

Ebbe.

ACERO INOXIDABLE 18/10

STAINLESS STEEL 18/10

ACIER INOXYDABLE 18/10

ROSTFREIER STAHL 18/10

AÇO INOXIDÁVEL 18/10



induction



vitro



electric



gas



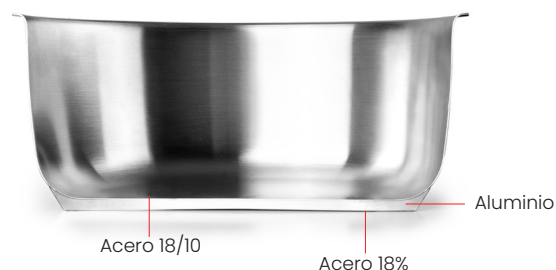
oven

ES

Ebbe es una batería de cocina pensada para aquellas personas que aman la cocina Gourmet, un instrumento creado expresamente para el Chef del hogar. Está fabricada en acero inoxidable 18/10, material higiénico que ofrece resistencia y durabilidad. **El importante espesor de sus paredes le aporta solidez** y sus asas soldadas la hacen **cómoda y segura para manipular**.

Su acabado en acero combinado satinado-pulido la hacen elegante y a su vez **fácil de lavar y apta para horno**.

Ibili pone a su disposición una **amplia colección de medidas en cacerolas, ollas y cazos**, pudiendo elegir la medida que mejor se adapta a sus fuegos de inducción o vitrocerámica en función del diámetro del fondo de las piezas.



ref.	Ø (cm)	H (cm)	Cap (cm)	Vol (cm)	Box	Bar Code
607718	18	13	16	±2	1/4	8411922475593
607720	20	13,50	18	±2	1/4	8411922475609
607722	22	14	20	±2	1/4	8411922475616
607724	24	14,50	21,80	±2	1/2	8411922475623
607726	26	15,50	24	±2	1/2	8411922475630
607728	28	16,50	26	±2	1/2	8411922475647
607732	32	17	29,30	±2	1/2	8411922475654



ref.	Ø (cm)	H (cm)	Cap (cm)	Vol (cm)	Box	Bar Code
607718	18	13	16	±2	1/4	8411922475593
607720	20	13,50	18	±2	1/4	8411922475609
607722	22	14	20	±2	1/4	8411922475616
607724	24	14,50	21,80	±2	1/2	8411922475623
607726	26	15,50	24	±2	1/2	8411922475630
607728	28	16,50	26	±2	1/2	8411922475647
607732	32	17	29,30	±2	1/2	8411922475654



ref.	Ø (cm)	H (cm)	Cap (cm)	Vol (cm)	Box	Bar Code
607718	18	13	16	±2	1/4	8411922475593
607720	20	13,50	18	±2	1/4	8411922475609
607722	22	14	20	±2	1/4	8411922475616
607724	24	14,50	21,80	±2	1/2	8411922475623
607726	26	15,50	24	±2	1/2	8411922475630
607728	28	16,50	26	±2	1/2	8411922475647
607732	32	17	29,30	±2	1/2	8411922475654

Recuerde elegir las piezas cuyos fondos se ajusten al máximo a los diámetros de sus fondos de inducción o vitrocerámica, para un perfecto aprovechamiento de la energía. Las piezas **funcionan también en fuegos con diámetros aproximadamente 2-3 cms mayores o menores** que las piezas, pero el aprovechamiento de la energía no sería el ideal.

Precauciones

- No utilizar las piezas vacías en el fuego
- No enfriar de forma repentina
- Si utiliza sal es mejor añadirla cuando el agua empieza a hervir
- Se puede lavar a mano o en lavavajillas con un detergente suave.
- El secarlas de inmediato evita que el cloro y la cal del agua dañen o manchen las piezas
- Si las piezas han perdido brillo, éste puede recuperarse frotando con un paño con alcohol.
- Las manchas de cal pueden eliminarse fácilmente frotando con un paño con vinagre.
- El fondo exterior amarillado o ennegrecido puede recuperarse completamente frotando con la esponja esmeril de Ibili. (Ref : 682400) ibilimenaje.com

Ebbe.



ACERO INOXIDABLE 18/10

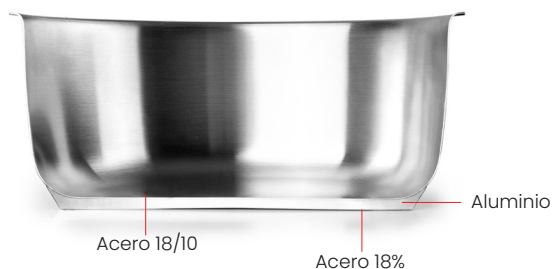
STAINLESS STEEL 18/10
ACIER INOXYDABLE 18/10
ROSTFREIER STAHL 18/10
AÇO INOXIDÁVEL 18/10

EN

Ebbe is a specially designed cookware set for those who love gourmet cooking and features individual pots and pans that have been specifically created for the home chef. The cookware is made of hygienic **18/10 stainless steel** for maximum strength and durability, with thick walls for robustness and welded handles for a comfortable, safe grip.

The three-layer (**steel-aluminium-steel**) heat-diffusing base, manufactured by impact extrusion, means the items can be used on all hob types, including induction, and allows for quick, even heat distribution across the whole surface. The combined satin-polished steel finish not only looks stylish, but makes the items **easy to clean and oven safe**.

Ibili offers you a wide range of sizes of pots and pans, and you can choose the size that best suits your induction or glass ceramic hobs, depending on the diameter of each item's base.



ref.	Ø (cm)	H (cm)	☞ (cm)	☉ (cm)	☐	Bar Code
607718	18	13	16	±2	1/4	8411922475593
607720	20	13,50	18	±2	1/4	8411922475609
607722	22	14	20	±2	1/4	8411922475616
607724	24	14,50	21,80	±2	1/2	8411922475623
607726	26	15,50	24	±2	1/2	8411922475630
607728	28	16,50	26	±2	1/2	8411922475647
607732	32	17	29,30	±2	1/2	8411922475654



ref.	Ø (cm)	H (cm)	☞ (cm)	☉ (cm)	☐	Bar Code
607718	18	13	16	±2	1/4	8411922475593
607720	20	13,50	18	±2	1/4	8411922475609
607722	22	14	20	±2	1/4	8411922475616
607724	24	14,50	21,80	±2	1/2	8411922475623
607726	26	15,50	24	±2	1/2	8411922475630
607728	28	16,50	26	±2	1/2	8411922475647
607732	32	17	29,30	±2	1/2	8411922475654



ref.	Ø (cm)	H (cm)	☞ (cm)	☉ (cm)	☐	Bar Code
607718	18	13	16	±2	1/4	8411922475593
607720	20	13,50	18	±2	1/4	8411922475609
607722	22	14	20	±2	1/4	8411922475616
607724	24	14,50	21,80	±2	1/2	8411922475623
607726	26	15,50	24	±2	1/2	8411922475630
607728	28	16,50	26	±2	1/2	8411922475647
607732	32	17	29,30	±2	1/2	8411922475654

For optimum energy efficiency, remember to choose items whose bases match the diameters of your induction or glass ceramic hobs as closely as possible. This cookware is also suitable for hobs whose size is approximately 2-3 cm larger or smaller than the individual pots or pans, but energy efficiency would not be optimal.

Precauciones

- Do not put empty items of cookware on the hob.
- Do not cool items down suddenly.
- If using salt, add it when the water starts to boil.
- Items can be washed by hand or in the dishwasher with soft detergent.
- Immediate drying prevents chlorine and limescale in the water from damaging or staining the cookware.
- If items have lost their shine, it can be restored by rubbing them with a cloth and alcohol.
- Limescale stains can be easily removed by rubbing the pots and pans with a cloth and vinegar.
- Yellowish or blackened bases can be fully restored by rubbing them with the Ibili emery sponge. (Ref : 682400) ibilimenaje.com

Ebbe.

ACERO INOXIDABLE 18/10

STAINLESS STEEL 18/10

ACIER INOXYDABLE 18/10

ROSTFREIER STAHL 18/10

AÇO INOXIDÁVEL 18/10

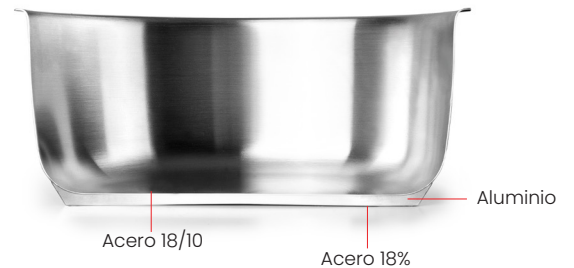


FR

Ebbe est une batterie de cuisine conçue pour les amateurs de cuisine Gourmet, et créée expressément pour le Chef de la maison. Elle est fabriquée en acier inoxydable 18/10, matériau hygiénique qui offre résistance et durabilité.

L'épaisseur conséquente de ses parois lui confère de la robustesse et ses anses soudées la rendent confortable et sûre à manipuler. Son fond diffuseur composé de trois couches (acier-aluminium-acier), fabriqué par impact, permet son utilisation sur tous les feux, y compris l'induction, et une répartition de la température rapide et homogène sur toute la surface.

Ibili vous propose une large sélection de dimensions de faitouts, marmites et casseroles, vous permettant ainsi de choisir les formats qui s'adaptent le mieux à vos feux de cuisinière à induction ou vitrocéramique en fonction du diamètre du fond des pièces.



ref.	∅ (cm)	H (cm)	∩ (cm)	⊙ (cm)	∩	Bar Code
607718	18	13	16	±2	1/4	8411922475593
607720	20	13,50	18	±2	1/4	8411922475609
607722	22	14	20	±2	1/4	8411922475616
607724	24	14,50	21,80	±2	1/2	8411922475623
607726	26	15,50	24	±2	1/2	8411922475630
607728	28	16,50	26	±2	1/2	8411922475647
607732	32	17	29,30	±2	1/2	8411922475654



ref.	∅ (cm)	H (cm)	∩ (cm)	⊙ (cm)	∩	Bar Code
607718	18	13	16	±2	1/4	8411922475593
607720	20	13,50	18	±2	1/4	8411922475609
607722	22	14	20	±2	1/4	8411922475616
607724	24	14,50	21,80	±2	1/2	8411922475623
607726	26	15,50	24	±2	1/2	8411922475630
607728	28	16,50	26	±2	1/2	8411922475647
607732	32	17	29,30	±2	1/2	8411922475654



ref.	∅ (cm)	H (cm)	∩ (cm)	⊙ (cm)	∩	Bar Code
607718	18	13	16	±2	1/4	8411922475593
607720	20	13,50	18	±2	1/4	8411922475609
607722	22	14	20	±2	1/4	8411922475616
607724	24	14,50	21,80	±2	1/2	8411922475623
607726	26	15,50	24	±2	1/2	8411922475630
607728	28	16,50	26	±2	1/2	8411922475647
607732	32	17	29,30	±2	1/2	8411922475654

Choisissez les pièces dont les fonds s'adaptent au maximum aux diamètres de vos fonds de cuisinière à induction ou vitrocéramique, pour une utilisation d'énergie optimale. Les pièces fonctionnent également sur des feux ayant des diamètres d'environ 2-3 cm de plus ou de moins, mais l'utilisation d'énergie ne serait pas idéale.

Precauciones

- Ne pas utiliser les pièces vides sur le feu.
- Ne pas refroidir les pièces soudainement.
- Si vous utilisez du sel, il est préférable de l'ajouter lorsque l'eau commence à bouillir.
- Les pièces peuvent être lavées à la main ou au lave-vaisselle avec un détergent doux.
- Leur séchage immédiat évite que le chlore et le calcaire de l'eau abîment ou salissent les pièces.
- Si les pièces ont perdu de leur brillance, celle-ci peut être récupérée en les frottant avec un chiffon et de l'alcool.
- Les taches de calcaire peuvent être facilement éliminées en frottant avec un chiffon et du vinaigre.
- Le fond extérieur jauni ou noirci peut être complètement récupéré en frottant avec l'éponge de polissage d'Ibili. (Ref : 682400) ibilimenaje.com

Ebbe.

ACERO INOXIDABLE 18/10

STAINLESS STEEL 18/10

ACIER INOXYDABLE 18/10

ROSTFREIER STAHL 18/10

AÇO INOXIDÁVEL 18/10



induction

vitro

electric

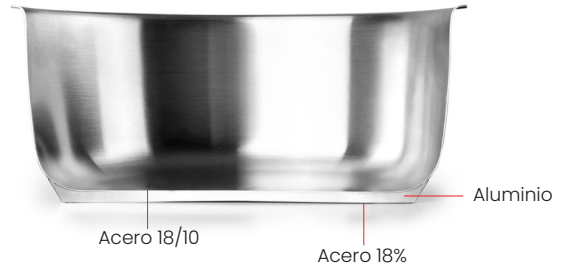
gas



Ebbe é uma bateria de cozinha pensada para os amantes da cozinha gourmet, um instrumento criado expressamente para o Chef da casa. Fabricada em aço inoxidável 18/10, um material higiénico de grande resistência e durabilidade.

A espessura das suas paredes proporciona-lhe solidez e as suas asas soldadas fazem permitem um manuseamento cómodo e seguro. O seu fundo difusor de três capas - **aço-alumínio-aço**, fabricado por impacto, é compatível com todo o tipo de fogões, incluindo as placas de indução e uma distribuição da temperatura rápida e homogénea por toda a superfície.

Ibili coloca à sua disposição uma ampla gama de medidas em frigideiras, tachos e caçarolas, para que possa escolher a que melhor se adapta à sua placa de indução ou vitrocerâmica, em função do diâmetro do fundo de cada peça.



ref.	Ø (cm)	H (cm)	☞ (cm)	☉ (cm)	☐	Bar Code
607718	18	13	16	±2	1/4	8411922475593
607720	20	13,50	18	±2	1/4	8411922475609
607722	22	14	20	±2	1/4	8411922475616
607724	24	14,50	21,80	±2	1/2	8411922475623
607726	26	15,50	24	±2	1/2	8411922475630
607728	28	16,50	26	±2	1/2	8411922475647
607732	32	17	29,30	±2	1/2	8411922475654



ref.	Ø (cm)	H (cm)	☞ (cm)	☉ (cm)	☐	Bar Code
607718	18	13	16	±2	1/4	8411922475593
607720	20	13,50	18	±2	1/4	8411922475609
607722	22	14	20	±2	1/4	8411922475616
607724	24	14,50	21,80	±2	1/2	8411922475623
607726	26	15,50	24	±2	1/2	8411922475630
607728	28	16,50	26	±2	1/2	8411922475647
607732	32	17	29,30	±2	1/2	8411922475654



ref.	Ø (cm)	H (cm)	☞ (cm)	☉ (cm)	☐	Bar Code
607718	18	13	16	±2	1/4	8411922475593
607720	20	13,50	18	±2	1/4	8411922475609
607722	22	14	20	±2	1/4	8411922475616
607724	24	14,50	21,80	±2	1/2	8411922475623
607726	26	15,50	24	±2	1/2	8411922475630
607728	28	16,50	26	±2	1/2	8411922475647
607732	32	17	29,30	±2	1/2	8411922475654

Escolha peças cujo fundo de ajuste ao máximo ao diâmetro dos discos da sua placa de indução ou vitrocerâmica, para um aproveitamento ótimo da energia. As peças funcionam igualmente com discos de um diâmetro aproximadamente 2 a 3 cm maior ou menor do que o fundo das peças, mas neste caso o aproveitamento da energia não será o ideal.

Precauciones

- Não utilize as peças vazias no fogão.
- Não arrefeça as peças de forma repentina.
- Se utilizar sal, adicione-o quando a água começar a ferver.
- As peças podem ser lavadas à mão ou na máquina de lavar louça, com um detergente suave.
- Seque as peças imediatamente depois de as lavar, para evitar que o cloro e a cal da água as manchem ou danifiquem.
- Se as peças perderem o brilho, este pode ser recuperado esfregando com um pano embebido em álcool.
- As manchas de cal podem eliminar-se facilmente esfregando com um pano embebido em vinagre.
- O fundo exterior amarelento ou enegrecido pode recuperar-se completamente esfregando com a esponja-esmeril de Ibili. (Ref : 682400) ibilimenaje.com

Ebbe.

ACERO INOXIDABLE 18/10

STAINLESS STEEL 18/10

ACIER INOXYDABLE 18/10

ROSTFREIER STAHL 18/10

AÇO INOXIDÁVEL 18/10

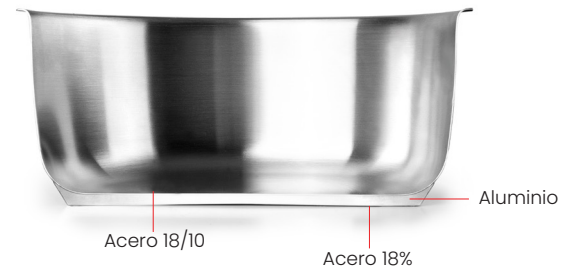


DE

Ebbe ist ein Kochgeschirr, das für Menschen entwickelt wurde, die die Gourmetküche lieben, ein Geschirr, das speziell für den Heimkoch entwickelt wurde. Es ist aus 18/10 Edelstahl gefertigt, einem hygienischen Material, das Stärke und Haltbarkeit bietet. Seine dicken Wände machen es robust und seine geschweißten Griffe sorgen für eine bequeme und sichere Handhabung.

Sein dreilagiger im Fließpressverfahren hergestellter Stahl-Aluminium-Stahl-Diffusorboden ermöglicht den Einsatz auf allen Herdarten, einschließlich Induktion, sowie eine schnelle und gleichmäßige Temperaturverteilung über die gesamte Oberfläche. Das kombiniertes Finish aus satiniertem und polierten Stahl macht ihn elegant und gleichzeitig pflegeleicht und backofenfest.

Ibili bietet Ihnen eine große Auswahl an Größen bei Pfannen, Töpfen und Kasserollen, sodass Sie am besten zu Ihrem Induktions- oder Glaskeramikherd passende Größe in Abhängigkeit des Bodendurchmessers des Geschirrs wählen können.



ref.	Ø (cm)	H (cm)	☞ (cm)	☉ (cm)	☐	Bar Code
607718	18	13	16	±2	1/4	8411922475593
607720	20	13,50	18	±2	1/4	8411922475609
607722	22	14	20	±2	1/4	8411922475616
607724	24	14,50	21,80	±2	1/2	8411922475623
607726	26	15,50	24	±2	1/2	8411922475630
607728	28	16,50	26	±2	1/2	8411922475647
607732	32	17	29,30	±2	1/2	8411922475654



ref.	Ø (cm)	H (cm)	☞ (cm)	☉ (cm)	☐	Bar Code
607718	18	13	16	±2	1/4	8411922475593
607720	20	13,50	18	±2	1/4	8411922475609
607722	22	14	20	±2	1/4	8411922475616
607724	24	14,50	21,80	±2	1/2	8411922475623
607726	26	15,50	24	±2	1/2	8411922475630
607728	28	16,50	26	±2	1/2	8411922475647
607732	32	17	29,30	±2	1/2	8411922475654



ref.	Ø (cm)	H (cm)	☞ (cm)	☉ (cm)	☐	Bar Code
607718	18	13	16	±2	1/4	8411922475593
607720	20	13,50	18	±2	1/4	8411922475609
607722	22	14	20	±2	1/4	8411922475616
607724	24	14,50	21,80	±2	1/2	8411922475623
607726	26	15,50	24	±2	1/2	8411922475630
607728	28	16,50	26	±2	1/2	8411922475647
607732	32	17	29,30	±2	1/2	8411922475654

Denken Sie daran, ein Kochgeschirr zu wählen, dessen Boden so gut wie möglich zu den Durchmessern Ihrer Induktions- oder Glaskeramikkochfelder passen, um die Energie optimal nutzen zu können. Das Kochgeschirr funktioniert auch bei Kochfeldern, deren Durchmesser etwa 2-3 cm größer oder kleiner als das Geschirr ist. Allerdings ist in diesem Fall die Energieausnutzung nicht ideal.

Precauciones

- Kein leeres Geschirr auf das Kochfeld stellen
- Nicht abrupt abkühlen
- Wenn Sie Salz verwenden, fügen Sie es am besten hinzu, wenn das Wasser zu kochen beginnt.
- Das Geschirr kann von Hand oder im Geschirrspüler mit einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden.
- Die sofortige Trocknung verhindert, dass Chlor und Kalk im Wasser das Geschirr beschädigt oder verfärbt.
- Wenn das Geschirr seinen Glanz verloren hat, können Sie ihn wiederherstellen, indem Sie das Geschirr mit einem mit Alkohol befeuchteten Tuch abreiben.
- Kalkflecken lassen sich leicht durch Abwischen mit einem Tuch mit Essig entfernen.
- Der vergilbte oder geschwärzte äußere Boden kann durch Reiben mit dem Ibili-Schmirgelschwamm (Ref : 682400) ibilimenaje.com, vollständig wiederhergestellt werden.