

**Elegir menaje Jospers es elegir la calidad de productos únicos. Nacen uniendo el trabajo artesano y la mejor tecnología. Productos para profesionales que saben escoger y tienen el placer de utilizar en su cocina instrumentos extraordinarios.**

#### la filosofía de Jospers

Jospers es la línea completa de sartenes de aluminio fundidas a mano y revestidas con el mejor teflón del mercado. Lo hacemos así desde hace más de 50 años, una a una utilizando materiales de primera calidad.

- La alta conductividad térmica del material y los espesores diferenciados garantizan una rápida y uniforme distribución del calor esencial para una perfecta cocción.
- El revestimiento antiadherente interno llamado Platinum contiene un refuerzo cerámico aplicado en tres capas que lo hace muy resistente al uso de todos los utensilios de cocina, garantizando la mayor prestación durante muchos años.
- El fondo de todas las piezas Jospers viene rectificadas con diamante, asegurando la máxima planitud y conducción de calor. No se deforma ni se dilata con el calor intenso de nuestro horno.
- Diseño y resistencia son las características del mango, disponible en termoplástico resistente a elevadas temperaturas.
- El asa va fundida directamente al cuerpo de la asadora para garantizar la máxima resistencia y seguridad, evitando así soldaduras y remaches.
- La tapadera es de un cristal especial Pyrex aguantando altas temperaturas.

Cada pieza Jospers es única, es la señal de una singular elaboración y el testimonio de que su pieza Jospers ha sido creada por manos expertas.

#### cocinar con menaje Jospers

La calidad de los productos Jospers se ve desde la primera vez que se utilizan, dando tranquilidad y pudiéndose apreciar una gran diferencia entre otros productos del mercado. Cocinando así con un éxito garantizado.

- **Cocinar más saludable:** Usando menaje Jospers se mantienen las propiedades de los alimentos, vitaminas, proteínas y minerales; cocinando en su propio jugo por lo tanto se necesita menos grasa y menos sal.
- **Cocinar más rápido:** Debido a sus características, se cocina en menos tiempo y con menos esfuerzo.
- **Cocinar económico:** Permite una gran economía.

## cazuelas



Altura  
7.5  
Diámetro  
28



Altura  
4.5 cm  
Diámetro  
24



Altura  
4 cm  
Diámetro  
20



Altura  
3.5 cm  
Diámetro  
16

## bandejas GN



GN 1/3  
Altura  
2 cm  
Dimensiones  
32.5 x 17.5 cm

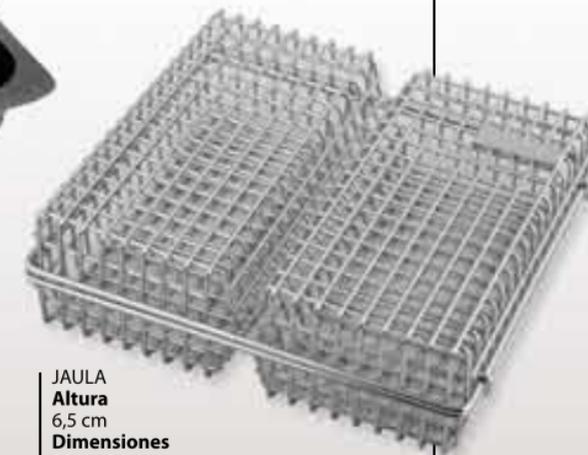
GN 1/6  
Altura  
2 cm  
Dimensiones  
16 x 17.5 cm

GN 1/1  
Altura  
2 cm  
Dimensiones  
52.5 x 32.5 cm

GN 1/2  
Altura  
6 cm  
Dimensiones  
32.5 x 26.5 cm

## jaula

GN 1/1  
Altura  
6 cm  
Dimensiones  
52.6 x 32.3 cm



JAULA  
Altura  
6,5 cm  
Dimensiones  
22,6 x 21 cm  
Hendidura  
para pinzas

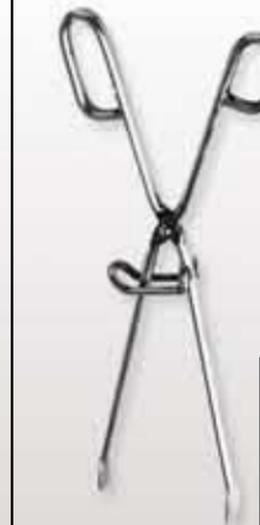
## cepillos

para la limpieza de las parrillas del horno brasa Jospers



cepillo de  
púas de acero

cepillo / raspador  
combinado



pinzas  
para jaula

## pinzas

para bandejas

pinzas con punta  
de silicona  
para la sujeción  
de bandejas  
y cazuelas

