

GRUPPOLUBE



PITT
COOKING

2025-26

Introduzione

- Cos'è PITT® cooking? 4-13
- Perché scegliere PITT® cooking? 24-35

Induzione

- Induzione PITT® cooking 14-19
- Tutti i bruciatori 20-23

Bruciatori a gas

- Cucinare con il gas 36-43
- Tutti i bruciatori 46-49

Informazioni tecniche

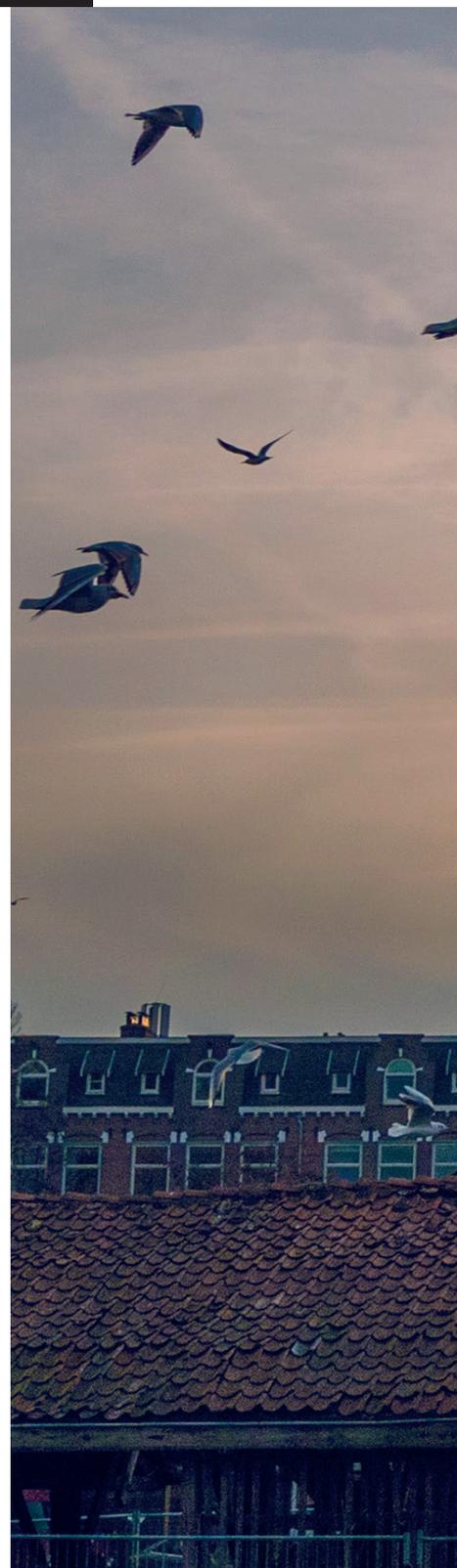
- Ricambi 50
- Info tecniche e manuali 51
- Certificazioni 52

COSA È PITT® cooking

DAL CUORE DELL'OLANDA

Le limitazioni dei tradizionali piani di cottura - la nostra primaria fonte di ispirazione. Cottura efficiente grazie a una fiamma potente. Finalmente abbastanza spazio per pentole e padelle. Il connubio perfetto tra funzionalità e design disponibile sia a gas, sia a induzione.

MADE IN HOLLAND





COSA È PITT® COOKING

L'ESSENZA DI PITT® cooking

PITT® cooking rappresenta un approccio rivoluzionario al design della cucina, in cui tecnologia ed estetica si fondono, offrendo bruciatori unici, sia a gas, sia a induzione, che si adattano perfettamente al gusto di chi li utilizza. I suoi sistemi innovativi combinano precisione, sicurezza ed eleganza, per gli appassionati di cucina e per le cucine più moderne.

MADE IN HOLLAND





COSA È PITT® COOKING

DA UN'IDEA, AL SUCCESSO GLOBALE

PITT® cooking nasce dal desiderio di trasformare la cucina superando le limitazioni della cottura tradizionale in merito a spazio e performances. L'idea si è evoluta in un rivoluzionario sistema di cottura, rinomato in tutto il mondo per il suo design raffinato e le prestazioni ineguagliabili. Il design è sviluppato da un team interno di ricerca e sviluppo, e i prodotti sono orgogliosamente realizzati a mano nei Paesi Bassi.

MADE IN HOLLAND



UNA CUCINA
IN CUI
LUSSO E CREATIVITÀ
S'INCONTRANO

COSA È PITT® COOKING

UNA VISIONE DI ECCELLENZA

La mission di PITT® cooking è coniugare innovazione, alta qualità e design. PITT® cooking mira a rendere ogni cucina non solo un luogo dove cucinare, ma uno spazio in cui gusto personale e creatività prendono vita.

“Art Meets State-of-the-Art” incarna l’essenza del marchio: la fusione tra artigianalità e tecnologia, che coniuga l’esperienza olandese con l’innovazione più all’avanguardia per offrire il massimo livello di qualità, sicurezza e durata nel tempo..

MADE IN HOLLAND





COSA È PITT® COOKING

BRUCIATORI POTENTI INTEGRATI SUL PIANO DI LAVORO

- Sistema integrato nel piano di lavoro
- Robuste griglie in ghisa
- La gamma di bruciatori: dalla cottura al salto alla frittura, alla cottura a fuoco lento alla piastra
- Ampio spazio tra i bruciatori
- Adatto alla maggior parte dei materiali per i piani di lavoro
- Sicuro e certificato
- Fatto a mano in Olanda

MADE IN HOLLAND

**ADATTO ALLA
MAGGIOR PARTE DEI
MATERIALI PER I PIANI
DI LAVORO**

SICURO E CERTIFICATO

PITT® cooking è il sistema di cottura che prevede l'installazione dei bruciatori direttamente sul piano di lavoro.

Grazie all'ampio spazio tra i bruciatori ora c'è spazio per tutte le pentole e le padelle.

Con un vasto assortimento di 20 modelli diversi, ce n'è per tutti i gusti. È possibile creare diverse configurazioni per personalizzare la zona di cottura.

PITT cooking ha ottenuto la certificazione KIWA GASTEC ed è quindi sicuro da installare praticamente in qualsiasi piano di lavoro (maggiori informazioni a pag. 00).

COS'È PITT® cooking

BLACK EDITION

I bruciatori della versione Black Edition sono in ottone come quelli della versione Professional, ma vengono sottoposti a verniciatura anticorrosiva a polvere, in impianti altamente specializzati. Il passaggio ai forni ad alta temperatura consente la fusione e la polimerizzazione sulla superficie del doppio strato di verniciatura nera, creando così una superficie estremamente resistente ed esclusiva.

PITT® cooking Black Edition è disponibile in tutti i modelli della nostra gamma.



MADE IN HOLLAND

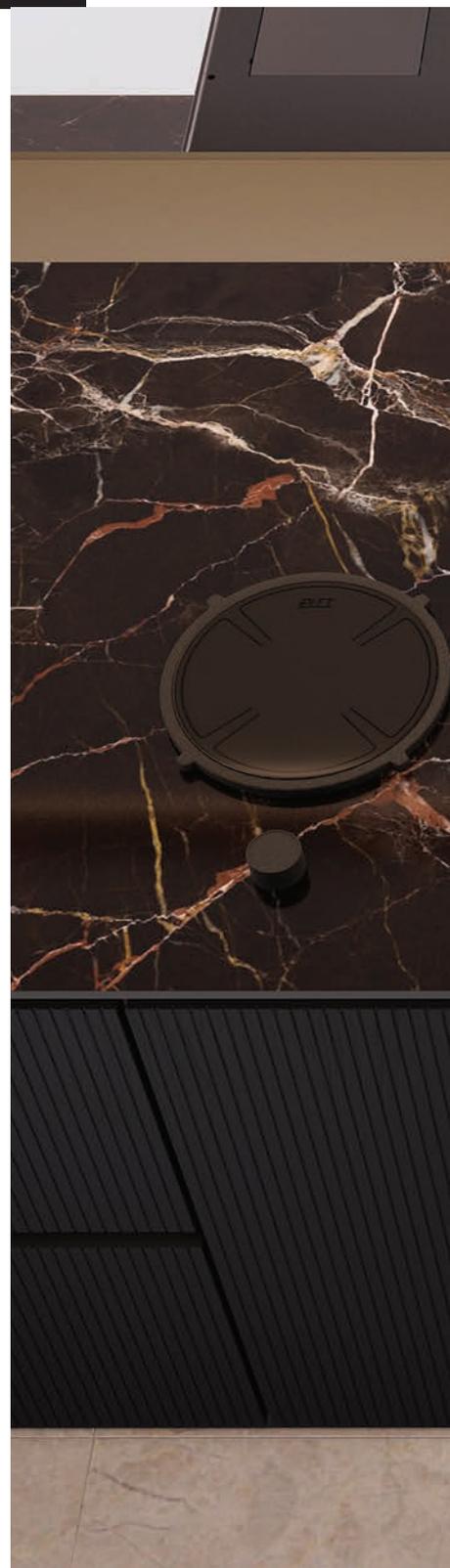


Ph.: Mattew G. Lloyd

INDUZIONE PITT® COOKING

EFFICIENZA E COMODITÀ

Massima libertà di scelta. Le manopole dei piani a induzione di PITT cooking, prodotte in alluminio, con rivestimento soft-toctuh, possono essere installate sul piano di lavoro (**Top Side**).



LA COTTURA INTEGRATA NEL PIANO DI LAVORO, ANCHE PER OUTDOOR

MANOPOLE
VERSIONE
TOP SIDE



L'ASSORTIMENTO A INDUZIONE



NOVITÀ

INDUZIONE PITT® COOKING

L'ASSORTIMENTO A INDUZIONE

Le zone a induzione combinano precisione, sicurezza e un design elegante. La superficie robusta e liscia, è molto semplice da pulire. Comandi intuitivi e prestazioni elevate consentono di preparare piatti deliziosi in pochissimo tempo. La cottura a induzione è funzionale e perfettamente adatta alle cucine moderne. Esclusiva di PITT® cooking sono le manopole di controllo che ruotano al posto dei tradizionali comandi touch, migliorando l'esperienza di una cucina innovativa.



Induttore standard

Fino a 2100 W di potenza



Induttore grande

Fino a 3000 W di potenza

Tutti i modelli sono combinabili tra loro.

PITT® cooking

L'ASSORTIMENTO: DA 3 A 5 ZONE.

I modelli a induzione sono disponibili nella versione **Top Side** (manopole installate sopra il piano di lavoro).

Dimensioni d'installazione, installazione: vedi pag. 65

Capital-I



p. 24

Cusin-I



p. 26

Danau-I



p. 28

Elbrus-I



p. 29

LA GHIERA DELLE MANOPOLE



TOP SIDE

Le manopole dei moduli a induzione di PITT cooking vengono fornite complete di ghiera, installata sul piano di lavoro.

PITT® cooking

CONFIGURA LA TUA ZONA DI COTTURA

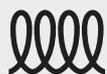
PITT® cooking offre un assortimento di 15 diverse configurazioni per la cottura a induzione.

Tutte possono essere combinate tra di loro.

La configurazione ideale della zona cottura si adatta al tuo stile personale e allo spazio disponibile nella tua cucina.

PERSONALIZZAZIONE





CAPITAL-I

208/240 V



2 induttori standard, 1 induttore grande



TOP SIDE

(1) Voltaggio	220-240 V, 1N~
(1) Assorbimento	5750 W
(2) Voltaggio	380-415 V, 2N~
(2) Assorbimento	6680 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 549 x 90
Altezza totale (incluso set di supporto)	118
Misura minima della base (mm)	600
Profondità min. del top (mm)	600
Spessore del top (mm)	4-35
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	2 x 207 (233 anello compreso) 1 x 247 (273 anello compreso)

DOCUMENTAZIONE TECNICA



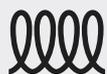
Capital-I
Top side

Versione	Articolo	Codice
BLACK	615000000091	074625B

Induzione

SET 3 ZONE

BASE 90 CM



CUSIN-I

208/240 V



2 induttori grandi, 1 induttore standard



TOP SIDE

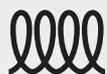
(1) Voltaggio	220-240 V, 1N~
(1) Assorbimento	5750 W
(2) Voltaggio	380-415 V, 2N~
(2) Assorbimento	6680 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 859 x 90
Altezza totale (incluso set di supporto)	118
Misura minima della base (mm)	900
Profondità min. del top (mm)	600
Spessore del top (mm)	4-35
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	2 x 247 (273 anello compreso) 1 x 207 (233 anello compreso)

DOCUMENTAZIONE TECNICA



Cusin-I
Top side

Versione	Articolo	Codice
BLACK	615000000111	074626B



DANAU-I

208/240 V



2 induttori standard, 2 induttori grandi



TOP SIDE

(1) Voltaggio	220-240 V, 1N~
(1) Assorbimento	5750 W
(2) Voltaggio	380-415 V, 2N~
(2) Assorbimento	7360 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 1159 x 90
Altezza totale (incluso set di supporto)	118
Misura minima della base (mm)	1200
Profondità min. del top (mm)	600
Spessore del top (mm)	4-35
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	2x 207 (233 anello compreso) 1x 247 (273 anello compreso)

DOCUMENTAZIONE TECNICA



Danau-I
Top side

Versione	Articolo	Codice
BLACK	615000000131	074628B



ELBRUS-I

208/240 V



4 induttori standard, 1 induttore grande



TOP SIDE

Voltaggio	220-240 V, 1N~
Assorbimento	10360 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 859 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118
Misura minima della base (mm)	900
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	600
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	1 x 247 (273 anello compreso) 4 x 207 (233anello compreso)

DOCUMENTAZIONE TECNICA



Elbrus-I
Top side

Versione	Articolo	Codice
BLACK	615000000151	074622B

PERCHÉ SCEGLIERE PITT® COOKING

TRADIZIONE E MODERNITÀ

Ogni prodotto PITT® cooking è assemblato a mano nella città di De Meern, nei Paesi Bassi.

Uffici, fabbrica e showroom convivono sotto lo stesso tetto. Il team di PITT® cooking è molto affiatato e dedicato all'eccellenza - orientato ogni giorno a fornire prodotti e servizi di qualità superiore.

MADE IN HOLLAND





PERCHÉ SCEGLIERE PITT® COOKING

TANTO SPAZIO PER TUTTE LE PENTOLE

Finalmente spazio a sufficienza per cucinare: con un minimo di 28 cm tra i fuochi, PITT® cooking offre in media uno spazio maggiore di 8 cm se comparato ai tradizionali piani di cottura.

Da adesso in poi, avrai spazio sufficiente per poter cucinare su più fuochi contemporaneamente, anche con le pentole più grandi.

MADE IN HOLLAND





Ph.: kitchen Concepts

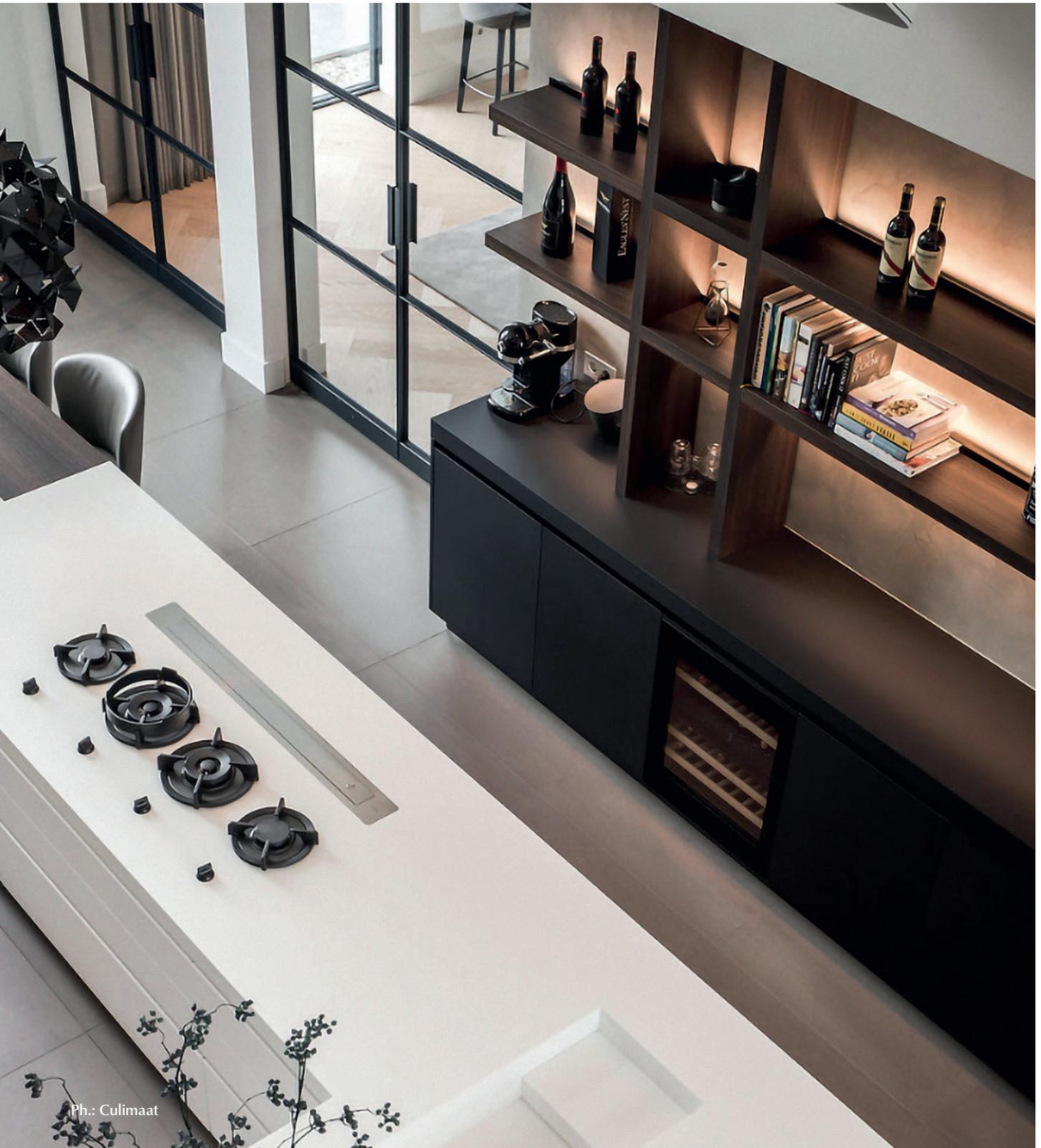
PERCHÉ SCEGLIERE PITT® COOKING

UN CAVOLAVORO IN CUCINA

Grazie al suo look senza tempo, PITT® cooking si inserisce perfettamente in ogni cucina: dalla più classica, alla cucina country, dallo stile contemporaneo fino alla cucina di design. Le robuste griglie in ghisa completano l'aspetto della cucina. E rendere la tua cucina così sorprendente!

MADE IN HOLLAND





Ph.: Culimaat

PERCHÉ SCEGLIERE PITT® COOKING

COTTURA VELOCE E POTENTE

Saltare in padella nel suo vero significato.

L'anello per wok PITT® cooking è dedicato all'autentica cottura al salto in padella.

La principale fonte di ispirazione per il suo design è la tradizionale cottura wok cinese.

L'anello per wok è progettato esclusivamente per il nostro bruciatore e dona stabilità a tutte le pentole dal fondo concavo. L'altezza perfettamente calcolata e la curvatura dell'anello consentono di controllare precisamente la fiamma sotto il wok.



L'anello wok PITT è incluso nella fornitura dei modelli dotati di almeno un bruciatore da 0,2 - 5 kW



Ph.: Matthew G. Lloyd

PERCHÉ SCEGLIERE PITT® COOKING

QUALITA' E SICUREZZA

PITT® cooking è garantito dalla certificazione KIWA GASTEC QA. Questa certificazione offre ai consumatori la certezza che il loro prodotto (gas) sia conforme agli stringenti requisiti di qualità, sicurezza e funzionalità.

PITT® cooking è coperto dalla garanzia convenzionale 30 mesi offerta da I&D Srl

MADE IN HOLLAND





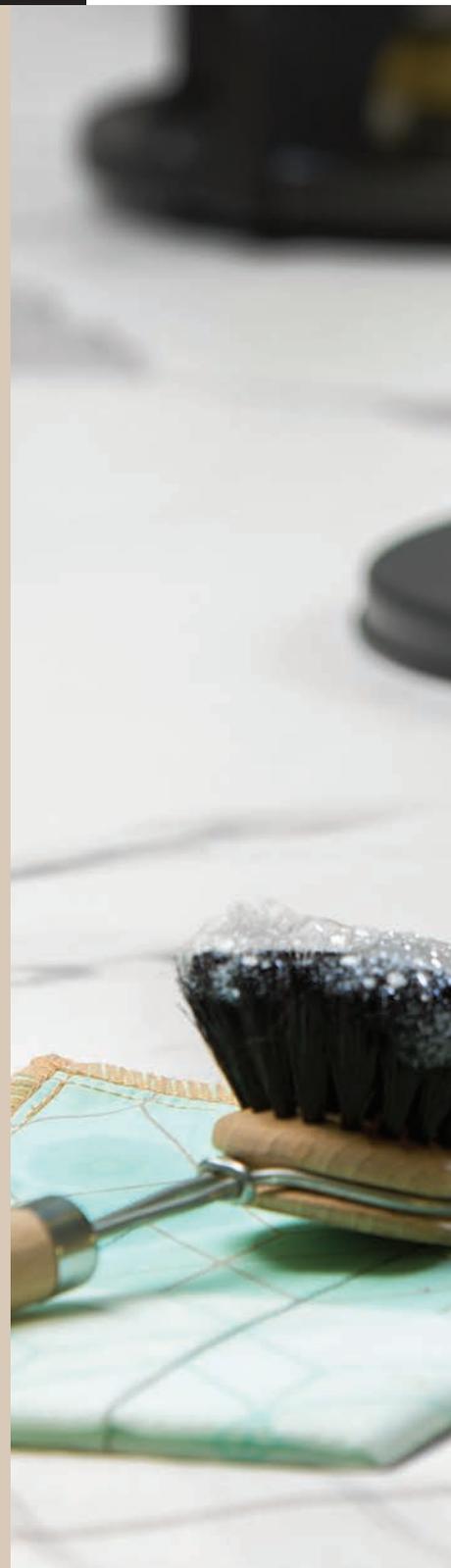
Ph.: Dutch Kitchen Design

PERCHÉ SCEGLIERE PITT® COOKING

SEMPLICITA' DI PULIZIA

Mai più seccature per la pulizia del piano cottura!
Questo perché non ci sono bordi e fessure, c'è solo
un piano di lavoro liscio da pulire: le zone cottura
possono essere pulite in modo semplice e veloce.
Ecco quindi che PITT® cooking offre una facile cottura
e una facile pulizia, arricchendo la vostra cucina sotto
tutti i punti di vista!

MADE IN HOLLAND





LA COTTURA TRADIZIONALE A GAS

Giglie in ghisa

I quattro "bracci" offrono una superficie stabile per ogni pentola. Costruite in robusta ghisa di qualità.

Scudo termico

Disperde il calore proteggendo il piano di lavoro, evitando gli accumuli di calore.

Anello in silicone

Protezione ermetica contro umidità e sporco.

FUOCHI A GAS PITT® COOKING

CUCINARE CON IL GAS

Per PITT® cooking, la cucina a gas è sinonimo di esperienza e precisione. I nostri bruciatori danno vita a tecniche di cottura tradizionali, offrendo un controllo ineguagliabile sulla fiamma. Che vogliate cuocere a fuoco lento o rosolare ad alte temperature, i nostri bruciatori vi offrono la libertà di affrontare qualsiasi sfida culinaria con sicurezza.



Bruciatore piccolo

Potenza: min. 0,3 kW, max 2 kW
Diametro: Ø 230 mm



Bruciatore medio

Potenza: min. 0,3 kW, max 3 kW
Diametro: Ø 230 mm



Bruciatore wok/fuoco lento*

Potenza: min. 0,2 kW, max 5 kW
Diametro: Ø 270 mm

*anello wok incluso

Tutti i modelli sono combinabili tra loro.

FUOCHI A GAS PITT® COOKING

COTTURA AL SALTO O A FUOCO LENTO

Cottura al salto o a fuoco lento, con una sola manopola.

Bruciatori professionali con gestione elettronica della fiamma e regolazione lineare, senza scatti. Il bruciatore combinato PITT® cooking è unico: consente tutti i tipi di cottura in un unico bruciatore. La corona interna (più piccola) è dedicata alla cottura a fuoco lento, la corona esterna (grande) è dedicata alla cottura a fuoco vivo. Entrambe le corone sono controllate dalla stessa manopola. precision, safety, and a sleek design that seamlessly integrates into any kitchen layout.



Spento

LA NOSTRA TRIPLA CORONA



Manopola a mezza rotazione:
fiamma alta



Manopola a rotazione completa:
fiamma bassa

LA COTTURA TRADIZIONALE A GAS



Ph.: Krautkopf



FUOCHI A GAS PITT® COOKING

CONTROLLO DELLA FIAMMA

Come all'inizio dei tempi: cucinare utilizzando il fuoco. La cottura come è sempre stata intesa.

La gioia della pura creatività culinaria!

Con PITT® cooking avrai un controllo infinito sulla fiamma. Il flusso d'aria dall'alto garantisce prestazioni superiori del bruciatore: una fiamma reattiva, potente ed efficiente.

PITT® cooking

L'ASSORTIMENTO A GAS

I fuochi a gas sono disponibili nella versione Top Side (manopole installate sopra il piano di lavoro)

Dimensioni d'installazione, installazione: vedi pag. 65

Capital



p. 58

Cusin



p. 59

Danau



p. 60

Elbrus



p. 61

SCEGLI LA TUA VERSIONE PREFERITA



Black

Bruciatori in ottone verniciato nero.
Raffinatezze e cura del dettaglio.



Professional

Bruciatori in ottone,
per chi ama cucinare con stile.

PITT® cooking

CONFIGURA LA TUA ZONA DI COTTURA

PITT® cooking offre un assortimento di 15 tipologie diverse di loro. La configurazione ideale della zona cottura personalizzata si adatta al tuo stile di cottura e allo spazio disponibile in cucina.







Ph.: Manola van Leeuwe/Fotografie Plus

Gas
Naturale/GPL



SET 3 BRUCIATORI

BASE 60 CM

CAPITAL



110/220 V



kit barre di supporto e anello Wok (1 pz.) incluso in fornitura per tutte le versioni. Alimentazione a 110V e a batteria da 1.5V disponibili a richiesta.



TOP SIDE

Potenza 1x 2 kW, 1x 3 kW, 1x 0,2-5 kW

Tipo sistema di cottura Gas Naturale/GPL

**Dimensioni vano tecnico
(P x L x H) (mm)** 503 x 533 x 89

**Altezza totale
(incluse barre di supporto)** 119

Misura minima della base (mm) 600

Profondità min. del top (mm) 600

Spessore del top (mm) 4-35

DOCUMENTAZIONE TECNICA



Capital
Top side

Versione	Articolo	Codice
PROFESSIONAL	65101010091	074605P
BLACK	65201010091	074605BE

Per tutti i modelli specificare all'ordine il Paese di destinazione e il tipo di gas utilizzato (Metano, GPL)

Gas
Naturale/GPL



SET 3 BRUCIATORI

BASE 90 CM

CUSIN



110/220 V



kit barre di supporto e anello Wok (1 pz.) incluso in fornitura per tutte le versioni. Alimentazione a 110V e a batteria da 1.5V disponibili a richiesta.



TOP SIDE

Potenza	1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Tipo sistema di cottura	Gas Naturale/GPL
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	503 x 853 x 89
Altezza totale (incluse barre di supporto)	119
Misura minima della base (mm)	900
Profondità min. del top (mm)	600
Spessore del top (mm)	4-35

DOCUMENTAZIONE TECNICA



Cusin
Top side

Versione	Articolo	Codice
PROFESSIONAL	65101010111	074606P
BLACK	65201010111	074606BE

L = lunghezza P = Profondità H = Altezza

Gas
Naturale/GPL



SET 4 BRUCIATORI

BASE 120 CM

DANAU



kit barre di supporto e anello Wok (1 pz.) incluso in fornitura per tutte le versioni. Alimentazione a 110V e a batteria da 1.5V disponibili a richiesta.



TOP SIDE

Potenza	1x 2 kW, 1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Tipo sistema di cottura	Gas Naturale/GPL
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	503 x 1157 x 89
Altezza totale (incluse barre di supporto)	119
Misura minima della base (mm)	1200
Profondità min. del top (mm)	600
Spessore del top (mm)	4-35

DOCUMENTAZIONE TECNICA



Danau
Top side

Versione	Articolo	Codice
PROFESSIONAL	65101010131	074608P
BLACK	65201010131	074608BE

L = lunghezza P = Profondità H = Altezza

Gas
Naturale/GPL



SET 5 BRUCIATORI

BASE 90 CM

ELBRUS



110/220 V



kit barre di supporto e anello Wok (1 pz.) incluso in fornitura per tutte le versioni. Alimentazione a 110V e a batteria da 1.5V disponibili a richiesta.



TOP SIDE

Potenza 2x 2 kW, 2x 3 kW, 1x 0,2-5 kW

Tipo sistema di cottura Gas Naturale/GPL

Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm) 503 x 853 x 89

Altezza totale (incluse barre di supporto) 119

Misura minima della base (mm) 900

Profondità min. del top (mm) 600

Spessore del top (mm) 4-35

DOCUMENTAZIONE TECNICA



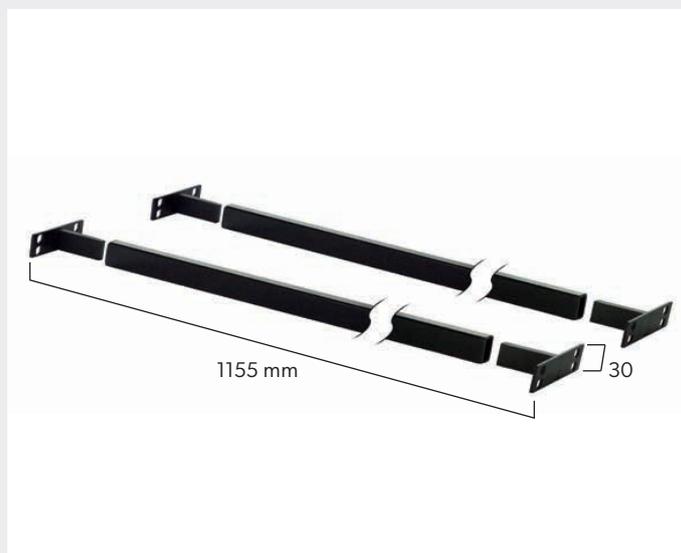
Elbrus
Top side

Versione	Articolo	Codice
PROFESSIONAL	65101010151	074612P
BLACK	65201010151	074612BE

Per tutti i modelli specificare all'ordine il Paese di destinazione e il tipo di gas utilizzato (Metano, GPL)

RICAMBI

BARRE DI SUPPORTO



Kit barre di supporto in metallo

Indispensabile per piani di lavoro con spessore inferiore ai 20 mm e basi da 90 cm o superiori.

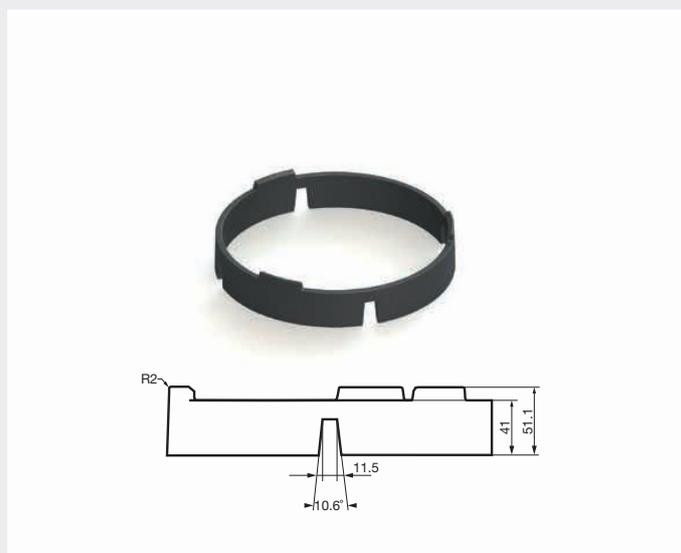
Articolo

Codice

64000001

08713950

ANELLO PER WOK



Anello per wok (wok ring)

L'anello per wok è stato progettato esclusivamente per il bruciatore wok da 0,2-5 kW. La speciale forma fa sì che la fiamma sia perfettamente distribuita, senza perdite di calore o spreco di energia.

Articolo

Codice

63008001

08713955

DOCUMENTAZIONE

I documenti tecnici sono disponibili per il download:
www.pittcooking.com/downloads

I disegni tecnici e gli schemi d'intaglio di ogni modello possono essere scaricati dal nostro sito www.pittcooking.com/assortimento, selezionando il modello desiderato

INDUZIONE

GAS

MANUALE UTENTE



MANUALE DI
INSTALLAZIONE



PREDISPOSIZIONE DEL
PIANO DI LAVORO



BREVETTATO IN TUTTO IL MONDO

CERTIFICATO E SICURO

Grazie ad appositi accorgimenti tecnici, come la piastra termoriflettente in alluminio posta sotto il piano di lavoro, lo scudo termico nella parte superiore e la griglia sospesa, il surriscaldamento del piano di lavoro è minimo, consentendo così l'utilizzo di PITT® cooking su piani realizzati con diversi materiali. Una soluzione esclusiva utilizzata unicamente per i nostri sistemi di cottura.

IL SISTEMA DI COTTURA PITT® COOKING HA OTTENUTO LA CERTIFICAZIONE UFFICIALE DEI SEGUENTI ENTI:

- CE (Unione Europea)
- GAR (Unione Europea)
- CSA (Stati Uniti e Canada)
- SAI Global (Australia)
- UKCA (Inghilterra, Scozia e Galles)
- CC-Gas (Cina)

Richiedere il documento "Certificate Overview" per aggiornamenti sulle certificazioni esistenti nei diversi Paesi.
Se destinazione estera, contattateci al

NR. VERDE 800 43 00 78

per verificare la certificazione esistente per il modello richiesto.
Il nostro personale qualificato sarà lieto di fornirvi tutte le informazioni necessarie.



Crediti per le immagini utilizzate in questo listino:

I di copertina, Dekker Zevenhuizen
II di copertina, Culimaat
pag. 14-15, Mattew G. Lloyd
pag. 30-31, Kitchen Concepts
pag. 32-33, Culimaat
pag. 34-35, Matthew G. Lloyd
pag. 36-37, Dutch Kitchen Design
pag. 44-45, Krautkopf
pag. 48-49, Manola van Leeuwe/Fotografie Plus