

UTENSÍLIOS DOMÉSTICOS

É de ferro,
só que melhor!





Toda grande empresa é construída por desafios, oportunidades e pela vontade diária de fazer a diferença no mercado. Assim é a Fundição Santana, empresa brasileira especializada na fusão de ferro cinzento e nodular para clientes exigentes e seletivos.

No mercado há quase 4 décadas, possui instalações próprias com mais de 5,5 mil metros quadrados na cidade de Cláudio em Minas Gerais. Com um maquinário de última geração, garante conformidade e precisão em peças para o mercado industrial, automotivo, agrícola e doméstico. A Fundição Santana é referência nacional com certificados de qualidade e segurança, como o ISO e o INMETRO, além de profissionais que se dedicam diariamente à evolução e a inovação.

Atuante na comunidade, a Fundição Santana é um agente transformador e gera emprego e renda de forma direta e indireta para mais de 250 famílias, além de se preocupar com a sustentabilidade e com a sociedade de um modo geral.



ÍNDICE

LANÇAMENTOS

assadeira grill.....	03
tacho santana.....	02
bifeteira com suporte de madeira.....	04
risoteira.....	05
prensador smash burguer.....	06

COZINHA

assadeiras.....	07
bifeteiras.....	08
bistequeira.....	17
caçarolas.....	18
chaleira.....	23
chapas.....	14
cumbucas.....	22
fogareiro.....	23
fondue.....	23
formas de pizza.....	22
frigideiras.....	24
malga.....	23
molheira.....	23
paellas.....	33
panelas.....	32
rechauds.....	35
risoteira.....	33
tacho.....	34
tapioqueiras.....	31

CAMPING E LAZER

assadeira grill.....	38
churrasqueiras.....	37
grelha.....	38
misteira.....	41
prensadores de bife.....	39
sanduicheiras.....	40
waffle.....	41

UTENSÍLIOS

amassador de latas.....	41
-------------------------	----



tacho

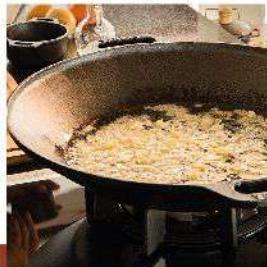
SANTANA

Possui estrutura arredondada e alças laterais, é o **queridinho das famílias** e proporciona um sabor e aroma único à comida!



Cód.	Lit.	Diâm.	Alt.	Comp.
7259 7260	8,5L	Ø 44,0cm	7,5cm	53,2cm

- Livre de tintas e/ou químicas
- Revestimento 100% natural
- Novo utensílio apaixonante para você!





ASSADEIRA *grill*

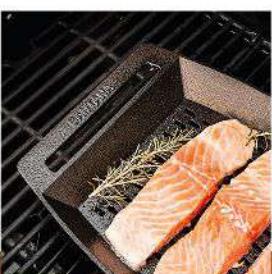
Com a Assadeira Grill, você pode **mexer, virar e refogar com facilidade**, sem que os alimentos caiam pelas grades da grelha da sua churrasqueira.

Dê um toque especial e saboroso de grelhados a seus preparos, graças aos orifícios perfurados com **design de lágrima**, na estrutura da assadeira.



Cód.	Larg.	Alt.	Comp.
7291 7292	27,8cm	3,6cm	38,7cm

- 100% brasileira
- Revestimento à base de óleo vegetal
- Design exclusivo





Produtos resistentes, perfeitos para preparar carnes, ovos, pães, peixes e diversos alimentos, sendo também, **ideais para servir os melhores preparos.**



Produto versátil e de alta qualidade

BIFETEIRA c/ suporte de madeira

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
7307 7308	60.1	29,0cm	2,0cm	45,7cm

Perfeita para **servir porções e petiscos**, muito famosa em bares, restaurantes e residências.



BIFETEIRA c/ suporte de madeira

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
7305 7306	15.1	29,5cm	2,0cm	46,0cm

Livre de tintas e/ou químicas

Multifuncional

Qualidade sempre reconhecida



risoteira

Ideal para cozinhar, refogar, temperar e trazer aquele toque especial para o preparo de uma **diversidade de risotos**.



RISOTEIRA c/ tampa de ferro

Cód.	Lit.	Diâm.	Alt.	Comp.
7312 7313	3,9L	Ø 28,8cm	7,1cm	35,0cm

RISOTEIRA c/ tampa de vidro

Cód.	Lit.	Diâm.	Alt.	Comp.
7314 7315	3,9L	Ø 28,8cm	7,1cm	35,0cm

RISOTEIRA s/ tampa

Cód.	Lit.	Diâm.	Alt.	Comp.
7310 7311	3,9L	Ø 28,8cm	7,1cm	35,0cm



Quanto mais usar, melhor!



Versátil para qualquer receita



Mais sabor





PRENSADORES DE BIFE **smash burguer**

Para facilitar ainda mais a vida dos profissionais que trabalham nas chapas de **hamburguerias, lanchonetes e restaurantes**, trazemos o Prensador Smash Burger!

Prepare um hambúrguer descomplicado, **com uma crostinha saborosa**, e a praticidade que todo brasileiro procura!



A chave para um hambúrguer simples!



PRENSADOR DE BIFE **smash burguer** ESPIRAL

Cód.	Larg.	Alt.	Comp.
7249 7250	11,0cm	7,0cm	17,0cm



PRENSADOR DE BIFE **smash burguer** MADEIRA

Cód.	Larg.	Alt.	Comp.
7244 7245	11,0cm	7,0cm	17,0cm



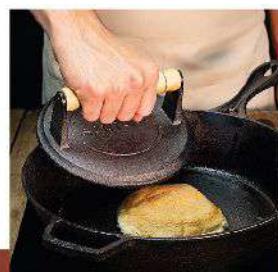
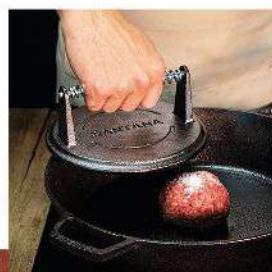
Rapidez e padrão de qualidade



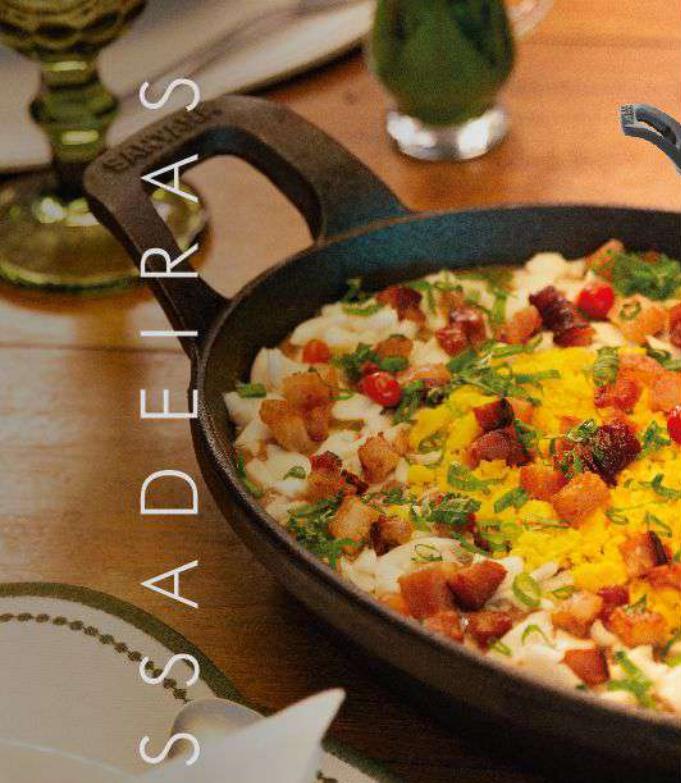
Praticidade na cozinha



Prepare com segurança



ASSADEIRAS



A queridinha dos
bares e restaurantes



ASSADEIRA **facile**

<i>Cód.</i>	<i>Nº</i>	<i>Lit.</i>	<i>Larg.</i>	<i>Alt.</i>	<i>Comp.</i>
7037	7038	01	0,7L	15cm	6,0cm
7039	7040	02	1,0L	17cm	7,0cm
7041	7042	03	1,6L	21cm	8,0cm
7043	7044	04	2,25L	23cm	8,5cm



ASSADEIRA **peixe**



<i>Cód.</i>	<i>Fs</i>	<i>Lit.</i>	<i>Larg.</i>	<i>Alt.</i>	<i>Comp.</i>
0084	3596	30.3	1,68L	23,2cm	3,9cm



ASSADEIRA **grill**

<i>Cód.</i>	<i>Larg.</i>	<i>Alt.</i>	<i>Comp.</i>
7291	7292	27,8cm	3,6cm



ASSADEIRA **gourmet**

<i>Cód.</i>	<i>Fs</i>	<i>Lit.</i>	<i>Larg.</i>	<i>Alt.</i>	<i>Comp.</i>
2807	3957	30	2,2L	21,4cm	4,64cm



ASSADEIRA **retangular**

<i>Cód.</i>	<i>Fs</i>	<i>Lit.</i>	<i>Larg.</i>	<i>Alt.</i>	<i>Comp.</i>
6572	6573	01	3,3L	27,0cm	4,6cm



Direto ao forno



Revestimento 100% natural

lança mento



BIFETEIRA c/ suporte de madeira

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
7307 7308	60.1	29,0cm	2,0cm	45,7cm

BIFETEIRA c/ suporte de madeira

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
7305 7306	15.1	29,5cm	2,0cm	46,0cm

BIFETEIRA lisa 2 alças

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
2808 3548	10.1	24,2cm	1,0cm	38,5cm

BIFETEIRA grelhada 2 alças

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
2812 3550	10.2	24,0cm	1,8cm	39,0cm

BIFETEIRA lisa 2 alças

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
0011 3647	75.1	16,2cm	1,8cm	36cm





BIFETEIRA lisa 2 alças

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
3899 3900	13.1	24,5cm	1,3cm	53,0cm



BIFETEIRA dupla face

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
6467 6468	10.3.3	23,9cm	2,2cm	41,0cm



BIFETEIRA dupla face

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
2810 3920	12.2	26,0cm	2,0cm	55,0cm



BIFETEIRA 2 alças madeira

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
6565 6566	68.2	24,5cm	1,7cm	34,5cm



BIFETEIRA 2 alças ferro

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
6439 6440	10.1.1	24,7cm	1,8cm	36,5cm



BIFETEIRA 2 alças

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
0005 3656	90.1	19,5cm	2,4cm	26,0cm
0006 3657	90.2	22,4cm	2,4cm	30,0cm



BIFETEIRA grelhada 2 alças

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
2813 3482	66	23,5cm	2,0cm	39,5cm



BIFETEIRA dupla face

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
4766 4801	69	25,0cm	1,5cm	25,0cm



BIFETEIRA dupla face

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
2811 3551	67	26,6cm	3,2cm	35,5cm



BIFETEIRA dupla face C/ TAMPA DE VIDRO

Cód.	Larg.	Alt.	Comp.
6601 6602	28,0cm	10,0cm	35,5cm



BIFETEIRA dupla face espiral

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
6774 6775	12.2	26,0cm	2,0cm	55,0cm



BIFETEIRA 2 alças espiral

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
6780 6781	13.1	24,5cm	1,3cm	53,0cm



BIFETEIRAS



BIFETEIRA 2 alças espiral

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
6776 6777	10.1	24,2cm	1,0cm	38,5cm



BIFETEIRA 2 alças espiral

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
6782 6783	75.1	16,2cm	1,8cm	36,0cm



BIFETEIRA grelhada 2 alças ESPIRAL

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
6788 6789	10.2	24,0cm	1,8cm	39,0cm



BIFETEIRA 2 alças espiral

Cód.	Larg.	Alt.	Comp.
6778 6779	24,5cm	1,7cm	34,5cm



BIFETEIRA 2 alças espiral

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
6784 6785	90.1	19,5cm	2,4cm	26,0cm
6786 6787	90.2	22,4cm	2,4cm	30,0cm



BIFETEIRA 2 alças espiral

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
6792 6793	66	23,5cm	2,0cm	39,2cm

BIFETEIRAS



BIFETEIRA grelhada c/ cabo

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
6477 6478	62	22,0cm	1,2cm	41,5cm
2843 3509	62.1	24,0cm	1,4cm	43,5cm



BIFETEIRA lisa c/ cabo

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
6275 6276	60	22,0cm	1,2cm	41,5cm
6479 6480	60.1	24,0cm	1,4cm	43,5cm



BIFETEIRA grelhada c/ cabo

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
2844 3938	17	22,8cm	1,2cm	41,5cm
2845 3524	17.1	26,0cm	1,5cm	43,5cm



BIFETEIRA lisa c/ cabo

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
0004 3480	15	22,8cm	1,2cm	41,5cm
0003 3481	15.1	26,0cm	1,5cm	43,5cm



BIFETEIRA grelhada c/ cabo

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
0008 3478	65	23,3cm	1,7cm	34,9cm



BIFETEIRA lisa c/ cabo

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
0009 3570	25	24,3cm	2,5cm	41,3cm



P R E N S A D O R E S



PRENSADOR DE BIFE **smash burguer**
ESPIRAL

Cód.	Larg.	Alt.	Comp.
7249 7250	11,0cm	7,0cm	17,0cm



PRENSADOR DE BIFE **smash burguer**
MADEIRA

Cód.	Larg.	Alt.	Comp.
7244 7245	11,0cm	7,0cm	17,0cm



PRENSADOR DE BIFE **espiral**

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
6832 6833	10.50	10,6cm	7,4cm	16,8cm



PRENSADOR DE BIFE **madeira**

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
6434 6435	10.50	10,6cm	7,4cm	16,8cm



PRENSADOR DE BIFE **porquinho**
ESPIRAL

Cód.	Larg.	Alt.	Comp.
7053 7054	11,5cm	7,6cm	23,0cm



PRENSADOR DE BIFE **porquinho**
MADEIRA

Cód.	Larg.	Alt.	Comp.
7051 7052	11,5cm	7,6cm	23,0cm

CHAPAS



CHAPA c/ molheira e suporte DE MADEIRA

Cód.	Larg.	Alt.	Comp.
6943 6944	28,0cm	2,0cm	35,0cm

MOLHEIRA

Cód.	Lit.	Diâm.	Alt.	Comp.
6892 6893	110ml	7Ø	3,5cm	11cm



CHAPA lisa de ferro

Cód.	Larg.	Alt.	Comp.
6909 6910	22,0cm	1,0cm	22,0cm





CHAPA c/ suporte de madeira

Cód.	Larg.	Alt.	Comp.
6947	6948	29,5cm	1,9cm



CHAPA aperitivo DE FERRO

Cód.	Larg.	Comp.
6907	6908	24cm



CHAPA redonda c/ suporte DE MADEIRA

Cód.	Larg.	Alt.	Comp.
6945	6946	26,0cm	1,9cm



CHAPA petisco DE FERRO

Cód.	Diâm.
6905	6906



CHAPA c/ suporte de madeira

Cód.	Larg.	Alt.	Comp.
6901	6902	30,0cm	4,5cm



CHAPA de ferro

Cód.	Larg.	Comp.
6907	6908	24cm

Madeiras com tratamento HT

Chapas livres de tintas

REVESTIMENTO 100%
NATURAL



Ideal para o preparo de grelhados, além de ser um utensílio perfeito para preparar carnes suculentas!

CHAPA slim grill

Cód.	Lit.	Larg.	Alt.	Comp.
7168	7169	2,5L	25,7cm	3,6cm



CHAPA double beef

Cód.	Larg.	Alt.	Comp.
6737	6738	27,9cm	1,8cm



CHAPA picanheira

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
6600	6606	30,0cm	1,8cm	37,5cm
6649	6650	36,0cm	4,0cm	45,0cm
4844	4941	55.4	45,0cm	5,0cm

CHAPA picanheira C/ TAMPA DE VIDRO

Cód.	Larg.	Alt.	Comp.
6653	6654	30,0cm	4,0cm
6651	6652	36,0cm	8,0cm





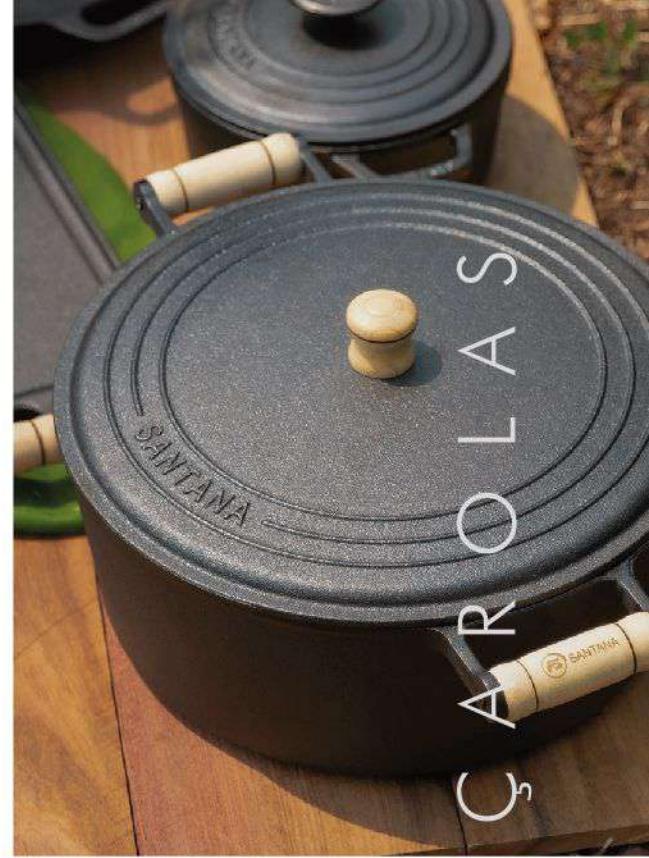
bistequeira

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
6481 6482	22	25,0cm	5,5cm	47,2cm



CAÇAROLA c/ alça de madeira E TAMPA DE FERRO

Cód.	Fs	Lit.	Diâm.	Alt.	Comp.
0025 3516	50.2	1,5L	Ø 16,0cm	9,0cm	28,0cm
0026 3515	50.3	2,0L	Ø 18,0cm	9,5cm	28,0cm
0027 3514	50.4	2,6L	Ø 20,0cm	10,0cm	30,0cm
0028 3517	50.5	3,3L	Ø 22,0cm	10,0cm	32,0cm
0029 3553	50.6	4,1L	Ø 24,0cm	11,0cm	34,0cm
0030 3586	50.7	5,1L	Ø 26,0cm	11,5cm	36,0cm
0031 3486	50.8	6,2L	Ø 28,0cm	12,0cm	39,0cm
0032 3587	50.9	7,5L	Ø 30,0cm	12,5cm	41,0cm
7100 7101		12,7L	Ø 36,0cm	14,0cm	46,3cm



CAÇAROLA c/ alça de madeira E TAMPA DE VIDRO

Cód.	Fs	Lit.	Diâm.	Alt.	Comp.
5880 5898	50.16	1,5L	Ø 16,0cm	9,0cm	24,0cm
5881 5899	50.18	2,0L	Ø 18,0cm	9,5cm	28,0cm
5882 5900	50.20	2,6L	Ø 20,0cm	10,0cm	30,0cm
5883 5901	50.22	3,3L	Ø 22,0cm	10,0cm	32,0cm
5884 5902	50.24	4,1L	Ø 24,0cm	11,0cm	34,0cm
5885 5903	50.26	5,1L	Ø 26,0cm	11,5cm	36,0cm
5886 5904	50.28	6,2L	Ø 28,0cm	12,0cm	39,0cm
5887 5905	50.30	7,5L	Ø 30,0cm	12,5cm	41,0cm
6957 6958		10,2L	Ø 32,0cm	13,0cm	43,0cm
6995 6996		12,7L	Ø 36,0cm	14,5cm	46,3cm



- Receitas de forma prática e eficiente
- Multifuncional
- A queridinha das donas de casa





CAÇAROLA c/ tampa de alumínio

Cód.	Lit.	Diâm.	Alt.	Comp.
7071 7072	10,2L	Ø 32,0cm	15,0cm	43,0cm
7081 7082	12,7L	Ø 36,5cm	15,0cm	46,5cm



CAÇAROLA s/ tampa

Cód.	Lit.	Diâm.	Alt.	Comp.
6955 6956	10,2L	Ø 32,0cm	15,0cm	43,0cm
7034 7035	12,7L	Ø 36,5cm	15,0cm	46,5cm



CAÇAROLA 40 c/ tampa de alumínio

Cód.	Fs	Lit.	Diâm.	Alt.	Comp.
6378 6379	03.2	16,0L	Ø 40,0cm	14,5cm	48,4cm



CAÇAROLA 40 s/ tampa

Cód.	Lit.	Diâm.	Alt.	Comp.
6561 6562	16,0L	Ø 40,0cm	14,5cm	48,4cm



CAÇAROLA polentta c/ tampa

Cód.	Lit.	Diâm.	Alt.	Comp.
7166 7167	5,5L	Ø 26,0cm	14,5cm	33,4cm



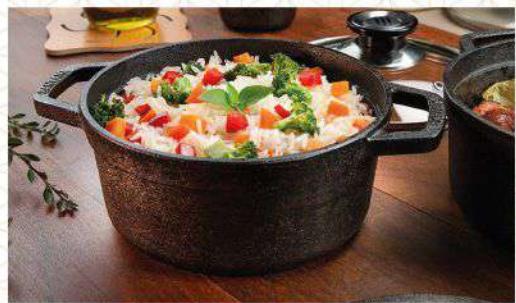
CAÇAROLA polentta s/ tampa

Cód.	Lit.	Diâm.	Alt.	Comp.
7164 7165	5,5L	Ø 26,0cm	14,5cm	33,4cm



CAÇAROLA neo c/ tampa de ferro

Cód.	Fs	Lit.	Diâm.	Alt.	Comp.
4417 4624	103.16	1,2L	Ø 16,0cm	12,6cm	22,5cm
4418 4625	103.18	1,7L	Ø 18,0cm	13,5cm	24,6cm
4419 4626	103.20	2,2L	Ø 20,0cm	14,0cm	26,7cm
4420 4627	103.22	2,6L	Ø 22,0cm	14,0cm	29,0cm
4421 4628	103.24	3,8L	Ø 24,0cm	15,0cm	31,2cm
4422 4629	103.26	4,6L	Ø 26,0cm	15,0cm	35,0cm



CAÇAROLA neo c/ tampa de vidro



Cód.	Fs	Lit.	Diâm.	Alt.	Comp.
4159 4497	102.16	1,2L	Ø 16,0cm	12,6cm	22,5cm
4160 4498	102.18	1,7L	Ø 18,0cm	13,5cm	24,6cm
4161 4499	102.20	2,2L	Ø 20,0cm	14,0cm	26,7cm
4162 4500	102.22	2,6L	Ø 22,0cm	14,0cm	29,0cm
4163 4501	102.24	3,8L	Ø 24,0cm	15,0cm	31,2cm
4164 4502	102.26	4,6L	Ø 26,0cm	15,0cm	35,0cm



CAÇAROLA duo

Cód.	Lit.	Diâm.	Alt.	Comp.
6676 6677	3,8L	Ø 24,0cm	13,0cm	33,7cm



A
R
O
T

A
C
A



CAÇAROLA cocotte

Cód.		Lit.	Larg.	Alt.	Comp.
6997	6998	1,7L	Ø 18,0cm	8,5cm	28,0cm
6999	7000	3,8L	Ø 24,0cm	12,4cm	34,2cm
7032	7033	4,6L	Ø 26,0cm	12,4cm	36,0cm



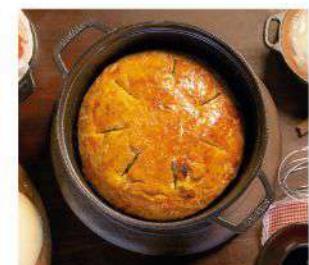
O legítimo forno holandês



Ideal para o preparo de pães



Prepare alimentos em fogueiras de acampamentos e fogo de chão



CAÇAROLA oval

Cód.		Fs	Lit.	Larg.	Alt.	Comp.
6263	6266	33	2,5L	20,5cm	15,0cm	29,5cm
6264	6267	34	4,0L	23,5cm	16,0cm	35,0cm
6265	6268	35	6,5L	26,5cm	19,0cm	40,0cm

**malga**

<i>Cód.</i>	<i>Lit.</i>	<i>Diâm.</i>	<i>Alt.</i>	<i>Comp.</i>
6682 6683	320ml	Ø 10,0cm	5,0cm	14,0cm

**molheira**

<i>Cód.</i>	<i>Lit.</i>	<i>Diâm.</i>	<i>Alt.</i>	<i>Comp.</i>
6892 6893	110ml	Ø 7,0cm	3,5cm	11,0cm

**CUMBUCA s/ tampa**

<i>Cód.</i>	<i>Fs</i>	<i>Lit.</i>	<i>Diâm.</i>	<i>Alt.</i>	<i>Comp.</i>
2228 3927	23	435ml	Ø 12,2cm	5,0cm	16,5cm

**CUMBUCA c/ suporte**

<i>Cód.</i>	<i>Lit.</i>	<i>Larg.</i>	<i>Alt.</i>	<i>Comp.</i>
6726 6727	435ml	12,2cm	8,0cm	16,5cm

**CUMBUCA c/ tampa**

<i>Cód.</i>	<i>Lit.</i>	<i>Diâm.</i>	<i>Alt.</i>	<i>Comp.</i>
6720 6721	435ml	Ø 12,2cm	10,0cm	16,5cm

**CUMBUCA c/ tampa e suporte**

<i>Cód.</i>	<i>Lit.</i>	<i>Larg.</i>	<i>Alt.</i>	<i>Comp.</i>
6728 6729	435ml	12,2cm	12,0cm	16,5cm



FORMA de pizza s/ suporte



Cód.		Larg.	Alt.	Comp.
0915	4615	24,0cm	1,6cm	30,4cm
0913	4944	30,0cm	1,7cm	36,0cm
0911	4171	36,0cm	1,9cm	43,4cm



FORMA de pizza c/ suporte

Cód.		Larg.	Alt.	Comp.
6960	6961	24,0cm	1,6cm	30,4cm
6962	6963	30,0cm	1,7cm	36,0cm
6964	6965	34,0cm	1,9cm	41,4cm



fondue

Cód.		Fs	Lit.	Larg.	Alt.	Comp.
3162	3708	85,5	1,6L	18,0cm	10,5cm	27,0cm



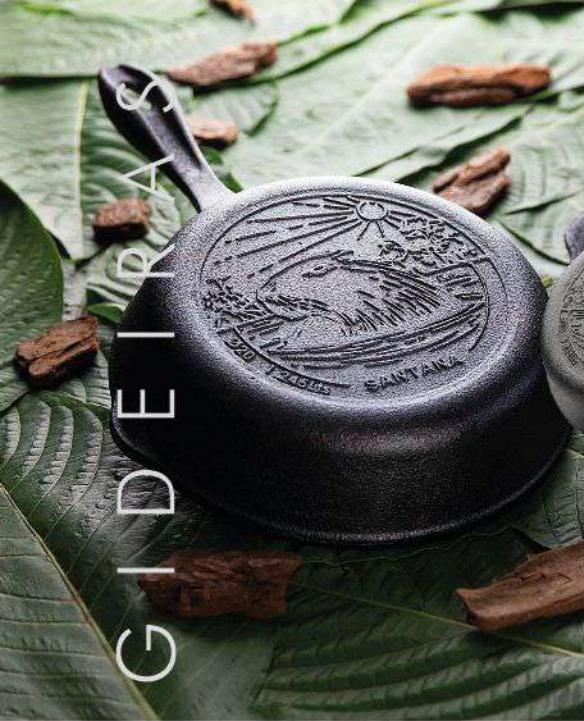
fogareiro

Cód.		Fs	Larg.	Alt.	Comp.
4790	4797	85,4	16,5cm	10,0cm	15,0cm



chaleira

Cód.		Fs	Lit.	Larg.	Alt.	Comp.
2225	3487	57,5	2L	18,9cm	10,5cm	22,5cm



F R I

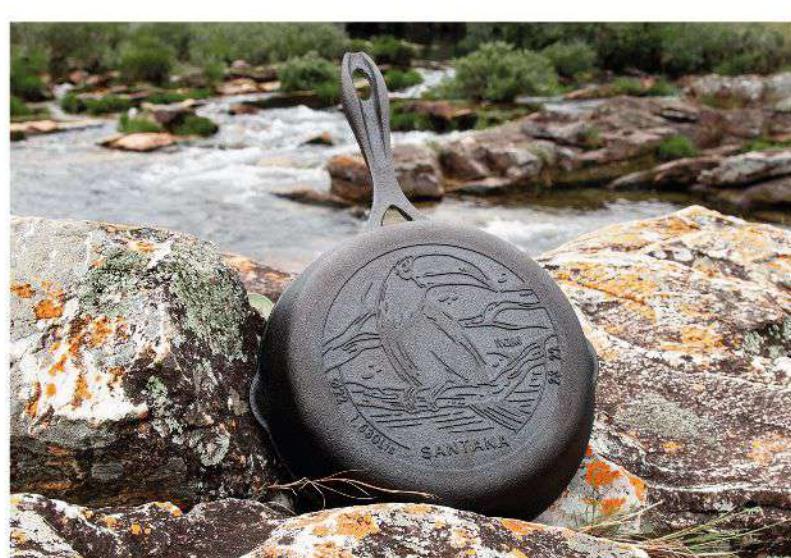


FRIGIDEIRA **Líder colecionável**
TUCANO

Cód.	Lit.	Diâm.	Alt.	Comp.
7222 7223	1,53L	Ø 22,0cm	6,5cm	38,8cm

FRIGIDEIRA **Líder colecionável**
CAPIVARA

Cód.	Lit.	Diâm.	Alt.	Comp.
7203 7204	1,24L	Ø 20,0cm	6,5cm	37,0cm



FRIGIDEIRA **Líder colecionável**
LOBO-GUARÁ

Cód.	Lit.	Diâm.	Alt.	Comp.
7197 7198	1,95L	Ø 24,0cm	6,5cm	41,0cm





FRIGIDEIRA Líder colecionável
CARCÁRÁ

Cód.	Lit.	Diâm.	Alt.	Comp.
7226 7227	2,56L	Ø 26,0m	7,5cm	45,8cm



FRIGIDEIRA Líder colecionável
ONÇA-PINTADA

Cód.	Lit.	Diâm.	Alt.	Comp.
7218 7219	3,69L	Ø 28,0m	8cm	47,8cm



FRIGIDEIRA Líder c/ tampa de ferro

Cód.		Lit.	Diâm.	Alt.	Comp.
7235 7236	s/ alça	0,59L	Ø 16,0cm	6,0cm	32,0cm
7090 7091	s/ alça	1,24L	Ø 20,0cm	10,5cm	37,0cm
7092 7073	s/ alça	1,53L	Ø 22,0cm	10,5cm	38,6cm
7062 7063	s/ alça	1,95L	Ø 24,0cm	10,7cm	40,7cm
7060 7061	c/ alça	2,56L	Ø 26,0cm	11,4cm	46,0cm
7094 7095	c/ alça	3,69L	Ø 28,0cm	12,0cm	48,0cm



REVESTIMENTO 100%
NATURAL



FRIGIDEIRA Líder c/ tampa de vidro

Cód.		Lit.	Diâm.	Alt.	Comp.
7233	7234	s/ alça	0,59L	Ø 16,0cm	6,0cm
6535	6536	s/ alça	1,24L	Ø 20,0cm	11,5cm
6516	6517	s/ alça	1,53L	Ø 22,0cm	11,5cm
6539	6540	s/ alça	1,95L	Ø 24,0cm	11,7cm
6520	6521	c/ alça	2,56L	Ø 26,0cm	12,4cm
6686	6687	c/ alça	3,69L	Ø 28,0cm	13,2cm



FRIGIDEIRA Líder s/ tampa

Cód.		Lit.	Larg.	Alt.	Comp.
7231	7232	s/ alça	0,59L	Ø 16,0cm	5,4cm
6533	6534	s/ alça	1,24L	Ø 20,0cm	5,2cm
6514	6515	s/ alça	1,53L	Ø 22,0cm	5,2cm
6537	6538	s/ alça	1,95L	Ø 24,0cm	5,5cm
6518	6519	c/ alça	2,56L	Ø 26,0cm	6,0cm
6684	6685	c/ alça	3,69L	Ø 28,0cm	6,7cm



FRIGIDEIRA Líder chef grelhada

Cód.	Lit.	Larg.	Alt.	Comp.
6678	6679	2,7L	29,0m	5,7cm





FRIGIDEIRA alta c/ tampa de ferro

Cód.		Lit.	Larg.	Alt.	Comp.
7150	7151	6,8L	36,0m	10,0cm	46,0cm



FRIGIDEIRA alta c/ tampa de vidro

Cód.		Fs	Lit.	Larg.	Alt.	Comp.
6382	6406	22.3	6,8L	36,0m	10,0cm	46,0cm



FRIGIDEIRA alta s/ tampa

Cód.		Fs	Lit.	Larg.	Alt.	Comp.
2595	5849	22.1.1	6,8L	36,0m	7,0cm	46,0cm



FRIGIDEIRA wok s/ tampa

Cód.		Lit.	Larg.	Alt.	Comp.
7086	7087	5,9L	36,0m	11,5cm	47,5cm



FRIGIDEIRA wok c/ tampa de vidro

Cód.		Lit.	Larg.	Alt.	Comp.
7088	7089	5,9L	36,0m	11,5cm	47,5cm





FRIGIDEIRA c/ tampa de ferro

Cód.	Fs	Lit.	Larg.	Alt.	Comp.
2820 3623	20.1	1,2L	22,7cm	11,2cm	43,5cm



FRIGIDEIRA c/ tampa de vidro

Cód.	Fs	Lit.	Larg.	Alt.	Comp.
6041 6051	20.1.1	1,2L	22,7cm	10,5cm	43,5cm



FRIGIDEIRA s/ tampa

Cód.	Fs	Lit.	Larg.	Alt.	Comp.
2824 3523	20.2	1,2L	22,7cm	5,0cm	43,5cm



FRIGIDEIRA wok c/ tampa de ferro

Cód.	Lit.	Larg.	Alt.	Comp.
6504 6505	1,0L	20,0cm	11,0cm	39,3cm
6639 6640	1,4L	24,0cm	11,0cm	43,8cm



FRIGIDEIRA wok c/ tampa de vidro

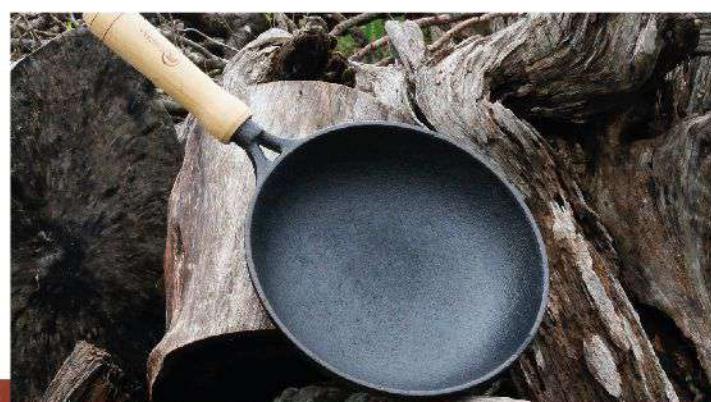
Cód.	Lit.	Larg.	Alt.	Comp.
6645 6646	1,4L	24,0cm	11,0cm	43,8cm



FRIGIDEIRA wok s/ tampa

Cód.	Lit.	Larg.	Alt.	Comp.
6506 6507	1,0L	20,0cm	5,5cm	39,3cm
6637 6638	1,4L	24,0cm	5,5cm	43,8cm

- A maior do Brasil em utensílios domésticos de ferro fundido
- Especializada em revestimento vegetal
- É de ferro, só que melhor!





FRIGIDEIRAS



FRIGIDEIRA sauté c/ tampa

DE VIDRO

Cód.	Fs	Lit.	Larg.	Alt.	Comp.
6494 6495	20.3	1,8L	27,5cm	12,3cm	50,5cm



FRIGIDEIRA sauté c/ tampa

DE VIDRO

Cód.	Fs	Lit.	Larg.	Alt.	Comp.
6496 6497	20.3.3	1,8L	28,5cm	10,5cm	50,5cm



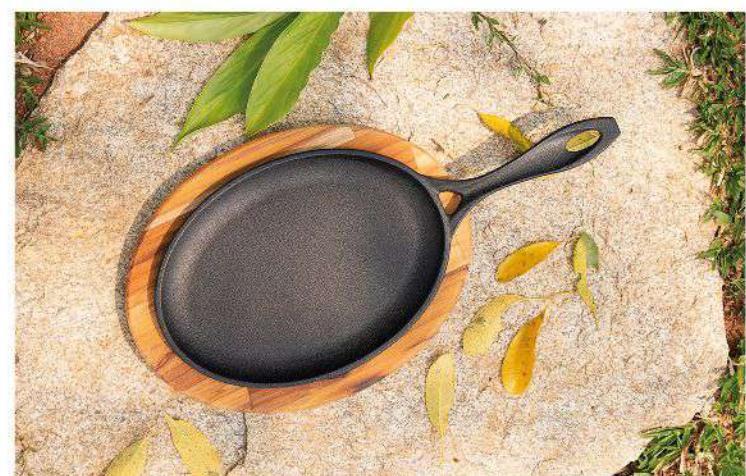
FRIGIDEIRA s/ tampa

Cód.	Fs	Lit.	Larg.	Alt.	Comp.
6498 6499	20.4	1,8L	26,9cm	4,5cm	50,5cm



FRIGIDEIRA mix grill

Cód.	Larg.	Alt.	Comp.
7058 7059	18,0cm	2,0cm	40,5cm



FRIGIDEIRA mix grill c/ suporte

DE MADEIRA

Cód.	Larg.	Alt.	Comp.
7174 7175	23,0cm	4,0cm	42,0cm

REVESTIMENTO 100%
NATURAL



FRIGIDEIRA egg pan c/ tampa
DE FERRO

Cód.	Fs	Lit.	Larg.	Alt.	Comp.
6473 6474	75.4.1	500ml	15,8cm	8,0cm	32,5cm



FRIGIDEIRA egg pan s/ tampa

Cód.	Fs	Lit.	Larg.	Alt.	Comp.
6475 6476	75.4	500ml	15,8cm	3,0cm	32,5cm



FRIGIDEIRA gallus c/ tampa
DE VIDRO

Cód.	Larg.	Alt.	Comp.
6641 6642	24,0cm	11,0cm	44,5cm



FRIGIDEIRA gallus s/ tampa

Cód.	Larg.	Alt.	Comp.
6595 6596	24,0cm	5,0cm	44,5cm



FRIGIDEIRA sautoir c/ tampa
DE FERRO

Cód.	Lit.	Diâm.	Alt.	Comp.
6500 6501	1,0L	Ø 20,0cm	11,0cm	27,5cm
6635 6636	1,4L	Ø 24,0cm	11,5cm	31,5cm



FRIGIDEIRA sautoir c/ tampa
DE VIDRO

Cód.	Lit.	Diâm.	Alt.	Comp.
6643 6644	1,4L	Ø 24,0cm	13,0cm	31,5cm



FRIGIDEIRA sautoir s/ tampa

Cód.	Lit.	Diâm.	Alt.	Comp.
6502 6503	1,0L	Ø 20,0cm	5,5cm	27,5cm
6633 6634	1,4L	Ø 24,0cm	6,0cm	31,5cm



SANTANA



TAPIOQUEIRA c/ cabo de ferro

Cód.	Lit.	Larg.	Alt.	Comp.
7056 7057	480ml	20,0cm	2,0cm	36,5cm

TAPIOQUEIRA



TAPIOQUEIRA c/ cabo de madeira



Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
6114 6132	21	18,0cm	2,0cm	36,0cm
6215 6216	28	22,0cm	2,5cm	40,0cm



REVESTIMENTO 100%
NATURAL



PANELA c/ tampa de vidro

Cód.		Fs	Lit.	Larg.	Alt.	Comp.
5871	5889	51.16	1,0L	16,0cm	10,5cm	36,2cm
5874	5892	51.22	2,8L	22,0cm	13,0cm	46,3cm
5877	5895	51.28	5,5L	28,0cm	15,0cm	53,0cm



PANELA c/ tampa de ferro

Cód.		Fs	Lit.	Larg.	Alt.	Comp.
0035	3485	51.2	1,0L	16,0cm	10,5cm	36,2cm
0037	3520	51.5	2,8L	22,0cm	13,0cm	46,3cm
0040	3626	51.8	5,5L	28,0cm	15,0cm	53,0cm



PANELA tripé c/ tampa de ferro

Cód.		Fs	Lit.	Diâm.	Alt.	Comp.
6334	6335	52.85	600ml	Ø 11,5cm	12,5cm	15,5cm
6139	6169	52	1,0L	Ø 13,5cm	14,0cm	18,5cm
2229	3489	52.6	1,4L	Ø 16,0cm	14,5cm	20,5cm
2248	3583	52.7	2,1L	Ø 18,0cm	16,0cm	23,0cm
2250	3490	52.8	2,9L	Ø 20,0cm	18,5cm	27,0cm
6141	6171	52.9	5,0L	Ø 22,0cm	21,0cm	31,0cm
6143	6173	52.10	6,0L	Ø 24,0cm	21,5cm	32,5cm



PANELA tripé s/ tampa

Cód.		Fs	Lit.	Diâm.	Alt.	Comp.
6336	6337	52.86	600ml	Ø 11,5cm	8,0cm	15,5cm
6140	6170	52.82	1,0L	Ø 13,5cm	9,0cm	18,5cm
2247	3756	52.61	1,4L	Ø 16,0cm	11,0cm	20,5cm
2249	4019	52.71	2,1L	Ø 18,0cm	12,0cm	23,0cm
2251	6763	52.81	2,9L	Ø 20,0cm	13,0cm	27,0cm
6142	6172	52.83	5,0L	Ø 22,0cm	16,0cm	31,0cm
6144	6174	52.84	6,0L	Ø 24,0cm	17,0cm	32,5cm



PAELLA S



PAELLA c/ tampa de ferro

Cód.		Lit.	Diâm.	Alt.	Comp.
6555	6556	4,0L	Ø 30,0cm	10,7cm	38,2cm
7098	7099	7,0L	Ø 36,0cm	13,5cm	45,5cm



PAELLA c/ tampa de vidro

Cód.		Lit.	Diâm.	Alt.	Comp.
6551	6552	4,0L	Ø 30,0cm	11,0cm	38,2cm
6557	6558	7,0L	Ø 36,0cm	13,5cm	45,5cm



PAELLA s/ tampa

Cód.		Lit.	Diâm.	Alt.	Comp.
6553	6554	4,0L	Ø 30,0cm	6,0cm	38,2cm
6559	6560	7,0L	Ø 36,0cm	9,0cm	45,5cm

RISOTEIRAS



RISOTEIRA c/ tampa de ferro

Cód.		Lit.	Diâm.	Alt.	Comp.
7312	7313	3,9L	Ø 28,8cm	7,1cm	35,0cm



RISOTEIRA c/ tampa de vidro

Cód.		Lit.	Diâm.	Alt.	Comp.
7314	7315	3,9L	Ø 28,8cm	7,1cm	35,0cm



RISOTEIRA s/ tampa

Cód.		Lit.	Diâm.	Alt.	Comp.
7310	7311	3,9L	Ø 28,8cm	7,1cm	35,0cm

**lança
mento**

REVESTIMENTO 100%
NATURAL



O
H
A
C
H



TACHO **santana**

Cód.	Lit.	Diâm.	Alt.	Comp.
7259 7260	8,5L	44,0cm	7,5cm	53,2cm





RECHAUD liso 2 chamas espiral

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
6846 6847	13	24,5cm	13,5cm	53,0cm



RECHAUD liso 2 chamas

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
6471 6472	13	24,5cm	13,5cm	53,0cm



RECHAUD liso 1 chama espiral

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
6842 6843	8	24,0cm	13,0cm	40,5cm



RECHAUD liso 1 chama

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
6430 6431	8	24,0cm	13,0cm	40,5cm



RECHAUD liso 1 chama espiral

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
6844 6845	9	24,0cm	14,0cm	40,5cm



RECHAUD liso 1 chama

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
6428 6429	9	24,0cm	14,0cm	40,5cm



RECHAUD **grelhado espiral**

<i>Cód.</i>	<i>Fs</i>	<i>Larg.</i>	<i>Alt.</i>	<i>Comp.</i>
6838 6839	8.1	24,0cm	13,0cm	40,5cm



RECHAUD **grelhado**

<i>Cód.</i>	<i>Fs</i>	<i>Larg.</i>	<i>Alt.</i>	<i>Comp.</i>
6424 6425	8.1	24,0cm	13,0cm	40,5cm



RECHAUD **dupla face espiral**

<i>Cód.</i>	<i>Fs</i>	<i>Larg.</i>	<i>Alt.</i>	<i>Comp.</i>
6848 6849	10.4	24,0cm	10,5cm	40,5cm



RECHAUD **dupla face**

<i>Cód.</i>	<i>Fs</i>	<i>Larg.</i>	<i>Alt.</i>	<i>Comp.</i>
6465 6466	10.4	24,0cm	10,5cm	40,5cm



RECHAUD **dupla face**

<i>Cód.</i>	<i>Fs</i>	<i>Larg.</i>	<i>Alt.</i>	<i>Comp.</i>
6463 6464	10.3	24,0cm	13,0cm	40,5cm





CHURRASQUEIRAS



CHURRASQUEIRA **campeira**

Cód.	Larg.	Alt.	Comp.
6951 6952	27,5cm	23,0cm	51,5cm



Fácil montagem e armazenamento



Economia no uso de carvão



REVESTIMENTO 100%
NATURAL

CHURRASQUEIRA **gengis khan**

<i>Cód.</i>	<i>Fs</i>	<i>Larg.</i>	<i>Alt.</i>	<i>Comp.</i>	<i>Cód.</i>	<i>Fs</i>	<i>Larg.</i>	<i>Alt.</i>	<i>Comp.</i>
1003 4504	11.05	32,5cm	20,3cm	38,5cm	2902 3661	11	32,0cm	18,0cm	38,5cm

**bojo**CHAPA **côncava**

<i>Cód.</i>	<i>Fs</i>	<i>Larg.</i>	<i>Alt.</i>	<i>Comp.</i>
4772 5042	11.05	32,0cm	7,5cm	38,5cm

ASSADEIRA **grill**

<i>Cód.</i>	<i>Larg.</i>	<i>Alt.</i>	<i>Comp.</i>
7291 7292	27,8cm	3,6cm	38,7cm

GRELHA **argentina pampa**

<i>Cód.</i>	<i>Larg.</i>	<i>Alt.</i>	<i>Comp.</i>
6981 6982	30,0cm	3,8cm	54,5cm <i>s/cabo</i>
	30,0cm	3,8cm	72,5cm <i>c/cabo</i>



PRENSADORES DE BIFE



PRENSADOR DE BIFE **smash burguer**
ESPIRAL

Cód.	Larg.	Alt.	Comp.
7249 7250	11,0cm	7,0cm	17,0cm



PRENSADOR DE BIFE **smash burguer**
MADEIRA

Cód.	Larg.	Alt.	Comp.
7244 7245	11,0cm	7,0cm	17,0cm



PRENSADOR DE BIFE **espiral**

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
6832 6833	10.50	10,6cm	7,4cm	16,8cm



PRENSADOR DE BIFE **madeira**

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
6434 6435	10.50	10,6cm	7,4cm	16,8cm



PRENSADOR DE BIFE **porquinho**
ESPIRAL

Cód.	Larg.	Alt.	Comp.
7053 7054	11,5cm	7,6cm	23,0cm



PRENSADOR DE BIFE **porquinho**
MADEIRA

Cód.	Larg.	Alt.	Comp.
7051 7052	11,5cm	7,6cm	23,0cm

SANDUICHEIRAS



SANDUICHEIRA **forma simples**
ESPIRAL

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
6854 6855	75.2	11,5cm	8,0cm	34,5cm



SANDUICHEIRA **forma simples**
MADEIRA

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
0463 3527	75.2	11,5cm	8,0cm	34,5cm



SANDUICHEIRA **forma dupla**

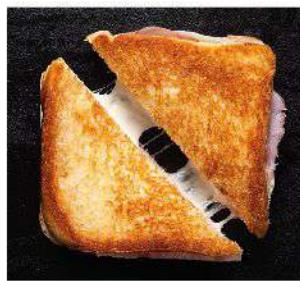
Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
0462 3525	75.3	20,0cm	12,8cm	34,5cm



SANDUICHEIRA **forma dupla**
ESPIRAL

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
6852 6853	75.3	20,0cm	12,8cm	34,5cm





misteira

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
0461 3632	75.0	25,0cm	6,5cm	35,0cm



waffle

Cód.	Larg.	Alt.	Comp.
6895 6896	24,5cm	3,0cm	28,0cm



AMASSADOR de latas

Cód.	Fs	Larg.	Alt.	Comp.
0083 3603	11.56	9,5cm	7,5cm	32,0cm

10 MOTIVOS PARA ESCOLHER santana



1

100% brasileira

Uma empresa mineira da cidade de Cláudio, que valoriza o verdadeiro sabor dos alimentos, a paixão pela arte de cozinhar e claro, a riqueza da gastronomia de todo nosso país.

2

Única no Brasil com revestimento 100% natural

Somos a única empresa brasileira, especializada em utensílios domésticos de ferro fundido, com a tecnologia de revestimento 100% natural em seus produtos. Livre de tintas e/ou químicas, sendo benéfica a sua saúde e ao meio ambiente.

3

Multifuncional

Utensílios compatíveis com todas as fontes de calor (exceto micro-ondas). Ideais para inúmeros preparos, cocções mais lentas, grelhados, frituras, pães e doces.

4

Amiga do meio ambiente

O ferro fundido, por ser um material durável, extingue a troca regular de panelas e o possível descarte de lixo. Além disso, como se adapta a diversos preparos e fontes de calor, reduz o número de utensílios usados durante os preparos e promove o uso consciente de água.

5

Versátil para experimentar diversas receitas

Chega de ter o transtorno de ficar trocando de panelas e diferentes recipientes culinários! Os utensílios Santana, são ideais para cozinhar praticamente qualquer receita, de forma prática e eficiente.



6

Visual belo e atraente

Com design belo, diferenciado e atraente, nossos utensílios são perfeitos para fazer parte da decoração de vários espaços, além de serem belíssimos para servir e ir à mesa.

7

Melhora com o uso

Panela velha é que faz comida boa? Sim! Os nossos utensílios, com o uso constante e cuidados necessários, desenvolvem uma camada natural e lisa, praticamente antiaderente para o preparo dos alimentos.

8

Perfeitos para você e para sua saúde!

Além dos inúmeros benefícios e vantagens, os nossos utensílios são ideais para uso em bares, restaurantes, casas, sítios e dentre outros vários estabelecimentos. É perfeita para você e para sua saúde!

9

Mais saúde e sabor

Cozinhar de modo mais saudável é uma tarefa mais simples do que se imagina. Com nossos utensílios, você economiza no uso de óleo, enriquece seus preparos com ferro, se livra de tintas e tem o sabor dos alimentos ainda mais realçado!

10

É de ferro, só que melhor!

Uma empresa forte e sólida, que se destaca por entregar mais que produtos, e sim as melhores experiências. Com um maquinário de última geração, garante conformidade e precisão em peças, desde a separação da matéria-prima para produção de diversos produtos, até a entrega de utensílios revestidos com óleo vegetal. A única no Brasil, com revestimento 100% Natural!



É DE FERRO, só que melhor!

Nosso caminho é de fé, esperança e coragem! Com passos firmes e olhar fixo para o alto, seguimos com atitudes que impulsionam o nosso crescimento e transformação. É também de ferro a força que quebra barreiras. Vamos sim, seguir por outras rotas que só dependem de ousadia para irmos além!

Nossa trajetória é agora! É estar presente em cada mesa, inspirar o estilo para sua cozinha e cuidar da sua saúde.

A direção que vamos seguir aponta para um futuro que é nosso, seu e de todas as gerações. Hoje levamos para você um sabor diferente, o sabor de poder ser natural todos os dias.

Santana, 100% natural para você!





Reconhecida na América Latina como grande indústria de panelas e utensílios domésticos, a Santana desenvolve estudos e pesquisas para oferecer ao consumidor mais versatilidade e conforto no uso diário de seus produtos. Além de prezar pela saúde e pelo bem-estar de todos, se atenta também à qualidade, desde a separação e tratamento de matérias-primas até a entrega do produto acabado, com **métodos de revestimento sem química cem por cento natural em toda a linha doméstica**. Isso é respeito com o ser humano e com o planeta.

Com a missão de levar tecnologia e inovação em produtos de ferro fundido, a Fundição Santana usa seus quase quarenta anos de expertise para projetar, desenvolver e lançar soluções para os exigentes mercados nacionais e internacionais, no uso doméstico, industrial, agrícola ou automotivo. Missão esta que encoraja e engrandece todo o ciclo produtivo.

Quando o cliente escolhe a Fundição Santana tem a certeza de estar escolhendo transparência, responsabilidade, tradição em qualidade e inovação. E é por isso que a Santana tem orgulho em dizer: **Nosso produto é de ferro, só que melhor.**

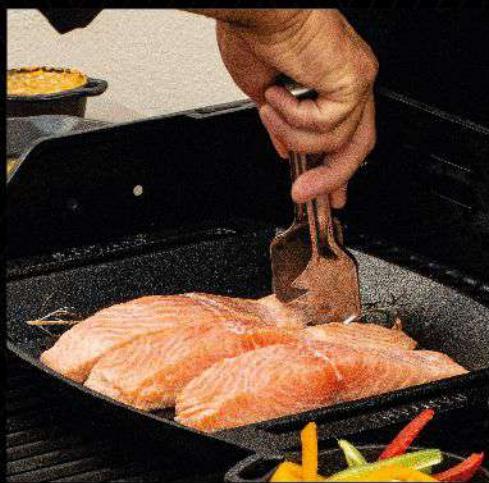
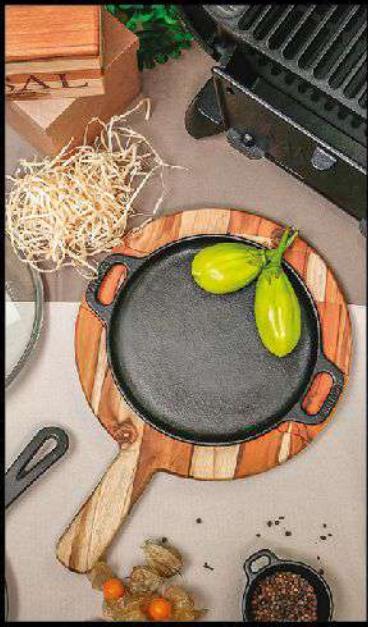


A maior do Brasil em utensílios domésticos de ferro fundido



Levando qualidade para famílias brasileiras há quase 40 anos!





panelasantana.com.br

fundicaosantana.com.br

atendimento@fundicaosantana.com.br

Av. Rachid Mitre, 1108 • P. I. Marcelino Corradi
Cláudio MG • CEP: 35.530-000

37 3381.1486

[FundicaoSantanaLtda](#)

fundicaosantana.com.br/blog