





*Olá.
Grato pela confiança.
Você nos motiva a fazer
o melhor sempre. Até a próxima.*

Albert

QUEM SOMOS?

Em 1984 realizamos o sonho de ter nossa metalúrgica em São Paulo - **Panelas Warwick** - fabricando panelas em aço inoxidável interno e cobre externo.

Também fabricamos uma linha de produtos em aço inox para sala limpa com acabamento sanitário para laboratórios.

CARACTERÍSTICAS DAS PANELAS

As panelas são produzidas internamente com aço inoxidável 304 - obrigatório pela Vigilância Sanitária - e cobre externo excelente condutor térmico garantindo cozimento homogêneo.

Cabos em latão maciço, alças e puxadores em latão maciço, inox e cobre. Rebites sempre em aço inox.



APONTE A CÂMERA DO SEU
CELULAR E VEJA O VÍDEO



LIMPEZA

APONTE A CÂMERA DO
SEU CELULAR E VEJA O
VÍDEO DE COMO LIMPAR



Antes de usar pela primeira vez, lave a sua peça com água quente e detergente. Utilize uma esponja e enxague bem.

COBRE

O cobre é um metal de alta oxidação quando exposto ao calor do forno e fogão ou em ambientes de alta salinidade (regiões litorâneas). Para remover estas oxidações passe uma mistura de sal e limão em toda a superfície do cobre e aguarde 20 minutos. Esfregue fortemente com uma bucha scotch-brite do lado verde escuro. Lave e enxugue bem para não manchar.

AÇO INOX

Lave com água quente e detergente usando lado amarelo da bucha scotch-brite.

GARANTIA

Garantimos nossas **Panelas Warwick** contra defeitos de matéria prima e mão-de-obra pelo prazo de **5 (cinco) anos**. Não é necessária comprovação de origem. A garantia será perdida pelo mal uso das panelas.

5
ANOS

PANELAS
WARWICK
COBRE/INOX

Uma empresa brasileira!



DICAS

- As panelas de cobre/inox são projetadas para uso em fogão e fornos a gás, elétricos e a carvão.

- **Panelas Warwick** não funcionam em fogão de indução porque o cobre é um metal não imantável.

- Nossas panelas são próprias para um cozimento lento e homogêneo dos alimentos (cozidos, risotos, molhos, feijoada, etc...). A técnica de confitar "confit" (cozinhar muito lentamente a 60°C) é usual entre chefs pois realça os sabores de peixes, carnes e vegetais.

Nossas panelas são próprias para este processo, pois mantém os nutrientes.

- A altura das panelas poderá ser reduzida para se adequar aos alimentos quando forem à mesa observando-se a altura máxima especificada na tabela.

FRITURAS

Não recomendamos frituras com fogo alto, pouco alimento e óleo em nossos pergaminhos pois a diferença entre a dilatação do aço inox e do cobre irá abaular o fundo do pergaminho. Pergaminhos podem ir ao forno, gratinar, cozimento lento (confit) e principalmente ir a mesa.



Características:

A pedra sabão não é tóxica portanto você pode assar alimentos diretamente na pedra sem perda no sabor.

Uma pedra aquecida em um forno a 130°C irá esfriar 1°C por minuto quando colocada em um rechaud, ou seja, após uma hora sua temperatura estará na faixa de 70°C. Colocando um queimador a álcool gel no rechaud a duração do calor aumentará.



APONTE A CÂMERA DO SEU
CELULAR E VEJA O VÍDEO

PEDRA SABÃO

Primeiro Uso

Importantes informações para necessária cura de sua pedra sabão antes de usar. A cura é feita com um tratamento térmico que consiste em:

A - Unte a pedra sabão fria nos dois lados com óleo de cozinha e deixe descansar por 12 horas.

B - Faça o tratamento térmico levando a pedra ao forno frio. Ligue o forno a uma temperatura baixa por 45 minutos. Em seguida desligue o forno e deixe a pedra esfriar dentro do forno até atingir temperatura ambiente.

C - Repita operação A e B. Evite choques térmicos não colocando a pedra quente na água fria nem colocando pedra fria no forno muito quente.

Limpeza

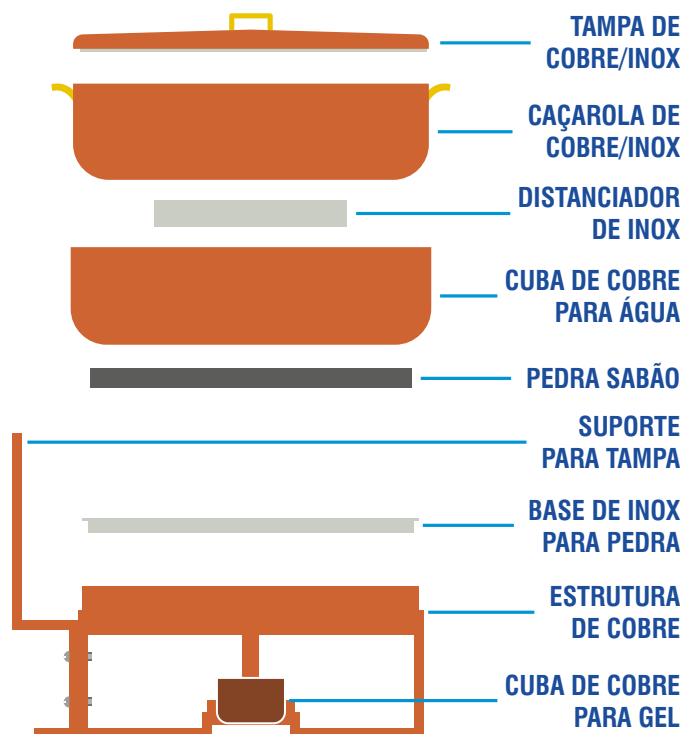
Lave a pedra sabão com detergente e água. Pode ir na lava louças.





RECHAUD EM BARRAS DE COBRE MACIÇO

3 OPÇÕES DE USO - PEDRA SABÃO, BANHO MARIA OU GEL



CÓD	CAÇAROLA DIA x ALT cm	ALT cm	PEDRA DIA cm	VOL. Litros	PESO kg	PREÇO R\$	QUANT.
RBC18	18x8	27	23	1,70	6,20	1.994,00	
RBC21	21x8	27	23	2,30	6,70	2.113,00	
RBC24	24x8	27	23	3,00	7,30	2.199,00	
RBC28	28x8	27	27	4,00	10,2	3.158,00	
RBC32	32x8	27	27	5,20	10,8	3.342,00	
RBC36	36x8	27	27	8,00	11,7	3.716,00	

NOTAS

APLICAÇÕES

Rechauds Warwick podem ser aquecidos, com pedra sabão, banho maria e álcool gel. Em ambientes muito frios você pode usar as três opções de aquecimento conjuntamente.

PEDRA SABÃO

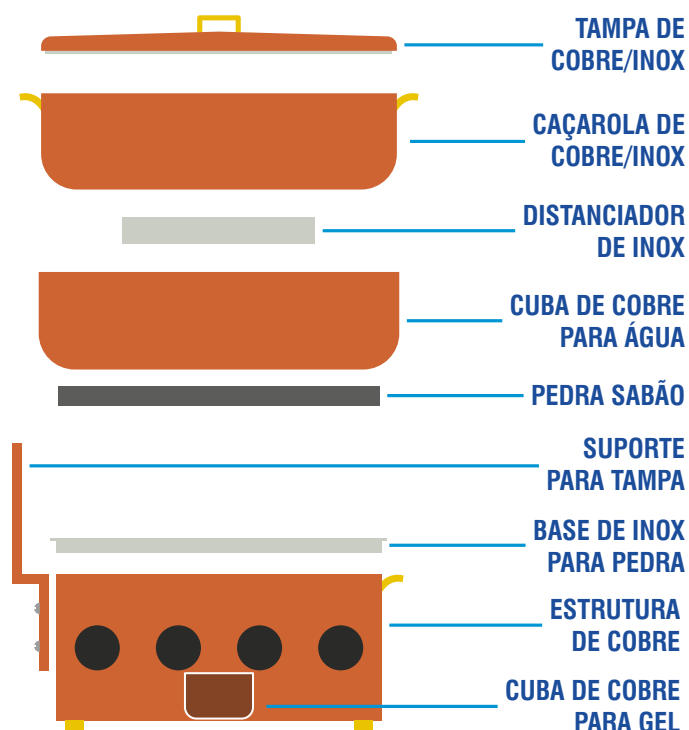
É a mais eficiente. Com 2 pedras em uso (forno e rechaud) a temperatura é mantida. Pedra é atóxica. Você pode grelhar camarão, tiras de filet mignon, manter tortas e pizzas quentes (veja título Pedra Sabão na pag. 03).

DESDE 1984



RECHAUD EM CHAPA DE COBRE/INOX

3 OPÇÕES DE USO - PEDRA SABÃO, BANHO MARIA OU GEL



BANHO MARIA

Distribui bem o calor mas esfria rapidamente. Juntamente com álcool gel temperatura permanece mais tempo.

ÁLCOOL GEL

Aquece bem pequenas panelas como as de fondue. Em panelas maiores o calor concentra-se no centro secando o alimento.



APONTE A CÂMERA DO SEU
CELULAR E VEJA O VÍDEO

CÓD	CAÇAROLA DIA x ALT cm	ALT cm	PEDRA DIA cm	VOL. Litros	PESO kg	PREÇO R\$	QUANT.
RFC18	18x8	27	23	1,70	6,20	1.339,00	
RFC21	21x8	27	23	2,30	6,70	1.428,00	
RFC24	24x8	27	23	3,00	7,30	1.554,00	
RFC28	28x8	27	27	4,00	10,2	2.106,00	
RFC32	32x8	27	27	5,20	10,8	2.290,00	
RFC36	36x8	27	27	8,00	11,7	2.665,00	

NOTAS

PANELAS E ITENS DE ACOMPANHAMENTO PARA SERVIR



PANELA RETA COM CABO						
CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R\$	
					PANELA	TAMPA
PL53	5	3	0,11	0,06	122,00	-
PL74	7	4	0,16	0,17	160,00	-
PL95	9	5	0,39	0,35	197,00	98,00
PL125	12	5	0,61	0,56	270,00	128,00
PL145	14	5	0,82	0,77	320,00	134,00
PL165	16	5	0,95	1,00	350,00	142,00
PL185	18	5	1,20	1,27	395,00	169,00
PL215	21	5	1,60	1,73	430,00	195,00
PL245	24	5	1,90	2,26	495,00	237,00
PL285	28	5	2,20	2,90	612,00	274,00



CAÇAROLA RETA COM 2 ALÇAS						
CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R\$	
					CAÇAROLA	TAMPA
CA53	5	3	0,11	0,06	144,00	-
CA74	7	4	0,16	0,17	189,00	-
CA95	9	5	0,39	0,35	235,00	98,00
CA125	12	5	0,61	0,56	283,00	128,00
CA145	14	5	0,82	0,77	334,00	134,00
CA165	16	5	0,95	1,00	365,00	142,00
CA185	18	5	1,20	1,27	387,00	169,00
CA215	21	5	1,60	1,73	449,00	195,00
CA245	24	5	1,90	2,26	492,00	237,00
CA285	28	5	2,20	2,90	612,00	274,00



PERGAMINHO COM 2 ALÇAS						NÃO TEM TAMPA
CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R\$	
PAE13	13	3	0,38	0,31	174,00	
PAE16	16	3	0,44	0,49	244,00	
PAE18	18	3	0,54	0,64	295,00	
PAE20	20	3	0,69	0,80	328,00	
PAE22	22	3	0,76	0,99	360,00	
PAE25	25	3	1,00	1,24	390,00	



CANECAS DE COBRE/INOX					
CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R\$
C96	9	6	0,22	0,35	190,00
C98	9	8	0,28	0,50	240,00



MANTEIGUEIRA					
CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R\$
MAN	11	9	0,40	-	149,00

CONE COBRE/INOX					
CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R\$
CON5I	5	3	0,15	0,03	90,00
CON10I	10	8	0,22	0,25	197,00



PERGAMINHO COM CABO						NÃO TEM TAMPA
CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R\$	
FL133	13	3	0,38	0,31	174,00	
FL163	16	3	0,44	0,49	244,00	
FL183	18	3	0,54	0,64	295,00	
FL203	20	3	0,69	0,80	328,00	
FL223	22	3	0,76	0,99	360,00	
FL245	24	5	1,00	1,80	528,00	
FL285	28	5	1,22	2,65	580,00	

As panelinhas de acompanhamento vão ao forno e ao fogão, pois tem a mesma estrutura de toda linha WARWICK, ou seja, internamente são fabricadas com chapa de aço inoxidável e externamente com uma chapa de cobre. Puxadores e cabos de latão maciço e rebites de aço inoxidável. Alças de latão, cobre ou inox.

ITENS DE COBRE



SOUSPLAT DE COBRE				
CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	PREÇO R\$
P15	15	0,9	0,14	53,00
P17	17	0,9	0,20	62,00
P25	25	1,5	0,35	116,00
P30	30	1,5	0,50	141,00
P35	35	2,0	0,70	161,00



TACHO DE COBRE BANHO MARIA						NÃO TEM TAMPA
CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R\$	
TAC24	24	8	1,00	3,00	345,00	
TAC28	28	8	1,30	4,00	437,00	
TAC32	32	8	1,70	5,20	535,00	
TAC36	36	8	2,10	8,00	691,00	
TAC45	45	10	3,00	15,00	990,00	



CESTO PARA PÃES DE COBRE					
CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R\$
CP147	14	7	0,45	1,0	290,00
CP169	16	9	0,58	2,30	326,00

CONE PARA FRITAS					
CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R\$
CON10	10	8	0,17	0,35	175,00



CHAMPANHEIRA DE COBRE					
CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R\$
CH24	24	18	1,26	6,00	620,00
CH30	30	17	1,50	9,00	750,00



BOWL DE COBRE					
CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R\$
B24	24	12	0,47	3,50	288,00
B28	28	13	0,97	5,50	360,00
B35	35	16	1,54	10,00	680,00



BANDEJA DE COBRE/INOX P/ LICORES				
CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	PREÇO R\$
BA325	32	5	2,20	878,00
BA365	36	5	2,70	1.092,00

PANELAS DE COZIMENTO



PERGAMINHO PARA SERVIR 2 ALÇAS

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R\$
PAE24	24	5	1,00	1,80	528,00
PAE28	28	5	1,22	2,65	580,00
PAE32	32	5	1,59	3,53	630,00
PAE36	36	5	1,85	4,50	745,00
PAE42	42	5	2,33	6,00	845,00

NÃO TEM TAMPA



CAÇAROLA ABAULADA 2 ALÇAS

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R\$	
					CAÇAROLA	TAMPA
CA188	18	8	1,20	1,70	472,00	169,00
CA218	21	8	1,70	2,30	497,00	195,00
CA248	24	8	2,20	3,00	537,00	237,00
CA288	28	8	2,80	4,00	582,00	274,00
CA328	32	8	3,40	5,20	674,00	295,00
CA368	36	8	4,00	8,00	746,00	334,00



PANELA ABAULADA C/ CABO ALTO E ALÇA

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R\$	
					PANELA	TAMPA
PC188	18	8	1,60	1,70	644,00	169,00
PC218	21	8	2,10	2,30	672,00	195,00
PC248	24	8	2,60	3,00	726,00	237,00
PC288	28	8	3,20	4,00	884,00	274,00
PC328	32	8	3,70	5,20	980,00	295,00
PC368	36	8	4,50	8,00	1.070,00	334,00



CATAPLANA COBRE/INOX

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R\$
CAT25	25	15	1,80	1,80	888,00



CAÇAROLA CÔNICA C/ 2 ALÇAS

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R\$	
					PANELA	TAMPA
CCA104	10	4	0,40	0,35	234,00	-
CCA144	14	4	0,80	0,70	334,00	134,00
CCA187	18	7	1,10	1,40	460,00	169,00
CCA207	20	7	1,60	1,70	486,00	195,00
CCA247	24	7	2,00	2,40	525,00	237,00
CCA267	26	7	2,50	3,40	554,00	265,00



PANELA CÔNICA C/ CABO

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R\$	
					PANELA	TAMPA
PCN104	10	4	0,40	0,35	197,00	-
PCN144	14	4	0,80	0,70	330,00	134,00

PANELA CÔNICA C/ CABO ALTO E ALÇA

PCN187	18	7	1,50	1,40	636,00	169,00
PCN207	20	7	2,00	1,70	653,00	195,00
PCN247	24	7	2,50	2,40	714,00	237,00
PCN267	26	7	2,90	3,40	755,00	265,00

A altura das panelas poderá ser reduzida para se adequar aos alimentos quando forem à mesa observando-se a altura máxima especificada na tabela. Panelas e Caçarolas de 24, 28, 32 e 36cm de diâmetro podem chegar até 10cm de altura. Consulte-nos.

RECHAUDS E PEDRA SABÃO



RF23 | RF27 RFCA23 | RFCA27

RECHAUD FAIXA COM PEDRA SABÃO

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	PEDRA DIA cm	PREÇO R\$
RF23	23	13	4,40	23	590,00
RF27	27	13	6,60	27	720,00
RFCA23	23	13	5,10	23	683,00
RFCA27	27	13	7,70	27	866,00



RF2436 RB2436

RECHAUD RETANGULAR COM PEDRA SABÃO

CÓD	Medidas cm	PESO kg	PEDRA cm	PREÇO R\$
RF2436	24x36x13	7,10	24x36	913,00
RB2436	24x36x16	7,30	24x36	1.837,00



BP23 | BP27 RB23 | RB27

BANDEJA COM PEDRA SABÃO

CÓD	DIA cm	ALT cm	PESO kg	PEDRA DIA cm	PREÇO R\$
BP23	23	3	3,40	23	480,00
BP27	27	3	5,30	27	546,00

RECHAUD, PEDRA SABÃO E ÁLCOOL GEL

RB23	23	15	4,80	23	1.245,00
RB27	27	15	7,20	27	1.772,00



APARELHO PARA FONDUE

CÓD	CAÇAROLA DIA x ALT cm	ALT cm	PESO kg	VOL. Litros	PREÇO R\$	
					CONJUNTO SEM TAMPA	TAMPA
FON12	12x5	22	1,40	0,56	495,00	128,00
FON14	14x5	22	1,60	0,80	547,00	134,00
FON16	16x5	22	1,70	0,95	598,00	142,00
FON18	18x8	25	2,20	1,70	665,00	169,00



PEDRA SABÃO REDONDA

CÓD	Medidas cm	PESO kg	PREÇO R\$
PS23	22 dia. x 2,5 alt.	2,50	102,00
PS27	27 dia. x 2,5 alt.	4,20	140,00

PEDRA SABÃO RETANGULAR

PS2436	36 x 24 x 1,3	3,50	176,00
--------	---------------	------	--------



ESTRUTURA EM BARRAS DE COBRE PARA 3 CAÇAROLAS

CÓD	Medidas cm	PESO kg	PREÇO R\$
ES12	47 x 16 x 19	1,70	732,00
ES14	54 x 18 x 19	2,20	835,00



ALEX ATALA



D.O.M. GASTRONOMIA



FAMIGLIA MANCINI



Há mais de 20 Anos fornecemos
Painéis de Cobre/Inox Warwick
ao Grupo Walter/Mancini que por
10 anos consecutivos é considerado
pelo Data Fôlha o Melhor
Restaurante de São Paulo.

WALTER MANCINI



MARCOS BASSI



TEMPLO DA CARNE



DAYSE PAPAROTO



PAPAROTO CUCINA



FASANO



RANCHO PORTUGUÊS



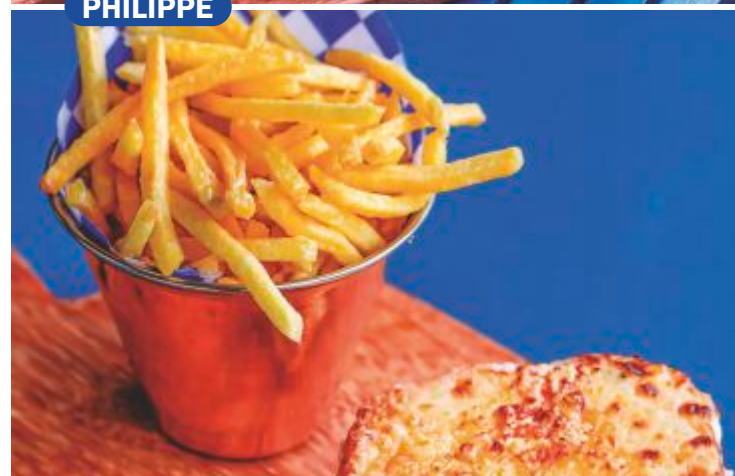
RUBAIYAT



AMADEUS



PHILIPPE



BOTECO BELMONTE



AUÁ



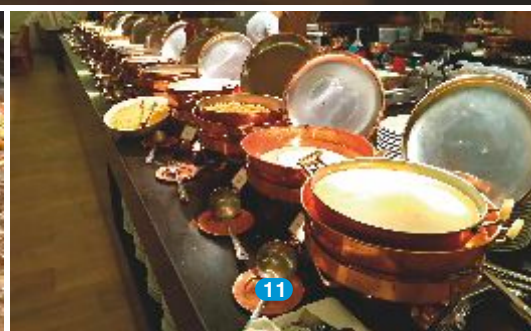


CORRIENTES 348



Polenta cremosa com
roquefort e ragu de
calabresa

VILLA COUNTRY



HOTEL LE CANTON



CAMARÕES DO SERTÃO



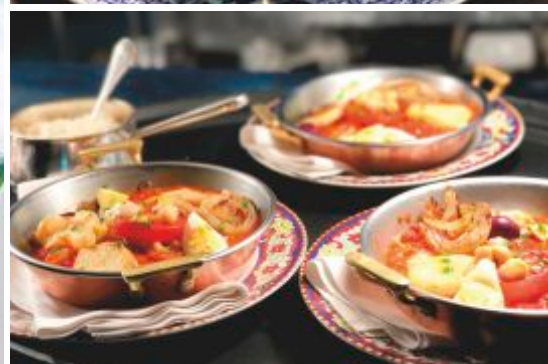
EVVAI



HOTEL GRAND MERCURE



LA TAMBOUILLE



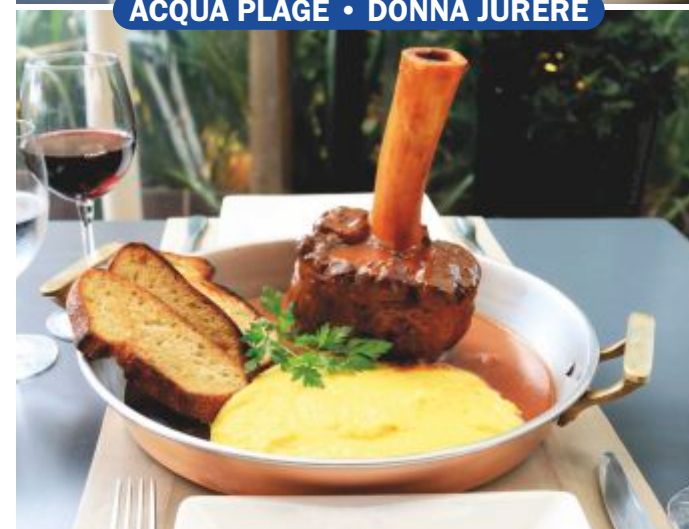
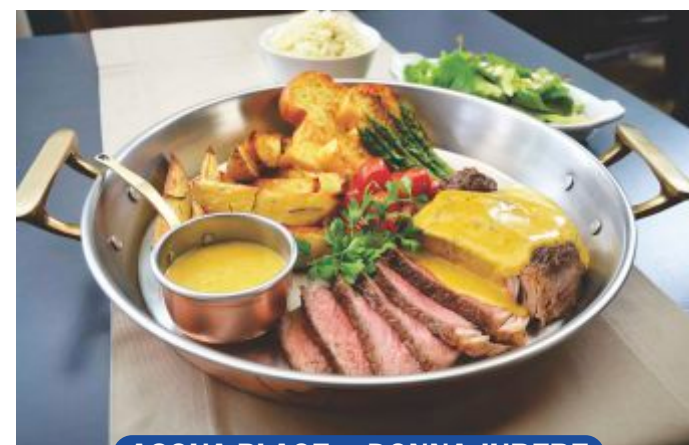
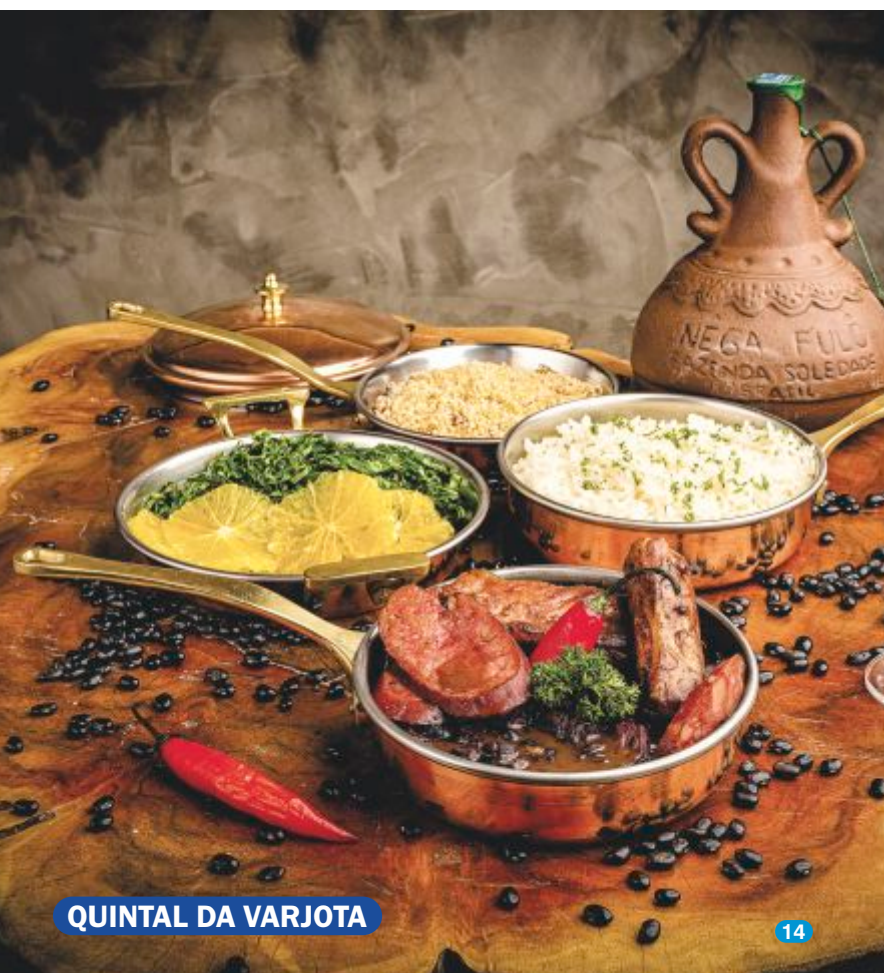


RÁSCAL • CORTÉS



COCO BAMBU





URUS STEAK HOUSE

QUINTAL DA VARJOTA

ACQUA PLAGE • DONNA JURERE



A BELA SINTRA



GEORGE III



NOAH • BLUE TREE



DINHO'S



GRUPO IRAJÁ



CHEF ROUGE



LA CASSEROLE





HUMMM!
Kassler

★ ★ ★ ★ ★
TRADICIONAIS
ALEMÃES

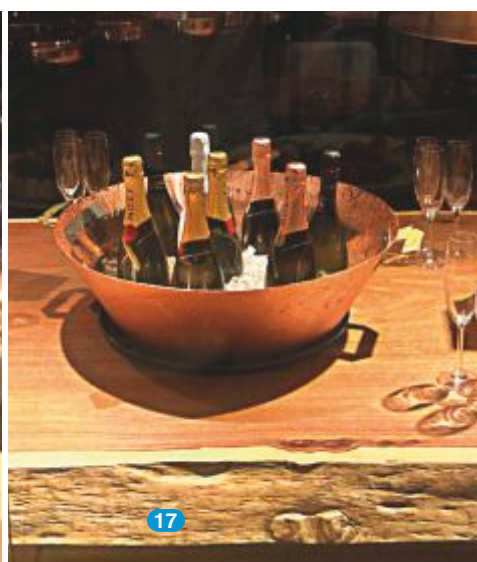
BAR DO ALEMÃO



BAR ESPÍRITO SANTO



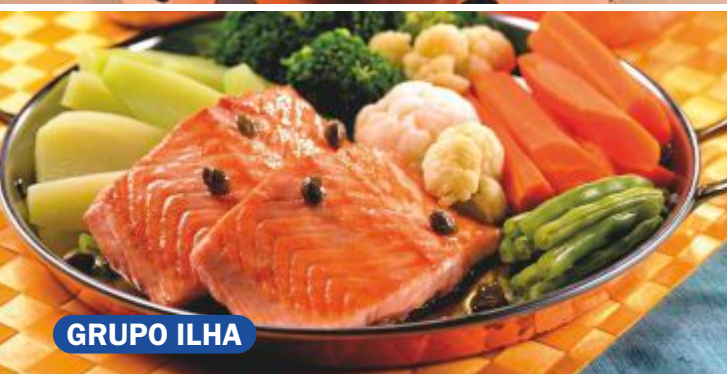
CRUZEIRO'S BAR • PORTOFINO



HOTEL QUEBRA-NOZ



ESCH CAFÉ



GRUPO ILHA

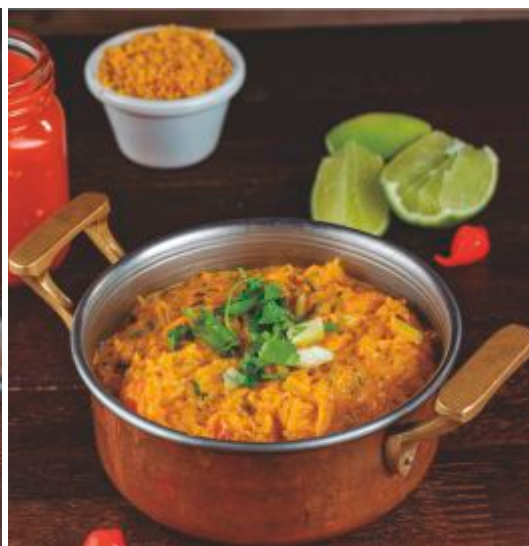


VILA CHÃ



BAR ASTOR • PIRAJÁ







PARRILLA DEL CAPITAL



MERCEARIA CAMPOS



SANTA GRELHA



LA CASA MAR E BAR







BARAKAH

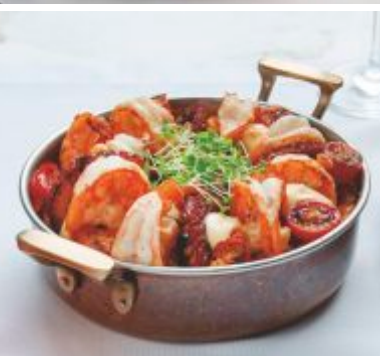


TRE BASILI



FRANÇA BUFFET







BARBACOA



ROSEWOOD



QUINTA DE SANTA MARIA



DELIKATESSEN BUFFET



OSTERIA NONNA ROSA



BUFFET CELIA SOUTTO MAYOR



LA TERRINA



URBANI



SENAC CAMPOS DO JORDÃO



ARMAZÉM ARTE BISTRO



BUFFET EVENTO PERFEITO

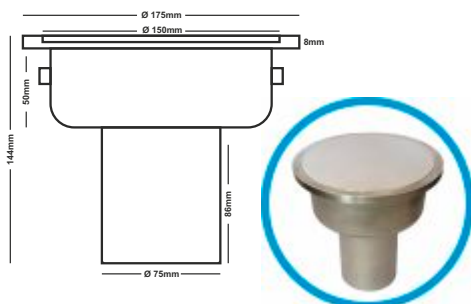


MONTCRISTO BAR



PRODUTOS PARA SALA LIMPA

Produtos em aço inoxidável 304/316, acabamento sanitário, usados em salas estéreis e ambientes controlados (sala limpa) próprios para laboratórios, indústrias alimentícias e farmacêuticas.



Ralos Bisifonados

- Ralos em aço inoxidável 304 com dois sistemas de sifões internos em série atendendo especificações técnicas do Instituto Butantan.
- Ralo fabricado pelo processo de repuxo profundo evitando cantos vivos.
- Grelha de proteção contra resíduos maiores com furação de 6mm diâmetro a laser.
- Saída inferior de 3pol de diâmetro e tampa de 6pol de diâmetro com O-ring.
- Peças todas cortadas a laser.

Box de Lavagem

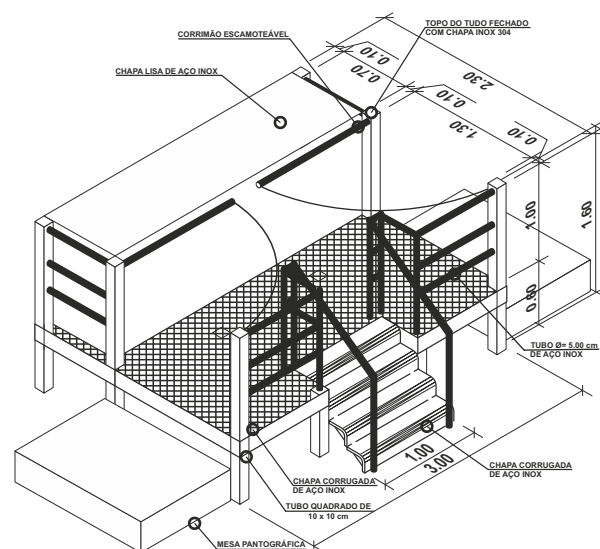
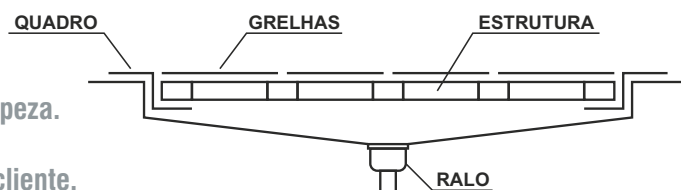
Box de lavagem todo em aço inoxidável 304 é composto de:

- Quadro de 4mm de espessura soldado com duplo tombo para apoio da estrutura de sustentação das grelhas com acabamento jateado e com grapas de fixação no concreto.
- Estrutura de sustentação das grelhas em tubo quadrado de 25x25mm com 2mm de espessura soldado com espaço de 400x400mm entre tubos.
- Grelhas em chapa de inox de 3mm de espessura e furação a laser de 10mm de diâmetro.

Tubos e grelhas encaixados sem fixação para fácil remoção para limpeza.

Própria lavagem carrinhos de 1 tonelada.

Dimensões do quadro e furação das grelhas são determinadas pelo cliente.



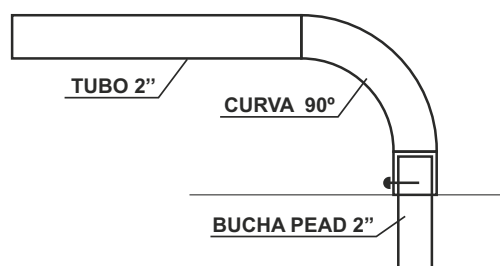
Plataforma

- Unidades de até 3000mm x 3000mm com 2000mm de altura.
- Estrutura com tubo de inox quadrado de 100 x 100mm.
- Escada e piso inox 4mm espessura com recalque profundo.
- Corrimão de tubo dia 50mm.
- Acesso tubo escamoteável.
- Mesa chapa lisa 4mm.



Protetores de Impacto

- Em aço inoxidável 304.
- Com buchas de fixação PEAD de 45mm de diâmetro encaixada sob pressão no tubo 2pol e fixadas com parafuso de inox.
- Solda com argônio e vareta de 316.
- Permite troca do conjunto mantendo-se bucha fixada no concreto.
- Dimensões dos protetores conforme projeto do cliente.





FÁBRICA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

rua dos pescadores, 192 | cambuci | 01522 030 | são paulo | sp | ☎ 11 3208 2337

📺📷📱 panelaswarwick ☎ 11 95976 0035 ✉ warwickalbert@gmail.com 🌐 www.paneladecobre.com.br