



SAPORE 
BENESSERE

CUCINA SANO TUTTI I GIORNI
daily healthy cooking



2016 COLLECTIONS

LA PENTOLA GIUSTA PER COTTURE NATURALI A PIENO SAPORE.

The right pot for natural cooking with all its taste.



SAPORE BENESSERE



Per un'alimentazione sana ed equilibrata, è importante non solo la qualità dei cibi, ma soprattutto la cottura. È necessario quindi scegliere attrezzi da cucina realizzati con materiali naturali non dannosi per la nostra salute.

Ecco perchè le pentole SAPORE  BENESSERE realizzate in TerraSana®, non possono mancare nella cucina di chi vuole seguire un'alimentazione sana e naturale tutti i giorni.

■ Per cottura sulla fiamma, piastra elettrica, piano ad induzione, forno e microonde.

■ *For cooking over the flame, electric and induction plate, oven and microwave.*



■ Eccellente resistenza allo shock termico e meccanico.

■ *Excellent resistance to thermal and mechanical shock.*



■ Non assorbe odori, ne grassi o liquidi.

■ Subito pronta all'uso.

■ *Do not absorb odors, nor fat or liquids.*

■ *Always ready for use.*



■ Mantiene in maniera eccellente un giusto grado di umidità interna cuocendo in modo naturale ogni alimento, conservandone inalterati i valori nutrizionali e il sapore originario.

■ *It perfectly keeps the right amount of internal humidity, naturally cooking any kind of food and keeping unaltered the nutritional values and the original taste.*

■ I cibi cuociono perfettamente con fiamma bassa e notevole risparmio energetico.

■ *Dishes perfectly cook at low flame with important energy saving.*

For a healthy and balanced diet, it is important not only the quality of food but also its cooking. Therefore it is necessary to choose cooking pots made of natural materials that are not damaging for our health.

That's why SAPORE & BENESSERE pots, made of TerraSana®, cannot miss in the kitchen of those who want to follow a healthy and natural diet every day.



È IMPORTANTE SAPERE CHE...

It is important to know that...

Tutte le pentole, tranne il Cuocipatate, non devono essere usate sul fuoco a secco ma sempre con condimenti (olio, ecc...) o poca acqua insieme agli ingredienti di cottura. Si consiglia di lasciar cuocere dolcemente gli ingredienti e di aggiungere acqua, se necessario, per mantenere la giusta umidità interna, anche durante la cottura.

All pots, except the potato baker, must not be used dry over the flame, but always with oil or a little water together with the other ingredients. We suggest to gently cook the ingredients and to add some water, if necessary, to keep the right inner humidity, even during cooking.



■ Le pentole sono pratici e sani contenitori per conservare cibi anche in frigo o congelatore.

■ *The pots are also practical and healthy containers to keep food even in the fridge or freezer.*



■ Lo smalto è particolarmente resistente ai graffi e all'usura, si pulisce con facilità.

■ *The glaze is especially resistant to scratches and use, it can easily be cleaned.*



■ Il coperchio è studiato per avere grande stabilità e facilitare la presa.

■ *The lid is designed to keep stable and has an easy grip.*



■ Si ripone facilmente impilando le varie misure.

■ *They can easily be stored away by stacking the various sizes.*



■ Rende più bella la tavola!

■ *It makes your table nicer.*



* A pagina 27 trovi le pentole disponibili per i piani ad induzione

* *On page 27 you can find the kind of pots suitable for induction plate*

RITORNO ALLA NATURA SENZA RINUNCIARE ALLA TECNOLOGIA.

Back to nature without renouncing to technology.



Terra Sana® è un marchio registrato WALD®. Tutti i modelli sono depositati.
Terra Sana® is a WALD®'s trademark. All models have been registered.

SAPORE & BENESSERE è una collezione di strumenti per la cottura realizzati in TerraSana® argilla da fiamma di alta qualità cotta ad elevata temperatura e decorata a mano con effetto semi matt.

SAPORE & BENESSERE is a collection of cooking pots made of TerraSana® high quality Fire-clay fired at high temperature and totally hand-painted with half-matt effect.



UN'ECCELLENZA DELLA PRODUZIONE WALD® CON LA
GARANZIA DI QUALITÀ CHE CI CONTRADDISTINGUE

Con quasi 50 anni di esperienza nel settore delle terre da fiamma
WALD® ha acquisito competenze tali da rinnovare completamente
il concetto di cottura sul fuoco.

SE AMI LA BUONA CUCINA PENSA
ANCHE AL BENESSERE QUOTIDIANO

Le pentole sono realizzate con componenti naturali di alta qualità
per un prodotto sicuro che cuoce ogni cibo esaltandone il sapore originario.

LA FACILITÀ NELL'USARLE TI CONQUISTERÀ

Le pentole non hanno bisogno di manutenzioni particolari né prima
né dopo l'uso, cucina tutto quello che vuoi, lava anche in lavastoviglie e riponi.

NON POSSONO MANCARE NELLA TUA CUCINA
E SULLA TUA TAVOLA!

AN EXCELLENCE OF WALD®'S PRODUCTION WITH THE
QUALITY GUARANTEE THAT CHARACTERIZES US

*With almost 50 years experience in the fire-clay ceramic field, WALD® has acquired
such skills to be able to completely renew the concept of cooking on the flame.*

IF YOU LOVE GOOD FOOD, THINK ALSO OF YOUR WELL-BEING

*The cooking pots are made of natural and high quality materials for a safe product
that cooks any kind of food by enhancing its original taste*

THE EASE DURING THEIR USE WILL CONQUER YOU

*The pots don't require any special maintenance before or after the use,
cook whatever you want, wash even in dishwasher and then store them away.*

THEY CANNOT MISS IN YOUR KITCHEN AND ON YOUR TABLE!



Solo il calore della fiamma e la purezza dell'argilla per una cottura sana ed inimitabile.

Dallo studio del laboratorio di ricerca e sviluppo WALD® nasce un prodotto innovativo per un sistema di cottura salutare con la garanzia di qualità che contraddistingue sempre tutta la nostra produzione.

Solo componenti naturali di alta qualità per un prodotto sicuro che non contiene cadmio, piombo o nickel*; WALD® ha trasformato la caratteristica delle terre da fiamma comuni realizzando un'argilla che ha risultati eccellenti sul fuoco e non assorbe odori né liquidi.

Le pentole sono subito pronte per essere usate, dopo il lavaggio, anche in lavastoviglie, si asciugano facilmente e si ripongono in pochissimo spazio impilando le varie misure. Una cottura naturale e sana per il benessere quotidiano che considera anche le nuove tendenze culinarie. Il calore si distribuisce in maniera omogenea e il vapore che si genera con ciclo continuo all'interno della pentola crea un giusto grado di umidità, cuocendo ogni cibo dolcemente, conservando intatto il sapore e l'aroma naturale degli alimenti. Il risultato è sempre ottimo sia per le ricette che hanno bisogno di cotture lente e prolungate (zuppe, umidi brasati...) che per quelle veloci di tutti i giorni, sempre piatti straordinariamente gustosi, anche senza oli o grassi. Il cibo si conserva caldo a lungo, si consiglia di spegnere il fuoco prima che la cottura sia ultimata.

L'assortimento delle forme è adatto per cucinare qualsiasi pietanza.

Durante il processo produttivo ogni prodotto è sottoposto a controlli di qualità costanti e specifici, effettuati dai nostri tecnici qualificati. Con l'uso quotidiano, rispettando le normali attenzioni di utilizzo, potrai apprezzare le caratteristiche di questi strumenti per la cottura, unici nel loro genere, molto a lungo nel tempo. Ti accompagneranno per tanti anni nel gusto di sperimentare sempre nuove pietanze. Le piccole imperfezioni o leggere variazioni di colore ne testimoniano la lavorazione artigianale.

*Dalla misurazione dei prodotti analizzati nel rispetto delle normative non è stata rilevata la cessione di Nichel con strumenti tarati allo 0,005.



*Only the heat of the flame and the pureness of the clay
for a healthy and inimitable cooking.*

From the study of WALD®'s search and development laboratory comes an innovative product for a healthy cooking system with the quality guarantee that always characterizes our production.

Only high quality natural materials for a safe product that is cadmium, lead and nickel free. WALD® has changed the common characteristics of fire-clay by making a kind of clay with high quality natural materials able to reach excellent results on fire while it doesn't absorb neither smell nor liquid.*

The cooking pots are immediately ready for use.

After washing, even in the dishwasher, they get dry very easily and they can be placed in a small space by stacking the different sizes.

A natural and healthy cooking for daily wellness able to take into account the new culinary trends. The heat spreads homogenously and the steam generated with a continuous cycle inside the pot creates the right degree of humidity, gently cooking any kind of food, while keeping intact the food's taste and aroma. The result is always very good both for dishes which require a slow and long cooking (soups, stews, braised meats) and also for fast daily cooking. You always get extremely tasty dishes, even without oil or fat.

The food is kept hot for a longtime, we recommend to stop the flame before the food is completely cooked.

The assortment of shapes allows the cooking of any kind of food.

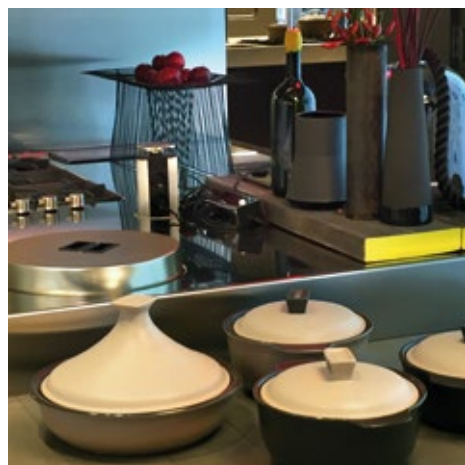
During the production process each item undergoes constant and specific quality controls, all made by our qualified technicians.

With daily use, respecting the normal care of use, you will appreciate the characteristics of these cooking instruments, unique in their kind, for a very longtime. They will accompany you for many years in the pleasure of experimenting new dishes.

Small imperfections or light color variations are the proof of the handicraft process.

*By the measuring of the analysed products with appliance to the law regulations, no cession of nickel, lead or cadmium was found with tools set at 0,005.





NON SOLO PER GRANDI CHEF... OGNI GIORNO IN CUCINA.

Not just for great chefs...
but every day in your kitchen.

SAPORE & BENESSERE INCONTRA **Arclinea**
SAPORE & BENESSERE AT ARCLINEA KITCHEN CENTER





PIASTRA PER GRIGLIARE WALD.

WALD's grill plate

**La caratteristica dell'argilla da fiamma Terra Sana®
esprime con questi utensili il massimo rendimento.**

La specifica distribuzione del calore, graduale e uniforme, permette una cottura dolce e sempre gustosa, non brucia i cibi, ne mantiene il sapore originario e i valori nutrizionali.

The peculiar Terra Sana® fire-clay expresses its best with these utensils.

The specific distribution of the heat, gradual and uniform, allows a delicate and always tasty cooking, foods do not burn and keep their original taste and nutritional values.

LA PIASTRA
PER GRIGLIARE DEVE
ESSERE USATA CON
RETINA SPARGIFIAMMA

(in dotazione nella confezione)

Usare sulla fiamma,
non adatta alla piastra
elettrica. In caso di
necessità si può usare la
classica paglietta d'acciaio
durante il lavaggio,
l'eccezionale resistenza
del materiale non subirà
danneggiamenti.
Adatta alla lavastoviglie.

*THE GRILL PLATE MUST
BE USED WITH A HEAT
DIFFUSER NET*

(included in the box)



*Use over the flame, it is not
suitable for electrical plate.
If necessary, you can use the
classical steel pot-scourer
for washing, thanks to the
extraordinary resistance
of the material it will
not cause any damage.
Dishwasher safe.*



PIASTRA PER GRIGLIATA QUADRATA
ANTRACITE
BLACK SQUARE GRILL PLATE
cm 27,5x27,5x4,8h



PER GRIGLIARE TUTTO QUELLO CHE VUOI!

To grill anything you like!

Perché può cuocere anche in maniera dolce, per un risultato eccellente con i cibi più asciutti (petto di pollo, hamburger, pesce, alcuni tipi di verdure...) che risulteranno ben cotti ma morbidi e succosi all'interno.

It can cook softly for an excellent result even with drier foods (like chicken breast, hamburger, fish, some kinds of vegetables...) that will be well cooked, but soft and juicy inside.

È importante sapere che il calore si propaga dall'interno verso l'esterno quindi consigliamo di usare un fuoco piccolo che possa riscaldare il fondo della piastra dal suo centro verso l'esterno.

Si può "dosare" facilmente l'intensità del riscaldamento:

■ Per una cottura dolce scaldare la piastra pochi minuti e mantenere la fiamma bassa cuocendo più lentamente.

■ Per la classica cottura grigliata scaldare la piastra 7/8 minuti e cuocere a fiamma media, quando la piastra è molto calda sugli alimenti si forma la caratteristica striatura. Per esaltare questo tipo di cottura consigliamo di non girare spesso la carne, usare con tranquillità la paletta d'acciaio per distaccarla velocemente.

Se si desidera mantenere distaccati i cibi spennellare con poco olio le carni, il pesce ecc.

Altrimenti non è necessario alcun trattamento prima o dopo l'uso.

It is important to know that heat spreads from the inside towards the outside so we suggest to use a small flame that can heat up the base of the grill plate from its centre towards the outside. You can easily "measure out" the intensity of the heating:

■ *For a soft cooking heat up the grill plate for a few minutes and keep a low flame that will allow a slow cooking.*

■ *For the classical grilled cooking heat up the grill plate for 7/8 minutes and cook at medium flame, when the grill plate is very hot, you will see on the foods the typical brown striping. To enhance this kind of cooking, we suggest not to turn too often the meat, you can use without problems the steel plate to detach quickly.*

If you wish to keep the foods detached from the grill plate, brush with a little olive-oil meat, fish, etc. otherwise it is not necessary to oil the grill plate before using it.



PIASTRA PER GRIGLIATA ROTONDA ANTRACITE
BLACK ROUND GRILL PLATE
cm Ø 26x2,5h

PANFANTASIA

Bread grill plate.



PUOI PREPARARE TORTE SALATE,
GRISSINI, TIGELLE, PIADINE, CRACKERS...
You can make dough breads, tigelle,
piadine, crackers...

Acqua, farina, olio, un pizzico di sale e tanta fantasia...
La cottura che esalta il gusto del pane in tutte le sue forme!

La particolarità dell'argilla "naturale" con la quale
è realizzata, conferisce ai cibi il sapore delle torte cotte
nel tradizionale "testo sulla brace" e un irresistibile
profumo di farina...

*Water, flour, oil, a pinch of salt and a lot of fantasy...
The cooking that enhances the taste of bread in all its shapes!*

*The peculiarity of the "natural" clay of which it is made, gives
foods the taste of the dough bread cooked on the traditional
"grill for charcoal fire" and an irresistible smell of flour...*

INGREDIENTI

PER UN IMPASTO BASE:

500 gr di farina di grano duro

250 gr di acqua

5 gr di lievito di birra fresco

4 cucchiaini di olio Evo

(oppure 2 di olio e 2 di strutto)

Sale e pepe q.b.

Sciogliete il lievito nell'acqua.

Setacciate la farina su una spianatoia (ma anche nell'impastatrice), inserite un po' per volta l'acqua con il lievito e lavorate. Lavorate l'impasto finché prende consistenza ed aggiungete l'olio, il sale e l'eventuale pepe.

Fate riposare l'impasto coperto da un canovaccio per almeno 4 ore, dopodiché ricavate due palline, copritele nuovamente e fatele riposare per un'altra mezz'ora.

Scaldare la piastra e stendete i due impasti dandogli la sua forma. Cuocete ciascuna torta (o crescia) per 3/4 minuti per parte, o finché non assume il tipico colore dorato. Una volta cotta, tagliate la torta a pezzi e farcite a piacere.

Variante: senza lievito con un cucchiaino di bicarbonato oppure con una bustina di lievito istantaneo eliminando il tempo di lievitazione. Usare la planetaria per una preparazione veloce.

INGREDIENTS FOR THE BASIC DOUGH:

500 gr. of durum wheat flour

250 gr. of water

5 gr. of fresh baker's yeast

4 spoons of extra-virgin-olive oil

Salt and pepper

Melt the yeast with water. Sift the flour on a pastry board (or in the dough kneader), add water little by little and the yeast and then mix. Mix the dough till firm and add olive-oil, salt and pepper. Cover the dough with a kitchen cloth and let it rest for at least 4 hours, then make it into two balls, cover them again and let them rest for another 30 minutes. Warm up the grill plate for a few minutes, place the dough and keep turning it until it will get the typical golden colour. Once cooked, cut the dough bread into pieces and stuff it with your favourite foods.

Alternative: without yeast but with a teaspoon of baking soda or with a bag of instant yeast you can eliminate the rising time. Use the mixer for a faster preparation.

CONSIGLI PER INFINITE VARIANTI:

- condisci con olio, sale e rosmarino;
- farcisci con pancetta, acciughe, olive;
- accompagna con salumi, verdure e formaggi;
- stendi una sfoglia di pasta sottile secondo i tuoi gusti e realizza cannoli ripieni con pomodoro e mozzarella, funghi o a tuo piacimento e chiudi le estremità.

DEVE ESSERE USATA CON RETINA SPARGIFIAMMA

(in dotazione nella confezione).

- Usare sulla fiamma, non adatta alla piastra elettrica.
- Scaldare la piastra qualche minuto, girare l'impasto finché non è dorato o secondo la cottura desiderata.
- Usare un fuoco piccolo e dopo il riscaldamento abbassare la fiamma durante la cottura.
- Cuoce dolcemente con un notevole risparmio energetico!
- Non ha bisogno di alcuna manutenzione particolare, non mettere a bagno in acqua ma pulire con spugna umida.
- Con l'uso l'interno si scurirà naturalmente.

SUGGESTIONS FOR INFINITE VARIATIONS:

- serve with oil, salt and rosemary,
- stuff with bacon, anchovies, olives,
- serve with cured meats, vegetables and cheese,
- lay a thin layer of dough, according to your taste, to make stuffed cannoli with tomato and mozzarella, mushrooms or whatever you prefer and then close the ends.

THE GRILL PLATE MUST BE USED WITH A HEAT DIFFUSER NET

(included in the box).

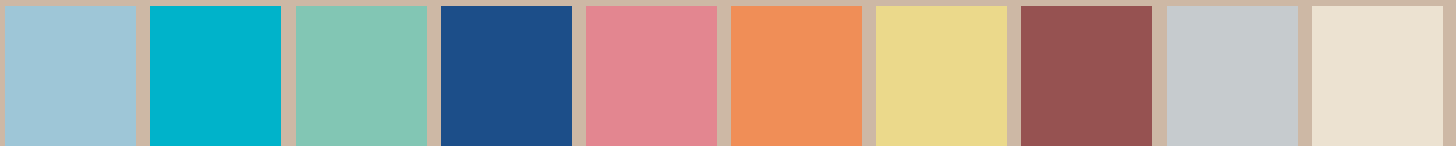
- Use it over the flame, it is not suitable for electrical plate.
- Heat up the grill plate for a few minutes, mix the dough till golden or to your favourite cooking point.
- Use a small flame and after heating up, turn down to the minimum setting during cooking.
- It cooks slowly with a good energy saving!
- It does not require any special maintenance, do not soak in water but clean it with a damp sponge.
- With use, the inside will naturally darken.



PANFANTASIA ANTRACITE BLACK BREAD GRILL PLATE
cm 22,5x22,5x3

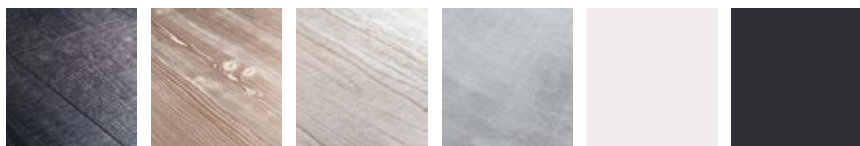
IL BIANCO PORTA IN TAVOLA FRESCHEZZA E LUMINOSITÀ.

The white colour bringing freshness
and light on your table.



Per rendere più bella ogni tua tavola, se preferisci coordinare
i colori e i materiali naturali o se ami tutti i colori dell'arcobaleno,
le tue pentole saranno sempre perfette!

*To make your table nicer if you prefer to combine colours and natural materials,
or if you love all the colours of the rainbow, your pots will always be perfect!*



Qualità ed estetica
raggiungono la
massima armonia.

*Quality and look
melting together
in great harmony.*



SET DOLCE & SALATO

Sweet & salty set

Un tegame con il
coperchio a forma di
piatto per le tue cotture
tradizionali e tanto altro...

*A saucepan with
a plate-shaped lid for
your traditional dishes
and much more...*

WALD



SET DOLCE & SALATO ROSSO MATTONE
BRICK-RED SWEET&SALTY SET
TEGAME SAUCEPAN cm Ø 26x31,5x6h
PIATTO PLATE cm Ø 2x31



SET DOLCE & SALATO ANTRACITE
BLACK SWEET&SALTY SET
TEGAME SAUCEPAN cm Ø 26x31,5x6h
PIATTO PLATE cm Ø 2x31



SET DOLCE & SALATO TORTORA
DOVE-GRAY SWEET&SALTY SET
TEGAME SAUCEPAN cm Ø 26x31,5x6h
PIATTO PLATE cm Ø 2x31

PER UNA FARCITURA
PIÙ SAPORITA E UNA
PASTA PIÙ CROCCANTE,
CUOCI "SOTTO SOPRA".

For a tastier filling and a crunchier pastry,
bake "upside down".

La farcitura risulta più saporita e delicata
perché cuoce dolcemente all'interno della pentola,
la pasta (sfoglia, frolla ecc...) cuoce più velocemente
e diventa croccante secondo il tuo gusto.

*The filling gets tastier and more delicate by gently cooking
inside the pot, puff or short crust pastry etc. cooks faster
while getting crunchy as you love it.*

TEGAME PER COTTURA SULLA FIAMMA.
PIATTO ADATTO ALL'USO IN FORNO
TRADIZIONALE E MICROONDE.

FLAME-PROOF POT.
THE PLATE IS SUITABLE
FOR CONVENTIONAL OVEN
AND MICROWAVE.



CUOCI SULLA FIAMMA, INFORNA E PORTA A TAVOLA!

Cook over an open flame, bake and bring it on your table!

Torta macedonia caramellata in cottura rovesciata
Cake with candied fruit salad, "upside down" cooking way



Preparare il caramello versando acqua e zucchero
nella casseruola a fuoco basso
*Prepare the caramel by pouring water
and sugar in the casserole at low flame.*



Unire la frutta al caramello
Add the fruits to the caramel



Versare l'impasto, coprendo la frutta
Pour the mix over the fruits



Infornare a 165° per circa 25 min.
Bake at 165° for about 25 min.



Sfornare...
Take out from oven...



Coprire con il coperchio e capovolgere la torta
Cover with the lid and reverse the cake



La torta è pronta da servire!
The cake is ready to be served!



1 COPERCHIO 2 FUNZIONI...

1 lid, 2 functions...

Il coperchio* del set
DOLCE & SALATO,
separatamente dal tegame,
è un pratico e capace
piatto che puoi usare ogni
volta che vuoi per le tue
cotture in forno e per
portare in tavola tante
pietanze.

*Adatto al forno,
non usare sulla fiamma.

The lid of the
SWEET&SALTY set,
when used separately from
the pot, it is a practical
and capacious plate that
you can use whenever you
want for your baking or to
serve many dishes on table.*

*Suitable for the oven,
do not use on the flame.



COLLEGATI AL SITO
WWW.WALD.IT
E TROVI TUTTE
LE RICETTE



Non c'è bisogno
di controllare
costantemente
la cottura.

*There is no need
to constantly control
the cooking.*

PRENDITI TUTTO
IL TEMPO CHE VUOI.
IL TUO.

Take all the time you want. It's yours.



TAJINE CON COPERCHIO ANTRACITE
BLACK TAJINE WITH LID
cm Ø 31,5x19,5h - cl 250



TAJINE CON COPERCHIO
ROSSO MATTONI
BRICK-RED TAJINE WITH LID
cm Ø 31,5x19,5h - cl 250



TAJINE CON COPERCHIO TORTORA
DOVE-GRAY TAJINE WITH LID
cm Ø 31,5x19,5h - cl 250



TAJINE CON COPERCHIO ANTRACITE
WHITE TAJINE WITH LID
cm Ø 31,5x19,5h - cl 250

Nella Tajine la forma del coperchio conico aumenta la quantità di condensa creata con il vapore e ne facilita la discesa verso il basso. L'uso della Tajine è facile, è particolarmente adatta per cotture prolungate, a fuoco lento.

Quando non si utilizzano ingredienti dal contenuto acquoso, come le verdure, basta aggiungere poca acqua ad inizio cottura. La Tajine "cucina" da sola e non c'è bisogno di un controllo costante della cottura (come con pentole di altri materiali), tu puoi usare il tempo per quello che ti piace di più...

In the Tajine the conical shape of the lid increases the amount of condensation created by the steam and eases the downwards descent.

The use of the Tajine is easy, suitable for long cooking at low flame. When you don't use ingredients with watery content, such as vegetables, you only need to add a little water at the beginning of the cooking (see details in the recipe book). The Tajine cooks on its own and there is no need to constantly control the cooking (as for pots made of other materials), you can use your time to do whatever you prefer...





TAJINE CON COPERCHIO
TORTORA
DOVE-GREY TAJINE WITH LID
cm Ø 26,5x18,5h - cl 180



TAJINE CON COPERCHIO
ROSSO MATTONE
BRICK-RED TAJINE WITH LID
cm Ø 26,5x18,5h - cl 180



TAJINE CON COPERCHIO
ANTRACITE
BLACK TAJINE WITH LID
cm Ø 26,5x18,5h - cl 180



TAJINE cl 180: PICCOLA E PRATICA PER GUSTARE TUTTI I GIORNI I VANTAGGI DELLA SUA COTTURA!

Tajine 180 cl: small and handy for tasting every day
the advantages of its cooking!



TEGAME CON COP. ROSSO MATT.
A INDUZIONE
BRICK-RED INDUCTION PAN WITH LID
cm Ø 28x34x14h - cl 220



TEGAME CON COP. ANTRACITE
A INDUZIONE
BLACK INDUCTION PAN WITH LID
cm Ø 28x34x14h - cl 220



TEGAME CON COP. TORTORA
A INDUZIONE
DOVE-GRAY INDUCTION PAN WITH LID
cm Ø 28x34x14h - cl 220



CASSERUOLA CON COP. ROSSO MATT.
A INDUZIONE
BRICK-RED INDUCTION POT WITH LID
cm Ø 24x29x14h - cl 180



CASSERUOLA CON COP. ANTRACITE
A INDUZIONE
BLACK INDUCTION POT WITH LID
cm Ø 24x29x14h - cl 180



CASSERUOLA CON COP. TORTORA
A INDUZIONE
DOVE-GRAY INDUCTION POT WITH LID
cm Ø 24x29x14h - cl 180

FINALMENTE UNA COTTURA SANA ANCHE CON LE NUOVE PENTOLE PER PIANI AD INDUZIONE.

Finally a "daily healthy cooking" also with the new induction pans and pots.

Per ottenere un buon risultato di cottura usare una potenza media e bassa. Si consiglia di lasciar cuocere dolcemente gli ingredienti e di aggiungere acqua, se necessario, per mantenere la giusta umidità interna, anche durante la cottura.

To get a good cooking result, use a medium and low power. We suggest to gently cook the ingredients and to add some water, if necessary, to keep the right inner humidity, even during cooking.





LA CASSERUOLA MONOPORZIONE PER CUOCERE... E MANGIARE.

The single-portion casserole to cook... and eat.



PIATTO/CASSERUOLA
ROSSO MATTONE
BRICK-RED PLATE/POT
cm Ø 18x23x5,5h



PIATTO/CASSERUOLA
ANTRACITE
BLACK PLATE/POT
cm Ø 18x23x5,5h



PIATTO/CASSERUOLA
TORTORA
DOVE GRAY PLATE/POT
cm Ø 18x23x5,5h





NEL TUO FUTURO C'È UNA NUOVA TRADIZIONE.

There's a new tradition in your future.

Grazie alle loro caratteristiche (la pentola crea molta umidità interna) queste pentole sono particolarmente adatte per la cucina della tradizione che necessita di cotture lente e prolungate, come zuppe, risotti, umidi, brasati... Il vapore che ricade con cicli continui sui cibi in cottura li mantiene morbidi e ricchi di aromi. Questo conferisce alle pietanze un gusto decisamente più intenso, assicura una cucina sana e leggera in quanto la cottura avviene con pochi grassi, quasi al vapore.

Thanks to their characteristics (the pot creates a lot of internal humidity) these pots are especially suitable for traditional cooking which requires slow and long cooking such as soups, risottos, stews, braised meats... The steam falls over the food with continuous cycles keeping it tender and full of aromas. This gives to your dishes a decidedly fuller taste, guarantees a light and healthy cooking as cooking takes place with little fat, nearly with just steam.



PENTOLA CON COPERCHIO
ANTRACITE
BLACK COOKING POT WITH LID
cm Ø 28,5x33,5x18h - cl 400



PENTOLA CON COPERCHIO
ANTRACITE
BLACK COOKING POT WITH LID
cm Ø 23,5x28,5x15,5h - cl 250



PENTOLA CON COPERCHIO
ANTRACITE
BLACK COOKING POT WITH LID
cm Ø 20x25x14h - cl 150



PENTOLA CON COPERCHIO
ROSSO MATTONE
BRICK-RED COOKING POT WITH LID
cm Ø 28,5x33,5x18h - cl 400



PENTOLA CON COPERCHIO
ROSSO MATTONE
BRICK-RED COOKING POT WITH LID
cm Ø 23,5x28,5x15,5h - cl 250



PENTOLA CON COPERCHIO
ROSSO MATTONE
BRICK-RED COOKING POT WITH LID
cm Ø 20x25x14h - cl 150



PENTOLA CON COPERCHIO
TORTORA
DOVE-GRAY COOKING POT WITH LID
cm Ø 28,5x33,5x18h - cl 400



PENTOLA CON COPERCHIO
TORTORA
DOVE-GRAY COOKING POT WITH LID
cm Ø 23,5x28,5x15,5h - cl 250



PENTOLA CON COPERCHIO
TORTORA
DOVE-GRAY COOKING POT WITH LID
cm Ø 20x25x14h - cl 150



PENTOLA CON COPERCHIO
BIANCO
WHITE COOKING POT WITH LID
cm Ø 28,5x33,5x18h - cl 400



PENTOLA CON COPERCHIO
BIANCO
WHITE COOKING POT WITH LID
cm Ø 23,5x28,5x15,5h - cl 250



PENTOLA CON COPERCHIO
BIANCO
WHITE COOKING POT WITH LID
cm Ø 20x25x14h - cl 150



PESCE, ORTAGGI, CARNE... L'IDEA GIUSTA PER CUCINARE PIATTI SALUTARI TUTTI I GIORNI.

Fish, vegetables, meat... the right idea to swiftly cook healthy dishes every day.



TEGAME CON COPERCHIO
ANTRACITE
BLACK SAUCEPAN WITH LID
cm Ø 32x33,5x13,5h - cl 250



TEGAME CON COPERCHIO
ANTRACITE
BLACK SAUCEPAN WITH LID
cm Ø 27,5x33,5x13,5h - cl 250

Per una cucina salutare
scegli ingredienti
freschi e naturali e una
cottura breve e dolce.
Ottimo il risultato
nella preparazione
di ricette della
cucina tradizionale
mediterranea.



TEGAME CON COPERCHIO
ROSSO MATTONE
BRICK-RED SAUCEPAN WITH LID
cm Ø 32x33,5x13,5h - cl 250



TEGAME CON COPERCHIO
ROSSO MATTONE
BRICK-RED SAUCEPAN WITH LID
cm Ø 27,5x33,5x13,5h - cl 250

*The fresh and natural
ingredients of this cuisine
need a short and gentle
cooking.
Great results in
the preparation
of traditional
mediterranean cooking.*



TEGAME CON COPERCHIO
TORTORA
DOVE-GRAY SAUCEPAN WITH LID
cm Ø 32x33,5x13,5h - cl 250



TEGAME CON COPERCHIO
TORTORA
DOVE-GRAY SAUCEPAN WITH LID
cm Ø 27,5x33,5x13,5h - cl 250

Finalmente nel nuovo
tegame diametro 32 cm
puoi cucinare anche
per più persone!

*With the new saucepan
diameter 32 cm
you can finally cook
for more people!*



TEGAME CON COPERCHIO
BIANCO
WHITE SAUCEPAN WITH LID
cm Ø 32x33,5x13,5h - cl 250



TEGAME CON COPERCHIO
BIANCO
WHITE SAUCEPAN WITH LID
cm Ø 27,5x33,5x13,5h - cl 250





Le pentole possono essere usate anche in forno, così con pochi gesti hai una cucina creativa e last minute tutti i giorni!

The pots can also be used in the oven, with a few gestures you will get every day a creative and last minute cooking!

ANCHE SE HAI POCO TEMPO...
PREPARA, MESCOLO, CUOCI
SULLA FIAMMA, INFORNA E SERVI.

Even if you have little time...

Prepare, mix, cook on the flame, into the oven and serve!

Per ottenere un piatto sano e genuino si consiglia di usare alimenti stagionali meglio se biologici e a km 0.

PORTA A TAVOLA TUTTO IL SAPORE DELLE STAGIONI.

Bring to your table the taste of the seasons.



In order to get a healthy and genuine dish, we suggest to use foods in season, better if organic and locally grown.





VELLUTATA DI PISELLI
VELVETY PEA SOUP



UNA PRATICA PENTOLA
PER REALIZZARE SFIZIOSI
PIATTI DOLCI O SALATI
PER UNA O DUE PERSONE.



CASSERUOLA CON COPERCHIO
TORTORA
DOVE-GRAY CASSEROLE WITH LID
cm ø 15x18,5x14,5h - cl 90



CASSERUOLA CON COPERCHIO
PRUGNA
PLUM-RED CASSEROLE WITH LID
cm ø 15x18,5x14,5h - cl 90



CASSERUOLA CON COPERCHIO
BIANCO
WHITE CASSEROLE WITH LID
cm ø 15,5x18,5x14h - cl 80



FRUTTA CARAMELLATA
CANDIED FRUIT



MELA AROMATICA
AROMATIC APPLE

A handy pot to make
succulent sweet and salty cakes
for one or two persons.

L'IMMAGINE DEL PRODOTTO
È PURAMENTE INDICATIVA

THE IMAGE OF THE PRODUCT
IS PURELY INDICATIVE



RITROVA IL SAPORE DELLA
COTTURA SOTTO LA BRACE
PER ESALTARE TUTTO
IL GUSTO NATURALE.

Savour the cooking on fireplace to enhance
all its natural taste.

Ideale per cuocere patate o castagne con la buccia, il Cuocipatate è realizzato con una particolare argilla da fiamma, naturale e non smaltata, per una cottura esclusivamente a secco (con totale assenza di acqua). Per gustare le patate esaltandone tutto il sapore naturale e genuino.

Usare il Cuocipatate con fuoco medio/basso, una fiamma piccola e con calore moderato permette una cottura dolce delle patate che mantengono inalterati i valori nutrizionali e il contenuto di amido.

CONSIGLI PER L'USO:

- Scegliere patate di media grandezza, pulire senza sbucciarle e posizionarle asciutte nella pentola avendo cura di non riempirla troppo e che rimanga abbastanza spazio per girare le patate durante la cottura.
- La porzione delle patate che resta a contatto della parete della pentola si tosta più velocemente e per avere una cottura omogenea si consiglia di girarle dopo 20/25 minuti.
- Il tempo di cottura per patate medie è di circa 40/50 minuti... E potrai assaporare il tradizionale gusto di quelle cotte sotto la "brace"!
- Il tempo di cottura varia secondo la grandezza delle patate o se si preferiscono più tostate o morbide, se necessario girare le patate più di una volta durante la cottura. Si può verificare il livello di cottura con uno stecchino o con una forchetta.
- Per la manutenzione, pulire con una spugna leggermente umida. Con l'uso l'interno si scurisce in maniera graduale e naturale nel tempo.
- Non lavare mai con acqua.
- Per cuocere le castagne incidere la buccia, mettere una quantità di castagne che permetta di mescolarle bene, girare di tanto in tanto fino alla cottura desiderata.

INSTRUCTIONS FOR USE:

- Choose medium sized potatoes, clean without peeling them and place them dry inside the pot being careful not to fill it too much so that there is enough space to mix the potatoes during firing.
- The potatoes part that is contact with the wall of the pot toasts more quickly, therefore we suggest to mix them after 20/25 minutes.
- The cooking time for medium sized potatoes is about 40/50 minutes... and then you will be able to savour the tradition taste of those cooked on the fireplace!
- The cooking time changes according to the potatoes sizes or if you prefer them more toasted or softer, if necessary mix the potatoes more than one time during cooking. You can check the cooking level through a toothpick or a fork.
- For maintenance, clean with a damp sponge. Through use the inside gradually gets dark, in time naturally.
- Do not wash it with water.
- To cook chestnuts, cut the shell and put a right quantity of chestnuts which allows to mix well, turn them every so often until desired cooking.



The Potato Baker is made with a natural, unglazed fire-clay, for a totally dry cooking (with no water at all). No need to use any fire scatterer net. To savour potatoes enhancing their natural and genuine taste.

Use the Potato Baker with medium/low fire, a low flame with moderate heat allows a slow cooking of the potatoes that keep unchanged all their nutritional values and their starch content.

LINEA FORNO

REALIZZATA IN KERGRÈS®

Il Kergrès® è adatto all'uso in forno, microonde e lavastoviglie.

Il Kergrès® è una materia unica nel suo genere che raggiunge un alto standard di qualità. Marchio registrato di una formula studiata dal laboratorio di ricerca e sviluppo WALD®, è un composto di argille pregiate cotte ad alta temperatura con caratteristiche di durezza e resistenza meccanica molto elevate.

Per completare il sistema di cottura WALD®, oltre le pentole puoi scegliere le pratiche Terrine da forno in Kergrès® che permettono di cuocere con il migliore risultato primi piatti, carni, pesce, verdure e dolci. L'assortimento delle misure è idoneo per ogni necessità, dalla monoporzione per dolci o antipasti, alla cottura in microonde, ai piatti per sei o più persone...

ROAST & BAKE

MADE OF KERGRÈS®

The Kergrès® is suitable for use in the conventional oven, micro-wave and dishwasher.

The Kergrès®, unique material of its kind, registered trademark of a formula which was studied by WALD®'s search and development laboratory; it is a blend of fine clays, fired at high temperature with high characteristics of hardness and resistance that reach a high quality standard.

To complete WALD®'s cooking system, in addition to the pots, you can choose the practical oven tureens made of Kergrès® which allow to cook pasta dishes, meat, fish, vegetables and desserts. The assortment of different sizes is suitable for all needs, from the single portion for desserts or appetizers, to cooking in the microwave, to dishes for six or more persons.



TERRINA RETTANGOLARE TORTORA
DOVE-GRAY RECTANGULAR TUREEN
cm 37,5x24X7h



TERRINA RETTANG. ROSSO MATTONE
BRICK-RED RECTANGULAR TUREEN
cm 37,5x24X7h



TERRINA RETTANGOLARE ANTRACITE
BLACK RECTANGULAR TUREEN
cm 37,5x24X7h



TERRINA RETTANGOLARE TORTORA
DOVE-GRAY RECTANGULAR TUREEN
cm 33,5x22X6h



TERRINA RETTANG. ROSSO MATTONE
BRICK-RED RECTANGULAR TUREEN
cm 33,5x22X6h



TERRINA RETTANGOLARE ANTRACITE
BLACK RECTANGULAR TUREEN
cm 33,5x22X6h



TERRINA QUADRATA TORTORA
DOVE-GRAY SQUARE TUREEN
cm 24,5x20X5h



TERRINA QUADRATA ROSSO MATTONE
BRICK-RED SQUARE TUREEN
cm 24,5x20X5h



TERRINA QUADRATA ANTRACITE
BLACK SQUARE TUREEN
cm 24,5x20X5h



TORTIERA TORTORA
DOVE-GRAY PIE DISH
cm Ø 30x4h



TORTIERA ROSSO MATTONE
BRICK-RED PIE DISH
cm Ø 30x4h



TORTIERA ANTRACITE
BLACK PIE DISH
cm Ø 30x4h



TORTIERA TORTORA
DOVE-GRAY PIE DISH
cm Ø 26x5h



TORTIERA ROSSO MATTONE
BRICK-RED PIE DISH
cm Ø 26x5h



TORTIERA ANTRACITE
BLACK PIE DISH
cm Ø 26x5h



TERRINA MONOPORZIONE
TORTORA
DOVE-GRAY BOWL
cm Ø 9x5h



TERRINA MONOPORZIONE
ROSSO MATTONE
BRICK-RED BOWL
cm Ø 9x5h



TERRINA MONOPORZIONE
ANTRACITE
BLACK BOWL
cm Ø 9x5h



LA COTTURA ECCELLENTE CHE ESALTA OGNI RICETTA.

The excellent cooking
that enhances every recipe.





COLLEZIONE
LIVING
KITCHEN
IN CUCINA

FUNCTIONAL
DESIGN
ACCESSORIES

BOTTIGLIA OLIO
OIL BOTTLE
cl 30

SET SALE 
SALT AND PEPPER SET
Ø cm 6,5x6,5h - Ø cm 5,5x4,5h

KERGRÈS®
DECORATO A MANO
EFFETTO MATT
ADATTO ALL'USO
IN LAVASTOVIGLIE

KERGRÈS®
WITH HANDMADE
DECORATIONS,
MATT EFFECT,
DISHWASHER SAFE.

BARATTOLI CON GUARNIZIONE d 75
CANISTER WITH RUBBER SEAL d 75

COMPLICI PERFETTI: ACCESSORI E TESSILE PER LA TUA CUCINA OPEN SPACE.

Perfect partners: accessories and textile
for your open space kitchen



I sottopentola sono
adatti alle pentole
di tutte le misure.

*The pot stands
are suitable
for all pot sizes.*



BARATTOLO CON GUARNIZIONE
CANISTER WITH RUBBER SEAL
cl 75



POGGIAMESTOLO
LADLE REST
cm ø 23,5x11x5h



SOTTOPENTOLA
POT STAND
cm 17x18



SET SALE & PEPE
SALT AND PEPPER SET
ø cm 6,5x6,5h - ø cm 5,5x4,5h



BOTTIGLIA OLIO
OIL BOTTLE
cl 30



PORTAROTOLO DI CARTA
PAPER ROLL HOLDER
ø cm 18,5x30,5h

Tutti gli oggetti della collezione LIVING & KITCHEN IN CUCINA sono disponibili nelle varianti colore antracite, tortora e bianco.
All the items of the collection LIVING & KITCHEN are available in the colours black, dove-grey and white.



Materiali di qualità
design funzionale
e colori di tendenza.

*High quality materials,
functional design,
trendy colours.*



100% PRINTED
COTTON FABRIC

COLLEZIONE

LIVING &
KITCHEN

TESSUTO

100% COTONE STAMPATO



UN REGALO ORIGINALE
PER IL "MASTER CHEF"
CHE C'È IN TE.

An original gift for the "masterchef" within you.

IL GREMBIULE SI REGOLA
PER OGNI "TAGLIA",
HA UN PRATICO PASSANTE
PER AVERE SEMPRE LO
STROFINACCIO A PORTATA
DI MANO.

THE APRON CAN FIT
ANY SIZE AND HAS
A USEFUL BELT LOOP
TO KEEP A CLOTH
ALWAYS AT HAND.



Un unico contenitore
per portare il pane a
tavola e conservarlo.
Inoltre nel pratico sacco
multiuso puoi riporre
quello che vuoi tu.

*One only container to bring
bread on the table and to store
it away. In the practical
multi-functional basket
you can preserve anything
you wish.*



METTI UN QUADRO IN CUCINA.

Hang a picture
in your kitchen.



STROFINACCIO
KITCHEN CLOTH
"WINE", "LOVE", "SPAGHETTI HOUSE"
cm 50X70



CONTENITORE MULTIUSO
MULTIPURPOSE BAG
cm 22x22x11,5h

Ottimo per servire a tavola anche più tipi di pane. Utile nei buffet per tovaglioli, bicchieri e posate... Una volta chiuso, può mantenere al caldo i panini o contenere quello che vuoi tu.

Ideal for serving on the table even different kinds of bread. useful on the buffet for your napkins, glasses and cutlery. Once closed, it can keep your bread warm or become the container for anything you like.



Un assortimento completo di presine da utilizzare per qualsiasi pentola e coperchio sia sul fuoco che al forno.

A full assortment of pot-holders for any pot or lid on the open flame and in the oven.



PRESINA QUADRATA, OVALE, TRIANGOLARE E FASCIA DA FORNO SQUARE, OVAL AND TRIANGULAR POT HOLDER, OVEN STRIPE

COLLECTION
LIVING &
KITCHEN
IN TAVOLA

ON THE TABLE

Stoneware adatto all'uso in lavastoviglie
colori con effetto lucido e matt

*Stoneware, dishwasher safe.
colours with shiny or matt effect.*



COMBINA I COLORI COME PIÙ TI PIACE

Mix the colours the way you prefer



...AVRAI UNA TAVOLA
SEMPRE DIVERSA,
ALLEGRA E IMPREVEDIBILE

...you will have an always different,
happy and unforeseeable table.



COLORE TORTORA:
IL COLORE DELLA NATURA

COLOUR DOVE-GREY:
THE COLOUR OF NATURE.



COLORE ANTRACITE:
MINIMAL E MODERNO

COLOUR BLACK:
MINIMAL AND MODERN.



COLORE PRUGNA:
ALLEGRIA E VIVACITÀ

COLOUR PLUM-RED:
HAPPINESS AND LIVELINESS.

Per un posto tavola
davvero originale coordina
colori, forme e gli articoli
in tessile della collezione.



*For an original table set,
coordinate colours,
shapes and the textile
items of the collection.*



UNA CUCINA PIÙ SANA, UNA TAVOLA PIÙ BELLA...

A healthier cooking,
a nicer table...





Qualunque sia il tuo stile,
per una cucina bella e naturale
SAPORE & BENESSERE
è sempre con te!

*Whatever your style, for
a nice and natural cooking
SAPORE & BENESSERE
is always with you!*



WALD® s.r.l.

Via Eugubina 40 - 06022 Fossato di Vico (PG) Italia

Tel. +39 075 919621 - wald@wald.it

Copyright WALD®. Tutte le immagini, i prodotti, i decori, i testi e i segni riportati nel presente catalogo sono esclusiva proprietà industriale ed intellettuale di WALD® s.r.l. Ne è pertanto vietata la riproduzione e/o l'utilizzo non autorizzato a qualsiasi titolo o ragione ed in qualsivoglia forma. Le misure, i decori e i colori degli oggetti possono subire piccole variazioni rispetto a quelle indicate nel catalogo.

Copyright WALD®. Any image, product, pattern, text, as well as distinguishing marks here reproduced, belong to WALD® exclusive industrial and intellectual property. Therefore any reproduction is prohibited, as well any other use not expressly permitted by WALD®. The sizes, the patterns and the colours of the objects could be slightly different from those indicated in this catalogue.



www.wald.it