ASAS DE ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL LIDS AND HANDLES



APTO PARA HORNO
SUITABLE FOR OVEN



TODOS LOS FUEGOS INDUCCIÓN TOTAL
ALL TYPES OF HEAT TOTAL INDUCTION



FONDO TERMODIFUSOR 3 CAPAS
3 LAYER DIFFUSER BOTTOM



FORMA BOMBEADA
BELLY SHAPE

	∅	∩	I	Nº Ref.	EAN	Ref. Elektro3	
	20 cm	4L/4.3Qt	13 cm	81PXFGOAS10	8429113800987	78595	6
	24 cm	6,8L/7.1Qt	15 cm	81PXFGOAS14	8429113800994	78596	4
	20 cm	2,8L/2.9Qt	9 cm	81PXFGCCS10	8429113801038	78600	6
	24 cm	4,5L/4.7Qt	10 cm	81PXFGCCS14	8429113801045	78601	6
	28 cm	6,7L/7.1Qt	11 cm	81PXFGCCS18	8429113801052	78602	4
	20 cm	1,7L/1.8Qt	5,5 cm	81PXFGTAS10	8429113801007	78597	6
	24 cm	2,5L/2.6Qt	5,5 cm	81PXFGTAS14	8429113801014	78598	6
	28 cm	4L/4.2Qt	6,5 cm	81PXFGTAS18	8429113801021	78599	6
	12 cm	0,7L/0.7Qt	6,5 cm	81PXFGCZS12	8429113800963	78593	12
	14 cm	1,1L/1.2Qt	7,5 cm	81PXFGCZS14	8429113800970	78594	12



Alaia

PIEZAS DE ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL SPARE PARTS

- Acero inoxidable 18/10.
Stainless steel 18/10.
- Fondo termodifusor de 3 capas (acero aisi 304 + aluminio 3003 + acero aisi 430).
3 layer diffuser bottom (aisi 304 steel + 3003 aluminium + aisi 430 steel).
- Tapas de vidrio termoresistente con cerquillo de acero inoxidable y chimenea.
Heat-resistant glass lids with stainless steel frame and chimney.
- Mangos y asas ergonómicas de baquelita termoaislante.
Ergonomic heat-insulating bakelite handles.



	∅	∩	I	Nº Ref.	EAN	Ref. Elektro3	📦
	18 cm	3L/3.2Qt	12 cm	8IPXFGOAA8	8429113800598	78605	6
	20 cm	4L/4.3Qt	13 cm	8IPXFGOAA0	8429113800604	78606	4
	24 cm	6,8L/7.1Qt	15 cm	8IPXFGOAA4	8429113800611	78607	4
	18 cm	2,1L/2.2Qt	8,5 cm	8IPXFGCCAL8	8429113800642	78610	6
	20 cm	2,8L/2.9Qt	9 cm	8IPXFGCCAL0	8429113800659	78611	6
	24 cm	4,5L/4.7Qt	10 cm	8IPXFGCCAL4	8429113800666	78612	4
	24 cm	2,5L/2.6Qt	5,5 cm	8IPXFGTAAL4	8429113800628	78608	6
	28 cm	4L/4.2Qt	6,5 cm	8IPXFGTAAL8	8429113800635	78609	6
	12 cm	0,7L/0.7Qt	6,5 cm	8IPXFGCZAL2	8429113800574	78603	12
	14 cm	1,1L/1.2Qt	7,5 cm	8IPXFGCZAL4	8429113800581	78604	12





Optimax Roja

PIEZAS DE ACERO ESMALTADO
ENAMELED CARBON STEEL PARTS

- Acero esmaltado.
Enameled carbon steel.
- Antiadherente de doble capa Xylan Plus®.
2 non-stick layers Xylan Plus®.
- Tapas de vidrio termoresistente con cerquillo de acero inoxidable y chimenea.
Heat-resistant glass lids with stainless steel frame and chimney.
- Libre de cadmio y PFOA, 0.0% metales pesados.
Free of cadmium and PFOA. 0.0% heavy metals.
- Apto para horno.
Suitable for oven.



	∅	U	I	Nº Ref.	EAN	Ref. Elektro3	📦
	18 cm	2,5L/2.6Qt	10 cm	81PSFGESO18	8429113800895	78569	6
	20 cm	3,1L/3.3Qt	10 cm	81PSFGESO20	8429113800901	78570	6
	24 cm	5,8L/6.2Qt	13 cm	81PSFGESO24	8429113800925	78572	6
	26 cm	7,4L/7.8Qt	14 cm	81PSFGESO26	8429113800932	78573	4
	24 cm	3,6L/3.8Qt	8 cm	81PSFGEST24	8429113800949	78574	6
	26 cm	4,2L/4.4Qt	8 cm	81PSFGEST26	8429113800956	78575	6

Alutherm

PIEZAS DE ALUMINIO FUNDIDO
CAST ALUMINIUM SPARE PARTS

- Aluminio fundido.
Cast aluminium.
- 2 capas antiadherente Xylan Plus® reforzado efecto granito.
2 reinforced non-stick layers Xylan Plus® granite effect.
- Fondo termodifusor IMPAKSTEEL de máxima resistencia que optimiza la conductibilidad térmica.
Maximum resistance IMPAKSTEEL thermo-diffuser bottom that optimizes thermal conductivity.
- Asas protectoras extraíbles de silicona termoaislante.
Removable protective heat-insulating silicon handle.
- Tapas de vidrio termoresistente con cerquillo de silicona y chimenea.
Heat-resistant glass lids with silicon frame and chimney.
- Apto para horno.
Suitable for oven.



	∅	U	I	Nº Ref.	EAN	Ref. Elektro3	📦
	20 cm	3,4L/3.6Qt	11 cm	81PAFGALU20	8429113800239	78525	6
	24 cm	5,4L/5.7Qt	12 cm	81PAFGALU24	8429113800246	78526	4

Vivant

BATERÍA DE ALUMINIO FORJADO FORGED ALUMINIUM COOKWARE SET

- Aluminio forjado de 3mm.
3mm thick forged aluminium.
- Óptima distribución del calor.
Optimal heat distribution.
- Interior antiadherente bicapa efecto piedra.
2 inner non-stick layers.
- Tapas de vidrio termoresistente con cerquillo de acero inoxidable y chimenea.
Heat-resistant glass lids with stainless steel frame and chimney.
- Mangos y asas ergonómicas de baquelita termoaislante.
Ergonomic heat-insulating bakelite handles.



	Nº Ref.	EAN	Ref. Elektro3	
4	81BAFGVIV04	8429113800680	78554	2

	U	U	Ø	Ø	I
	4,8L	5.1Qt	24 cm	9"	10,7 cm
	1,3L	1.4Qt	20 cm	8"	4,3 cm
	2,1L	2.2Qt	24 cm	9"	4,7 cm





03

Sartenes
Frypans



Nuestras líneas de sartenes FAGOR para uso doméstico están diseñadas y elaboradas con los mejores materiales abarcando un amplio espectro (acero inoxidable, aluminio estampado, forjado o fundido, acero vitrificado...) que aportan distintas propiedades a cada línea de sartenes y permite al consumidor seleccionar aquella que más se ajusta a su cocina y preferencias de uso.

Los distintos recubrimientos antiadherentes utilizados evitan que los alimentos se peguen, son duraderos y están desarrollados específicamente para uso alimentario

La calidad y el desempeño de las sartenes FAGOR resuelve fácilmente las tareas en la cocina del hogar, comprar una sartén Fagor, es comprar una sartén perfecta, ideal para todos los tipos de alimentos.

Las sartenes FAGOR, son el complemento ideal a la familia de baterías de cocina y piezas sueltas. Podemos destacar las siguientes propiedades:

Calor homogéneo y uniforme

Mangos de alta resistencia

Válidas para todo tipo de fuegos

Gran antiadherencia

Buena durabilidad y rendimiento

Our lines of FAGOR frying pans for domestic use are designed and made with the best materials covering a wide spectrum (stainless steel, pressed aluminium, forged aluminium, cast aluminium, enamelled steel...) which bring different properties to each line of frying pans and allow the consumer to select the one that best suits his kitchen and use preferences.

The range of non-stick coatings used prevent food from sticking, are durable and specifically developed for food use.

The quality and performance of FAGOR frying pans makes it easy to solve tasks in the home kitchen. Buying a Fagor frying pan is buying a perfect pan, ideal for all types of food.

FAGOR frying pans are the ideal complement to the family of cookware and spare parts. We can highlight the following properties:

Homogeneous and uniform heat

Heavy duty handles

Valid for all types of hobs

High anti-stickiness

Good durability and performance







Te ayudamos a escoger la sartén ideal

We help you to choose the best pan

LOS DISTINTOS MATERIALES Y TIPOS DE FABRICACIÓN HACEN A CADA SARTÉN IDEAL PARA UN USO DETERMINADO. TE ACONSEJAMOS SEGÚN TUS NECESIDADES.

THE DIFFERENT MATERIALS AND MANUFACTURING TYPES MAKE EACH SKULL IDEAL FOR A DETERMINED USE. WE ADVISE YOU ACCORDING TO YOUR NEEDS.

	 ALCANCE TEMPERATURA <small>TEMPERATURE REACH</small>	 FRECUENCIA DE USO <small>USAGE RATE</small>	 IDEAL PARA <small>IDEAL FOR</small>
Alutherm Aluminio fundido <i>Die Cast Aluminum</i> 	 MUY ALTO <small>VERY HIGH</small>	 MUY FRECUENTE <small>VERY FREQUENT</small>	 CARNES <small>MEAT</small>
Maxima Aluminio forjado <i>Forged Aluminum</i> 	 ALTO <small>HIGH</small>	 FRECUENTE <small>FREQUENT</small>	 PESCADOS <small>FISH</small>
Optimax Acero esmaltado <i>Enamel Steel</i> 	 ALTO <small>HIGH</small>	 FRECUENTE <small>FREQUENT</small>	 VEGETALES Y FRITOS <small>VEGETABLES & FRIED FOOD</small>
Enara Acero inoxidable <i>Stainless Steel</i> 	 MUY ALTO <small>VERY HIGH</small>	 MUY FRECUENTE <small>VERY FREQUENT</small>	 PESCADOS Y FRITOS <small>FISH & FRIED FOOD</small>
Inoxtherm Acero inoxidable <i>Stainless Steel</i> 	 MUY ALTO <small>VERY HIGH</small>	 INTENSIVO <small>INTENSIVE</small>	 PESCADOS, CARNES Y FRITOS <small>FISH, MEAT & FRIED FOOD</small>
Indutherm Acero esmaltado <i>Enameled Carbon Steel</i> 	 ALTO <small>HIGH</small>	 FRECUENTE <small>FREQUENT</small>	 VEGETALES Y FRITOS <small>VEGETABLES & FRIED FOOD.</small>



Inoxtherm



SARTENES DE ACERO INOXIDABLE STAINLESS STEEL FRYPANS

- Acero inoxidable 18/10.
18/10 Stainless steel.
- Antiadherente de triple capa Quantanium Fancy Silver Diamond con partículas de titanio.
Quantanium Fancy Silver Diamond triple layer non-stick with titanium particles.
- Fondo difusor IMPAKSTEEL con disco de aluminio de 5mm.
IMPAKSTEEL bottom with 5mm aluminium disc.
- Libre de cadmio y PFOA. 0,0% metales pesados.
Free of cadmium and PFOA. 0.0% heavy metals.
- Acabado exterior pulido espejo.
Exterior mirror polished finish.
- Mangos ergonómicos de baquelita termoaislante.
Heat-insulating ergonomic bakelite handles.



Ø	Ø	I	Nº Ref.	EAN	Ref. Elektro3	📦
18 cm	7"	5 cm	81SAFGTRE18	8429113800529	78588	6
20 cm	8"	5 cm	81SAFGTRE20	8429113800536	78589	6
24 cm	9"	5 cm	81SAFGTRE24	8429113800543	78590	6
26 cm	10"	5,5 cm	81SAFGTRE26	8429113800550	78591	6
28 cm	11"	5,5 cm	81SAFGTRE28	8429113800567	78592	6

Enara



SARTENES DE ACERO INOXIDABLE STAINLESS STEEL FRYPANS

- Acero inoxidable 18/10.
18/10 Stainless steel.
- Antiadherente de doble capa Xylan Plus®.
2 layers nonstick coated Xylan Plus®.
- Fondo difusor de 3 capas.
3 layers diffuser bottom.
- Libre de cadmio y PFOA. 0,0% metales pesados.
Free of cadmium and PFOA. 0.0% heavy metals.
- Acabado exterior pulido espejo.
Exterior mirror polished finish.
- Mangos ergonómicos de baquelita termoaislante.
Heat-insulating ergonomic bakelite handles.



Ø	Ø	I	Nº Ref.	EAN	Ref. Elektro3	📦
18 cm	7"	4 cm	81SAFGENA18	8429113800475	78582	6
20 cm	8"	4,1 cm	81SAFGENA20	8429113800482	78583	6
24 cm	9"	4,5 cm	81SAFGENA24	8429113800499	78584	6
26 cm	10"	5,5 cm	81SAFGENA26	8429113800505	78585	6
28 cm	11"	5,5 cm	81SAFGENA28	8429113800512	78586	6

Optimax Roja

SARTENES DE ACERO ESMALTADO
ENAMELED CARBON STEEL FRYPANS

- Acero esmaltado.
Enameled carbon steel.
- Alto espesor de acero con 5 capas de recubrimiento.
High thickness steel with 5 layer coating.
- Antiadherente de doble capa Xylan Plus®.
2 layers nonstick coated Xylan Plus®.
- Cerquillo de acero inoxidable.
Stainless steel frame.
- Mangos ergonómicos de baquelita termoaislante.
Ergonomic thermo-insulating bakelite handles.
- Libre de cadmio y PFOA. 0,0% metales pesados.
Free of cadmium and PFOA. 0.0% heavy metals.



Ø	Ø	I	Nº Ref.	EAN	Ref. Elektro3	📦
18 cm	7"	4,2 cm	81SAFGOPR18	8429113800819	78555	6
20 cm	8"	4,5 cm	81SAFGOPR20	8429113800826	78556	6
24 cm	9"	4,4 cm	81SAFGOPR24	8429113800840	78558	6
26 cm	10"	4,7 cm	81SAFGOPR26	8429113800857	78559	6
28 cm	11"	4,9 cm	81SAFGOPR28	8429113800864	78560	6
30 cm	12"	5,3 cm	81SAFGOPR30	8429113800871	78561	6



Optimax Negra

SARTENES DE ACERO ESMALTADO
ENAMELED CARBON STEEL FRYPANS

- Acero esmaltado.
Enameled carbon steel.
- Alto espesor de acero con 5 capas de recubrimiento.
High thickness steel with 5 layer coating.
- Antiadherente de doble capa Xylan Plus®.
2 layers nonstick coated Xylan Plus®.
- Cerquillo de acero inoxidable.
Stainless steel frame.
- Mangos ergonómicos de baquelita termoaislante.
Ergonomic thermo-insulating bakelite handles.
- Libre de cadmio y PFOA. 0,0% metales pesados.
Free of cadmium and PFOA. 0.0% heavy metals.




Ø	Ø	I	Nº Ref.	EAN	Ref. Elektro3	📦
18 cm	7"	4,2 cm	81SAFGOPN18	8429113801120	78563	6
20 cm	8"	4,5 cm	81SAFGOPN20	8429113801137	78564	6
24 cm	9"	4,4 cm	81SAFGOPN24	8429113801151	78566	6
26 cm	10"	4,7 cm	81SAFGOPN26	8429113801168	78567	6
28 cm	11"	4,9 cm	81SAFGOPN28	8429113801175	78568	6

Indutherm

SARTENES DE ACERO ESMALTADO
ENAMELED CARBON STEEL FRYPANS

- Acero esmaltado.
Enameled carbon steel.
- Alto espesor de acero con 5 capas de recubrimiento.
High thickness steel with 5 layer coating.
- Antiadherente de doble capa Xylan Plus®.
2 layers nonstick coated Xylan Plus®.
- Borde moleteado.
Milled edge.
- Mangos ergonómicos de baquelita termoaislante.
Ergonomic thermo-insulating bakelite handles.
- Libre de cadmio y PFOA. 0,0% metales pesados.
Free of cadmium and PFOA. 0.0% heavy metals.



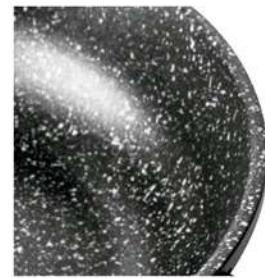
Ø	Ø	I	Nº Ref.	EAN	Ref. Elektro3	
20 cm	8"	4,5 cm	81SAFGINN20	8429113801083	78576	6
24 cm	9"	4,5 cm	81SAFGINN24	8429113801090	78577	6
26 cm	10"	5 cm	81SAFGINN26	8429113801106	78578	6
28 cm	11"	5 cm	81SAFGINN28	8429113801113	78579	6



Alutherm

SARTENES DE ALUMINIO FUNDIDO
CAST ALUMINIUM FRYPANS

- Aluminio fundido de alto espesor.
High thickness cast aluminium.
- Antiadherente de doble capa Xylan Plus® reforzado efecto granito.
2 reinforced non-stick layers Xylan Plus® granite effect.
- Fondo termodifusor IMPAKSTEEL de máxima resistencia que optimiza la conductibilidad térmica.
Maximum resistance IMPAKSTEEL thermo-diffuser bottom that optimizes thermal conductivity.
- Mangos ergonómicos de baquelita termoaislante.
Ergonomic thermo-insulating bakelite handles.
- Libre de cadmio y PFOA. 0,0% metales pesados.
Free of cadmium and PFOA. 0.0% heavy metals.



Ø	Ø	I	Nº Ref.	EAN	Ref. Elektro3	📦
18 cm	7"	5 cm	81SAFGALU18	8429113800185	78519	6
20 cm	8"	5 cm	81SAFGALU20	8429113800192	78520	6
24 cm	9"	5,6 cm	81SAFGALU24	8429113800208	78521	6
26 cm	10"	6 cm	81SAFGALU26	8429113800215	78522	6
28 cm	11"	6 cm	81SAFGALU28	8429113800222	78523	6

Alutherm Grill

ASADOR DE ALUMINIO FUNDIDO
CAST ALUMINIUM GRILL

- Aluminio fundido de alto espesor.
High thickness cast aluminium.
- Antiadherente de doble capa Xylan Plus® reforzado efecto granito.
2 reinforced non-stick layers Xylan Plus® granite effect.
- Fondo termodifusor IMPAKSTEEL de máxima resistencia que optimiza la conductibilidad térmica.
Maximum resistance IMPAKSTEEL thermo-diffuser bottom that optimizes thermal conductivity.
- Mangos ergonómicos de baquelita termoaislante.
Ergonomic thermo-insulating bakelite handles.
- Libre de cadmio y PFOA. 0,0% metales pesados.
Free of cadmium and PFOA. 0.0% heavy metals.



Ø	Ø	I	Nº Ref.	EAN	Ref. Elektro3	📦
28 cm	11"	5,5 cm	81PAFGALU28	8429113800253	78524	6





Maxima Roja

NUEVO
NEW 2020

SARTENES DE ALUMINIO FORJADO
FORGED ALUMINIUM FRYPANS

- Aluminio forjado de 4mm.
4mm forged aluminium.
- Antiadherente de doble capa Xylan Plus®.
2 non-stick layers Xylan Plus®.
- Fondo termodifusor FULLBASE de máxima resistencia y conductividad.
Maximum resistance and conductivity FULLBASE thermo-diffuser bottom.
- Mangos ergonómicos de baquelita termoaislante.
Ergonomic thermo-insulating bakelite handles.
- Acabado exterior en color mate.
Matte-coloured exterior finish.
- Libre de cadmio y PFOA. 0,0% metales pesados.
Free of cadmium and PFOA. 0.0% heavy metals.



Ø	Ø	I	Nº Ref.	EAN	Ref. Elektro3	
20 cm	8"	4,4 cm	81SAFGMXR20	8429113800703	78527	6
24 cm	9"	5 cm	81SAFGMXR24	8429113800710	78528	6
26 cm	10"	5,1 cm	81SAFGMXR26	8429113800727	78529	6
28 cm	11"	5,5 cm	81SAFGMXR28	8429113800734	78530	6



Maxima Azul

NUEVO
NEW 2020

SARTENES DE ALUMINIO FORJADO
FORGED ALUMINIUM FRYPANS

- Aluminio forjado de 4mm.
4mm forged aluminium.
- Antiadherente de doble capa Xylan Plus®.
2 non-stick layers Xylan Plus®.
- Fondo termodifusor FULLBASE de máxima resistencia y conductividad.
Maximum resistance and conductivity FULLBASE thermo-diffuser bottom.
- Mangos ergonómicos de baquelita termoaislante.
Ergonomic thermo-insulating bakelite handles.
- Acabado exterior en color mate.
Matte-coloured exterior finish.
- Libre de cadmio y PFOA. 0,0% metales pesados.
Free of cadmium and PFOA. 0.0% heavy metals.





Ø	Ø	I	Nº Ref.	EAN	Ref. Elektro3	
20 cm	8"	4,4 cm	81SAFGMXA20	8429113800765	78531	6
24 cm	9"	5 cm	81SAFGMXA24	8429113800772	78532	6
26 cm	10"	5,1 cm	81SAFGMXA26	8429113800789	78533	6
28 cm	11"	5,5 cm	81SAFGMXA28	8429113800796	78534	6



04

Cafeteras
Coffee makers



Nuestras cafeteras de fuego destacan por su sencillez y facilidad de uso.

Constan de 3 partes, el depósito para el agua, el embudo para colocar el café molido y la jarra, donde al calentarse el café sube infundido.

Las cafeteras de fuego son económicas y versátiles. Su tamaño reducido y su capacidad para hacer un café de muy buena calidad, con cuerpo y gran intensidad, las hacen muy populares.

Las hay disponibles en distintos materiales (acero inoxidable y aluminio fundido) y en distintos tamaños/capacidades (de 3 a 12 tazas). La mayoría de nuestras cafeteras son aptas para los distintos tipos de fuego, incluidos los de INDUCCIÓN, por lo que se adaptan a las necesidades de cualquier tipo de hogar.

Our fire coffee makers stand out for their simplicity and ease of use.

They consist of 3 parts, the tank for the water, the funnel to place the ground coffee and the jug, where when the coffee is heated it rises infused.

The fire coffee makers are economical and versatile. Their reduced size and their ability to make a very good quality coffee, with body and great intensity, make them very popular.

They are available in different materials (stainless steel and cast aluminium) and in different sizes/capacities (from 3 to 12 cups). Most of our coffee machines are suitable for different types of hobs, including INDUCTION hobs, so they can be adapted to the needs of any type of home.

Etnica

CAFETERAS DE ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL COFFEE MAKERS

- Acero inoxidable 18/10.
18/10 Stainless steel.
- Depósito de aleación AISI 430 y jarra AISI 304.
AISI 430 alloy tank and AISI 304 jar.
- Acabado exterior pulido espejo.
Exterior mirror polished.
- Junta de silicona de gran durabilidad.
Highly durable silicon gasket seal.
- Mangos termoaislantes fabricados en nylon muy resistente.
Reinforced thermo-insulating nylon handles.



☕	∅	I	Nº Ref.	EAN	Ref. Elektro3	🏠
4	7 cm	18,5 cm	81CFFGIET04	8429113800376	78613	6
6	8 cm	20,5 cm	81CFFGIET06	8429113800383	78614	6
10	9 cm	25,5 cm	81CFFGIET10	8429113800390	78615	6



Cupy

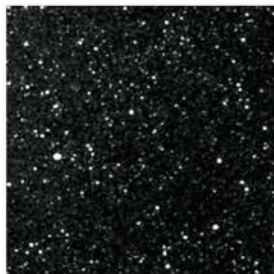


CAFETERAS DE ALUMINIO ALUMINIUM COFFEE MAKERS

- Cuerpo fabricado en aluminio.
Body made in aluminium.
- Base con fondo encapsulado por impacto (acero y aluminio) especial inducción.
Special induction impact-encapsulated bottom (steel and aluminium).
- Acabado exterior e interior pulido espejo.
Interior and exterior mirror polished finish.
- Junta de silicona de gran durabilidad.
Highly durable silicon gasket seal.
- Mangos termoaislantes fabricados en nylon muy resistente.
Reinforced thermo-insulating nylon handles.



☕	∅	I	Nº Ref.	EAN	Ref. Elektro3	📦
6	10 cm	20,5 cm	81CFFGACU06	8429113800444	78620	6
9	11,5 cm	23 cm	81CFFGACU09	8429113800451	78621	6
12	12,5 cm	25,5 cm	81CFFGACU12	8429113800468	78622	6



Tiramisu

CAFETERAS DE ALUMINIO ALUMINIUM COFFEE MAKERS

- Aluminio.
Aluminium.
- Acabado exterior en tres colores.
Exterior finish in three colours.
- Acabado interior pulido.
Interior polished.
- Junta de silicona de gran durabilidad.
Highly durable silicon gasket seal.
- Mangos termoaislantes fabricados en nylon muy resistente.
Reinforced thermo-insulating nylon handles.



☕	∅	I	Nº Ref.	EAN	Ref. Elektro3	📦
3	9 cm	16 cm	81CFFGATI03	8429113800406	78616	6
6	10 cm	20,5 cm	81CFFGATI06	8429113800413	78617	6
9	11,5 cm	23 cm	81CFFGATI09	8429113800420	78618	6
12	12,5 cm	25,5 cm	81CFFGATI12	8429113800437	78619	6

¿Quieres saber más sobre nosotros?

www.fagorcookware.com

Esperamos que este catálogo y sus productos hayan sido de su agrado, lo que nos anima a continuar con el trabajo de investigación y desarrollo de nuevos artículos para el hogar que satisfagan sus necesidades.

En FAGOR nos gusta el contacto directo y cercano con las personas, con nuestros clientes, para conocer de primera mano sus necesidades y así responder de una manera eficaz cuando lo precisan.

Su satisfacción depende de nuestros productos, pero también de un servicio técnico y postventa que ofrezca una relación fluida y de confianza con ellos, tareas en las que estamos comprometidos desde hace años y que son el objetivo final de todo nuestro equipo.

Para ello, puede visitarnos en www.fagorcookware.com donde podrá ver todos nuestros productos y sus características así como contactar directamente con nosotros.

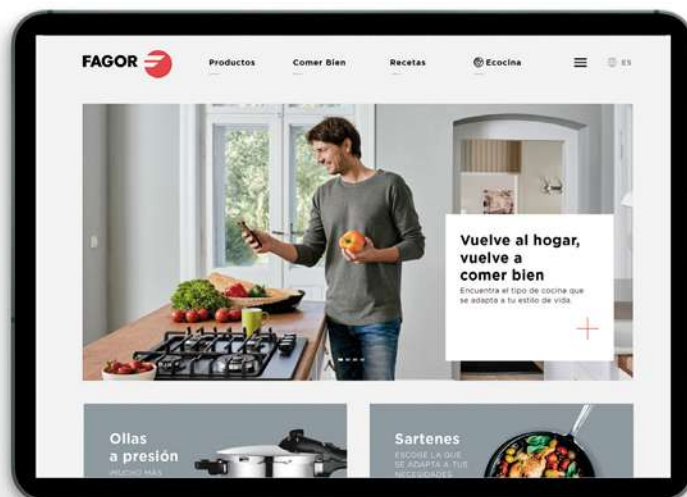
Do you want to know more about us?

We hope that this catalogue and its products have been to your liking, which encourages us to continue with the work of researching and developing new articles for the home that satisfy your needs.

In Fagor we like direct and close contact with people, with our customers, to know first-hand their needs and thus respond effectively when they need it.

Their satisfaction depends on our products, but also on a technical and after-sales service that offers a fluid and trusting relationship with them, tasks to which we have been committed for years and which are the final objective of our entire team.

To do this, you can visit us at www.fagorcookware.com where you can see all our products and their characteristics as well as contact us directly.





2 0 2 0

www.fagorcookware.com