



Luchetti

Since 1960

Catalogue / *Catalogo*

PREMIUM ITALIAN TASTE

luchetti.store



Luchetti

Since 1960

From the continuous desire to innovate and from the maniacal care about every detail comes the range of **Luchetti family** products. Objects of the highest manufacture, essential design and extreme functionality of use.

To make good food your lifestyle.

*Dalla continua voglia di innovare e dalla maniacale cura di ogni dettaglio nasce la gamma di prodotti **famiglia Luchetti**. Oggetti di altissima manifattura, dal design essenziale e dall'estrema funzionalità di utilizzo.*

Per fare della buona cucina il proprio stile di vita.

Il presidente

PREMIUM ITALIAN TASTE

luchetti.store

Excellence and sustainability

Eccellenza e sostenibilità

Founded in 1960 by the brothers Gino and Alberto Luchetti, the company has always strived for environmentally friendly ways to develop its operations. The highly automated and robotic supply chain is certified by the ISO 9001 quality management system. The most advanced quality and safety control technologies guarantee a specific monitoring of both the processes - completely developed internally - as well as each processing phase.

Fondata nel 1960 dai fratelli Gino e Alberto Luchetti, l'azienda ha da sempre ricercato modalità ecosostenibili per lo sviluppo della propria operatività. La filiera altamente automatizzata e robotizzata è certificata dal sistema di gestione per la qualità ISO 9001. Le più evolute tecnologie di controllo qualità e sicurezza, garantiscono un monitoraggio specifico tanto dei processi - completamente sviluppati internamente - quanto di ogni fase di lavorazione.



The company team and know-how

L'Azienda, la squadra e il saper fare

With over fifty years of experience, the **Luchetti Group** represents the classic example of Made in Italy excellence. With its **70 employees**, operating in a state-of-the-art plant of over 10,000 square meters, the company has been able to innovate constantly over the decades, achieving very high-quality standards, such as - in addition to **ISO 9001** quality certification - the loyalty and partnership of some of the most prestigious companies in the world both in the automotive sector and in other sectors of the consumer goods industry.

Con oltre cinquanta anni di esperienza, il **Gruppo Luchetti** rappresenta il classico esempio di eccellenza made in Italy. Con i suoi **70 addetti**, che operano in un impianto di ultima generazione di oltre 10.000 metri quadrati, l'azienda è riuscita nel corso dei decenni ad innovare costantemente, raggiungendo standard qualitativi altissimi, che le sono valsi - oltre alla certificazione di qualità **ISO 9001** - anche la fedeltà e la partnership di alcune fra le più prestigiose aziende al mondo sia in ambito automotive che in altri settori dell'industria di largo consumo.

Communication, visual tools and testimonial

Comunicazione, strumenti e testimonial

From the very beginning, the Luchetti team wanted to give the project of development of its collection of pots a clear identity and image, perfectly represented by the **"PREMIUM ITALIAN TASTE"** payoff. The communication strategy was therefore focused on the idea of celebrating Italian taste at its highest level, both regarding aesthetic functionality and culinary and food and wine. Every communication tool, from the web to the social, passing through the packaging of each product, tends to reflect this perfect union of love for one's own land, passion for beauty and constant desire to create something good, to give form and substance to all excellent Italian taste of the Luchetti house.

Sin dal primo momento il team Luchetti ha voluto imprimere al progetto di sviluppo della propria collezione di pentole un'identità e un'immagine ben chiare, perfettamente rappresentate dal payoff **"PREMIUM ITALIAN TASTE"**. La strategia di comunicazione è stata quindi incentrata intorno all'idea di celebrare il gusto italiano al suo massimo livello, sia in ambito estetico-funzionale che in ambito culinario ed enogastronomico. Ogni strumento di comunicazione quindi, dal web al social, passando al packaging di ogni prodotto, tende a riflettere questo perfetto connubio di amore per la propria terra, passione per il bello e desiderio costante di creare qualcosa di buono, per dare forma e sostanza all'eccellente gusto italiano di casa Luchetti.



Line K360

Linea K360



Line K575

Linea K575



Aluminium with 4 layer **Optimum** non-stick technology

Alluminio pressofuso con rivestimento
antiaderente tecnologia **Optimum** a 4 strati

Optimum is a process of application of non-stick coating on products, developed through a careful management of technical qualitative cycles and enriched by the use of top-of-the-range materials.

Optimum è un processo di applicazione del rivestimento antiaderente dei prodotti, sviluppato attraverso un'accurata gestione dei cicli tecnico-qualitativi e arricchita dall'utilizzo di materiali top di gamma.

K360



6,5 mm
Thickness
Spessore

5 Layer of base coating Weilburger C3+
Strato di finitura Weilburger C3+

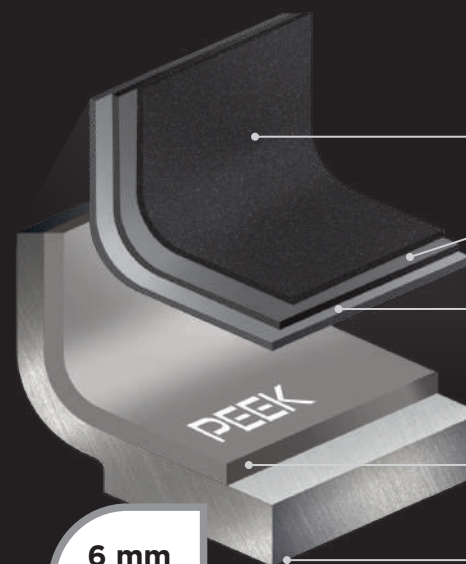
4 Intermediate layer of coating used to reinforce the non-stick coating (interface) Weilburger C3
Strato intermedio rinforzato Weilburger C3+

3 Special primer for die-cast aluminium Weilburger C3+/Primer speciale per alluminio pressofuso Weilburger C3+

2 Primer "add X" is the symbiosis of **Weilburger** excellence. Optimum long-term properties and abrasion resistance/
Primer "add X" è il simbolo dell'eccellenza Weilburger. Ottime proprietà di aderenza e resistenza all'abrasione.

1 High thickness die-cast aluminium
UNI EN 601:2007/Alluminio pressofuso
alto spessore conforme UNI EN 601:2007

K575



6 mm
Thickness
Spessore

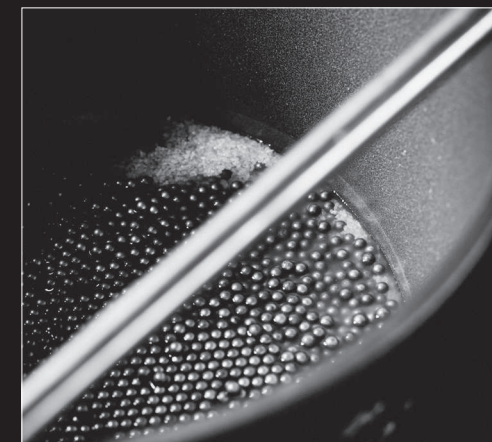
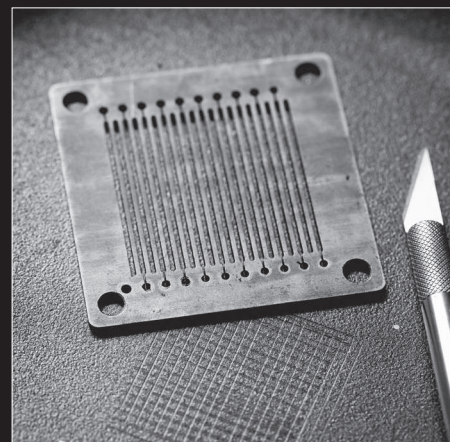
5 Layer of base coating Weilburger C3+
Strato di finitura Weilburger C3+

4 Intermediate layer of coating used to reinforce the non-stick coating (interface) Weilburger C3
Strato intermedio rinforzato Weilburger C3+

3 Special primer for die-cast aluminium Weilburger C3+/Primer speciale per alluminio pressofuso Weilburger C3+

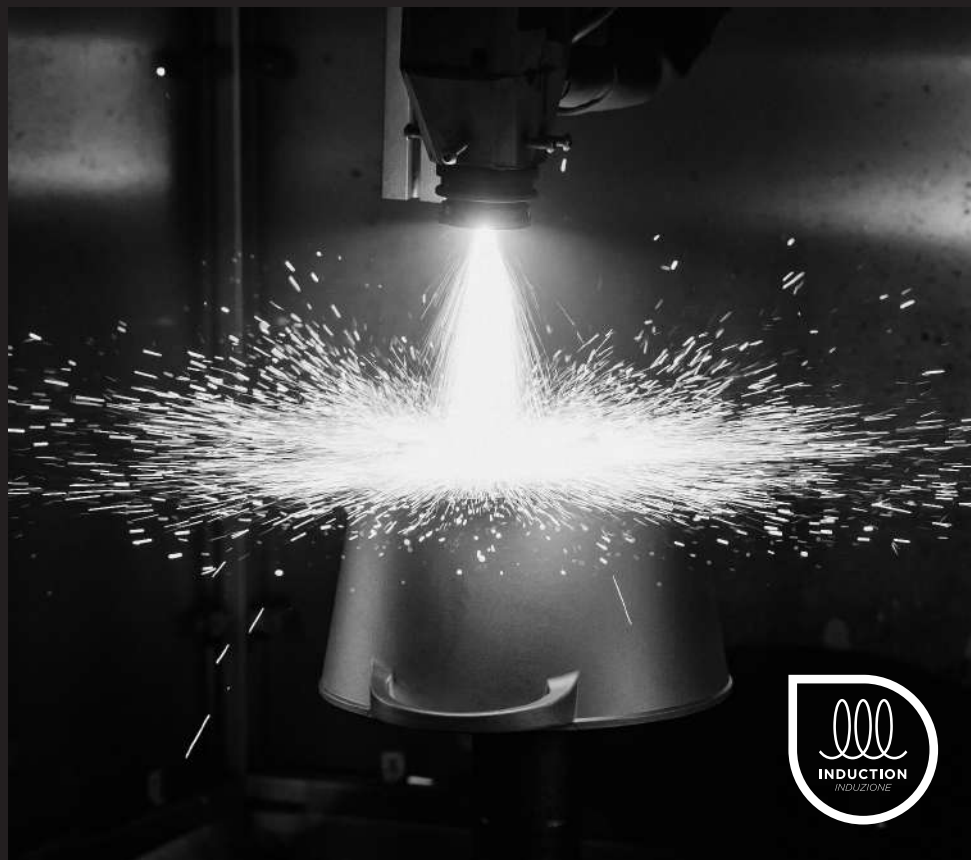
2 Primer "PEEK" is the latest **Weilburger** innovation. Ottime proprietà di aderenza e resistenza all'abrasione
Primer "PEEK", l'ultima innovazione Weilburger. Excellent adhesion properties and abrasion resistance

1 High thickness die-cast aluminium
UNI EN 601:2007/Alluminio pressofuso
alto spessore conforme UNI EN 601:2007



INDUCTION

Processo di metallizzazione



The special **metallization** treatment necessary for the use of the product on induction plates consists in applying a layer of ferrolytic metal at the bottom of the product.

This process conglomerates the two materials in a **single body**, ensuring a perfect thermal transmission.

Designed and developed for those who needs to use products on induction plates, this fundamental treatment, called **metallization**, is made entirely within the Luchetti factories.

*Lo speciale trattamento di **metallizzazione** necessario per l'utilizzo del prodotto su piastre ad induzione, consiste nell'applicazione di uno strato di metallo ferrolitico alla base del prodotto. Questo procedimento conglomerava in un **corpo unico** i due materiali, assicurando una perfetta trasmissione termica.*

*Pensato e sviluppato per chi ha l'esigenza dell'utilizzo dei prodotti su piastre ad induzione, questo trattamento fondamentale, chiamato **metallizzazione**, è realizzato interamente all'interno degli stabilimenti Luchetti.*



PFOA
FREE



NICKEL
TESTED
< 0.01 mg/kg



OPTIMUM
application
process
OPTIMUM
processo di
applicazione



aluminium
alluminio



for food
per alimenti



removable handle
manico removibile



recyclable 100%
riciclabile 100%



DO NOT wash
in the dishwasher
NON lavare
in lavastoviglie



oven (without handle)
forno (senza manico)



electric
elettrico



ceramic glass
vetroceramica



gas
gas



induction
induzione

The products of the Luchetti Collection are made of die-cast aluminium with a high thickness, using only alloys for food that comply with the **UNI EN 601:2007** regulation. Suitable for all types of hobs, have unique characteristics, excellent performances and can be enriched by the **INDUCTION** treatment for induction plates.

*I prodotti della Collezione Luchetti sono realizzati in alluminio pressofuso ad alto spessore, utilizzando esclusivamente leghe per alimenti conformi alla normativa **UNI EN 601:2007**. Adatti per qualsiasi tipologia di piano cottura, hanno caratteristiche uniche, ottime performance e possono essere arricchiti dal trattamento **INDUZIONE** per le piastre ad induzione.*

Designed for the most ambitious chefs

Progettato per gli chef più ambiziosi

The original removable and ergonomic Luchetti handle is the ideal, practical and fastest solution to optimize space in the kitchen and beyond. Luchetti lines, enriched with precious two-tone beech wood handles and tempered glass lids, make each design unique, perfectly combining functionality, quality and proverbial **Italian style**.

*L'originale manico removibile ed ergonomico Luchetti rappresenta la soluzione ideale, pratica e veloce per ottimizzare lo spazio in cucina e non solo. Le linee Luchetti, arricchite da manici bicolore in legno pregiato chiaro/scuro di faggio e da coperchi in vetro temperato, rendono ogni design inconfondibile, coniugando perfettamente funzionalità, qualità e proverbiale **stile Italiano**.*



Handmade in Italy

Prodotto in Italia

All production processes are entirely **made in Italy**, in our factories in Osimo (AN) Italy.

9 phases, one finish product

- 1 Project
- 2 Prototipo
- 3 Mould
- 4 Die casting
- 5 CNC tooling
- 6 Quality control
- 7 Sand blasting
- 8 Non-stick painting
- 9 Turning

Tutti i processi di produzione sono interamente **realizzati in Italia**, all'interno dei nostri stabilimenti di Osimo (AN).

9 fasi, un prodotto finito

- 1 Progetto
- 2 Prototipo
- 3 Stampo
- 4 Pressofusione
- 5 Fresatura CNC
- 6 Controllo qualità
- 7 Sabbiatura
- 8 Verniciatura
- 9 Tornitura

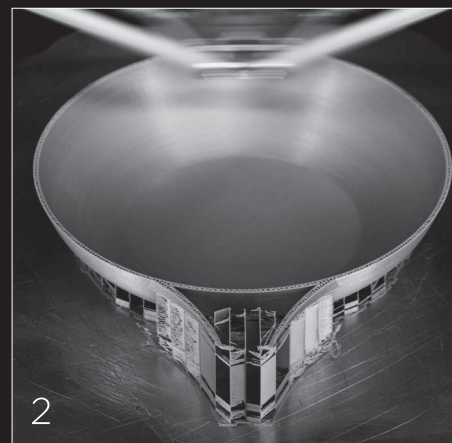


9 phases,
one finished product

9 fasi, un prodotto finito

- 1 Project
- 2 Prototipo
- 3 Mould

- 1 Progetto
- 2 Prototipo
- 3 Stampo





9 phases,
one finished product

9 fasi, un prodotto finito

4 Die casting
5 CNC tooling
6 Quality control

4 Pressofusione
5 Fresatura CNC
6 Controllo qualità

9 phases,
one finished product

9 fasi, un prodotto finito

7 Sand blasting
8 Non-stick painting
9 Turning

7 Sabbiatura
8 Verniciatura
9 Tornitura



line K360

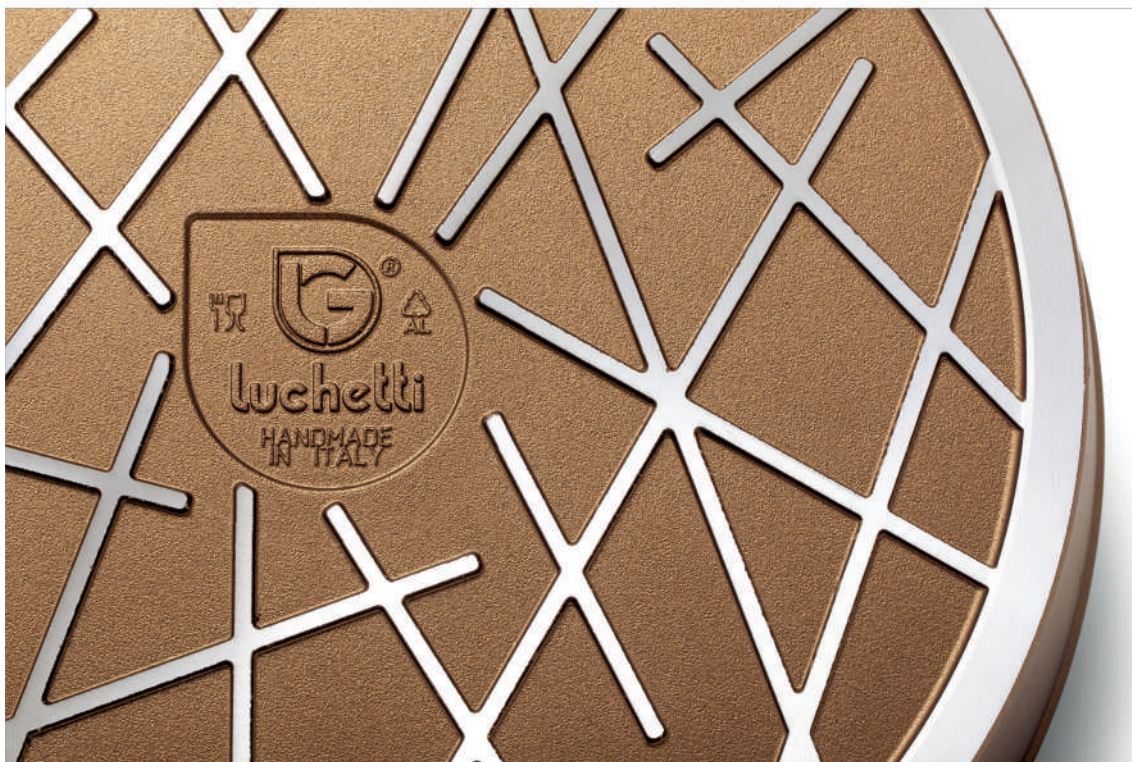
The **Luchetti K360 line**, designed in partnership with professional chefs, has been developed and produced in die-cast aluminium. Designed for those who work every day in the kitchen, combines extreme ease of use with unparalleled handling, combined with total safety in the treatment of food: these are the pluses of a line with a functional design, made with the best materials and the most efficient processes available on the market.

*La **linea K360 Luchetti**, progettata in partnership con chef professionisti, è stata sviluppata e prodotta in alluminio pressofuso. Pensata per chi lavora ogni giorno in cucina, coniuga l'estrema facilità di utilizzo con una maneggevolezza senza pari, unite ad una totale sicurezza nel trattamento degli alimenti: sono questi i plus di una linea dal design funzionale, realizzata con i migliori materiali e i più efficienti processi disponibili sul mercato.*



Gas bottom

Fondo a gas



gas
gas

Induction bottom

Fondo ad induzione



induction
induzione

K360 line

Frypan

Padella



Material

Die-cast aluminium in compliance with the UNI EN 601:2007 Food regulations.

Bottom

Thickness 6.5 mm.

Coating

4-layer Optimum process for extraordinary performances in terms of non-stick, easy cleaning and wear resistance.

Handle

Removable "Four" handle in light / dark two-tone beech wood.

Hobs

Gas, electric, halogen, vitroceramic, oven. Induction (on request)*.

Lid

Tempered glass with aluminium knob and silicone edge, heat resistant.

K360 Frypan - Padella Ø 16



Diameter/Diametro: Ø 16 cm

Height/Altezza: 4 cm

Capacity/Capienza: 0,67 lt

Code/Codice: K1640M1T_T

Code/Codice: K1640M1T_M Induction/Induzione

K360 Frypan - Padella Ø 20



Diameter/Diametro: Ø 20 cm

Height/Altezza: 4,5 cm

Capacity/Capienza: 1,30 lt

Code/Codice: K2045M1T_T

Code/Codice: K2045M1T_M Induction/Induzione

K360 Frypan - Padella Ø 24



Diameter/Diametro: Ø 24 cm

Height/Altezza: 5 cm

Capacity/Capienza: 2,00 lt

Code/Codice: K2450M1T_T

Code/Codice: K2450M1T_M Induction/Induzione

K360 Frypan - Padella Ø 28



Diameter/Diametro: Ø 28 cm

Height/Altezza: 5,5 cm

Capacity/Capienza: 3,00 lt

Code/Codice: K2855M1T_T

Code/Codice: K2855M1T_M Induction/Induzione

K360 Frypan - Padella Ø 32



Diameter/Diametro: Ø 32 cm

Height/Altezza: 6 cm

Capacity/Capienza: 4,40 lt

Code/Codice: K3260M2T_T

Code/Codice: K3260M2T_M Induction/Induzione

Disponibile anche con fondo per piani di cottura ad induzione (codificato con lettera "M" finale).
Also available with bottom for induction cooking hobs (coded with "M" final letter).



Materiale

Alluminio pressofuso conforme alla normativa per Alimenti UNI EN 601:2007.

Fondo

Spessore 6,5 mm.

Rivestimento

Processo Optimum a 4 strati per performance straordinarie in termini di antiaderenza, facilità di pulizia e resistenza all'uso.

Manico

Manico "Quattro" smontabile in legno di faggio bicolore chiaro/scuro.

Piani cottura

Gas, elettrico, alogeno, vitroceramica, forno. Induzione (a richiesta)*.

Coperchio

Vetro temperato con pomello in alluminio e bordo in silicone, resistente al calore.

K360 line

Eggs Pan

Cuoci Uova



Material

Die-cast aluminium in compliance with the UNI EN 601:2007 Food regulations.

Bottom

Thickness 6.5 mm.

Coating

4-layer Optimum process for extraordinary performances in terms of non-stick, easy cleaning and wear resistance.

Handle

Removable "Four" handle in light / dark two-tone beech wood.

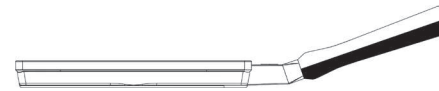
Hobs

Gas, electric, halogen, vitroceramic, oven. Induction (on request)*.

Lid

Tempered glass with aluminium knob and silicone edge, heat resistant.

K360 Eggs - *Cuoci Uova* 28x28



Width/Larghezza: 28 cm

Lenght/Lunghezza: 28 cm

Code/Codice: K2828SIT_T

Materiale

Alluminio pressofuso conforme alla normativa per Alimenti UNI EN 601:2007.

Fondo

Spessore 6,5 mm.

Rivestimento

Processo Optimum a 4 strati per performance straordinarie in termini di antiaderenza, facilità di pulizia e resistenza all'uso.

Manico

Manico "Quattro" smontabile in legno di faggio bicolore chiaro/scuro.

Piani cottura

Gas, elettrico, alogeno, vitroceramica, forno. Induzione (a richiesta)*.

Coperchio

Vetro temperato con pomello in alluminio e bordo in silicone, resistente al calore.

K360 line Sautepan Tegame



*Disponibile anche con fondo
per piani di cottura ad induzione
(codificato con lettera "M" finale).
Also available with bottom for induction
cooking hobs (coded with "M" final letter).*

Material

Die-cast aluminium in compliance with the
UNI EN 601:2007 Food regulations.

Bottom

Thickness 6.5 mm.

Coating

4-layer Optimum process for extraordinary
performances in terms of non-stick, easy
cleaning and wear resistance.

Grips

Fixed aluminium handles with silicone pot
holders.

Hobs

Gas, electric, halogen, vitroceramic, oven.
Induction (on request)*.

Lid

Tempered glass with aluminium knob
and silicone edge, heat resistant.

K360 Sautepan - Tegame Ø 16



Diameter/Diametro: Ø 16 cm

Height/Altezza: 5,5 cm

Capacity/Capienza: 1,00 lt

Code/Codice: K1655M3T_T

Code/Codice: K1655M3T_M Induction/Induzione

K360 Sautepan - Tegame Ø 20



Diameter/Diametro: Ø 20 cm

Height/Altezza: 6 cm

Capacity/Capienza: 1,70 lt

Code/Codice: K2060M3T_T

Code/Codice: K2060M3T_M Induction/Induzione

K360 Sautepan - Tegame Ø 24



Diameter/Diametro: Ø 24 cm

Height/Altezza: 6,5 cm

Capacity/Capienza: 2,60 lt

Code/Codice: K2465M3T_T

Code/Codice: K2465M3T_M Induction/Induzione

K360 Sautepan - Tegame Ø 28



Diameter/Diametro: Ø 28 cm

Height/Altezza: 7 cm

Capacity/Capienza: 3,90 lt

Code/Codice: K2870M3T_T

Code/Codice: K2870M3T_M Induction/Induzione

K360 Sautepan - Tegame Ø 32



Diameter/Diametro: Ø 32 cm

Height/Altezza: 7 cm

Capacity/Capienza: 5,20 lt

Code/Codice: K3270M3T_T

Code/Codice: K3270M3T_M Induction/Induzione

K360 Sautepan - Tegame Ø 36



Diameter/Diametro: Ø 36 cm

Height/Altezza: 7,5 cm

Capacity/Capienza: 6,00 lt

Code/Codice: K3675M3T_T

Materiale

Alluminio pressofuso conforme alla
normativa per Alimenti UNI EN 601:2007.

Fondo

Spessore 6,5 mm.

Rivestimento

Processo Optimum a 4 strati per
performance straordinarie in termini
di antiaderenza, facilità di pulizia
e resistenza all'uso.

Maniglie

Maniglie fisse in alluminio integrale con
presine in silicone.

Piani cottura

Gas, elettrico, alogeno, vitroceramica,
forno. Induzione (a richiesta)*.

Coperchio

Vetro temperato con pomello in alluminio
e bordo in silicone, resistente al calore.

K360 line Saucepan *Casseruola*



Material

Die-cast aluminium in compliance with the UNI EN 601:2007 Food regulations.

Bottom

Thickness 6.5 mm.

Coating

4-layer Optimum process for extraordinary performances in terms of non-stick, easy cleaning and wear resistance.

Grip / Handle

Fixed aluminium handle with silicone pot holder, removable "Four" handle in light / dark two-tone beech wood.

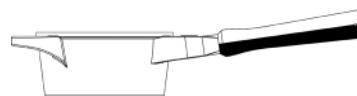
Hobs

Gas, electric, halogen, vitroceramic, oven. Induction (on request)*.

Lid

Tempered glass with aluminium knob and silicone edge, heat resistant.

K360 Saucepan - Casseruola Ø 16



Diameter/Diametro: Ø 16 cm

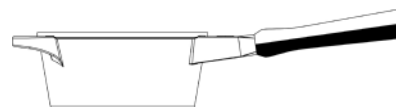
Height/Altezza: 7,5 cm

Capacity/Capienza: 1,30 lt

Code/Codice: K1675C2T_T

Code/Codice: K1675C2T_M Induction/Induzione

K360 Saucepan - Casseruola Ø 20



Diameter/Diametro: Ø 20 cm

Height/Altezza: 9 cm

Capacity/Capienza: 2,40 lt

Code/Codice: K2090C2T_T

Code/Codice: K2090C2T_M Induction/Induzione

Disponibile anche con fondo per piani di cottura ad induzione (codificato con lettera "M" finale).

Also available with bottom for induction cooking hobs (coded with "M" final letter).



Materiale

Alluminio pressofuso conforme alla normativa per Alimenti UNI EN 601:2007.

Fondo

Spessore 6,5 mm.

Rivestimento

Processo Optimum a 4 strati per performance straordinarie in termini di antiaderenza, facilità di pulizia e resistenza all'uso.

Maniglia / Manico

Maniglia fissa in alluminio integrale con presina in silicone, manico "Quattro" smontabile in legno di faggio bicolore chiaro/scuro.

Piani cottura

Gas, elettrico, alogeno, vitroceramica, forno. Induzione (a richiesta)*.

Coperchio

Vetro temperato con pomello in alluminio e bordo in silicone, resistente al calore.

K360 line

Squarepan/ Rectangularpan

Quadrata/Rettangolare



Material

Die-cast aluminium in compliance with the UNI EN 601:2007 Food regulations.

Bottom

Thickness 6.5 mm.

Coating

4-layer Optimum process for extraordinary performances in terms of non-stick, easy cleaning and wear resistance.

Grips

Fixed aluminium handles with silicone pot holders.

Hobs

Gas, electric, halogen, vitroceramic, oven. Induction (on request)*.

K360 Squarepan
Quadrata 25x25



K360 Rectangularpan
Rettangolare 25x35



Width/Larghezza: 25 cm
Length/Lunghezza: 25 cm
Height/Altezza: 7,5 cm
Capacity/Capienza: 3,50 lt
Code/Codice: K2480S3T_T
Code/Codice: K2480S3T_M

Induction/Induzione

Width/Larghezza: 25 cm
Length/Lunghezza: 35 cm
Height/Altezza: 7,5 cm
Capacity/Capienza: 5,30 lt
Code/Codice: K3575R3T_T
Code/Codice: K3575R3T_M

Induction/Induzione

*Disponibile anche con fondo per piani di cottura ad induzione (codificato con lettera "M" finale).
Also available with bottom for induction cooking hobs (coded with "M" final letter).*



Materiale

Alluminio pressofuso conforme alla normativa per Alimenti UNI EN 601:2007.

Fondo

Spessore 6,5 mm.

Rivestimento

Processo Optimum a 4 strati per performance straordinarie in termini di antiaderenza, facilità di pulizia e resistenza all'uso.

Maniglie

Maniglie fisse in alluminio integrale con presine in silicone.

Piani cottura

Gas, elettrico, alogeno, vitroceramica, forno. Induzione (a richiesta)*.

K360 line
Fishpan
Pesciera



K360 Fishpan - Pesciera 26x38



Width/Larghezza: 26 cm
Length/Lunghezza: 38 cm
Height/Altezza: 10 cm
Capacity/Capienza: 6,60 lt
Code/Codice: K3810P3T_T
Code/Codice: K3810P3T_M **Induction/Induzione**



Material

Die-cast aluminium in compliance with the UNI EN 601:2007 Food regulations.

Bottom

Thickness 6.5 mm.

Coating

4-layer Optimum process for extraordinary performances in terms of non-stick, easy cleaning and wear resistance.

Grips

Fixed aluminium handles with silicone pot holders.

Hobs

Gas, electric, halogen, vitroceramic, oven. Induction (on request)*.

Lid

Die-cast aluminium in compliance with the UNI EN 601:2007 Food regulations.

Disponibile anche con fondo per piani di cottura ad induzione (codificato con lettera "M" finale).

Also available with bottom for induction cooking hobs (coded with "M" final letter).

Materiale

Alluminio pressofuso conforme alla normativa per Alimenti UNI EN 601:2007.

Fondo

Spessore 6,5 mm.

Rivestimento

Processo Optimum a 4 strati per performance straordinarie in termini di antiaderenza, facilità di pulizia e resistenza all'uso.

Maniglie

Maniglie fisse in alluminio integrale con presine in silicone.

Piani cottura

Gas, elettrico, alogeno, vitroceramica, forno. Induzione (a richiesta)*.

Coperchio

Alluminio pressofuso conforme alla normativa per Alimenti UNI EN 601:2007.



K360 line

Rectangular-Grill

Grill rettangolare



Material

Die-cast aluminium in compliance with the UNI EN 601:2007 Food regulations.

Bottom

Thickness 6.5 mm.

Coating

4-layer Optimum process for extraordinary performances in terms of non-stick, easy cleaning and wear resistance.

Grips

Fixed aluminium handles with silicone pot holders.

Hobs

Gas, electric, halogen, vitroceramic, oven. Induction (on request)*.

Lid

Tempered glass with aluminium knob and silicone edge, heat resistant.

K360 Square Grill
Grill Quadrato 25x25



K360 Rectangular Grill
Grill Rettangolare 25x35



Width/Larghezza: 25 cm

Length/Lunghezza: 25 cm

Capacity/Capienza: 2,00 lt

Code/Codice: K2525G3T_T

Code/Codice: K2525G3T_M Induction/Induzione

Width/Larghezza: 25 cm

Length/Lunghezza: 35 cm

Capacity/Capienza: 3,10 lt

Code/Codice: K2535G3T_T

Code/Codice: K2535G3T_M Induction/Induzione

Disponibile anche con fondo per piani di cottura ad induzione (codificato con lettera "M" finale).

Also available with bottom for induction cooking hobs (coded with "M" final letter).



Materiale

Alluminio pressofuso conforme alla normativa per Alimenti UNI EN 601:2007.

Fondo

Spessore 6,5 mm.

Rivestimento

Processo Optimum a 4 strati per performance straordinarie in termini di antiaderenza, facilità di pulizia e resistenza all'uso.

Maniglie

Maniglie fisse in alluminio integrale con presine in silicone.

Piani cottura

Gas, elettrico, alogeno, vitroceramica, forno. Induzione (a richiesta)*.

Coperchio

Vetro temperato con pomello in alluminio e bordo in silicone, resistente al calore.

K360 line Wok Special Edition



Material

Die-cast aluminium in compliance with the UNI EN 601:2007 Food regulations.

Bottom

Thickness 6.5 mm.

Coating

4-layer Optimum process for extraordinary performances in terms of non-stick, easy cleaning and wear resistance.

Handle

Removable handle, made of light / dark beech wood with a special "Check Mate" design.

Hobs

Gas, electric, halogen, glass-ceramic, oven and induction.

Lid

Tempered glass with aluminum knob and silicone edge, heat resistant.

K360 Wok Special Edition Ø 28



Diameter/Diametro: Ø 28 cm

Height/Altezza: 8 cm

Capacity/Capienza: 3,80 lt

Code/Codice: K2880KIT_T

Code/Codice: K2880KIT_M **Induction/Induzione**

Disponibile anche con fondo per piani di cottura ad induzione (codificato con lettera "M" finale).

Also available with bottom for induction cooking hobs (coded with "M" final letter).



Materiale

Alluminio pressofuso conforme alla normativa per Alimenti UNI EN 601:2007.

Fondo

Spessore 6,5 mm.

Rivestimento

Processo Optimum a 4 strati per performance straordinarie in termini di antiaderenza, facilità di pulizia e resistenza all'uso.

Manico

Manico removibile, realizzato in legno di faggio chiaro/scuro dal particolare design "Check Mate".

Piani cottura

Gas, elettrico, alogeno, vetroceramica, forno e induzione.

Coperchio

Vetro temperato con pomello in alluminio e bordo in silicone, resistente al calore.

K360 line Wok



Material

Die-cast aluminium in compliance with the UNI EN 601:2007 Food regulations.

Bottom

Thickness 6.5 mm.

Coating

4-layer Optimum process for extraordinary performances in terms of non-stick, easy cleaning and wear resistance.

Grip / Handle

Fixed aluminium handle with silicone pot holder, removable "Four" handle in light / dark two-tone beech wood.

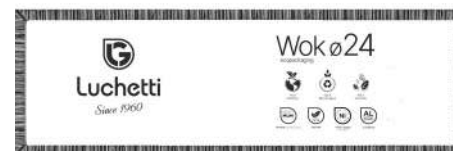
Hobs

Gas, electric, halogen, vitroceramic, oven. Induction (on request)*.

Lid

Tempered glass with aluminium knob and silicone edge, heat resistant.

K360 Wok Ø 24



Diameter/Diametro: Ø 24 cm

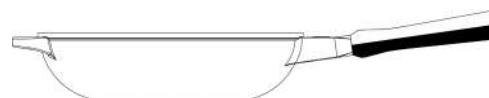
Height/Altezza: 8 cm

Capacity/Capienza: 2,90 lt

Code/Codice: K2480KIT_T

Code/Codice: K2480KIT_M Induction/Induzione

K360 Wok Ø 32



Diameter/Diametro: Ø 32 cm

Height/Altezza: 8 cm

Capacity/Capienza: 5,20 lt

Code/Codice: K3280K2T_T

Code/Codice: K3280K2T_M Induction/Induzione

Disponibile anche con fondo per piani di cottura ad induzione (codificato con lettera "M" finale).

Also available with bottom for induction cooking hobs (coded with "M" final letter).



Materiale

Alluminio pressofuso conforme alla normativa per Alimenti UNI EN 601:2007.

Fondo

Spessore 6,5 mm.

Rivestimento

Processo Optimum a 4 strati per performance straordinarie in termini di antiaderenza, facilità di pulizia e resistenza all'uso.

Maniglia / Manico

Maniglia fissa in alluminio integrale con presina in silicone, manico "Quattro" smontabile in legno di faggio bicolore chiaro/scuro.

Piani cottura

Gas, elettrico, alogeno, vitroceramica, forno. Induzione (a richiesta)*.

Coperchio

Vetro temperato con pomello in alluminio e bordo in silicone, resistente al calore.

K360 line Dutchoven

Pentola



Material

Die-cast aluminum in compliance with the UNI EN 601:2007 Food regulations.

Bottom

Thickness 6.5 mm.

Coating

4-layer Optimum process for extraordinary performances in terms of non-stick, easy cleaning and wear resistance.

Grips

Fixed aluminum handles with silicone pot holders.

Hobs

Gas, electric, halogen, vitroceramic, oven. Induction (on request)*.

Lid

Tempered glass with aluminum knob and silicone edge, heat resistant.

K360 Dutchoven - Pentola Ø 16



Diameter/Diametro: Ø 16 cm

Height/Altezza: 10 cm

Capacity/Capienza: 1,70 lt

Code/Codice: K1610A3T_T

Code/Codice: K1610A3T_M Induction/Induzione

K360 Dutchoven - Pentola Ø 20



Diameter/Diametro: Ø 20 cm

Height/Altezza: 13 cm

Capacity/Capienza: 3,40 lt

Code/Codice: K2013A3T_T

Code/Codice: K2013A3T_M Induction/Induzione

K360 Dutchoven - Pentola Ø 24



Diameter/Diametro: Ø 24 cm

Height/Altezza: 14 cm

Capacity/Capienza: 5,30 lt

Code/Codice: K2414A3T_T

Code/Codice: K2414A3T_M Induction/Induzione

Disponibile anche con fondo per piani di cottura ad induzione (codificato con lettera "M" finale).

Also available with bottom for induction cooking hobs (coded with "M" final letter).



Materiale

Alluminio pressofuso conforme alla normativa per Alimenti UNI EN 601:2007.

Fondo

Spessore 6,5 mm.

Rivestimento

Processo Optimum a 4 strati per performance straordinarie in termini di antiaderenza, facilità di pulizia e resistenza all'uso.

Maniglie

Maniglie fisse in alluminio integrale con presine in silicone.

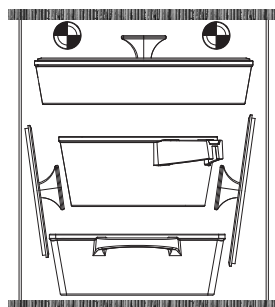
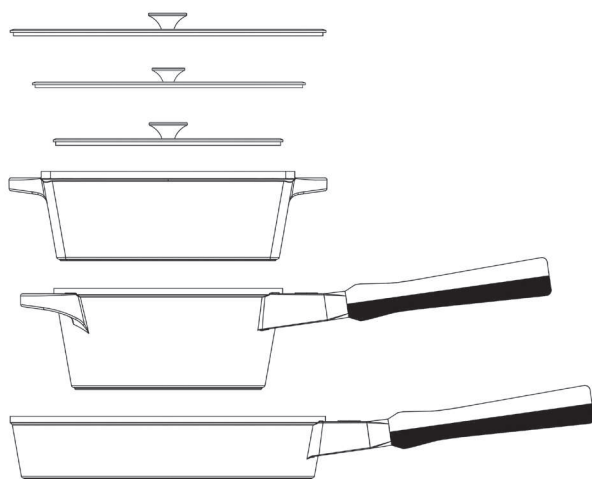
Piani cottura

Gas, elettrico, alogeno, vitroceramica, forno. Induzione (a richiesta)*.

Coperchio

Vetro temperato con pomello in alluminio e bordo in silicone, resistente al calore.

K360 line Chef Kit 01



K360 Chef Kit 01 6 pz.

Induction/Induzione

Material

Die-cast aluminium in compliance with the UNI EN 601:2007 Food regulations.

Bottom

Thickness 6.5 mm.

Coating

4-layer Optimum process for extraordinary performances in terms of non-stick, easy cleaning and wear resistance.

Code/Codice: K360K06T_T

Code/Codice: K360K06T_M

Grips / Handle

Fixed aluminium handles with silicone pot holders, removable "Four" handle in light / dark two-tone beech wood.

Hobs

Gas, electric, halogen, vitroceramic, oven. Induction (on request)*.

Lid

Tempered glass with aluminium knob and silicone edge, heat resistant.

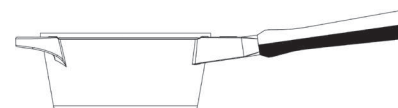
K360 Squarepan
Quadrata 25x25



Width/Larghezza: 25 cm
Length/Lunghezza: 25 cm
Height/Altezza: 7,5 cm
Capacity/Capienza: 3,50 lt
Code/Codice: K2480S3T_T
Code/Codice: K2480S3T_M

Induction/Induzione

K360 Saucepan - Casseruola Ø 20



Diameter/Diametro: 20 cm
Height/Altezza: 9 cm
Capacity/Capienza: 2,40 lt
Code/Codice: K2090C2T_T
Code/Codice: K2090C2T_M

Induction/Induzione

K360 Frypan - Padella Ø 28



Diameter/Diametro: 28 cm
Height/Altezza: 5,5 cm
Capacity/Capienza: 3,00 lt
Code/Codice: K2855MIT_T
Code/Codice: K2855MIT_M

Induction/Induzione

Glass Tempered Cover - Coperchio Ø 20



Diameter/Diametro: 20 cm
Height/Altezza: 6 cm
Code/Codice: CP20SPBK

Square Glass Tempered Cover
Coperchio Quadrato 25x25



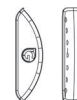
Width/Larghezza: 25 cm
Length/Lunghezza: 25 cm
Height/Altezza: 6 cm
Code/Codice: CP2525SPBK

Glass Tempered Cover - Coperchio Ø 28



Diameter/Diametro: 28 cm
Height/Altezza: 6 cm
Code/Codice: CP28SPBK

K360 Silicon Pot Holder - Presina Silicone



Length/Lunghezza: 9 cm
Code/Codice: PRS001BK (3pz.)

Materiale

Alluminio pressofuso conforme alla normativa per Alimenti UNI EN 601:2007.

Fondo

Spessore 6,5 mm.

Rivestimento

Processo Optimum a 4 strati per performance straordinarie in termini di antiaderenza, facilità di pulizia e resistenza all'uso.

Maniglie / Manico

Maniglie fisse in alluminio integrale con presine in silicone, manico "Quattro" smontabile in legno di faggio bicolore chiaro/scuro.

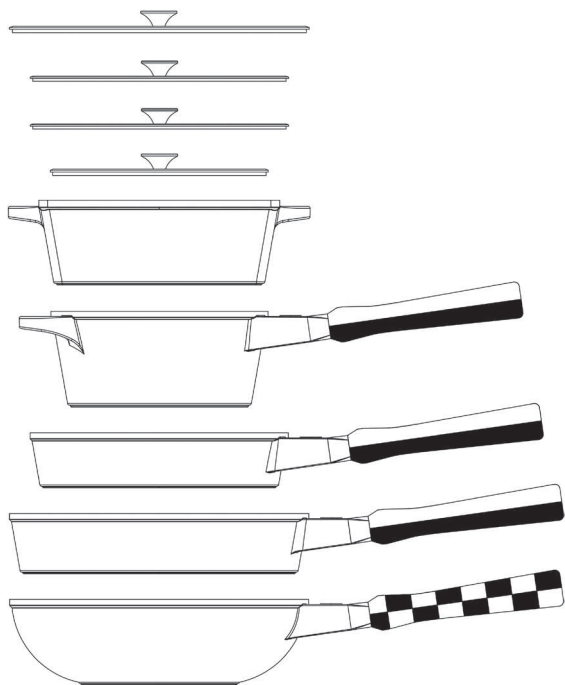
Piani cottura

Gas, elettrico, alogeno, vitroceramica, forno. Induzione (a richiesta)*.

Coperchio

Vetro temperato con pomello in alluminio e bordo in silicone, resistente al calore.

K360 line Chef Kit 02



K360 Chef Kit 02 9 pz.

Induction/Induzione

Material

Die-cast aluminium in compliance with the UNI EN 601:2007 Food regulations.

Bottom

Thickness 6.5 mm.

Coating

4-layer Optimum process for extraordinary performances in terms of non-stick, easy cleaning and wear resistance.

Code/Codice: K360K09T_T

Code/Codice: K360K09T_M

Grips / Handle

Fixed aluminium handles with silicone pot holders, removable "Four" handle in light / dark two-tone beech wood.

Hobs

Gas, electric, halogen, vitroceramic, oven. Induction (on request)*.

Lid

Tempered glass with aluminium knob and silicone edge, heat resistant.

K360 Frypan - Padella Ø 24



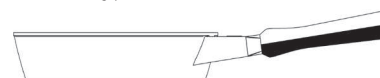
Diameter/Diametro: Ø 24 cm

Height/Altezza: 5 cm

Capacity/Capienza: 2,00 lt

Code/Codice: K2450M1T

K360 Frypan - Padella Ø 28



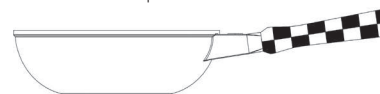
Diameter/Diametro: Ø 28 cm

Height/Altezza: 5,5 cm

Capacity/Capienza: 3,00 lt

Code/Codice: K2855M1T

K360 Wok Special Edition Ø 28



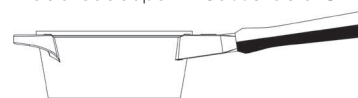
Diameter/Diametro: Ø 28 cm

Height/Altezza: 8 cm

Capacity/Capienza: 3,80 lt

Code/Codice: K2880K1T

K360 Saucepan - Casseruola Ø 20



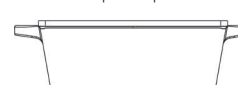
Diameter/Diametro: Ø 20 cm

Height/Altezza: 9 cm

Capacity/Capienza: 2,40 lt

Code/Codice: K2090C2T

K360 Squarepan - Quadrata 25x25



Width/Larghezza: 25 cm

Length /Lunghezza: 25 cm

Height/Altezza: 7,5 cm

Capacity/Capienza: 3,50 lt

Code/Codice: K2480S3T

Glass Tempered Cover

Coperchio Ø 20/24/28



Diameter/Diametro: Ø 20/24/28 cm

Height/Altezza: 6 cm

Code/Codice: CP20SPBK

Code/Codice: CP24SPBK

Code/Codice: CP28SPBK

Square Glass Tempered Cover

Coperchio Quadrato 25x25



Width/Larghezza: 25 cm

Length/Lunghezza: 25 cm

Height/Altezza: 6 cm

Code/Codice: CP2525SPBK

K360 Silicon Pot Holder - Presina Silicone



Length/Lunghezza: 9 cm

Code/Codice: PRS001BK (3pz.)

Materiale

Alluminio pressofuso conforme alla normativa per Alimenti UNI EN 601:2007.

Fondo

Spessore 6,5 mm.

Rivestimento

Processo Optimum a 4 strati per performance straordinarie in termini di antiaderenza, facilità di pulizia e resistenza all'uso.

Maniglie / Manico

Maniglie fisse in alluminio integrale con presine in silicone, manico "Quattro" smontabile in legno di faggio bicolore chiaro/scuro.

Piani cottura

Gas, elettrico, alogeno, vitroceramica, forno. Induzione (a richiesta)*.

Coperchio

Vetro temperato con pomello in alluminio e bordo in silicone, resistente al calore.

line K575

Luchetti released the second **line K575**, always maintaining the high quality standards that characterise our brand. Developed and produced in die-cast aluminium, is finished with a new black coating technology, always elegant and never out of place.

The models in this new line reflect the origins of the kitchen but realised in a modern key. Tradition meets the new.

*Nasce la seconda **linea K575 Luchetti**, mantenendo sempre altissimi gli standard qualitativi che caratterizzano il nostro marchio. Sviluppata e prodotta in alluminio pressofuso, è rivestita da una nuova tecnologia di coating di colore nero, sempre elegante e mai fuori luogo. I modelli di questa nuova linea si rifanno alle origini della cucina ma realizzati in chiave moderna. La tradizione che incontra il nuovo.*



Gas bottom

Fondo a gas



K575 line
Sautepan
Tegame



Material

Die-cast aluminium in compliance with the UNI EN 601:2007 Food regulations.

Bottom

Thickness 6 mm.

Coating

4-layer Optimum process for extraordinary performances in terms of non-stick, easy cleaning and wear resistance.

Grips

Fixed aluminium handles with silicone pot holders.

Hobs

Gas, electric, halogen, vitroceramic, oven.

Lid

Tempered glass with aluminium knob and silicone edge, heat resistant.

K575 Sautepan - Tegame Ø 28



Diameter/Diametro: Ø 28 cm

Height/Altezza: 7 cm

Capacity/Capienza: 3,714 lt

Code/Codice: S2870M3T_T

Code/Codice: S2870M3T_M Induction/Induzione

K575 Sautepan - Tegame Ø 36



Diameter/Diametro: Ø 36 cm

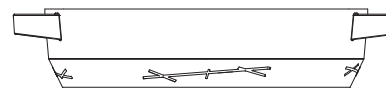
Height/Altezza: 9 cm

Capacity/Capienza: 8,055 lt

Code/Codice: S3690M3T_T

Code/Codice: S3690M3T_M Induction/Induzione

K575 Sautepan - Tegame Ø 40



Diameter/Diametro: Ø 40 cm

Height/Altezza: 10 cm

Capacity/Capienza: 11,091 lt

Code/Codice: S4010M3T_T

Code/Codice: S4010M3T_M Induction/Induzione

Disponibile anche con fondo per piani di cottura ad induzione (codificato con lettera "M" finale).
Also available with bottom for induction cooking hobs (coded with "M" final letter).



Materiale

Alluminio pressofuso conforme alla normativa per Alimenti UNI EN 601:2007.

Fondo

Spessore 6 mm.

Rivestimento

Processo Optimum a 4 strati per performance straordinarie in termini di antiaderenza, facilità di pulizia e resistenza all'uso.

Maniglie

Maniglie fisse in alluminio integrale con presine in silicone.

Piani cottura

Gas, elettrico, alogeno, vitroceramica, forno.

Coperchio

Vetro temperato con pomello in alluminio e bordo in silicone, resistente al calore.

K575 line

Dutchoven

Pentola



Material

Die-cast aluminium in compliance with the UNI EN 601:2007 Food regulations.

Bottom

Thickness 6 mm.

Coating

4-layer Optimum process for extraordinary performances in terms of non-stick, easy cleaning and wear resistance.

Grips

Fixed aluminium handles with silicone pot holders.

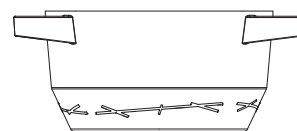
Hobs

Gas, electric, halogen, vitroceramic, oven.

Lid

Tempered glass with aluminium knob and silicone edge, heat resistant.

K575 Dutchoven - Pentola Ø 28



Diameter/Diametro: Ø 28 cm

Height/Altezza: 15 cm

Capacity/Capienza: 7,774 lt

Code/Codice: S2815A3T_T

Code/Codice: S2815A3T_M Induction/Induzione

*Disponibile anche con fondo per piani di cottura ad induzione (codificato con lettera "M" finale).
Also available with bottom for induction cooking hobs (coded with "M" final letter).*



Materiale

Alluminio pressofuso conforme alla normativa per Alimenti UNI EN 601:2007.

Fondo

Spessore 6 mm.

Rivestimento

Processo Optimum a 4 strati per performance straordinarie in termini di antiaderenza, facilità di pulizia e resistenza all'uso.

Maniglie

Maniglie fisse in alluminio integrale con presine in silicone.

Piani cottura

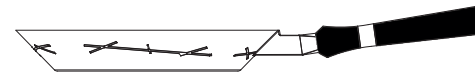
Gas, elettrico, alogeno, vitroceramica, forno.

Coperchio

Vetro temperato con pomello in alluminio e bordo in silicone, resistente al calore.

K575 line Lionese

K575 Lionese Ø 32



Diameter/Diametro: Ø 32 cm
Height/Altezza: 5 cm
Capacity/Capienza: 2,694 lt
Code/Codice: S3250M1T_T
Code/Codice: S3250M1T_M Induction/Induzione



Material

Die-cast aluminium in compliance with the UNI EN 601:2007 Food regulations.

Bottom

Thickness 6 mm.

Coating

4-layer Optimum process for extraordinary performances in terms of non-stick, easy cleaning and wear resistance.

Handle

Removable "Four" handle in light / dark two-tone beech wood.

Hobs

Gas, electric, halogen, vitroceramic, oven.

Lid

Tempered glass with aluminium knob and silicone edge, heat resistant.

*Disponibile anche con fondo per piani di cottura ad induzione (codificato con lettera "M" finale).
Also available with bottom for induction cooking hobs (coded with "M" final letter).*

Materiale

Alluminio pressofuso conforme alla normativa per Alimenti UNI EN 601:2007.

Fondo

Spessore 6 mm.

Rivestimento

Processo Optimum a 4 strati per performance straordinarie in termini di antiaderenza, facilità di pulizia e resistenza all'uso.

Manico

Manico "Quattro" smontabile in legno di faggio bicolore chiaro/scuro.

Piani cottura

Gas, elettrico, alogeno, vitroceramica, forno.

Coperchio

Vetro temperato con pomello in alluminio e bordo in silicone, resistente al calore.



K575 line

Frypan

Padella



Material

Die-cast aluminium in compliance with the UNI EN 601:2007 Food regulations.

Bottom

Thickness 6 mm.

Coating

4-layer Optimum process for extraordinary performances in terms of non-stick, easy cleaning and wear resistance.

Grip / Handle

Fixed aluminium handle with silicone pot holder, removable "Four" handle in light / dark two-tone beech wood.

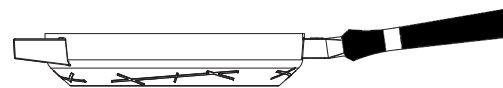
Hobs

Gas, electric, halogen, vitroceramic, oven.

Lid

Tempered glass with aluminium knob and silicone edge, heat resistant.

K575 Frypan - Padella Ø 32



Diameter/Diametro: Ø 32 cm

Height/Altezza: 6,5 cm

Capacity/Capienza: 4,412 lt

Code/Codice: S3265M2T_T

Code/Codice: S3265M2T_M Induction/Induzione

Disponibile anche con fondo per piani di cottura ad induzione (codificato con lettera "M" finale).
Also available with bottom for induction cooking hobs (coded with "M" final letter).



Materiale

Alluminio pressofuso conforme alla normativa per Alimenti UNI EN 601:2007.

Fondo

Spessore 6 mm.

Rivestimento

Processo Optimum a 4 strati per performance straordinarie in termini di antiaderenza, facilità di pulizia e resistenza all'uso.

Maniglia / Manico

Maniglia fissa in alluminio integrale con presina in silicone, manico "Quattro" smontabile in legno di faggio bicolore chiaro/scuro.

Piani cottura

Gas, elettrico, alogeno, vitroceramica, forno.

Coperchio

Vetro temperato con pomello in alluminio e bordo in silicone, resistente al calore.

K575 line Grill



Material

Die-cast aluminium in compliance with the UNI EN 601:2007 Food regulations.

Bottom

Thickness 6 mm.

Coating

4-layer Optimum process for extraordinary performances in terms of non-stick, easy cleaning and wear resistance.

Grips

Fixed aluminium handles with silicone pot holders.

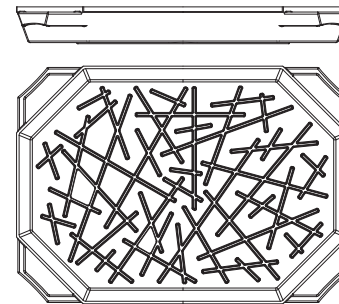
Hobs

Gas, electric, halogen, vitroceramic, oven.

Lid

Tempered glass with aluminium knob and silicone edge, heat resistant.

K575 Grill 45x30



Width/Larghezza: 45 cm

Length/Lunghezza: 30 cm

Height/Altezza: 2,6 cm

Capacity/Capienza: 2,568 lt

Code/Codice: S4530M9T_T

Code/Codice: S4530M9T_M Induction/Induzione

Disponibile anche con fondo per piani di cottura ad induzione (codificato con lettera "M" finale).

Also available with bottom for induction cooking hobs (coded with "M" final letter).

Materiale

Alluminio pressofuso conforme alla normativa per Alimenti UNI EN 601:2007.

Fondo

Spessore 6 mm.

Rivestimento

Processo Optimum a 4 strati per performance straordinarie in termini di antiaderenza, facilità di pulizia e resistenza all'uso.

Maniglie

Maniglie fisse in alluminio integrale con presine in silicone.

Piani cottura

Gas, elettrico, alogeno, vitroceramica, forno.

Coperchio

Vetro temperato con pomello in alluminio e bordo in silicone, resistente al calore.



Accessories

Accessori

Tempered glass cover with aluminum knob and silicone edge, heat resistant.
Coperchio in vetro temperato con pomello in alluminio e bordo in silicone, resistente al calore.



Square Glass Tempered Cover
Coperchio Quadrato 25x25



Width/Larghezza: 25 cm
Lenght/Lunghezza: 25 cm
Height/Altezza: 6 cm
Code/Codice: CP2525SPBK

Rectangular Glass Tempered Cover
Coperchio Rettangolare 25x35



Width/Larghezza: 25 cm
Lenght/Lunghezza: 35 cm
Height/Altezza: 6 cm
Code/Codice: CP2535SPBK

Oval Glass Tempered Cover
Coperchio Ovale 26x38



Width/Larghezza: 26 cm
Lenght/Lunghezza: 38 cm
Height/Altezza: 6 cm
Code/Codice: CP3810SPBK

Octagonal Glass Tempered Cover
Coperchio Ottagonale 45x30



Width/Larghezza: 45 cm
Lenght/Lunghezza: 30 cm
Height/Altezza: 6 cm
Code/Codice: CP4530SPBK

Accessories/Accessori



Glass Tempered Cover - *Coperchio* Ø 16



Diameter/Diametro: Ø 16 cm
Height/Altezza: 6 cm
Code/Codice: CP16SPBK

Glass Tempered Cover - *Coperchio* Ø 20



Diameter/Diametro: Ø 20 cm
Height/Altezza: 6 cm
Code/Codice: CP20SPBK

Glass Tempered Cover - *Coperchio* Ø 24



Diameter/Diametro: Ø 24 cm
Height/Altezza: 6 cm
Code/Codice: CP24SPBK

Glass Tempered Cover - *Coperchio* Ø 28



Diameter/Diametro: Ø 28 cm
Height/Altezza: 6 cm
Code/Codice: CP28SPBK

Glass Tempered Cover - *Coperchio* Ø 32



Diameter/Diametro: Ø 32 cm
Height/Altezza: 6 cm
Code/Codice: CP32SPBK

Glass Tempered Cover - *Coperchio* Ø 36



Diameter/Diametro: Ø 36 cm
Height/Altezza: 6 cm
Code/Codice: CP36SPBK

Glass Tempered Cover - *Coperchio* Ø 40



Diameter/Diametro: Ø 40 cm
Height/Altezza: 6 cm
Code/Codice: CP40SPBK

Accessories

Accessori

Two-tone beech wood removable and ergonomic **handle**.

Manico bicolore in legno pregiato di faggio, removibile ed ergonomico.



Accessories/Accessori

Handle "Four"
Manico "Quattro" L. 170 mm

Length/Lunghezza: 17 cm
Code/Codice: MQ170FG



Handle "Four"
Manico "Quattro" L. 200 mm

Length/Lunghezza: 20 cm
Code/Codice: MQ200FG



Handle "Four" XL
Manico "Quattro" XL L. 245 mm

Length/Lunghezza: 24,5 cm
Code/Codice: MQ245FG



Handle "Check Mate"
Manico "Scatto Matto" L. 200 mm

Length/Lunghezza: 20 cm
Code/Codice: MQ200KFG



Handle "Horeca"
Manico linea "Horeca" L. 165 mm

Length/Lunghezza: 16,5 cm
Code/Codice: MU170SC



Handle "Horeca"
Manico linea "Horeca" L. 210 mm

Length/Lunghezza: 21 cm
Code/Codice: MU200SC



Handle "Horeca"
Manico linea "Horeca" L. 245 mm

Length/Lunghezza: 24,5 cm
Code/Codice: MU245SC



K575 Handle XL
Manico K575 XL L. 245 mm

Length/Lunghezza: 24,5 cm
Code/Codice: MBK245FG



Accessories

Accessori

Bi-coloured beech natural wooden **K575 chopping board** (light/dark) characterized by an handy and original design.

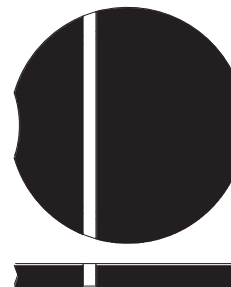
Tagliere K575 in legno di faggio al naturale bicolore (chiaro/scuro) dal design pratico ed originale.



Accessories/Accessori

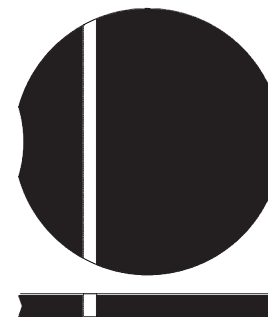
K575 Chopping board Round
Tagliere rotondo Ø 36

Diameter/Diametro: Ø 36 cm
Code/Codice: CBS36Round



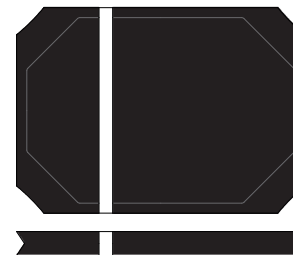
K575 Chopping board Round
Tagliere rotondo Ø 40

Diameter/Diametro: Ø 40 cm
Code/Codice: CBS40Round



K575 Chopping board
Tagliere 42x30

Lenght/Lunghezza: 42 cm
Width/Larghezza: 30 cm
Code/Codice: CBS42x30

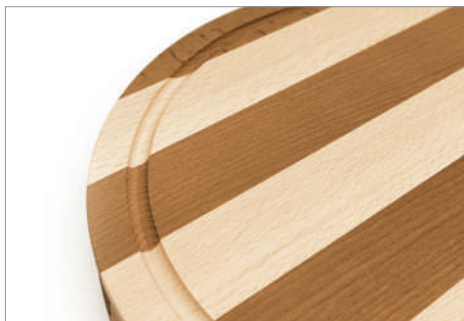


Accessories

Accessori

Bi-coloured beech natural wooden **K360 chopping board** (light/dark) characterized by an handy and original design.

Tagliere K360 in legno di faggio al naturale bicolore (chiaro/scuro) dal design pratico ed originale.



Accessories/Accessori

Chopping board round - *Tagliere rotondo* Ø 28

Diameter/Diametro: Ø 28 cm
Code/Codice: CB28Round



Chopping board round - *Tagliere rotondo* Ø 32

Diameter/Diametro: Ø 32 cm
Code/Codice: CB32Round



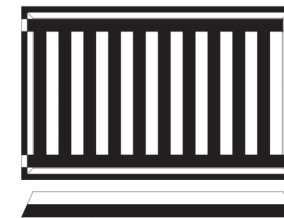
Chopping board - *Tagliere* 28x32x4

Lenght/Lunghezza: 32 cm
Width/Larghezza: 28 cm
Code/Codice: CB28x32x4



Chopping board - *Tagliere* 28x44x4

Lenght/Lunghezza: 44 cm
Width/Larghezza: 28 cm
Code/Codice: CB28x44x4



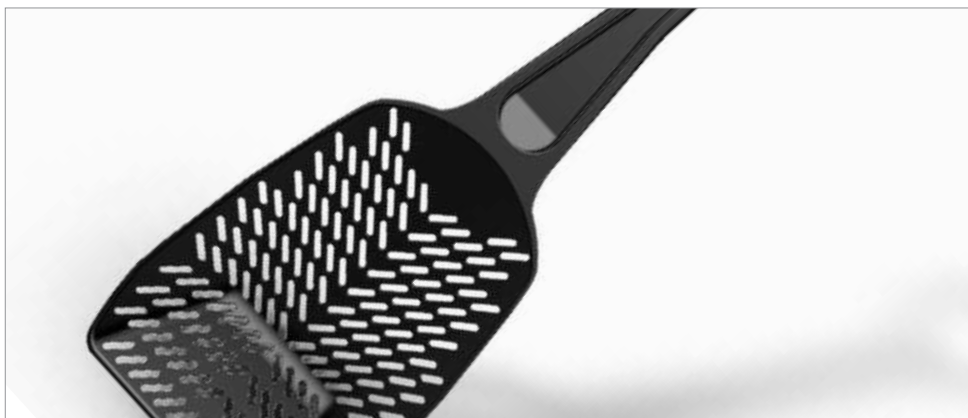
Chopping board - *Tagliere* 50

Lenght/Lunghezza: 63 cm
Width/Larghezza: 18 cm
Code/Codice: CB50



Accessories

Accessori



Accessories/Accessori

Silicone Spatula - *Spatola Silicone*



Lenght/Lunghezza: 33 cm
Height/Altezza: 6 cm
Code/Codice: SPA330FG

Spoon - *Cucchiaio*



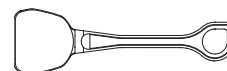
Lenght/Lunghezza: 33 cm
Height/Altezza: 1,4 cm
Code/Codice: SPOON

Fork - *Forchettone*



Lenght/Lunghezza: 33 cm
Height/Altezza: 1,4 cm
Code/Codice: FORK

Ladle - *Mestolo*



Lenght/Lunghezza: 33 cm
Height/Altezza: 1,4 cm
Code/Codice: LADDLE

Paddle - *Paletta*



Lenght/Lunghezza: 33 cm
Height/Altezza: 1,4 cm
Code/Codice: PADDLE

Slotted Spoon - *Cucchiaio forato*



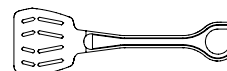
Lenght/Lunghezza: 33 cm
Height/Altezza: 1,4 cm
Code/Codice: SLOTTED SPOON

Big Spoon - *Cucchiaio grande*



Lenght/Lunghezza: 33 cm
Height/Altezza: 1,4 cm
Code/Codice: BIG SPOON

Slotted Shovel - *Paletta asolata*



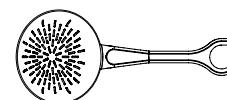
Lenght/Lunghezza: 33 cm
Height/Altezza: 1,4 cm
Code/Codice: SLOTTED SHOVEL

Spatula - *Spatola*



Lenght/Lunghezza: 33 cm
Height/Altezza: 1,4 cm
Code/Codice: SPATULA

Colander - *Schiumarola*



Lenght/Lunghezza: 33 cm
Height/Altezza: 1,4 cm
Diameter/Diametro: 14 cm
Code/Codice: COLANDER

Accessories

Accessori



Accessories/Accessori

Rolling pin - *Mattarello* L. 350 mm



Lenght/Lunghezza: 35 cm

Code/Codice: RP350FG

Rolling pin - *Mattarello* L. 450 mm



Lenght/Lunghezza: 45 cm

Code/Codice: RP500FG

K575 Silicone Pot Holder - *Presina Silicone*



Lenght/Lunghezza: 9 cm

Code/Codice: PRS575BK

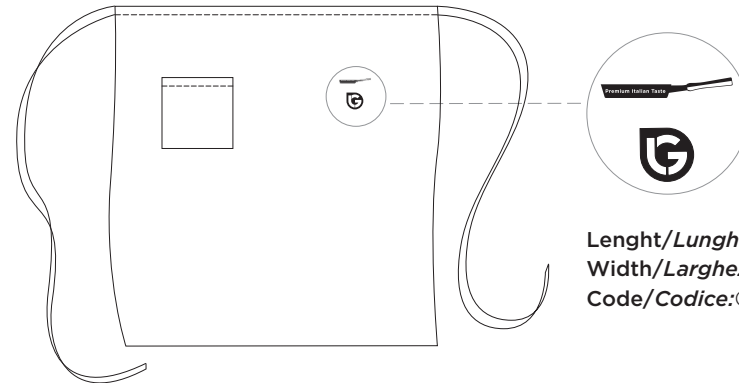
K360 Silicone Pot Holder - *Presina Silicone*



Lenght/Lunghezza: 9 cm

Code/Codice: PRS001BK

Chef cloth Black ONE - *Pannella Chef*



Lenght/Lunghezza: 100 cm

Width/Larghezza: 95 cm

Code/Codice: CCB_ONE

K360 Luxury Kit

The constant desire to create something good, to give shape and substance to the excellent Italian taste. From this comes the **Luxury Kit**. Perfect union of love for our land and the passion for beauty.

*Il desiderio costante di creare qualcosa di buono, per dare forma e sostanza all'eccellente gusto italiano. Da questo nasce il **Kit Luxury**. Connubio perfetto di amore per la nostra terra e la passione per il bello.*



K360 Luxury Kit

Code/Codice: K360KIT_88

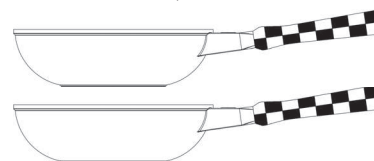
2 Glass Tempered Covers
2 Coperchi Ø 24



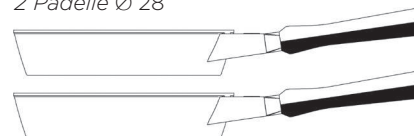
2 Glass Tempered Covers
2 Coperchi Ø 28



2 K360 Woks Special Edition Ø 28



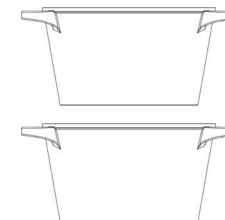
2 K360 Frypans
2 Padelle Ø 28



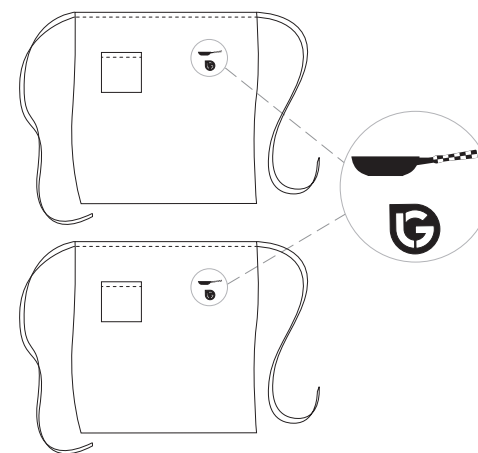
2 Chopping boards round
2 Taglieri rotondi Ø 28



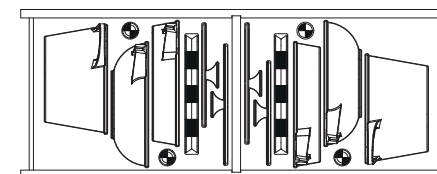
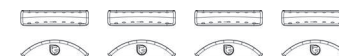
2 K360 Dutchovens
2 Pentole Ø 24



2 Chef clothes Black ONE
2 Pannelle Chef



4 K360 Silicone Pot Holders
4 Presine Silicone



TIPS FOR USE

CONSIGLI PER L'USO

- **Raggiungi il massimo, scegli il prodotto adatto al tuo piano!**

Reach for the top, choose the right product for your kitchen hob!



- **Ottieni risultati migliori e ottimizza l'efficienza energetica.**
Scegli il diametro corretto in base al fornello che si intende utilizzare ed usa un livello di calore medio.
Per l'induzione: il diametro dell'area di cottura deve corrispondere al diametro della base della pentola.
Per il gas: la fiamma del gas non deve superare la base della pentola.

Get better results and optimize energy efficiency. Choose the correct diameter according to the stove you intend to use and use a medium heat level.

For induction: the diameter of the cooking area should match the diameter of the base of the pan.

For gas: the gas flame must not exceed the base of the pan.

- **Non surriscaldare la superficie di cottura per evitare di danneggiarla, questo avviene quando la superficie cambia colore e non lasciare mai la pentola vuota con il piano acceso.**

Do not overheat the cooking surface to avoid damaging it, this happens when the surface changes color and do not leave never the pan empty with the hob on.

- **Non lavare i prodotti in lavastoviglie (neanche la parti in legno), i detersivi contengono agenti corrosivi che potrebbero danneggiare il rivestimento nel tempo.**
E' sufficiente del detersivo per piatti ed una spugna non abrasiva.

Do not wash the products in the dishwasher (not even the wooden parts), detergents contain corrosive agents that could damage the coating over time.

- **Utilizza soltanto accessori in legno, plastica e/o silicone. L'antiaderente ti ringrazierà!**
Piccoli graffi non compromettono le prestazioni della pentola.

Use only wood, plastic and/or silicone accessories. The nonstick coating will thank you!

- **Riponi i prodotti senza sovrapporli o utilizza appositi feltri salvapadella.**

Store products without overlapping them or use appropriate pan saver felts.

- **Utilizza i nostri prodotti anche in forno, sarà sufficiente rimuovere il manico e le presine, anche il coperchio (senza la guarnizione del pomello in silicone) fino a 220°.**

Use our products even in the oven, you will only need to remove the handle and pot holders, even the lid (without the silicone knob seal) up to 220°.

- **Usa la pentola in modo sicuro, non lasciarla incustodita sul fuoco e utilizza sempre le presine o i guanti quando si maneggia calda.**

Use the pot safely, do not leave it unattended on the stove, and always use potholders or gloves when handling hot.

- **Prima dell'uso, nel caso dell'induzione, assicurati che il piano cottura e la base della pentola siano puliti, non strisciare sul piano di cottura.**

Before use, in the case of induction bottom, make sure the cooktop and base of the pan are clean, do not crawl on the cooktop.

- **Non usare la pentola per conservare i cibi.**

Do not use the pot for food storage.

- **L'azienda riconosce e sostituisce gli articoli per difetti di fabbricazione, la garanzia non è valida per utilizzo improprio.**

The company recognizes and replaces items for manufacturing defects; the warranty does not apply to wrong use.



Luchetti s.r.l.

Via dell'Artigianato, 13 - 60027 OSIMO (AN)
P.I. 01348190420

Operational office/*Sede operativa*: Via Artigianato, 13
Operational office/*Sede operativa*: Via d'Ancona, 45/b
Operational office/*Sede operativa*: Via d'Ancona, 45/c
Operational office/*Sede operativa*: Via del Fosso, 2/4

Phone: +39 071 7132107 - info@luchetti.store
luchetti.store