

*Lagostina*  
DEPUIS 1901

Le plaisir italien de bien cuisiner



Tous nos produits fabriqués en Italie sont

# éco-conçus !



Fabriqués avec de  
**L'ÉNERGIE RENOUVELABLE**  
*5000m<sup>2</sup> de panneaux photovoltaïques*



Conçus pour  
**ÊTRE RECYCLABLES**  
*Jusqu'à 97%*



Fabriqués avec des  
**MATÉRIAUX RECYCLÉS**  
*92% d'inox recyclé*



Emballés dans un  
**ECO-PACKAGING**  
*90% de fibres recyclées*



Conçus pour **DURER**



## SOMMAIRE

---

Nos gammes d'autocuiseurs .....	page 6
Notre gamme iconique Emozione .....	page 12
Notre gamme inox - Manche amovible .....	page 16
Nos gammes inox - Manche fixe .....	page 19
Nos gammes antiadhésives - Manche fixe .....	page 24
Nos couverts pour enfants - Lavinia .....	page 28
Nos accessoires / I Cucinieri .....	page 28
Nos garanties .....	page 31



# Lagostina

NÉE À OMEGNA, EN ITALIE, EN 1901.

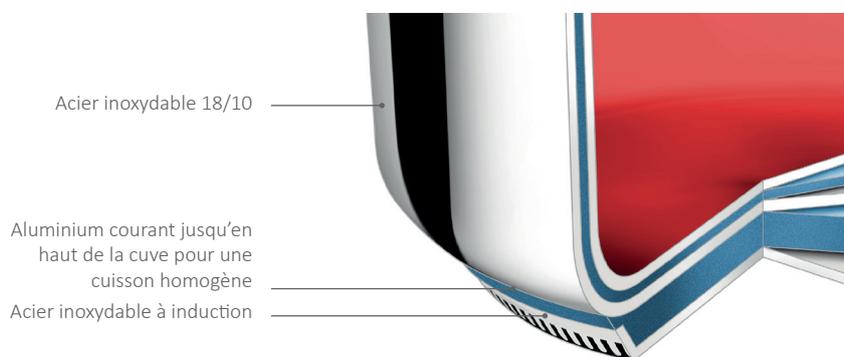
Depuis 120 ans, à Omegna en Italie, des équipes passionnées et inventives imaginent les collections culinaires Lagostina. Celles-ci ont, depuis l'origine, gagné leur renommée en alliant **performance et élégance**.

Aujourd'hui, Lagostina est utilisée par les meilleurs cuisiniers, et est fière d'être recommandée par Simone Zanoni, Chef étoilé du restaurant le George à Paris.

# Les fonds Lagostina

## “ Fond Lagofusion® / sur cuve 3PLY ”

Le fond Lagofusion® est reconnaissable grâce à l'aluminium apparent (gris clair) qui ressort de la capsule inox (rendu possible grâce à une technologie exclusive Lagostina).



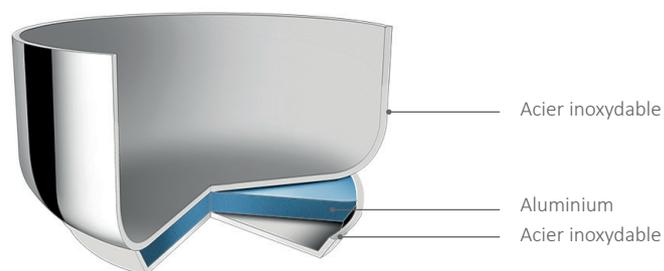
### BÉNÉFICES :

1. Une meilleure répartition de la chaleur grâce à l'aluminium (conducteur de chaleur) qui enveloppe davantage le fond de la cuve.
2. Aucune aspérité entre le fond et la cuve (lisse au toucher) assurant une adhérence parfaite du fond à la cuve.

# Les fonds Lagostina

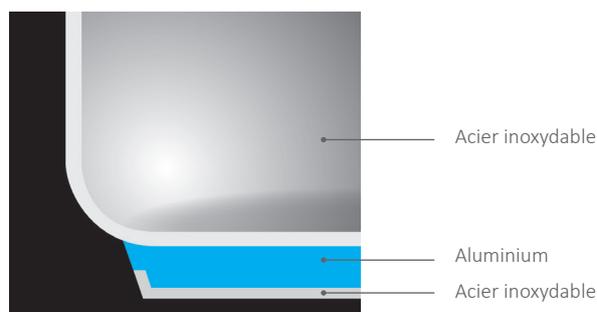
## “ **Fond Lagotherm®** / sur cuve monoply ”

Base épaisse en aluminium enserrée entre deux couches d'acier inoxydable.  
La couche d'aluminium permet de répartir la chaleur de manière homogène sur l'ensemble du fond de l'ustensile.



## “ **Fond Irradial® Plus** / sur cuve monoply ”

Fond non enveloppant avec aluminium apparent  
(présent sur autocuiseur entrée de gamme uniquement)





# NOS GAMMES D'AUTOUISEURS

## Sérénité, bien-être et polyvalence



**Jusqu'à 2 fois plus rapides qu'un faitout traditionnel**  
Pour gagner du temps et faire des économies d'énergie.



**Conçues avec 6 systèmes de sécurité**  
Tests ultra exigeants avant chaque lancement (120 tests en plus du standard CE) et durant toute la production (147 points de contrôle et 100% de valves testées)



**Préservent les saveurs naturelles et les textures**  
La cuisson sous pression permet de limiter l'oxydation des aliments et de les cuire rapidement. Ainsi, vitamines et minéraux sont mieux préservés.



**Polyvalentes : cuisinez des recettes variées de l'entrée au dessert**  
Cuisson rissolée, mijotée ou vapeur, grâce aux accessoires fournis ( panier vapeur, livret de recettes et écodose)



**Garantie 25 ans**



**Fabriquées en Italie**



**Réparables 15 ans**



**Inox 18/10**  
Résistance et durabilité



**Tous feux dont induction**



**Cuve compatible lave-vaisselle**

# Domina®

**Moderne** avec sa finition effet brossé



FABRIQUÉE EN ITALIE



Les +



### LAGOEASY'UP® Système d'ouverture innovant

Jusqu'à 2x plus facile à ouvrir par rapport à un autocuiseur Lagostina classique.  
Ergonomique : ouverture en 1 seul geste (0 torsion).  
Manipulation sécurisée grâce à la double poignée fixe évitant toute ouverture accidentelle de la poignée mobile.



### Anses élégantes

Tout inox pour plus d'élégance à table.



### 6 systèmes de sécurité

Rigoureusement testés et certifiés.



### 2 programmes de cuisson

- + Position 1 pour légumes et aliments délicats (jusqu'à 35% de vitamine C préservée\*\*).
- + Position 2 pour viandes et surgelés (cuisson 2x plus rapide\*\*).

\*\*Versus cuisson dans un faitout traditionnel



### Fond Lagofusion® : 6,5 mm

## DOMINA®

	RÉF. COMMERCIALE	DESCRIPTION	TAILLE	COLISAGE	GENCOD	PRIX*
	012021010505	AUTOUCISEUR 5L	Ø22cm	2	8002531543898	189 €
	012021010507	AUTOUCISEUR 7L	Ø22cm	2	8002531543904	199 €
	012021010509	AUTOUCISEUR 9L	Ø24cm	2	8002531543911	209 €



### Lagostina accompagne ses utilisateurs en fournissant 3 accessoires avec l'autocuiseur :

- + 1 livret de 12 nouvelles recettes
- + 1 panier vapeur
- + 1 Ecodose (permet d'ajouter la juste quantité de liquide à chaque recette)



# Novia®

**Précise** avec ses 2 programmes de cuisson



Les +



### LAGOEASY'UP® Système d'ouverture innovant

Jusqu'à 2x plus facile à ouvrir versus un autocuiseur Lagostina classique.  
Ergonomique : ouverture en 1 seul geste (0 torsion).  
Manipulation sécurisée grâce à la double poignée fixe évitant toute ouverture accidentelle de la poignée mobile.



### Anses ergonomiques

En bakélite avec insert inox pour une prise en main confortable.



### 6 systèmes de sécurité

Rigoureusement testés et certifiés.



### 2 programmes de cuisson

- + Position 1 pour légumes et aliments délicats (jusqu'à 35% de vitamine C préservée\*\*).
- + Position 2 pour viandes et surgelés (cuisson 2x plus rapide\*\*).

\*\*Versus cuisson dans un faitout traditionnel



### Fond Lagofusion® : 6,5 mm

NOVIA®						
	RÉF. COMMERCIALE	DESCRIPTION	TAILLE	COLISAGE	GENCOD	PRIX*
	012019010722	AUTOUISEUR 3,5L	Ø22cm	2	8002531534490	169 €
	012019010705	AUTOUISEUR 5L	Ø22cm	2	8002531534469	179 €
	012019010707	AUTOUISEUR 7L	Ø22cm	2	8002531534476	189 €
	012019010709	AUTOUISEUR 9L	Ø24cm	2	8002531534483	199 €



### Lagostina accompagne ses utilisateurs en fournissant 3 accessoires avec l'autocuiseur :

- + 1 livret de 12 nouvelles recettes
- + 1 panier vapeur
- + 1 Ecodose (permet d'ajouter la juste quantité de liquide à chaque recette)



# Mia

**Pratique** avec ses anses amovibles



FABRIQUÉE EN ITALIE



Les +



### LAGOEASY'UP® Système d'ouverture innovant

Jusqu'à 2x plus facile à ouvrir versus un autocuiseur Lagostina classique.  
Ergonomique : ouverture en 1 seul geste (0 torsion).  
Manipulation sécurisée grâce à la double poignée fixe évitant toute ouverture accidentelle de la poignée mobile.



### Anses amovibles Clip®

Se clipsent et se déclipsent facilement pour finir le service à table.  
En bakélite, pour une prise en main confortable.



### 6 systèmes de sécurité

Rigoureusement testés et certifiés.



### 1 programme de cuisson

Il suffit de tourner la soupape d'un quart de tour pour faire sortir la vapeur verticalement.



### Fond Irradial® Plus : 4 mm

## MIA

	RÉF. COMMERCIALE	DESCRIPTION	TAILLE	COLISAGE	GENCOD	PRIX*
	010034010522	AUTOUCUISEUR 3,5L	Ø22cm	2	8002531524545	135 €
	010034010505	AUTOUCUISEUR 5L	Ø22cm	2	8002531524514	145 €
	010034010507	AUTOUCUISEUR 7L	Ø22cm	2	8002531524521	155 €



### Lagostina accompagne ses utilisateurs en fournissant 3 accessoires avec l'autocuiseur :

- + 1 livret de 12 nouvelles recettes
- + 1 panier vapeur
- + 1 Ecodose (permet d'ajouter la juste quantité de liquide à chaque recette)



\*Prix conseillés, ni minimums, ni obligatoires

# Accessoires

**Exploitez** le potentiel de votre autocuiseur à 100%

**10**  
ANS  
GARANTIE

**2**  
ANS  
GARANTIE\*\*



Les +



### Panier fils

Idéal pour les aliments de moyenne ou grande dimension.

Ex : Courgettes farcies / artichauts / endives



### Panier estouffin

Idéal pour la cuisson d'appareil à flan (=liquide) en grande quantité.

Ex : Crème caramel / quiche sans pâte / clafoutis



### Grille de cuisson

Idéale pour la cuisson d'aliments délicats pour ne pas les rompre avec une spatule après cuisson.

Ex : Poissons délicats / feuilles de brick



### Cuit vapeur

Idéal pour la cuisson de petits ingrédients ou fragiles.

Ex : Petits pois & carottes / choux fleur

## ACCESSOIRES

	RÉF. COMMERCIALE	DESCRIPTION	TAILLE	COLISAGE	GENCOD	PRIX*
	010920060719	** COUVERCLE MIJOTEUR INOX AVEC POMMEAU	Ø22cm	4	8002531272828	32,99 €
	010920250500	GRILLE DE CUISSON pour cuve 3,5 L minimum	Ø22cm	4	8002531863439	23,99 €
	010920260105	PANIER FILS pour cuve 5 L minimum	Ø22cm	4	8002531863460	17,99 €
	010920260107	PANIER FILS pour cuve 7 L minimum	Ø22cm	5	8002531863484	19,99 €
	010920260405	CUIT VAPEUR pour cuve 5 L minimum	Ø22cm	4	8002531863507	32,99 €
	010920260407	CUIT VAPEUR pour cuve 7 L minimum	Ø22cm	5	8002531863521	34,99 €
	010920910105	PANIER ESTOUFFIN pour cuve 5 L minimum	Ø22cm	12	8002531863620	34,99 €
	010920910107	PANIER ESTOUFFIN pour cuve 7 L minimum	Ø22cm	12	8002531863644	46,99 €

# Pièces détachées

Des produits pour la vie !



## PIÈCES DÉTACHÉES

	RÉF. COMMERCIALE	DESCRIPTION	COLISAGE	GENCOD	PRIX*
	090003110901	Pastille de sécurité	24	8002531499867	11,99 €
	090003010207	Joint silicone pour cuve 22 cm	36	8002531513372	10,99 €
	090003010209	Joint silicone pour cuve 24 cm	24	8002531513389	10,99 €
	090003010212	Joint silicone pour cuve 26 cm	1	8002531513396	10,99 €
	090035080002	Soupape fonctionnement MIA	1	8002531291348	20,99 €
	090016020000	Anses amovibles CLIP Preziosa	1	8002531507319	11,99 €

## PRODUIT D'ENTRETIEN

	RÉF. COMMERCIALE	DESCRIPTION	COLISAGE	GENCOD	PRIX*
	090900000003	Détergent Inox Poudre des Etoiles 350g	12	8002531483545	6,99 €

\*Prix conseillés, ni minimums, ni obligatoires

# La Linea Emozione

**Iconique**, chaque article est spécifiquement dédié à la cuisson de plats italiens tels que le risotto, les pâtes et bien d'autres !



FABRIQUÉE EN ITALIE



## LA RISOTTIERA



Les +



### Couvercle avec bois de cerisier

Tradition et élégance moderne se combinent dans un couvercle unique en bois de cerisier pour une touche de raffinement sophistiqué.



### Technologie de fond Lagotherm®

Pour une diffusion homogène de la chaleur

## LA SALTA PASTA



Les +



### Polyvalence

De la plaque de cuisson à la table, sa conception polyvalente offre une utilisation variée pour des repas délicieux et emblématiques.



### Technologie de fond Lagotherm®

Pour une diffusion homogène de la chaleur

# La Linea Emozione

**Iconique**, chaque article est spécifiquement dédié à la cuisson de plats italiens tels que le risotto, les pâtes et bien d'autres !



FABRIQUÉE EN ITALIE



## LA PASTAIOLA



## LE PANIER



Les +



### Qualité premium

Fabriquée en acier inoxydable 18/10 de qualité supérieure pour durer toute une vie, Emozione présente un intérieur satiné et une superbe finition polie effet miroir.

Les +



### Efficacité

Conçus pour faciliter la cuisson, les différents diamètres et positions des trous permettent de cuire et égoutter les pâtes de manière optimale.

## LA LINEA EMOZIONE

	RÉF. COMMERCIALE	DESCRIPTION	TAILLE	COLISAGE	GENCOD	PRIX*
	011204032424	LA RISOTTIERA	Ø24cm	2	8002531543287	179,99 €
	011204042026	LA SALTA PASTA	Ø26cm	2	8002531543492	179,99 €
	011204020520	LA PASTAIOLA	Ø20cm	2	8002531544109	159,99 €
	011204260520	LA PASTAIOLA PANIER	Ø20cm	2	8002531544116	69,99 €

\*Prix conseillés, ni minimums, ni obligatoires

# Présentation de nos gammes Lagostina

	GAMME	PC*	FABRICATION	GARANTIE	FOND	REVÊTEMENT	
						EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR
MANCHE AMOVIBLE	Salvaspazio+ Météorite 	129,99 €* sans poignée		5 ANS GARANTIE	Lagotherm® 	Inox 18/10 	Revêtement antiadhésif 
	Salvaspazio+ 	114,99 €* sans poignée		25 ANS GARANTIE	Lagotherm® 	Inox 18/10 	Inox 18/10 
MANCHE FIXE	Accademia Lagofusion 	179,99 €* 		25 ANS GARANTIE	Lagofusion® (sur cuve 3-ply) 	Inox 18/10 	Inox 18/10 
	Orchestra 	119,99 €* 		25 ANS GARANTIE	Lagotherm® 	Inox 18/10 	Inox 18/10 
	Tempra Inox Titanium 	99,99 €* 		5 ANS GARANTIE	Lagotherm® 	Revêtement antiadhésif 	Revêtement antiadhésif 
	Tempra Inox 	94,99 €* 		25 ANS GARANTIE	Lagotherm® 	Inox 18/10 	Inox 18/10 
	Desideria 	69,99 €* 	Hors UE	5 ANS GARANTIE	Thermo-fusion Integral™ 	Céramique antiadhésive 	Céramique antiadhésive 
	Tempra antiadhésif 	69,99 €* 		5 ANS GARANTIE		Revêtement antiadhésif 	Revêtement antiadhésif 
	Tempra Mineral 	59,99 €* 	Hors UE	5 ANS GARANTIE		Revêtement antiadhésif 	Revêtement antiadhésif 

POLISSAGE MIROIR		POIGNÉE		TOUS FEUX DONT INDUCTION	FOUR	LAVE VAISSELLE	PACKAGING	PAGE
EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	MATIÈRE	FIXATION					
✓		Bakélite	Rivetée	✓	✓ jusqu'à 220°C sans poignée/ couvercle	✓ sans poignée	Boîtes	18
✓		Bakélite	Rivetée	✓	✓ jusqu'à 250°C sans poignée/ couvercle	✓ sans poignée	Boîtes	17
✓	✓	Inox	Rivetée	✓	✓ jusqu'à 250°C	✓	Boîtes	20
✓		Inox	Rivetée	✓	✓ jusqu'à 250°C	✓	Boîtes	21
✓		Silicone soft touch	Rivetée / manche double	✓		✓	Fourreaux	23
✓		Silicone soft touch	Rivetée / manche double	✓		✓	Boîtes	22
✓	✓	Inox	Rivetée	✓	✓ jusqu'à 250°C	✓	Fourreaux et boîtes	25
		Silicone soft touch	Rivetée / manche double	✓		✓	Fourreaux et boîtes	26
		Silicone soft touch	Rivetée / manche double	✓	✓ jusqu'à 175°C	✓	Fourreaux et boîtes	27

\*Exemple poêle 28cm - Prix conseillés, ni minimum, ni obligatoires

# NOTRE GAMME INOX

## Manche amovible

### Polyvalence et gain de place



#### Gain de place

Empilabilité parfaite pour un gain de place dans vos placards.  
Utilisable de la plaque de cuisson au four puis à table.



#### Diffusion uniforme de la chaleur

Grâce au fond Lagotherm®.



#### Résistance et durabilité

Acier inoxydable 18/10, matériau neutre et ultra résistant



#### 100% polis à l'extérieur

Pour faire la différence à table et faciliter le nettoyage.

Il existe un produit d'entretien dédié à l'inox :  
La Poudre des étoiles. (Voir page 29)



Garantie  
25 ans



Fabriquée  
en Italie



Inox 18/10  
Résistance et durabilité



Tous feux dont induction



Cuve compatible  
lave-vaisselle

# Salvaspazio+

Astucieuse pour atteindre l'excellence italienne



FABRIQUÉE EN ITALIE



Les +



### Couvercle verre inclus (sauf pour les poêles)

Avec évacuation de la vapeur pour une bonne visibilité et un contrôle optimal de la cuisson.



### Poignées et anses amovibles

Se manipulent d'une seule main et se verrouillent automatiquement.



### Rangement facile

S'empile pour un gain de place dans vos placards et votre lave vaisselle.



### Fond LAGOTHERM®



### Polissage extérieur

Un effet miroir qui sublime les ustensiles à table. et facilite le nettoyage.

## SALVASPAZIO+ (articles vendus avec couvercle verre sauf pour les poêles et sans poignée sauf pour les lots)

	RÉF. COMMERCIALE	DESCRIPTION	COLISAGE	GENCOD	PRIX*
	012138031214	CASSEROLE + COUVERCLE Ø14cm / 1,2L	2	8002531548190	79,99 €
	012138031216	Ø16cm / 1,6L	4	8002531548206	84,99 €
	012138031218	Ø18cm / 2,3L	4	8002531548213	89,99 €
	012138031220	Ø20cm / 3,2L	4	8002531548220	94,99 €
	012138040520	POÊLE Ø20cm	2	8002531548275	99,99 €
	012138040524	Ø24cm	2	8002531548282	104,99 €
	012138040526	Ø26cm	2	8002531548299	109,99 €
	012138040528	Ø28cm	2	8002531548305	114,99 €
	012138040530	Ø30cm	2	8002531548312	119,99 €
	012138031824	SAUTEUSE + COUVERCLE Ø24cm / 3,3L	4	8002531548251	109,99 €
	012138031826	Ø26cm / 4L	2	8002531548268	114,99 €
	012138042026	WOK SALTAPASTA+ COUVERCLE Ø26cm / 3,3L	2	8002531548329	119,99 €
	012138042230	WOK + COUVERCLE + GRILLE Ø30cm / 5L	2	8002531548336	149,99 €
	012138031224	FAITOUT + COUVERCLE Ø24cm / 5,4L	4	8002531548237	104,99 €
	012138031226	Ø26cm / 6,7L	3	8002531548244	109,99 €
	012138020524	MARMITE + COUVERCLE Ø24cm / 7,5L	4	8002531548176	109,99 €
	012138020526	Ø26cm / 9,6L	2	8002531548183	114,99 €
	012138210220	CUIT VAPEUR Ø16/18/20cm	4	8002531548343	69,99 €
	012138210224	Ø20/22/24cm	4	8002531548350	79,99 €
	012138600104	LOT 3 CASSEROLLES 16/18/20 cm + poignée	4	8002531527881	<del>264,96 €</del> 179,99 €
	012138600003	LOT 2 POELES 24/28 cm + poignée	3	8002531681569	219,99 €

\*Prix conseillés, ni minimums, ni obligatoires

# Salvaspazio+ Meteorite®

Version **revêtue** de Salvaspazio+



FABRIQUÉE EN ITALIE



Les +



## Revêtement anti-adhésif Meteorite®

Résiste aux rayures, anti-abrasif, facile à nettoyer. Idéal pour la cuisson des aliments délicats, n'attache pas. Sans PFOA, ni plomb, ni cadmium

## SALVASPAZIO+ METEORITE® (articles vendus sans poignée)

	RÉF. COMMERCIALE	DESCRIPTION	COLISAGE	GENCOD	PRIX*
	012138040720	POÊLE Ø20cm	2	8002531548374	104,99 €
	012138040724	Ø24cm	2	8002531548381	114,99 €
	012138040726	Ø26cm	2	8002531548398	119,99 €
	012138040728	Ø28cm	2	8002531548404	129,99 €
	012138040730	Ø30cm	2	8002531548411	144,99 €
	012138032028	SAUTEUSE + COUVERCLE VERRE Ø28cm / 4,9L	3	8002531548367	139,99 €

## Accessoires Salvaspazio+



### ACCESSOIRES SALVASPAZIO+

	RÉF. COMMERCIALE	DESCRIPTION	COLISAGE	GENCOD	PRIX*
	095144220000	ANSE AMOVIBLE 7,5x5cm	6	8002531480209	19,99 €
	095144250000	POIGNEE AMOVIBLE 8x3cm	6	8002531527324	24,99 €
	012138060114	COUVERCLE VERRE Ø14cm	6	8002531548459	18,99 €
	012138060116	Ø16cm	6	8002531548466	20,99 €
	012138060118	Ø18cm	6	8002531548473	22,99 €
	012138060120	Ø20cm	6	8002531548480	24,99 €
	012138060124	Ø24cm	6	8002531548497	27,99 €
	012138060126	Ø26cm	6	8002531548503	29,99 €
	012138060128	Ø28cm	6	8002531548510	31,99 €
	012138060130	Ø30cm	6	8002531548527	33,99 €

# NOS GAMMES INOX

## Manche fixe

### Durabilité et performance



#### Diffusion uniforme de la chaleur

Expert dans les technologies de fond, Lagostina propose des produits conçus pour avoir une diffusion optimale de la chaleur sur l'ensemble du fond.



#### Des tests rigoureux

Le fond et les fixations (soudures et rivets) sont testés manuellement un à un.



#### Acier inoxydable 18/10 : matériau neutre et ultra résistant

Il préserve la saveur des ingrédients.  
Il est pratiquement indestructible et inaltérable.



#### 100% polis à l'extérieur

Pour faire la différence à table et faciliter le nettoyage.

Il existe un produit d'entretien dédié à l'inox :  
La Poudre des étoiles. (Voir page 29)



Garantie  
25 ans



Fabriquée  
en Italie



Inox 18/10  
Résistance et durabilité



Tous feux dont induction



Compatible  
lave-vaisselle

# Accademia Lagofusion®

Ultra performante avec sa technologie de fond 5-PLY



Les +



### Technologie de fond 5-PLY : 7mm

Cuve 3-PLY (inox/alu(1,2mm)/inox)  
+ fond Lagofusion® (alu/inox)

Sauf les produits avec \*\*



### Bord verseur

Pour verser sans renverser.



### Poignées rivetées

Solidement rattachées au corps du produit pour une meilleure résistance mais aussi élégance !

## ACCADEMIA LAGOFUSION®

	RÉF. COMMERCIALE	DESCRIPTION - TAILLE	COLISAGE	GENCOD	PRIX*
	011116031114	CASSEROLE Ø14cm / 1L	4	8002531533578	119,99 €
	011116031116	Ø16cm / 1,5L	4	8002531533585	129,99 €
	011116031118	Ø18cm / 2,2L	4	8002531533592	139,99 €
	011116031120	Ø20 cm / 3 L	4	8002531533608	149,99 €
	011116020714	CASSEROLE HAUTE Ø14cm / 1,7L	4	8002531533561	124,99 €
	011116040120	POËLE Ø20cm	2	8002531533721	149,99 €
	011116040124	Ø24cm	4	8002531533738	159,99 €
	011116040126	Ø26cm	4	8002531533745	169,99 €
	011116040128	Ø28cm	4	8002531533752	179,99 €
	011116930128	POËLE GRILL** Ø28cm	4	8002531533967	179,99 €
	011116041830	WOK + COUVERCLE Ø30cm / 5L	2	8002531533769	249,99 €
	011116032026	SAUTEUSE + COUVERCLE Ø26cm / 3,3 L	4	8002531533714	219,99 €
	011116020522	MARMITE + COUVERCLE Ø22cm / 5,3L	2	8002531533530	239,99 €
	011116020524	Ø24cm / 6,7L	2	8002531533547	259,99 €
	011116020526	Ø26cm / 7,9L	2	8002531533554	279,99 €
	011116031220	FAITOUT + COUVERCLE Ø20cm / 3L	4	8002531533639	199,99 €
	011116031224	Ø24cm / 5,3L	2	8002531533653	229,99 €
	011116031226	Ø26cm / 6,6L	2	8002531533660	249,99 €
	011116060114	COUVERCLE INOX Ø14cm	6	8002531533998	31,99 €
	011116060116	Ø16cm	6	8002531534001	33,99 €
	011116060118	Ø18cm	4	8002531534018	36,99 €
	011116060120	Ø20cm	4	8002531534025	39,99 €

# Orchestra

L'élégance italienne pour toute une vie



Les +



### Large bord verseur

Pour verser sans renverser.



### Design élégant

Formes arrondies sophistiquées et finitions raffinées.



### Polissage extérieur

Effet miroir pour sublimer les ustensiles à table et faciliter le nettoyage.



### Fond Lagotherm®

ORCHESTRA					
	RÉF. COMMERCIALE	DESCRIPTION	COLISAGE	GENCOD	PRIX*
	011108032316	CASSEROLE Ø16cm	4	8002531556911	89,99 €
	011108032318	Ø18cm	4	8002531556928	99,99 €
	011108032320	Ø20cm	4	8002531556935	109,99 €
	011108031516	CASSEROLE HAUTE Ø16cm	4	8002531556980	89,99 €
	011108040120	POËLE Ø20cm	4	8002531556959	99,99 €
	011108040124	Ø24cm	4	8002531556966	109,99 €
	011108040128	Ø28cm	4	8002531556973	119,99 €
	011108031626	FAITOUT + COUVERCLE Ø26cm	2	8002531556898	179,99 €
	011108020524	MARMITE + COUVERCLE Ø24cm	2	8002531556843	179,99 €
	011108032426	SAUTEUSE + COUVERCLE Ø26cm	2	8002531556904	179,99 €
	011108041826	WOK Ø26cm	4	8002531556942	114,99 €

\*Prix conseillés, ni minimums, ni obligatoires

# Tempra inox

Le style italien tous les jours !



FABRIQUÉE EN ITALIE



Les +



### Anses rivetées et revêtues de silicone

Assurant confort, sécurité et facilité d'utilisation.



### Couvercle en verre

Avec évacuation de la vapeur pour une bonne visibilité et un contrôle optimal de la cuisson.



### Polissage extérieur

Un effet miroir sublissant les ustensiles à table et facilitant le nettoyage.



### Fond Lagotherm®

## TEMPRA

	RÉF. COMMERCIALE	DESCRIPTION - TAILLE	COLISAGE	GENCOD	RIX*
	012896031516	CASSEROLE HAUTE Ø16cm	4	8002531547520	74,99 €
	012896032316	CASSEROLE Ø16cm	6	8002531547452	69,99 €
	012896032318	Ø18cm	6	8002531547469	74,99 €
	012896032320	Ø20cm	6	8002531547476	79,99 €
	012896040120	POËLE Ø20cm	4	8002531547490	79,99 €
	012896040124	Ø24cm	4	8002531547506	84,99 €
	012896040128	Ø28cm	4	8002531547513	94,99 €
	012896032426	SAUTEUSE + COUVERCLE Ø26cm	2	8002531547483	109,99 €
	012896031618	FAITOUT + COUVERCLE Ø18cm	4	8002531547414	89,99 €
	012896031620	Ø20cm	4	8002531547421	99,99 €
	012896031624	Ø24cm	4	8002531547438	109,99 €
	012896031626	Ø26cm	2	8002531547445	119,99 €
	012896020518	MARMITE + COUVERCLE Ø18cm	4	8002531547384	99,99 €
	012896020520	Ø20cm	4	8002531547391	109,99 €
	012896020524	Ø24cm	2	8002531547407	114,99 €
	012896600003	Lot de 3 casseroles 16/18/20 cm	3	8002531547537	<del>224,97 €</del> 154,99 €
	012896600002	Lot de 2 poêles 24/28 cm	3	8002531681552	<del>179,98 €</del> 124,99 €

# Tempra Inox Titanium

Le style italien tous les jours !



Les +



**Poignées rivetées et revêtues de silicone**  
Assurant confort, sécurité et facilité d'utilisation.



**Revêtement Titanium antiadhésif**  
Ultra-résistant, même contre les ustensiles en métal. Idéal pour la cuisson des aliments délicats, n'attache pas. Sans PFOA, ni plomb, ni cadmium.



**Polissage extérieur**  
Un effet miroir sublimant les ustensiles à table et facilitant le nettoyage.



**Fond Lagotherm®**

## TEMPRA



RÉF. COMMERCIALE	DESCRIPTION - TAILLE	COLISAGE	GENCOD	PRIX*
012896540120	Poêle en inox revêtu Ø20 cm	6	8002531681514	84,99 €
012896540124	Ø24cm	6	8002531681521	89,99 €
012896540128	Ø28cm	6	8002531681538	99,99 €

## L'inox

Comment bien **cuisiner** dans l'inox

C'est votre première fois ? Suivez nos conseils pour bien cuisiner dans l'inox.

**Vérifiez que la poêle est suffisamment chaude** : versez-y quelques gouttes d'eau ; lorsqu'elles se transforment en billes, la température est idéale **pour démarrer la cuisson**.

L'inox conduisant parfaitement la chaleur,

**cuisinez à feu doux** pour ne pas brûler vos préparations. *Astuce pour la cuisson de la viande : lorsqu'elle est bien saisie, elle se **décotte toute seule** !*

Après cuisson, **pour faciliter le nettoyage, versez de l'eau froide** sur votre poêle et laissez-la tremper avec un peu de liquide vaisselle. Le tour est joué !



## Poudre des Étoiles

Le détergent **spécial inox** (voir page 29)

Ravivez l'éclat de votre inox avec la « Poudre des Étoiles » Lagostina.

Elle permet de **retirer les marques** qui peuvent apparaître sur le fond de vos ustensiles (marques de calcaire, de sel ou traces d'amidon de certains aliments). Elle est spécialement formulée pour le **nettoyage de tous les ustensiles de cuisine**, des casseroles, des autocuiseurs et autres objets en inox.

**Très simple d'utilisation**, elle saura vite se rendre indispensable : il suffit de laisser refroidir l'ustensile, saupoudrer un peu de « Poudre des Étoiles », frotter avec une éponge humide et rincer à l'eau claire. Et pour bien conserver vos ustensiles, vous pouvez utiliser des **feutres de protection** (voir page 29).



\*Prix conseillés, ni minimums, ni obligatoires

# NOS GAMMES ANTIADHÉSIVES

## Facilité et tranquillité



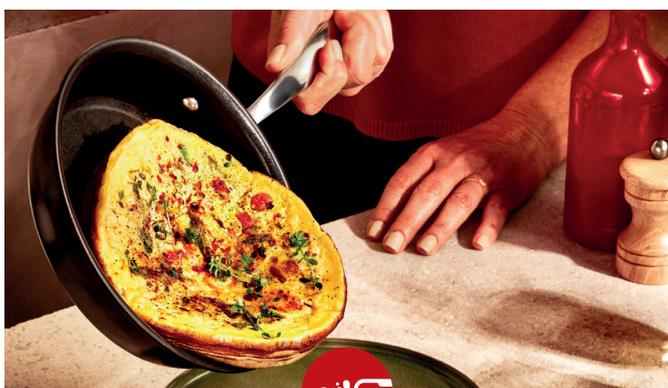
### Cuisson sans matière grasse

Pour cuisiner équilibré sans compromis sur le goût et les propriétés des aliments.



### Durabilité et innocuité des revêtements

Sans PFOA, sans cadmium et sans plomb, les revêtements respectent votre santé et l'environnement.



### Haute performance antiadhésive

Grâce à la qualité antiadhésive de ses revêtements, les aliments n'accrochent pas, pour des résultats de cuisson parfaits.



### Facile à nettoyer

Compatible lave-vaisselle

Pour préserver votre revêtement antiadhésif, pensez à notre set de feutrines (Voir page 29)



Garantie  
5 ans



Inox 18/10  
Résistance et durabilité



Tous feux dont induction



Compatible  
lave-vaisselle

# Desideria céramique

Les meilleures **performances** de la céramique avec une approche **Eco-design**



Les +



Revêtement intérieur céramique **antiadhésif longue durée** compatible avec les ustensiles en inox.



### Corps en aluminium :

- épais pour une meilleure diffusion de la chaleur
- 100% recyclé pour réduire son impact environnemental



### Fond Thermo-Fusion Integral™

Pour une cuisson rapide et efficace dans toute la poêle.



### Poignée rivetée élégante

en fonte d'acier inoxydable compatible au four jusqu'à **250 degrés**.

## DESIDERIA

	RÉF. COMMERCIALE	DESCRIPTION	COLISAGE	GENCOD	PRIX*
	010275040120	POÊLE Ø20cm	6	8002531682481	54,99 €
	010275040124	Ø24cm	6	8002531682450	59,99 €
	010275040128	Ø28cm	4	8002531682467	69,99 €
	010275040130	Ø30cm	4	8002531682474	74,99 €
	010275041828	POÊLE WOK Ø28cm	2	8002531682443	74,99 €
	010275031116	CASSEROLE Ø16cm	6	8002531682412	49,99 €
	010275031220	FAITOUT + COUVERCLE Ø20cm	4	8002531682429	74,99 €
	010275031224	Ø24cm	2	8002531682436	84,99 €
	010275032026	SAUTEUSE + COUVERCLE Ø26cm	2	8002531682498	84,99 €

\*Prix conseillés, ni minimums, ni obligatoires

# Tempra antiadhésif

La collection antiadhésive la plus **performante** pour cuisiner au quotidien



Fabriqué en France



Les +



## Revêtement Titanium antiadhésif

Ultra-résistant, même contre les ustensiles en métal (Poêles, woks, sauteuses)

Idéal pour la cuisson des aliments délicats, n'attache pas. Sans PFOA, ni plomb, ni cadmium.



## Anses et poignées rivetées en inox revêtues de silicone

Assurant confort, sécurité et facilité de manipulation.



## Couvercle en verre

Avec évacuation de la vapeur pour une bonne visibilité et un contrôle optimal de la cuisson.



## Fond anti-distorsion

Pour une cuisson uniforme et une rétention optimale de la chaleur.

## TEMPRA

	RÉF. COMMERCIALE	DESCRIPTION	COLISAGE	GENCOD	PRIX*
	012165031116	CASSEROLE (sans couvercle) Ø16cm	4	8002531993600	39,99 €
	012165040120	POÊLE Ø20cm	4	8002531993648	54,99 €
	012165040124	Ø24cm	4	8002531993549	59,99 €
	012165040126	Ø26cm	4	8002531993556	64,99 €
	012165040128	Ø28cm	4	8002531993563	69,99 €
	012165040130	Ø30cm	4	8002531993570	74,99 €
	012165040132	POÊLE Ø32cm	4	8002531993587	79,99 €
	012165041828	POÊLE WOK Ø28cm	4	8002531993631	79,99 €
	012165031826	SAUTEUSE + COUVERCLE Ø26cm	4	8002531993624	89,99 €
	012165031220	FAITOUT + COUVERCLE Ø20cm	4	8002531993525	79,99 €
	012165031224	Ø24cm	4	8002531993532	89,99 €
	012165040328	CREPIÈRE Ø28cm	4	8002531993594	69,99 €
	012165040925	POÊLE GRILL 29X25cm	4	8002531994171	99,99 €

# Tempra Mineral

Le choix de l'élégance pour une **cuisine saine** tous les jours

**5**  
ANS  
GARANTIE



Les +



### Revêtement antiadhésif minéral : effet pierre

Revêtement antiadhésif longue durée, renforcé de particules minérales, extra résistant aux rayures et aux abrasions, cuisson sans graisse, facile à nettoyer.



### Anses et poignées rivetées en inox revêtues de silicone

Assurant confort, sécurité et facilité de manipulation.



### Couvercle en verre

Avec évacuation de la vapeur pour une bonne visibilité et un contrôle optimal de la cuisson.



### Fond inox : 4,5 mm d'épaisseur

Indéformable : garantit la stabilité sur le plan de chauffe.

## TEMPRA MINERAL

	RÉF. COMMERCIALE	DESCRIPTION	COLISAGE	GENCOD	PRIX*
	012163031116	CASSEROLE Ø16cm / 1,6L	6	8002531993440	39,99 €
	012163031120	Ø20cm / 3,1L	4	8002531993457	49,99 €
	012163040120	POÊLE Ø20cm	6	8002531993389	44,99 €
	012163040124	Ø24cm	6	8002531993396	49,99 €
	012163040126	Ø26cm	4	8002531993419	54,99 €
	012163040128	Ø28cm	4	8002531993426	59,99 €
	012163040130	Ø30cm	4	8002531993433	64,99 €
	012163041828	POÊLE WOK Ø28cm / 3,6L	4	8002531993488	64,99 €
	012163031826	SAUTEUSE + COUVERCLE Ø26cm / 4,2L	2	8002531993495	74,99 €
	012163040926	POÊLE GRILL 26x26 cm	4	8002531993501	64,99 €

\*Prix conseillés, ni minimums, ni obligatoires

# LAVINIA Couverts pour enfant

Composition du set : Une fourchette zèbre / Un couteau girafe / Une cuillère tigre



**HYGIENIQUE  
ET RESISTANT**

**Inox 18/10** : un matériau pur, durable et inerte respectant la santé, l'environnement et la saveur des aliments



**ROBUSTE ET  
DESIGN**

**Finition polie**  
2,5mm d'épaisseur pour allier design et robustesse



**NETTOYAGE  
FACILE**

**Passage au lave-vaisselle**  
pour un nettoyage facilité



**GARANTIE**

Garanti deux ans

## LAVINIA - COUVERTS POUR ENFANT

	RÉF. COMMERCIALE	DESCRIPTION	COLISAGE	GENCOD	PRIX*
	01445460003	LAVINIA Set enfant 3 pièces	40	8002531681781	19,99 €

# I CUCINIERI

Une collection complète d'accessoires inox design et de qualité, de l'indispensable au plus pointu.



## I CUCINIERI - USTENSILES INOX

	RÉF. COMMERCIALE	DESCRIPTION	COLISAGE	GENCOD	PRIX*
	012335370400	CUILLÈRE À SERVIR	6	8002531057616	18,99 €
	012335380300	CUILLÈRE À SPAGHETTI	6	8002531057500	18,99 €
	012335400100	PELLE À SERVIR	6	8002531057609	17,99 €
	012335370101	LOUCHE	6	8002531057494	19,99 €
	012335000028	CUILLÈRE À SAUCE	6	8002531262355	18,99 €
	012335380100	ÉCUMOIRE	6	8002531057630	19,99 €
	012335000411	PRESSE PURÉE	6	8002531274167	20,99 €
	012335410100	FOURCHETTE À VIANDE	6	8002531057623	17,99 €
	012335621802	COUVERTS À SALADE	3	8002531207622	32,99 €
	012335160101	FOUET 30 CM	6	8002531057647	17,99 €

# I Cucinieri

I CUCINIERI - USTENSILES INOX					
	RÉF. COMMERCIALE	DESCRIPTION	COLISAGE	GENCOD	PRIX*
	012335160100	FOUET 27 CM	6	8002531057654	16,99 €
	012335550100	PELLE À GÂTEAU	6	8002531057739	15,99 €
	012335510100	ROULETTE À PIZZA	6	8002531057524	16,99 €
	012335560400	ÉPLUCHEUR	6	8002531057562	11,99 €
	012335560200	VIDE POMME	6	8002531057531	13,99 €
	012335561000	ZESTEUR	6	8002531057777	11,99 €
	012335000307	CUILLÈRE À MELON	6	8002531247338	14,99 €
	012335550200	CUILLÈRE À GLACE	6	8002531057760	16,99 €
	012335000304	CUILLÈRE À GLACE AUTOMATIQUE	6	8002531245488	26,99 €
	012335560500	PRESSE AIL	6	8002531057685	23,99 €
	012335000006	CASSE NOISETTES	6	8002531220928	24,99 €
	012335560700	OUVRE BOÎTE	6	8002531057708	24,99 €
	012335560800	OUVRE BOÎTE BOCAL UNIVERSEL	6	8002531057715	21,99 €
	012335180120	PASSOIRE 20 CM	6	8002531195950	39,99 €
	012335180116	PASSOIRE 16 CM	6	8002531198173	29,99 €
	012335180108	PASSOIRE 8 CM	6	8002531195936	18,99 €
	012335180216	PASSOIRE CONIQUE 16 CM	6	8002531247383	30,99 €

\*Prix conseillés, ni minimums, ni obligatoires

# I Cucinieri

## I CUCINIERI - USTENSILES INOX ET NYLON

	RÉF. COMMERCIALE	DESCRIPTION	COLISAGE	GENCOD	PRIX*
	012335000008	PINCE	6	8002531234109	10,99 €
	012335370102	LOUCHE	6	8002531234116	14,99 €
	012335380101	ÉCUMOIRE	6	8002531234123	14,99 €
	012335380301	CUILLÈRE À SPAGHETTI	6	8002531234130	14,99 €
	012335370401	CUILLÈRE À SERVIR	6	8002531234147	14,99 €
	012335400101	PELLE À SERVIR	6	8002531234154	14,99 €

## I CUCINIERI - USTENSILES INOX ET SILICONE

	RÉF. COMMERCIALE	DESCRIPTION	COLISAGE	GENCOD	PRIX*
	012335000303	PINCE INOX AVEC EMBOUTS SILICONE	6	8002531245471	24,99 €
	012335000039	SPATULE	6	8002531262461	18,99 €

## I CUCINIERI - ACCESSOIRES

	RÉF. COMMERCIALE	DESCRIPTION	COLISAGE	GENCOD	PRIX*
	012335120100	RÂPE 4 TYPES DE DÉCOUPE	6	8002531234192	22,99 €
	090900000003	Détergent Inox Poudre des Etoiles 350g	12	8002531483545	6,99 €
	012196000001	Set de 4 feutrine	10	8002531991644	9,99 €
	012335390100	TRINGLE SUSPENSION + 6 CROCHETS	6	8002531057784	20,99 €

# Les garanties



## Garantie 25 ans (contre tout défaut de fabrication) sur :

- **Les parties inox des gammes inox fabriquées en Italie.**

Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par une mauvaise utilisation, un usage professionnel, un coup ou une chute. Elle ne couvre pas l'usure normale : taches, décolorations et/ou les rayures à l'intérieur ou à l'extérieur de l'article.

- **La cuve des autocuiseurs fabriquée en Italie.**

Cette garantie ne couvre pas les déformations liées à un mauvais usage (chocs, chutes, passage au four, au lave-vaisselle) ni les pièces d'usure (joint, poignées, panier, soupape de fonctionnement, les équipements bakélites ou plastiques)



## Garantie 10 ans (contre tout défaut de fabrication) sur :

**Les parties inox des gammes inox fabriquées hors UE.**

En raison de sa nature, le revêtement anti-adhésif n'a pas la même durée de vie que l'acier inoxydable. Toutefois, Lagostina offre les garanties suivantes :



## Garantie 5 ans\* (contre tout défaut de fabrication) sur :

**Les gammes revêtues d'anti-adhésif.**



## Garantie 2 ans\* (contre tout défaut de fabrication) sur :

**Les accessoires.**

\*La garantie porte sur la formation de cloques (le revêtement se soulève et forme des cratères découvrant la base) ou sur le décollement (la totalité du revêtement se décolle du fond) du revêtement anti-adhésif. Ces conditions s'appliquent également aux revêtements céramiques externes.

Pour les autres types de revêtements, les poignées, les boutons, les composants en bakélite, les couvercles en plastique ou en bois et non métalliques, la garantie est de 2 ans. Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par une mauvaise utilisation, un usage professionnel, un coup ou une chute. Elle ne couvre pas l'usure normale : taches, décolorations et/ou les rayures à l'intérieur ou à l'extérieur de l'article.



directive n°97/23/CE, relatif aux autocuiseurs

Lagostina a obtenu la certification qualité, sécurité et environnement, d'après les normes européennes ISO 9001, ISO 14001 et OHSAS 18000.

## Service consommateur

Vous pouvez joindre notre service consommateurs par téléphone :

**09 74 50 88 18** (prix d'un appel local)  
Du lundi au vendredi de 9h00 à 19h00

Ou par courrier :

**Service Consommateurs**  
LAGOSTINA TSA 92002  
69134 ECULLY CEDEX

*Lagostina*  
DEPUIS 1901

