

DA OLTRE
50 ANNI
OGNI
GIORNO
INSIEME
CON
VOI



LOPARDO

Il made in Italy per eccellenza



**Sig. LOPARDO
GIUSEPPE**

Lopardo Inox è specializzata nella produzione di pentolame e articoli casalinghi di alta qualità, in acciaio inox esclusivamente Made in Italy. La nostra filosofia imprenditoriale si basa principalmente sulla qualità del prodotto, l'efficacia del servizio, la capillarità della distribuzione e la continua ed assoluta attenzione alle esigenze dei clienti. L'azienda utilizza per le sue produzioni di pentole, casseruole e tegami esclusivamente dischi e lamiere in acciaio inox 304 e 430, materiale rivelatosi

1970

Fondazione
Pulitura Metallica Guerra

1980

Fondazione Metallurgica
Santa Barbara

2009

Fondazione
Lopardo Inox



INOX

dal 1970.



perfetto in quanto estremamente resistente alla corrosione, robusto, igienico e riciclabile fino al 100%. Procedimenti e materie prime assumono un'importanza fondamentale: dallo spessore al tipo di acciaio utilizzato, ogni fattore influenza il processo e il conseguente risultato finale. I macchinari tecnologicamente avanzati, permettono l'esecuzione di tutte le lavorazioni secondo i sistemi più moderni. Tutto parte da un disco in acciaio inox, il quale viene posto su uno stampo che, attraverso una pressione oleodinamica, conferisce la tipica forma cilindrica della pentola, fase che viene ripetuta più volte fino all'ottenimento della profondità e delle caratteristiche prefissate. Successivamente, il corpo viene tranciato e rifinito per poi passare alla successiva pulitura. La lucidatura permette poi, oltre ad eliminare eventuali imperfezioni, di conferire al prodotto tutti i dettagli estetici progettati. Dopo la lucidatura, il prodotto viene lavato per poi essere assemblato con manici resistenti di altissima qualità. L'etichettatura e il confezionamento firmano il prodotto finito pronto ad essere consegnato per la vendita.

2018

Ampliamento
Struttura Produttiva

2020

Restyling
Logo Aziendale

2022

Nuova Immagine
Coordinata Aziendale



CUOCISCOLA

MADE IN ITALY

Coperchio forato

Manicatura automatica per agevolare la scolatura

Lucidatura esterna a specchio

LOPARDO INOX
CUOCISCOLA
Linea Mercurio

22 cm

22
cm

L'innovativo Cuociscola Lopardo Inox è uno strumento di cottura pratico e funzionale per cuocere la pasta, bollire le verdure e per preparare tante altre pietanze. Grazie alle ingegnose maniglie che bloccano il coperchio forato, si può scolare l'acqua di cottura senza usare il colapasta.

Viene realizzato in acciaio inox di alta qualità per garantirne eccellenti prestazioni e una lunga durata nel tempo. Il fondo alto assicura una perfetta distribuzione del calore e si adatta ad ogni tipo di fornello.

Linea Mercurio

CUOCIVAPORE

MADE IN ITALY

Coperchio
in vetro con valvola
di sfiato

Lucidatura esterna
a specchio

Cestello forato
per cottura



art. CUOCIVAPM20
ean 8050164320546

20
cm

CUOCIVAPORE IN ACCIAIO INOX

Grazie al cuocivapore Lopardo Inox potrai preparare tutti i tuoi cibi come verdure, carne e pesce in modo sano e leggero, senza comprometterne le proprietà nutritive, le vitamine e i sali minerali. Il set cuocivapore è composto da 3 elementi: una casseruola e un cestello in acciaio inox inalterabile nel tempo e un coperchio in vetro temperato, che permette di intrappolare tutta l'umidità all'interno del cestello e di controllare, senza sollevare il coperchio, la cottura delle pietanze.

Linea Mercurio

CUOCI PASTA

MADE IN ITALY



Coperchio
in vetro con valvola
di sfiato

DISPONIBILE
ANCHE
CON MANICO
IN BAKELITE



Cestello forato
per cottura

Lucidatura esterna
a specchio

art. CUOCPASTM20
ean 8050164321277

20
cm

PENTOLA CUOCIPASTA IN ACCIAIO INOX

Il Cuoci Pasta Lopardo Inox è interamente realizzato in acciaio inox 18/10 di alta qualità. Il pratico cestello cuoci pasta permette di cuocere e scolare la pasta senza disperdere la preziosa acqua di cottura, mentre i fori differenziati consentono all'acqua in ebollizione di circolare liberamente, ottimizzando il processo di cottura per risultati sempre perfetti. Completo di coperchio in vetro temperato che permette di controllare la cottura. Versatile e funzionale, è ideale anche per la cottura ad induzione e può essere comodamente lavato in lavastoviglie. Il Cuoci Pasta è un prodotto Made in Italy che unisce funzionalità ed estetica.

Linea Mercurio

PASTA E PASTA

MADE IN ITALY

Cestello forato
per cottura

Cuoce 2 tipi di pasta
contemporaneamente

DISPONIBILE
ANCHE
CON MANICO
IN BAKELITE



Coperchio
in vetro con
valvola di
sfogo

Lucidatura esterna
a specchio

art. PENT-DOP-CEST-M24
ean 8050164321260

PENTOLA PASTA E PASTA IN ACCIAIO INOX

Innovativo bollipasta in acciaio inox 18/10 con sistema a doppio cestello che consente di cucinare contemporaneamente due formati diversi di pasta nella stessa pentola. I due cestelli in rete micro forata di acciaio inox sono dotati di pratici manici a pinza estraibili, che permettono di scolare gli alimenti velocemente e in totale sicurezza senza dover sollevare l'intera pentola. Adatto a tutti i piani di cottura, inclusa l'induzione, e completamente lavabile in lavastoviglie. Un'eccellente soluzione Made in Italy che unisce praticità, efficienza e qualità per le vostre preparazioni quotidiane.

24
cm

Linea Natura

PENTOLA

MADE IN ITALY



14 cm	art. PENTLNM14 ean 8050164320096	16 cm	art. PENTLNM16 ean 8050164320102	18 cm	art. PENTLNM18 ean 8050164320119
20 cm	art. PENTLNM20 ean 8050164320126	22 cm	art. PENTLNM22 ean 8050164320133	24 cm	art. PENTLNM24 ean 8050164320140
26 cm	art. PENTLNM26 ean 8050164320157	28 cm	art. PENTLNM28 ean 8050164320164	30 cm	art. PENTLNM30 ean 8050164320171

PENTOLA IN ACCIAIO INOX

La linea Natura è la linea di pentolame creata per l'uso quotidiano, in acciaio inox 100% italiano con manici in bakelite resistente alle alte temperature e fondo indeformabile adatto a tutti i piani cottura, anche a induzione. L'acciaio inox usato per la produzione di tali prodotti è inalterabile nel tempo e garantisce igiene e sicurezza nel contatto con alimenti, assicurando così eccellenti prestazioni e una lunga durata.

Linea Natura

CASSERUOLA

MADE IN ITALY

Manicatura
in bakelite
resistente
alle alte
temperature

Lucidatura esterna
a specchio



14
cm art. CASLN2M14
ean 8050164320003

16
cm art. CASLN2M16
ean 8050164320010

18
cm art. CASLN2M18
ean 8050164320027

20
cm art. CASLN2M20
ean 8050164320034

22
cm art. CASLN2M22
ean 8050164320041

24
cm art. CASLN2M24
ean 8050164320058

26
cm art. CASLN2M26
ean 8050164320065

28
cm art. CASLN2M28
ean 8050164320072

30
cm art. CASLN2M30
ean 8050164320089

CASSERUOLA IN ACCIAIO INOX

La linea Natura è la linea di pentolame creata per l'uso quotidiano, in acciaio inox 100% italiano con manici in bakelite resistente alle alte temperature e fondo indeformabile adatto a tutti i piani cottura, anche a induzione. L'acciaio inox usato per la produzione di tali prodotti è inalterabile nel tempo e garantisce igiene e sicurezza nel contatto con alimenti, assicurando così eccellenti prestazioni e una lunga durata.

Linea Natura

CASSERUOLA CON MANICO

MADE IN ITALY



10
cm art. CASLN1M10
ean 8050164320188

12
cm art. CASLN1M12
ean 8050164320195

14
cm art. CASLN1M14
ean 8050164320201

16
cm art. CASLN1M16
ean 8050164320218

18
cm art. CASLN1M18
ean 8050164320225

CASSERUOLA IN ACCIAIO INOX CON MANICO

La linea Natura è la linea di pentolame creata per l'uso quotidiano, in acciaio inox 100% italiano con manici in bakelite resistente alle alte temperature e fondo indeformabile adatto a tutti i piani cottura, anche a induzione. L'acciaio inox usato per la produzione di tali prodotti è inalterabile nel tempo e garantisce igiene e sicurezza nel contatto con alimenti, assicurando così eccellenti prestazioni e una lunga durata.

Linea Natura

BOLLILATTE

MADE IN ITALY

Satinatura
interna

Manicatura
in bakelite
resistente
alle alte
temperature

Lucidatura esterna
a specchio



10
cm art. BRICLN10
ean 8050164320232

12
cm art. BRICLN12
ean 8050164320249

14
cm art. BRICLN14
ean 8050164320256

BOLLILATTE IN ACCIAIO INOX

La linea Natura è la linea di pentolame creata per l'uso quotidiano, in acciaio inox 100% italiano con manici in bakelite resistente alle alte temperature e fondo indeformabile adatto a tutti i piani cottura, anche a induzione. L'acciaio inox usato per la produzione di tali prodotti è inalterabile nel tempo e garantisce igiene e sicurezza nel contatto con alimenti, assicurando così eccellenti prestazioni e una lunga durata.

COPERCHIO IN ACCIAIO

MADE IN ITALY



Lucidatura esterna
a specchio

Pomolo in bakelite
resistente alle alte
temperature

12
cm art. COPM12
ean 8050164320263

14
cm art. COPM14
ean 8050164320270

16
cm art. COPM16
ean 8050164320287

18
cm art. COPM18
ean 8050164320294

20
cm art. COPM20
ean 8050164320300

22
cm art. COPM22
ean 8050164320317

24
cm art. COPM24
ean 8050164320324

26
cm art. COPM26
ean 8050164320331

28
cm art. COPM28
ean 8050164320348

30
cm art. COPM30
ean 8050164320355

32
cm art. COPM32
ean 8050164320362

34
cm art. COPM34
ean 8050164320379

36
cm art. COPM36
ean 8050164321284

38
cm art. COPM38
ean 8050164321291

40
cm art. COPM40
ean 8050164321307

COPERCHIO IN ACCIAIO INOX

Coperchio multiuso in acciaio inox, pratico ed economico dal design essenziale, con pomolo nero ergonomico in bakelite resistente alle alte temperature. La sua leggerezza e versatilità garantisce un perfetto uso quotidiano per qualsiasi pentola, padella o casseruola corrispondente allo stesso diametro. L'articolo è adatto per qualsiasi tipo di fuoco, incluso il piano ad induzione e può essere lavato anche in lavastoviglie.

COPERCHIO IN VETRO

Vetro temperato

Bordo in acciaio inox

Pomolo in bakelite
resistente alle alte
temperature

Valvola di sfiato per il vapore

14
cm art. COPVM14
ean 8050164320393

16
cm art. COPVM16
ean 8050164320409

18
cm art. COPVM18
ean 8050164320416

20
cm art. COPVM20
ean 8050164320423

22
cm art. COPVM22
ean 8050164320430

24
cm art. COPVM24
ean 8050164320447

28
cm art. COPVM28
ean 8050164320461

32
cm art. COPVM32
ean 8050164320485

36
cm art. COPVM36
ean 8050164320508

26
cm art. COPVM26
ean 8050164320454

30
cm art. COPVM30
ean 8050164320478

34
cm art. COPVM34
ean 8050164320492

38
cm art. COPVM38
ean 8050164320515

40
cm art. COPVM40
ean 8050164320522



COPERCHIO IN VETRO TEMPERATO

Pratico e duraturo coperchio realizzato in robusto vetro temperato, resistente agli shock termici e rifinito con bordo in acciaio, che permette un posizionamento anti-scivolo e una perfetta aderenza con la pentola sottostante.

La trasparenza del vetro consente un controllo costante della cottura senza doverlo sollevare.

Provvisto di impugnatura in bakelite ergonomica e di valvola di sfiato per il vapore, lavabile in lavastoviglie e perfetto per ogni tipo di pentola, casseruola e padella.

Linea Essenziali

SCHIACCIAPATATE

MADE IN ITALY

Lamiera AISI 304
spessore 1,20

Lucidatura
esterna
a specchio



art. SCHIPATSF
ean 8050164320577

SCHIACCIAPATATE IN ACCIAIO INOX

Lo schiacciapatate Lopardo Inox è uno strumento indispensabile e versatile per preparare diversi piatti della cucina italiana come: il purè di patate, gli gnocchi o per schiacciare le verdure lessate. Completamente Made in Italy, viene realizzato interamente in acciaio inox 18/10 che, oltre a garantirne una lunga durata, permette di lavarlo comodamente in lavastoviglie senza che si arrugginisca.

Linea Essenziali

OLIERA

MADE IN ITALY

Coperchio a cerniera

Beccuccio antigoccia

Lucidatura esterna
a specchio

Capacità
1 litro



art. OLIERONE1L
ean 8050164321314

OLIERA IN ACCIAIO INOX

L'oliera Lopardo Inox è uno strumento indispensabile per l'uso quotidiano, realizzata in acciaio inox 18/10 di alta qualità Made in Italy. Dotata di robusto manico e coperchio a cerniera che ne protegge il contenuto dallo sporco. Inoltre grazie al pratico beccuccio antigoccia da oggi eviterai di sporcare di olio la tua cucina.

Linea Utensili

CASSERUOLA CON MANICO

MADE IN ITALY



CASSERUOLA CONICA

12
cm art. CASCON1M12
ean 8050164321093

14
cm art. CASCON1M14
ean 8050164321109

16
cm art. CASCON1M16
ean 8050164321116

CASSERUOLA IN ACCIAIO INOX CON MANICO

La casseruola conica Lopardo Inox è in acciaio inox e garantisce un'ottima resistenza a graffi e abrasioni. Il fondo è adatto a tutti i piani di cottura compresa l'induzione e il manico è in acciaio inox.

CAFFETTIERA E BATTICARNE

MADE IN ITALY



CAFFETTIERA
A SERVIRE
INOX 18/10
CON COPERCHIO

3 art. 313
ean 8050164321154

6 art. 314
ean 8050164321161

9 art. 315
ean 8050164321178



CAFFETTIERA A SERVIRE INOX 18/10

3 art. 310
ean 8050164321123

6 art. 311
ean 8050164321130

9 art. 312
ean 8050164321147



BATTICARNE 500g
C/ATTACCHINO

art. 100
ean 8050164320584

CAFFETTIERA A SERVIRE IN ACCIAIO INOX

La caffettiera a servire Lopardo Inox ha un design essenziale, perfetto per servire tè, caffè o altre bevande. Realizzata in acciaio inox, può essere usata anche per riscaldare direttamente sul piano cottura, anche a induzione.

BATTICARNE IN ACCIAIO INOX

Il batticarne Lopardo Inox ha un disco da 500 g in acciaio inox 18/10. Dotato di un'impugnatura ergonomica in plastica per facilitare l'utilizzo è disponibile nei seguenti colori: bianco, nero, verde, giallo e rosso.

Linea Grattugie

GRATTUGIA

MADE IN ITALY

GRATTUGIA CONICA INOX

art. 1013
ean 8050164321048

GRATTUGIA PIRAMIDINO

art. 1014
ean 8050164321055

GRATTUGIA LUX C/FASCIA Misura 18 cm

art. GRLUXM18
ean 8050164320386

PELAPATATE INOX CON LAMA IN ACCIAIO INOX

art. 1015
ean 8050164321086

GRATTUGIA A QUATTRO LATI CONICA 10,5x10,5x24 cm

art. 1012
ean 8050164321031

GRATTUGIA UNIVERSALE ACCIAIO INOX 8,5x6x18 cm

art. 1011
ean 8050164321024

LA LINEA DI GRATTUGIE IN ACCIAIO INOX

Le grattugie manuali Lopardo Inox offrono qualità e versatilità per ogni esigenza in cucina. Le diverse forme permettono di scegliere e usare quella giusta in base all'alimento da grattugiare e inoltre, rispetto a quelle elettriche, sono facili e veloci da utilizzare e possono essere lavate anche in lavastoviglie.

Linea Grattugie

GRATTUGIA

MADE IN ITALY

**GRATTUGIA
INOX Misura 9**

art. 1000
ean 8050164320980

**GRATTUGIA
INOX Misura 16**

art. 1002
ean 8050164321000

**GRATTUGIA
CON FINITURA FINE
Modello Lima**

art. 2001
ean 8050164321062

**GRATTUGIA
CON FINITURA GRANDE
Modello Lima**

art. 2002
ean 8050164321079

**GRATTUGIA
INOX Misura 13**

art. 1001
ean 8050164320997

**GRATTUGIA INOX
Tipo Minervina**

art. 1010
ean 8050164321017

**TUTTE LE GRATTUGIE
SONO DOTATE DI APPENDINO**



Linea Mestolame

MESTOLO

Finitura acciaio inox

MADE IN ITALY

SCHIUMAROLA
Finitura inox

art. 410SW
ean 8050164320690

MESTOLO cm 6
Finitura inox

art. 411SW
ean 8050164320706

MESTOLO cm 9
Finitura inox

art. 412SW
ean 8050164320713

CUCCHIAIONE
Finitura inox

art. 408SW
ean 8050164320676

FORCHETTONE
Finitura inox

art. 413SW
ean 8050164320720

SERVI-SPAGHETTI
Finitura inox

art. 414SW
ean 8050164320737

PALA FRITTO
Finitura inox

art. 409SW
ean 8050164320683

LA LINEA MESTOLAME IN ACCIAIO INOX E NYLON

La linea di mestolame Lopardo Inox è realizzata interamente in acciaio inox 18/10 ed è resistente ad alte temperature, alla corrosione e all'ossidazione, garantendo così una lunga durata nel tempo. È stata creata anche una linea di mestolame che unisce un'impugnatura in acciaio con una parte in nylon e una linea di mestolame interamente realizzata in nylon appositamente per pentole e padelle antiaderenti.

Linea Mestolame

MESTOLO

Finitura acciaio inox

MADE IN ITALY



SCHIUMAROLA
MONOPEZZO
Finitura inox

art. 603
ean 8050164320928



MESTOLO cm 6
MONOPEZZO
Finitura inox

art. 604
ean 8050164320935



MESTOLO cm 9
MONOPEZZO
Finitura inox

art. 605
ean 8050164320942



MESTOLO cm 9
FORATO
Finitura inox

art. 608
ean 8050164320973



FORCHETTONE
MONOPEZZO
Finitura inox

art. 606
ean 8050164320959



SERVI-SPAGHETTI
MONOPEZZO
Finitura inox

art. 607
ean 8050164320966



CUCCHIAIONE
MONOPEZZO
Finitura inox

art. 601
ean 8050164320904



SPATOLA FRITTO
MONOPEZZO
Finitura inox

art. 602
ean 8050164320911

TUTTI I MESTOLI
SONO DOTATI DI APPENDINO



Linea Mestolame

MESTOLO

Finitura nylon/nylon 6.6

MADE IN ITALY

SCHIUMAROLA
Finitura nylon 6.6

art. 202SW
ean 8050164320805

CUCCHIAIONE
Finitura nylon

art. 203SW
ean 8050164320812

SERVI-SPAGHETTI
Finitura nylon 6.6

art. 206SW
ean 8050164320843

**PALA HAMBURGER/
LASAGNA**
Finitura nylon 6.6

art. 204SW
ean 8050164320829

MESTOLO
Finitura nylon 6.6

art. 205SW
ean 8050164320836

Linea Mestolame

MESTOLO

Finitura nylon

MADE IN ITALY



MOLLA PESCE
Finitura nylon 6.6

art. 609
ean 8050164320591

PALA RISO
Finitura nylon

art. 401-R
ean 8050164320898



PALA LASAGNA
Finitura nylon

art. 400-C
ean 8050164320881



PINZA CHEF-BARBECUE
Finitura nylon 6.6

art. 201-SW
ean 8050164320799

PINZA PER SPAGHETTI
Finitura nylon

art. 302-N
ean 8050164320874



PINZA PER ARROSTO
Finitura nylon

art. 301-N
ean 8050164320867



PINZA PER INSALATA
Finitura nylon

art. 300-N
ean 8050164320850



**TUTTI I MESTOLI
SONO DOTATI DI APPENDINO**





LOPARDO INOX SRL

via Pennino zona industriale
84032 Buonabitacolo (SA) Italy
+39 340 921 0782
lopardoinoxsrl@lopardoinox.it

www.lopardoinox.it

