

EWEL®

ESMALTADOS WERNER

Desde 1976

CATÁLOGO DE PRODUTOS

Products catalog / Catalogo de productos

O Produto Esmaltado

Enamelware | Esmaltado

O esmaltado é um produto feito em aço especial, revestido internamente e externamente por esmalte vítreo, adquirindo uma superfície lisa com cor e brilho, após a queima de quase 850°C. O utensílio de cozinha esmaltado possui diversos benefícios e é indicado para quem busca uma vida mais saudável. Apresenta diversas qualidades em se tratando de cozimento e conservação dos alimentos.

Confira abaixo os benefícios do esmaltado Ewel:



Produto atóxico, ou seja, não há contaminação dos alimentos por resíduos metálicos;

Máxima inibição à proliferação de germes e bactérias no preparo dos alimentos, por apresentar baixíssima porosidade;

Preserva o sabor dos alimentos;

Superfície lisa que permite limpeza muito mais prática;

Pode ser levado à máquina de lavar louças;

Cozimento rápido e eficaz, economizando gás ou energia;

Compatível com os fogões a Gás, Elétrico, Vitrocerâmico, Indução e à Lenha.

The enameled kitchenware offers many benefits and is suitable for those seeking a healthier life. The products present different qualities when it comes to cooking and food preservation, they are excellent for the cooking of daily meals. This way, you are acquiring a product with the following advantages:

- *Meals will be cooked fast and effectively, saving time, gas or energy;*
- *Non toxic; that means your food is protected against any metal residue contamination;*
- *Germs and bacteria do not proliferate, due to its extremely low porosity;*
- *The flavor of food is maintained;*
- *A Smooth surface that allows a much more efficient cleaning;*
- *Dishwasher safe;*
- *Compatible with: gas, electric, glass-ceramic, magnetic induction and wood stoves.*

El utensilio enlozado de cocina tiene muchas ventajas y es adecuado para aquellos que buscan una vida más saludable.
Presenta cualidades diferentes cuando se trata de la cocina y la conservación de alimentos, son excelentes para la preparación de las comidas diarias.
Por eso, está adquiriendo un producto:

- Que le dará cocción rápida y eficaz, economizando gas y energía;
- Que no es tóxico pues no hay contaminación de los alimentos por los residuos de metal;
- Que inhibe al máximo la proliferación de gérmenes y bacterias en la preparación de alimentos, por presentar una porosidad muy baja;
- Que conserva el sabor de los alimentos;
- Con una superficie lisa que permite una limpieza mucho más práctica;
- Puede ser llevada a la lavadora de platos;
- Compatible con estufas de gas, eléctrica, cerámica, de inducción y de madera.

Linha
Coffee Line
Línea Café

Café



Açucareiro
Sugar bowl / Azucarera
Linha: Ewel



Código *Code* Código	Referência *Reference* Referencia	Diâmetro externo External diameter Diámetro externo	Profundidade Depth Profundidad	Capacidade volumétrica Volumetric capacity Capacidad volumétrica	Capacidade de utilização *Capacity to use* Capacidad de utilización
2055	8	93 mm	70 mm	380 ml / 12,85 oz	285 ml / 9,64 oz

Açucareiro
Sugar bowl / Azucarera
Linha: Ewel



Código *Code* Código	Referência *Reference* Referencia	Diâmetro externo External diameter Diámetro externo	Profundidade Depth Profundidad	Capacidade volumétrica Volumetric capacity Capacidad volumétrica	Capacidade de utilização *Capacity to use* Capacidad de utilización
70	10	112 mm	67 mm	500 ml / 16,91 oz	375 ml / 12,68 oz

Bule para café
Coffeepot / Cafetera
Linha: Ewel

PRODUTO CERTIFICADO
CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA



Código *Code* Código	Referência *Reference* Referencia	Diâmetro externo External diameter Diámetro externo	Profundidade Depth Profundidad	Capacidade volumétrica Volumetric capacity Capacidad volumétrica	Capacidade de cozimento *Cooking capacity* Capacidad de cocción
69	14	115 mm	173 mm	1500 ml / 1 1/2 qt	1275 ml / 1 1/4 qt

Bule para café tradicional
Traditional Coffeepot / Cafetera tradicional
Linha: Mãe Ágata

PRODUTO CERTIFICADO
CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA



Código *Code* Código	Referência *Reference* Referencia	Diâmetro externo External diameter Diámetro externo	Profundidade Depth Profundidad	Capacidade volumétrica Volumetric capacity Capacidad volumétrica	Capacidade de cozimento *Cooking capacity* Capacidad de cocción
145	14	115 mm	173 mm	1500 ml / 1 1/2 qt	1275 ml / 1 1/4 qt

Bule para chá
Teapot / Tetera
Linha: Ewel

PRODUTO CERTIFICADO
CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA



Código *Code* Código	Referência *Reference* Referencia	Diâmetro externo External diameter Diámetro externo	Profundidade Depth Profundidad	Capacidade volumétrica Volumetric capacity Capacidad volumétrica	Capacidade de cozimento *Cooking capacity* Capacidad de cocción
65	10	113 mm	88 mm	600 ml / 20,29 oz	460 ml / 15,55 oz

Cafeteira tradicional
Traditional coffeepot / Cafetera tradicional
Linha: Mãe Ágata

PRODUTO CERTIFICADO
- CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA -


001


003


004


005


010


030


041


049

Código *Code* Código	Referência *Reference* Referencia	Diâmetro externo External diameter Diámetro externo	Profundidade Depth Profundidad	Capacidade volumétrica Volumetric capacity Capacidad volumétrica	Capacidade de cozimento *Cooking capacity* Capacidad de cocción
151	12	115 mm	126 mm	1100 ml / 1 1/4 qt	935 ml / 31,62 oz




002


003


004


005


010


016


030


041


048


049


082

Cores 016, 048 e 082: apenas referências 4,5, 6 e 8

Código *Code* Código	Referência *Reference* Referencia	Diâmetro externo External diameter Diámetro externo	Profundidade Depth Profundidad	Capacidade volumétrica Volumetric capacity Capacidad volumétrica	Capacidade de utilização *Capacity to use* Capacidad de utilización
12	4,5	53 mm	45 mm	70 ml / 2,37 oz	52,5 ml / 1,78 oz
13	6	70 mm	60 mm	160 ml / 5,41 oz	120 ml / 4,06 oz
14	8	93 mm	76 mm	370 ml / 12,51 oz	277,5 ml / 9,38 oz
15	10	113 mm	88 mm	670 ml / 22,66 oz	502,5 ml / 16,99 oz
16	12	135 mm	100 mm	1100 ml / 1 1/4 qt	825 ml / 27,9 oz

Código *Code* Código	Referência *Reference* Referencia	Diâmetro externo External diameter Diámetro externo	Profundidade Depth Profundidad	Capacidade volumétrica Volumetric capacity Capacidad volumétrica	Capacidade de cozimento *Cooking capacity* Capacidad de cocción

Sortidos / *Mixed* / Surtidos

Código *Code* Código	Referência *Reference* Referencia	Diâmetro externo External diameter Diámetro externo	Profundidade Depth Profundidad	Capacidade volumétrica Volumetric capacity Capacidad volumétrica	Capacidade de utilização *Capacity to use* Capacidad de utilización
315	4,5	53 mm	45 mm	70 ml / 2,37 oz	52,5 ml / 1,78 oz
316	6	70 mm	60 mm	160 ml / 5,41 oz	120 ml / 4,06 oz
318	8	93 mm	76 mm	370 ml / 12,51 oz	277,5 ml / 9,38 oz

Caneca com bico
Mug with nozzle / Hervidor con pico
Linha: Ewel

PRODUTO CERTIFICADO
CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA



Código *Code* Código	Referência *Reference* Referencia	Diâmetro externo External diameter Diámetro externo	Profundidade Depth Profundidad	Capacidade volumétrica Volumetric capacity Capacidad volumétrica	Capacidade de cozimento *Cooking capacity* Capacidad de cocción
71	10	113 mm	88 mm	600 ml / 20,29 oz	450 ml / 15,22 oz
17	12	135 mm	100 mm	1000 ml / 1 qt	750 ml / 25,36 oz

Chaleira
Kettle / Pava
Linha: Ewel

PRODUTO CERTIFICADO
CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA



Código *Code* Código	Referência *Reference* Referencia	Diâmetro externo External diameter Diámetro externo	Profundidade Depth Profundidad	Capacidade volumétrica Volumetric capacity Capacidad volumétrica	Capacidade de cozimento *Cooking capacity* Capacidad de cocción
103	14	100 mm	94 mm	1500 ml / 1 1/2 qt	1125 ml / 1 1/4 qt

Chaleira tradicional
Traditional kettle / Pava tradicional
Linha: Mãe Ágata

PRODUTO CERTIFICADO
CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA



Código *Code* Código	Referência *Reference* Referencia	Diâmetro externo External diameter Diámetro externo	Profundidade Depth Profundidad	Capacidade volumétrica Volumetric capacity Capacidad volumétrica	Capacidade de cozimento *Cooking capacity* Capacidad de cocción
152	16	130 mm	102 mm	1800 ml / 1 3/4 qt	1350 ml / 1 1/2 qt

Leiteira
Milk jug / Lechera
Linha: Ewel

PRODUTO CERTIFICADO
-CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA-



Código *Code* Código	Referência *Reference* Referencia	Diâmetro externo External diameter Diámetro externo	Profundidade Depth Profundidad	Capacidade volumétrica Volumetric capacity Capacidad volumétrica	Capacidade de cozimento *Cooking capacity* Capacidad de cocción
61	10	105 mm	128 mm	900 ml / 30,43 oz	765 ml / 25,87 oz

Leiteira
Milk jug / Lechera
Linha: Ewel

PRODUTO CERTIFICADO
-CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA-



Código *Code* Código	Referência *Reference* Referencia	Diâmetro externo External diameter Diámetro externo	Profundidade Depth Profundidad	Capacidade volumétrica Volumetric capacity Capacidad volumétrica	Capacidade de cozimento *Cooking capacity* Capacidad de cocción
284	16	155 mm	140 mm	1800 ml / 1 3/4 qt	1530 ml / 1 1/2 qt

Leiteira bojuda
Milk jug - conic shape / Lechera bonbé
Linha: Mãe Ágata

PRODUTO CERTIFICADO
-CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA-



Código *Code* Código	Referência *Reference* Referencia	Diâmetro externo External diameter Diámetro externo	Profundidade Depth Profundidad	Capacidade volumétrica Volumetric capacity Capacidad volumétrica	Capacidade de cozimento *Cooking capacity* Capacidad de cocción
236	16	155 mm	140 mm	2000 ml / 2 qt	1700 ml / 1 3/4 qt

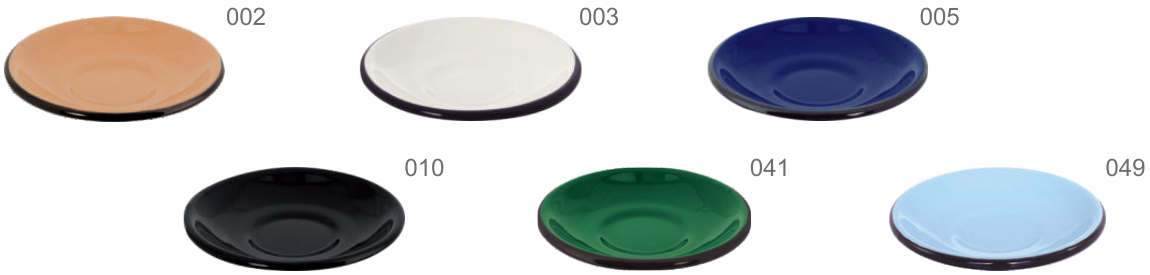
Leiteira tradicional
Traditional milk jug / Lechera tradicional
Linha: Mãe Ágata

PRODUTO CERTIFICADO
-CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA-



Código *Code* Código	**Referência** *Reference* Referencia	**Diâmetro externo** External diameter Diámetro externo	**Profundidade** Depth Profundidad	**Capacidade volumétrica** Volumetric capacity Capacidad volumétrica	**Capacidade de cozimento** *Cooking capacity* Capacidad de cocción
150	12	114 mm	126 mm	1100 ml / 1 1/4 qt	935 ml / 31,62 oz

Pires para caneca ou xícara
Saucer / Platillo
Linha: Ewel



Descrição *Description* Descripción	**Código** *Code* Código	**Referência** *Reference* Referencia	**Diâmetro externo** *External diameter* Diámetro externo	**Profundidade** *Depth* Profundidad
Pires para caneca / *Saucer to mug* / Platillo p/ jarro	67	4,5	96 mm	12 mm
Pires para xícara / *Saucer to cup* / Platillo p/ taza	68	6	116 mm	14,5 mm
Pires para xícara / *Saucer to cup* / Platillo p/ taza	143	8	140 mm	16,5 mm

Xícara
Cup / Taza
Linha: Ewel



Código *Code* Código	**Referência** *Reference* Referencia	**Diâmetro externo** External diameter Diámetro externo	**Profundidade** Depth Profundidad	**Capacidade volumétrica** Volumetric capacity Capacidad volumétrica	**Capacidade de utilização** *Capacity to use* Capacidad de utilización
109	06	70 mm	52 mm	120 ml / 4,06 oz	90 ml / 3,04 oz
100	08	90 mm	57 mm	240 ml / 8,12 oz	180 ml / 6,09 oz

Linha
Table and Stove line
Línea Mesa y Cocina

Mesa e fogão



Bandeja Multiuso
Tray / Bandeja
Linha: Ewel



Código *Code* Código	Referência *Reference* Referencia	Medida externa *External measure* Medida externa	Profundidade *Depth* Profundidad	Capacidade volumétrica *Volumetric capacity* Capacidad volumétrica	Capacidade de utilização *Capacity to use* Capacidad de utilización
2068	P	121 mm x 193 mm	42 mm	800 ml / 27,05 oz	480 ml / 16,23 oz
2228	M	169 mm x 256 mm	46 mm	1500 ml / 50,72 oz	900 ml / 30,43 oz
2243	G	245 mm x 335 mm	48 mm	2900 ml / 98,06 oz	1740 ml / 58,84 oz

Caçarolas com alças
Casserole / Cacerola con asas
Linha: Ewel

PRODUTO CERTIFICADO
- CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA -



Código *Code* Código	Referência *Reference* Referencia	Diâmetro externo External diameter Diámetro externo	Profundidade Depth Profundidad	Capacidade volumétrica Volumetric capacity Capacidad volumétrica	Capacidade de cozimento *Cooking capacity* Capacidad de cocción
266	20	190 mm	83 mm	1900 ml / 2 qt	1425 ml / 1 1/2 qt
267	22	215 mm	94 mm	2700 ml / 2 3/4 qt	2025 ml / 2 1/4 qt
268	24	235 mm	105 mm	3500 ml / 3 3/4 qt	2625 ml / 2 3/4 qt
269	26	260 mm	112 mm	5300 ml / 5 1/2 qt	3975 ml / 4 1/4 qt

Caçarola bojuda com alças
Casserole - conic shape / Cacerole con asas - bonbé
Linha: Mãe Ágata

PRODUTO CERTIFICADO
-CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA-



Código *Code* Código	Referência *Reference* Referencia	Diâmetro externo External diameter Diámetro externo	Profundidade Depth Profundidad	Capacidade volumétrica Volumetric capacity Capacidad volumétrica	Capacidade de cozimento *Cooking capacity* Capacidad de cocción
173	20	190 mm	107 mm	2650 ml / 2 3/4 qt	1987,5 ml / 2 qt
174	22	215 mm	116 mm	3500 ml / 3 3/4 qt	2625 ml / 2 3/4 qt
175	24	235 mm	122 mm	4600 ml / 4 3/4 qt	3450 ml / 3 3/4 qt
176	26	260 mm	127 mm	6000 ml / 6 1/4 qt	4500 ml / 4 3/4 qt

Consomê
Consomme / Consomé
Linha: Ewel



Código *Code* Código	Referência *Reference* Referencia	Diâmetro externo External diameter Diámetro externo	Profundidade Depth Profundidad	Capacidade volumétrica Volumetric capacity Capacidad volumétrica	Capacidade de utilização *Capacity to use* Capacidad de utilización
2067	12	134 mm	56 mm	600 ml / 20,29 oz	360 ml / 12,17 oz

Churrasqueira para fogão
Multi grill / Parilla para cocina
Linha: Ewel

Embalagem para presente

PRODUTO CERTIFICADO
-CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA-



Código *Code* Código		Referência *Reference* Referencia	Diâmetro externo External diameter Diámetro externo	Profundidade Depth Profundidad	Capacidade volumétrica Volumetric capacity Capacidad volumétrica	Capacidade de cozimento *Cooking capacity* Capacidad de cocción
311	**Parte superior** *Top* / Parte Superior	28	350 mm	67 mm	3600 ml / 3 3/4 qt	2160 ml / 2 1/2 qt
	Parte inferior Base / Parte inferior	28	350 mm	34 mm	360 ml / 12,17 oz	250 ml / 8,45 oz

Espagueteira bojuda
Pasta pot - conic shape / Espaguetera bonbé
Linha: Mãe Ágata

PRODUTO CERTIFICADO
-CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA-



Código *Code* Código	**Referência** *Reference* Referencia	**Diâmetro externo** External diameter Diámetro externo	**Profundidade** Depth Profundidad	**Capacidade volumétrica** Volumetric capacity Capacidad volumétrica	**Capacidade de cozimento** *Cooking capacity* Capacidad de cocción
242	24	235 mm	122 mm	4600 ml / 4 3/4 qt	3450 ml / 3 3/4 qt

Frigideira
Frying pan / Sartén
Linha: Mãe Ágata

PRODUTO CERTIFICADO
-CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA-



Código *Code* Código	**Referência** *Reference* Referencia	**Diâmetro externo** External diameter Diámetro externo	**Profundidade** Depth Profundidad	**Capacidade volumétrica** Volumetric capacity Capacidad volumétrica	**Capacidade de cozimento** *Cooking capacity* Capacidad de cocción
183	22	215 mm	53 mm	1500 ml / 1 1/2 qt	900 ml / 30,43 oz

Fritadeira multiuso com tampa
Multi frying pan with lid / Sartén multi-uso con tapa
Linha: Mãe Ágata

PRODUTO CERTIFICADO
-CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA-



Código *Code* Código	**Referência** *Reference* Referencia	**Diâmetro externo** External diameter Diámetro externo	**Profundidade** Depth Profundidad	**Capacidade volumétrica** Volumetric capacity Capacidad volumétrica	**Capacidade de cozimento** *Cooking capacity* Capacidad de cocción
292	26	280 mm	77 mm	4000 ml / 4 1/4 qt	2400 ml / 2 1/2 qt

Marmita retangular
Pot with a lid / Marmita rectangular
Linha: Ewel

PRODUTO CERTIFICADO
CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA

003



Código *Code* Código	**Medida externa** *External measure* Medida externa	**Profundidade** *Depth* Profundidad	**Capacidade volumétrica** *Volumetric capacity* Capacidad volumétrica	**Capacidade de cozimento** *Cooking capacity* Capacidad de cocción
23	121 mm x 193 mm	42 mm	800 ml / 27,05 oz	480 ml / 16,23 oz

Mini caçarola
Small casserole / Cacerola pequeña
Linha: Ewel

PRODUTO CERTIFICADO
CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA

001 003 004 005



010 030 041 049

Código *Code* Código	**Referência** *Reference* Referencia	**Diâmetro externo** External diameter Diámetro externo	**Profundidade** Depth Profundidad	**Capacidade volumétrica** Volumetric capacity Capacidad volumétrica	**Capacidade de cozimento** *Cooking capacity* Capacidad de cocción
6569	10	112 mm	67 mm	500 ml / 16,91 oz	375 ml / 12,68 oz

Papeiro Ewel
Baby pan / Papero
Linha: Ewel

PRODUTO CERTIFICADO
-CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA-



Código *Code* Código	**Referência** *Reference* Referencia	**Diâmetro externo** External diameter Diámetro externo	**Profundidade** Depth Profundidad	**Capacidade volumétrica** Volumetric capacity Capacidad volumétrica	**Capacidade de cozimento** *Cooking capacity* Capacidad de cocción
203	12	134 mm	56 mm	600 ml / 20,29 oz	360 ml / 12,17 oz
204	14	150 mm	56 mm	750 ml / 25,36 oz	450 ml / 15,22 oz
205	16	173 mm	61 mm	1100 ml / 1 1/4 qt	660 ml / 22,32 oz
Sortidos / *Mixed* / Surtidos					
320	12	134 mm	56 mm	600 ml / 20,29 oz	360 ml / 12,17 oz
321	14	150 mm	56 mm	750 ml / 25,36 oz	450 ml / 15,22 oz
322	16	173 mm	61 mm	1100 ml / 1 1/4 qt	660 ml / 22,32 oz

Papeiro Mãe Ágata
Baby pan / Papero
Linha: Mãe Ágata

PRODUTO CERTIFICADO
-CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA-



Código *Code* Código	**Referência** *Reference* Referencia	**Diâmetro externo** External diameter Diámetro externo	**Profundidade** Depth Profundidad	**Capacidade volumétrica** Volumetric capacity Capacidad volumétrica	**Capacidade de cozimento** *Cooking capacity* Capacidad de cocción
58	12	134 mm	56 mm	600 ml / 20,29 oz	360 ml / 12,17 oz
29	14	150 mm	56 mm	750 ml / 25,36 oz	450 ml / 15,22 oz
30	16	173 mm	61 mm	1100 ml / 1 1/4 qt	660 ml / 22,32 oz
Sortidos / *Mixed* / Surtidos					
323	12	134 mm	56 mm	600 ml / 20,29 oz	360 ml / 12,17 oz
324	14	150 mm	56 mm	750 ml / 25,36 oz	450 ml / 15,22 oz
325	16	173 mm	61 mm	1100 ml / 1 1/4 qt	660 ml / 22,32 oz

Panela com cabo
Dutch oven / Olla con mango
Linha: Ewel

PRODUTO CERTIFICADO
-CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA-


001


003


004


005


010


030


041


049

Código *Code* Código	**Referência** *Reference* Referencia	**Diâmetro externo** External diameter Diámetro externo	**Profundidade** Depth Profundidad	**Capacidade volumétrica** Volumetric capacity Capacidad volumétrica	**Capacidade de cozimento** *Cooking capacity* Capacidad de cocción
261	16	153 mm	63 mm	900 ml / 30,43 oz	675 ml / 22,82 oz
262	18	175 mm	73 mm	1300 ml / 1 1/2 qt	975 ml / 32,97 oz

Panela bojuda com cabo
Dutch oven - conic shape / Olla con mango - bonbé
Linha: Mãe Ágata

PRODUTO CERTIFICADO
-CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA-


001


003


004


005


010


030


041


049

Código *Code* Código	**Referência** *Reference* Referencia	**Diâmetro externo** External diameter Diámetro externo	**Profundidade** Depth Profundidad	**Capacidade volumétrica** Volumetric capacity Capacidad volumétrica	**Capacidade de cozimento** *Cooking capacity* Capacidad de cocción
177	16	153 mm	82 mm	1250 ml / 1 1/4 qt	937,5 ml / 31,7 oz
178	18	175 mm	92 mm	1850 ml / 2 qt	1387,5 ml / 1 1/4 oz

Panelão
Stockpot / Olla alta
Linha: Ewel

PRODUTO CERTIFICADO
-CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA-


001


003


004


005


010

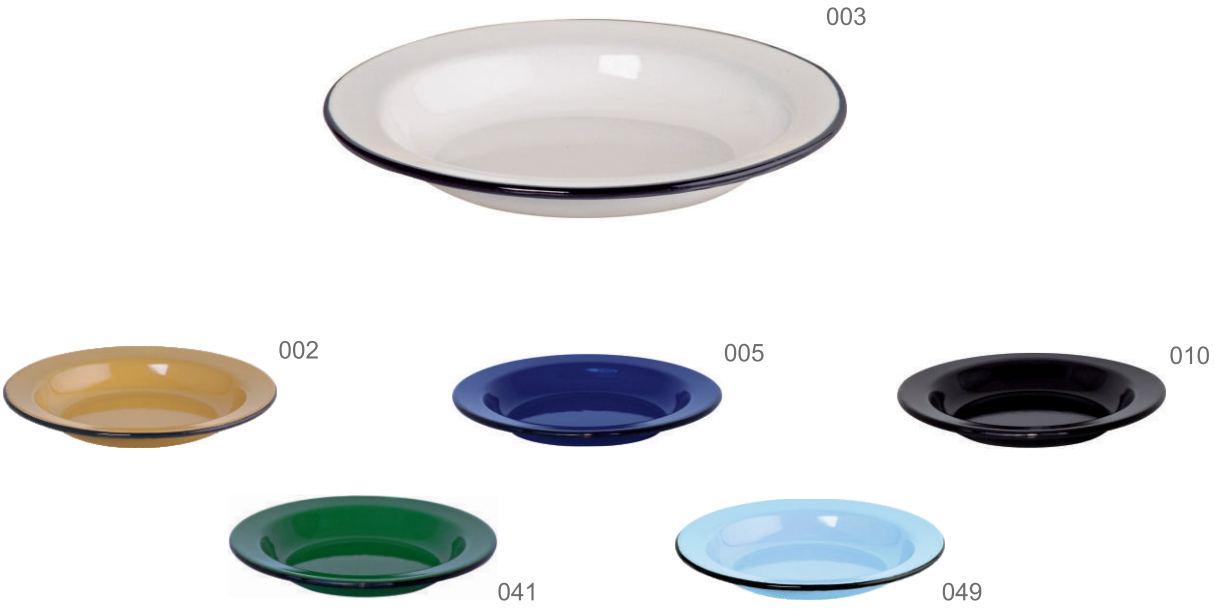

030


041


049

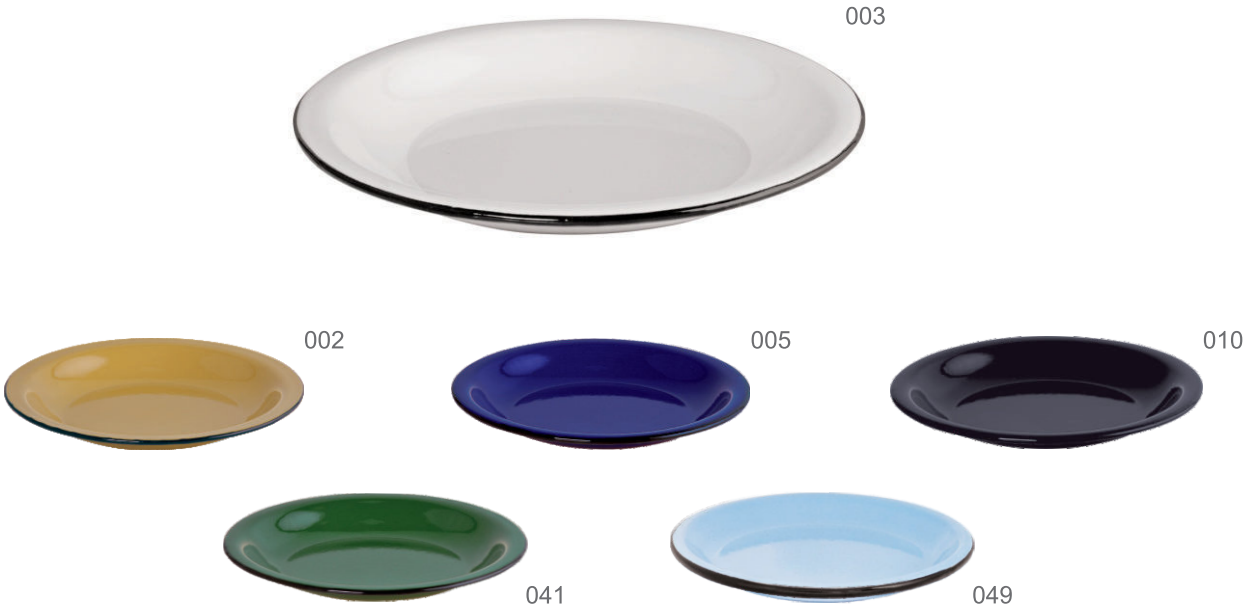
Código *Code* Código	**Referência** *Reference* Referencia	**Diâmetro externo** External diameter Diámetro externo	**Profundidade** Depth Profundidad	**Capacidade volumétrica** Volumetric capacity Capacidad volumétrica	**Capacidade de cozimento** *Cooking capacity* Capacidad de cocción
166	26	305 mm	163 mm	8500 ml / 8 3/4 qt	6375 ml / 6 3/4 qt

Prato fundo
Plate / Plato
Linha: Ewel



Código *Code* Código	**Referência** *Reference* Referencia	**Diâmetro externo** External diameter Diámetro externo	**Profundidade** Depth Profundidad	**Capacidade volumétrica** Volumetric capacity Capacidad volumétrica	**Capacidade de utilização** *Capacity to use* Capacidad de utilización
31	22	209 mm	25 mm	500 ml / 16,91 oz	300 ml / 10,14 oz

Prato raso
Flat plate / Plato raso
Linha: Ewel



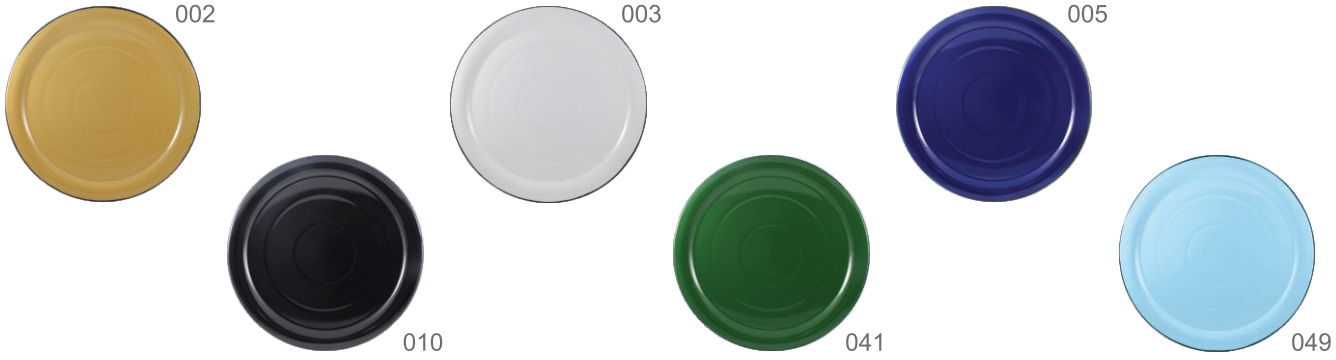
Código *Code* Código	**Referência** *Reference* Referencia	**Diâmetro externo** External diameter Diámetro externo	**Profundidade** Depth Profundidad	**Capacidade volumétrica** Volumetric capacity Capacidad volumétrica	**Capacidade de utilização** *Capacity to use* Capacidad de utilización
194	26	253 mm	20 mm	700 ml / 23,67 oz	420 ml / 14,2 oz

Prato de sobremesa
Dessert plate / Plato de postre
Linha: Ewel



Código *Code* Código	**Referência** *Reference* Referencia	**Diâmetro externo** External diameter Diámetro externo	**Profundidade** Depth Profundidad	**Capacidade volumétrica** Volumetric capacity Capacidad volumétrica	**Capacidade de utilização** *Capacity to use* Capacidad de utilización
144	20	200 mm	15 mm	250 ml / 8,45 oz	150 ml / 5,07 oz

Prato / Bandeja
Plate / Plato
Linha: Ewel



Código *Code* Código	**Referência** *Reference* Referencia	**Diâmetro externo** External diameter Diámetro externo	**Profundidade** Depth Profundidad	**Capacidade volumétrica** Volumetric capacity Capacidad volumétrica	**Capacidade de utilização** *Capacity to use* Capacidad de utilización
2062	32	325 mm	16 mm	700 ml / 23,67 oz	420 ml / 14,2 oz

Tigela bojuda
Bowl - conic shape / Tazón bonbé
Linha: Mãe Ágata



Código *Code* Código	**Referência** *Reference* Referencia	**Diâmetro externo** External diameter Diámetro externo	**Profundidade** Depth Profundidad	**Capacidade volumétrica** Volumetric capacity Capacidad volumétrica	**Capacidade de utilização** *Capacity to use* Capacidad de utilización
227	18	195 mm	77 mm	1700 ml / 1 3/4 qt	1275 ml / 1 1/4 qt
228	20	215 mm	87 mm	2300 ml / 2 1/2 qt	1725 ml / 1 3/4 qt
229	22	235 mm	93 mm	3000 ml / 3 1/4 qt	2250 ml / 2 1/4 qt

Tigela rasa
Bowl - bowl shape / Tazón rasa
Linha: Ewel

003



002



049



004



005



010



030



041



Código *Code* Código	**Referência** *Reference* Referencia	**Diâmetro externo** External diameter Diámetro externo	**Profundidade** Depth Profundidad	**Capacidade volumétrica** Volumetric capacity Capacidad volumétrica	**Capacidade de utilização** *Capacity to use* Capacidad de utilización
2069	08	98 mm	25 mm	79 ml	47,4 ml
2151	12	120 mm	35 mm	270 ml	162 ml
2152	16	160 mm	44 mm	600 ml	360 ml

Sortidos / *Mixed* / Surtidos

Código *Code* Código	**Referência** *Reference* Referencia	**Diâmetro externo** External diameter Diámetro externo	**Profundidade** Depth Profundidad	**Capacidade volumétrica** Volumetric capacity Capacidad volumétrica	**Capacidade de utilização** *Capacity to use* Capacidad de utilización
2266	08	98 mm	25 mm	79 ml	47,4 ml
329	12	120 mm	35 mm	270 ml	162 ml
330	16	160 mm	44 mm	600 ml	360 ml

Travessa
Platter / Plato
Linha: Ewel

PRODUTO CERTIFICADO
CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA

005



002



003



004



010



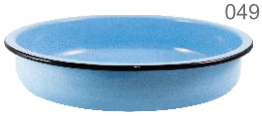
030



041



049



Código *Code* Código	**Referência** *Reference* Referencia	**Diâmetro externo** External diameter Diámetro externo	**Profundidade** Depth Profundidad	**Capacidade volumétrica** Volumetric capacity Capacidad volumétrica	**Capacidade de cozimento** *Cooking capacity* Capacidad de cocción
206	18	155 mm	49 mm	900 ml	675 ml
207	22	194 mm	52 mm	1400 ml	1050 ml
208	26	242 mm	55 mm	2150 ml	1612,5 ml

Linha
Utilities line
Línea utilidades

Utilitários



Bacia
Basin / Palangana
Linha: Ewel



Código *Code* Código	**Referência** *Reference* Referencia	**Diâmetro externo** External diameter Diámetro externo	**Profundidade** Depth Profundidad	**Capacidade volumétrica** Volumetric capacity Capacidad volumétrica	**Capacidade de utilização** *Capacity to use* Capacidad de utilización
5	28	280 mm	61 mm	2000 ml / 2 qt	1200 ml / 1 1/4 qt
6	32	320 mm	66 mm	3000 ml / 3 1/4 qt	1800 ml / 1 3/4 qt
7	36	359 mm	71 mm	4000 ml / 4 1/4 qt	2400 ml / 2 1/2 qt
73	40	390 mm	86 mm	6000 ml / 6 1/4 qt	3600 ml / 3 3/4 qt
106	45	445 mm	105 mm	10000 ml / 10 1/2 qt	6000 ml / 6 1/4 qt

Champanheira
Botle Bucket / Cubo para Botellas
Linha: Ewel



Código *Code* Código	**Referência** *Reference* Referencia	**Diâmetro externo** External diameter Diámetro externo	**Profundidade** Depth Profundidad	**Capacidade volumétrica** Volumetric capacity Capacidad volumétrica
2202	26	267 mm	140 mm	5300 ml / 179,21 oz
2197	34	340 mm	165 mm	10000 ml / 338,14 oz

Pote
Pot / Pote
Linha: Ewel



Código *Code* Código	**Referência** *Reference* Referencia	**Diâmetro externo** External diameter Diámetro externo	**Profundidade** Depth Profundidad	**Capacidade volumétrica** Volumetric capacity Capacidad volumétrica
2073	8	98 mm	40 mm	181 ml / 6,12 oz

Porta utensílios
Utensil holder / Porta utensilios
Linha: Ewel



Código *Code* Código	**Referência** *Reference* Referencia	**Diâmetro externo** External diameter Diámetro externo	**Profundidade** Depth Profundidad	**Capacidade volumétrica** Volumetric capacity Capacidad volumétrica
2066	P	115 mm	126 mm	1100 ml / 1 1/4 qt
2065	G	115 mm	173 mm	1500 ml / 1 1/2 qt

Urinol
Chamber pot / Orinal
Linha: Ewel



Código *Code* Código	**Referência** *Reference* Referencia	**Diâmetro externo** External diameter Diámetro externo	**Profundidade** Depth Profundidad	**Capacidade volumétrica** Volumetric capacity Capacidad volumétrica
42	22	220 mm	95 mm	2500 ml / 2 3/4 qt
43	24	235 mm	108 mm	3200 ml / 3 1/2 qt

Especial
Sets
Conjuntos

Conjuntos



Conjunto de café - 9 peças

9 pieces coffee set / Batería de café - 9 piezas
Linha: Ewel

Código / *Code* / Código: **165**

Contém:
01 Cafeteira tradicional
04 Xícaras Ref.: 06
04 Pires p/ xícara Ref.: 06

Contains:
01 Traditional Coffeepot
04 Cups # 06
04 Saucers to cups # 06

Contiene:
01 Cafetera tradicional
04 Tazas nº 06
04 Platillos p/ tazas nº 06

PRODUTO CERTIFICADO
CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA
(Somente a Cafeteira)

001



003



004



005



010



030



041



049



Personalização

Customization / Personalización



A personalização pode ser feita em vários produtos produzidos pela EWEL. É possível aplicar qualquer logotipo ou imagem. O decalque aplicado na peça sobre o esmalte é fundido a uma temperatura de 800º C, e tem a grande vantagem de que não sairá da peça. Entre em contato conosco e solicite um orçamento.

Customization can be done in various products produced by EWEL. It is possible to apply any logo or image. The image applied on the product over the enamel is merged into the piece at a temperature of 800º C (1.472 Fahrenheit), and has the great advantage that the image will not be removed from the product. Contact our sales department for price quotation.

La personalización puede ser hecha en varios productos producidos por EWEL. Es posible aplicar cualquier logotipo o imagen. El imagen aplicado al producto sobre el esmalte es fundido a una temperatura de 800º C, y tiene la gran ventaja de que el no será removida de la pieza. Llama a nuestro departamento de ventas para cotización.

PRODUTOS CERTIFICADOS

Para produtos fabricados a partir de dezembro/2020, a portaria do INMETRO nº 499/2021, exigiu a certificação de Panelas Metálicas dentre outros itens. Esta certificação objetiva garantir a qualidade, proteção e segurança dos consumidores no uso dos produtos. A WERNER fabrica produtos listados na certificação compulsória, além de outros produtos que não teriam tal exigência, no entanto, voluntariamente certificou todos os itens possíveis de sua fabricação, demonstrando preocupação e zelo com seus consumidores.

CERTIFICADO Nº 100495-01/2025
REGISTRO Nº 004006/2021

CHURRASQUEIRA
MARMITA
TRAVESSA

CERTIFICADO Nº 100495-04/2025
REGISTRO Nº 004368/2021

CAÇAROLA
ESPAGUETEIRA
MINI CAÇAROLA
PANELA
PANELÃO
PAPEIRO

CERTIFICADO Nº 100495-03/2025
REGISTRO Nº 005624/2021

BULE
CAFETEIRA
CANECA
CHALEIRA 14
CHALEIRA TRADICIONAL 16
LEITEIRA
MATE

CERTIFICADO Nº 100495-02/2025
REGISTRO Nº 003960/2021

FRIGIDEIRA
FRITADEIRA

Cuidados e Advertências / *Cautions and warnings* / Precauciones y advertencias

O esmaltado é um produto feito em aço especial, revestido internamente e externamente por esmalte vítreo, proporcionando uma superfície lisa com cor e brilho. As instruções a seguir são extremamente importantes para garantir uma longa vida útil do seu produto esmaltado Ewel. Leia atentamente as instruções no manual do usuário antes de utilizar o produto.

1. MANUSEIO

- Nos produtos com cabo, alças ou pomel em aço esmaltado, deve-se utilizar panos ou luvas para manuseá-los, devido à alta temperatura. Os acessórios em baquelite, madeira ou nylon são antitérmicos, ainda assim, sugerimos verificar a necessidade deste procedimento.

2. FUNCIONAMENTO

- Para evitar que os alimentos grudem, enxágue a peça com água antes de levá-la ao fogo;
- Sua alta capacidade de absorção térmica irá propiciar um cozimento mais rápido que outros materiais, motivo pelo qual sugerimos atenção quanto ao tempo e intensidade da fonte de calor no cozimento dos alimentos ou líquidos (Sempre utilize o utensílio esmaltado em fogo baixo ou potência baixa, no caso de fogões elétricos ou de indução, devido ao rápido aquecimento);
- Ao levar a peça ao fogo, combinar seu fundo com o queimador do fogão/fogareiro, de modo que a chama não o ultrapasse (no caso de fogão a gás ou à lenha).

3. LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

- Durante o cozimento, deve-se utilizar utensílios de nylon, madeira ou silicone e evitar utilizar utensílios cortantes no produto esmaltado;
- As peças são facilmente limpas com esponja macia, água e sabão ou detergente, devendo-se evitar o uso de materiais abrasivos;
- Resíduos de alimentos resistentes à limpeza são facilmente removidos quando aquecidos com água e um pouco de detergente por alguns minutos, até que se inicie a fervura;
- Após lavar a peça, deve-se secar, principalmente em seu interior (evitar o acúmulo de água) para melhor conservação do produto.

4. ADVERTÊNCIAS

- ANTES DO PRIMEIRO USO, DEVE-SE RETIRAR AS ETIQUETAS ADESIVAS DA PEÇA, COLÁ-LAS NO VERSO DO MANUAL DO USUÁRIO QUE ACOMPANHA A PEÇA, GUARDÁ-LO PARA FINS DE RASTREABILIDADE, LAVAR E SECAR AS PEÇAS;
- AGUARDE A PEÇA ESFRIAR APÓS O USO. NUNCA MOLHE COM ÁGUA FRIA A PEÇA QUENTE, POIS A MESMA PODERÁ SER DANIFICADA DEVIDO AO CHOQUE TÉRMICO (VARIAÇÃO REPENTINA DE TEMPERATURA DO QUENTE PARA O FRIO E DO FRIO PARA O QUENTE);
- EVITE BATER O PRODUTO E NUNCA LEVE-O AO FOGO SEM NADA DENTRO, JÁ QUE O PRODUTO NÃO NECESSITA DE PRÉ-AQUECIMENTO. CASO ISSO OCORRA ELE PODERÁ SER DANIFICADO;
- UTENSÍLIOS ESMALTADOS QUE POSSUEM ACESSÓRIOS EM BAQUELITE, MADEIRA OU NYLON, NÃO PODEM SER LEVADOS AO FORNO. PRODUTOS COM CABOS, ALÇAS E POMEL EM AÇO ESMALTADO (MESMA COMPOSIÇÃO QUE O CORPO DA PEÇA) PODEM SER LEVADOS AO FORNO;
- APENAS PRODUTOS COM CABOS E ALÇAS DE BAQUELITE PODEM NECESSITAR DE MANUTENÇÃO, POR DESAPERTAR-SE COM O TEMPO. APERTE-OS LEVEMENTE COM CHAVE DE FENDA CRUZADA, CASO SEJA NECESSÁRIO;
- NÃO DEVEM SER UTILIZADOS EM FORNOS MICRO-ONDAS;
- CASO LASQUE POR DENTRO, DEVE-SE INTERROMPER O SEU USO IMEDIATAMENTE, POIS O PRODUTO PODE SOLTAR FRAGMENTOS DA CAMADA DE ESMALTE VITREO;
- SE O PRODUTO POSSUIR DIÂMETRO INFERIOR A 100 MM, NÃO ACONSELHAMOS A UTILIZAÇÃO EM FOGÕES E AO UTILIZAR A PEÇA NO FORNO NÃO UTILIZE SOBRE A GRANDE, POIS A PEÇA PODE VIRAR;
- OBSERVE A CAPACIDADE DE COZIMENTO/UTILIZAÇÃO QUE CONSTA NA ETIQUETA DO PRODUTO PARA SUA SEGURANÇA;
- PARA SUA SEGURANÇA E QUALIDADE DO PRODUTO, O UTENSÍLIO NÃO PODE SOFRER MODIFICAÇÕES - SOMENTE SUBSTITUA POR PEÇAS ORIGINAIS;
- PEQUENOS PONTOS NA PEÇA NÃO SÃO CONSIDERADOS DEFEITOS, É SIM CARACTERÍSTICAS DO PROCESSO PRODUTIVO.

The enamelware is a handmade product made of special steel, coated internal and externally by vitreous enamel, that offering a smooth surface with color and brightness. The following instructions are extremely important to guarantee a long life of your Ewel enameled product. Before using the product, please read the instructions in the user manual.

1. HANDLING

- The handling of products with enameled steel handles should always be done using a cloth or gloves, due to the high cooking temperature. The accessories made of bakelite, wood or nylon are antithermal, even so, it is recommended to check the need for this procedure;

2. FUNCTIONING

- To prevent food from sticking, rinse the product with water before taking it to fire;
- Its high capacity to absorb heat will cook the food much faster than other materials, which is why we suggest caution to the time and intensity of the flame when cooking foods and liquids (always use the enameled utensil on low fire, or low power (mainly on electric or induction cooktops, due to fast warming);
- When taking the product to the fire, the products bottom and the stove's burner must be aligned so that the flame will not exceed it (in case of gas or wood stoves).

3. CLEANING AND STORAGE

- Use nylon, wood or silicon appliances and avoid cutting objects on the enameled product;
- The product can be easily cleaned with water and soap. Abrasive materials should be avoided;
- Food leftovers, resistant to cleaning can be easily removed when heated with water and some detergent for a few minutes until boiling;
- After washing, the product needs to be dried, mainly inside (avoid accumulation of water) for better conservation.

4. WARNING

- PRIOR TO FIRST USE, ADHESIVE LABELS MUST BE REMOVED FROM THE PART, ADHERED TO THE BACK OF THE USER MANUAL ACCOMPANYING THE PART, AND STORED FOR TRACEABILITY PURPOSES, WASH AND DRY THE PARTS;
- WAIT FOR THE PART TO COOL AFTER USE. NEVER IMMERSE THE HOT PART IN COLD WATER AS IT MAY BE DAMAGED DUE TO THERMAL SHOCK (SUDDEN TEMPERATURE VARIATION FROM HOT TO COLD AND COLD TO HOT);
- AVOID KNOCKING THE PRODUCT AND NEVER PLACE IT EMPTY ON FIRE, SINCE THE PRODUCT DOES NOT REQUIRE PREHEATING. IF THIS OCCURS, IT MAY BE DAMAGED;
- ENAMEL UTENSILS WITH ACCESSORIES MADE OF BAKELITE, WOOD OR NYLON, CAN'T BE TAKEN IN THE OVEN. PRODUCTS WITH HANDLES AND POMMEL IN ENAMELLED STEEL (SAME COMPOSITION OF THE PART) CAN BE TAKEN INTO THE OVEN;
- ONLY PRODUCTS WITH HANDLES AND BAKELITE HANDLES MAY REQUIRE MAINTENANCE, AS THEY WILL LOOSEN OVER TIME. TIGHTEN THEM LIGHTLY WITH A CROSS-HEAD SCREWDRIVER IF NECESSARY;
- DO NOT USE THE PRODUCTS IN MICROWAVE OVENS;
- IN CASE OF CHIPPING IN THE INSIDE, ITS USE MUST BE INTERRUPTED IMMEDIATELY, BECAUSE THE PRODUCT CAN LOOSEN FRAGMENTS OF THE ENAMEL LAYER VITREC;
- IF THE PRODUCT HAS A DIAMETER OF LESS THAN 100 MM, WE DO NOT RECOMMEND IT TO BE USED IN STOVES;
- OBSERVE THE COOKING CAPACITY/CAPACITY TO USE ON THE PRODUCT LABEL FOR SAFETY;
- FOR SAFETY AND QUALITY, THE PRODUCT CAN NOT BE MODIFIED - ONLY REPLACE WITH ORIGINAL PARTS;
- SMALL SPOTS ON THE PRODUCT ARE NOT CONSIDERED DEFECTS, BUT CHARACTERISTICS OF THE PRODUCTIVE PROCESS.

El enlozado és un produto hecho a mano en acero especial, recubierto interno y externamente por esmalte vítreo, proporcionando una superfície lisa de color y brillo. Las seguientes instrucciones son extremamente importantes para garantizar uma larga vida útil de sú enlozado Ewel. Lea atentamente las instrucciones del manual del usuario antes de utilizar el producto.

1. MANIPULACIÓN

- Para la manipulación de los productos con mangos, extremidades y asas enlozados, se debe usar un paño o guante, debido a las altas temperaturas durante la cocción. Los accesorios en baquelita, madera o nylon, son antitérmico, así mesmo, se recomienda comprobar la necesidad de este procedimiento;

2. FUNCIONAMIENTO

- Para evitar que se peguen los alimentos en el producto, lave la pieza con agua antes de llevarla al fuego;
- Su alta capacidad para absorber el calor dará una cocina más rápido que otros materiales, por lo que sugerimos atención al tiempo y la intensidad de la llama al cocinar alimentos o líquidos (siempre utilice el utensilio esmaltado a fuego lento, o con baja potencia, principalmente en las cocinas eléctricas o de inducción, evite el calentamiento rápido);
- Al llevar la pieza al fuego, debe combinar su fondo con la llama de la hornilla de la cocina de manera que la llama no lo exceda.

3. LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

- Utilizar utensilios de nylon, madera o utensilios de silicona, evite utilizar utensilios cortantes en el producto enlozado;
- Las piezas son fácilmente limpias con jabón y agua, deben evitar el uso de materiales abrasivos;
- Restos de alimentos resistentes a la limpieza se eliminan fácilmente cuando se calienta con agua y un poco de detergente durante unos minutos;
- Después del lavado, el producto debe ser secado, sobre todo el lado interior de la pava;

4. ADVERTENCIAS

- ANTES DEL PRIMER USO, SE DEBE SACAR LAS ETIQUETAS ADHESIVAS DEL PRODUCTO, COLLAR EN EL VERSO DEL MANUAL DE USUARIO QUE ACOMPAÑA LA PIEZA, GUARDAR PARA FUTURA RASTREABILIDAD SI NECESARIO, LAVAR Y SECAR LAS PIEZAS;
- ESPERE QUE LA PIEZA SE ENFRÍE DESPUÉS DEL USO. NUNCA MOJE CON AGUA FRÍA LA PIEZA CALIENTE, PORQUE LA MISMA PUEDE DAÑARSE DEBIDO AL CHOQUE TÉRMICO (VARIACIÓN REPENTINA DE TEMPERATURA CALIENTE PARA EL FRÍO Y DEL FRÍO PARA EL CALIENTE);
- EVITA CHOQUE TÉRMICO GOLPES Y NUNCA ENCENDER EL FUEGO SIN NADA EN ÉL, YA QUE EL PRODUCTO NO REQUIERE PRE-CALENTAMIENTO;
- UTENSILIOS ENLOZADOS QUE TIENE ACCESORIOS HECHOS EN BAQUELITA, MADERA O NYLON, NO PUEDEN SER LLEVADOS AL HORNO. EL ANILLO DE ACERO INOXIDABLE NO COMETE ESTA FORMA DE UTILIZACIÓN;
- SÓLO LOS PRODUCTOS CON CABLES Y ASAS DE BAQUELITA PUEDEN NECESITAR MANUTENCIÓN, CON LO TIEMPO. APRIETE LIGERAMENTE CON UN DESTORNILLADOR CRUZADO SI ES NECESARIO;
- NO UTILICE EN HORNO DE MICROONDAS;
- SI SE ROMPE ADENTRO, SE DEBE INTERRUMPIR SU USO;
- SI EL PRODUCTO TIENE UN DIÁMETRO INFERIOR A 100 MM, NO ACONSEJAMOS LA UTILIZACIÓN EN ESTUFAS;
- OBSERVE LA CAPACIDAD DE COCCIÓN/UTILIZACIÓN QUE ESTÁ EN LA ETIQUETA DEL PRODUCTO PARA LA SEGURIDAD;
- PARA SU SEGURIDAD Y CALIDAD DEL PRODUCTO, EL UTENSILIO NO PUEDE SUFRIR MODIFICACIONES - SÓLO SUSTITUIR POR PIEZAS ORIGINALES;
- PEQUEÑOS PUNTOS EN EL PRODUCTO NO SE CONSIDERAN DEFECTOS, PERO LAS CARACTERÍSTICAS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN.

As imagens dos produtos são ilustrativas. Suas dimensões e cores podem sofrer alterações.
The pictures of products are illustrative. Their dimensions and colors may be changed.
Las imágenes de los productos son ilustrativas. Sus dimensiones y colores pueden cambiar.

PQ-MKT-001 - REVISÃO 22 - APROVADO EM 11.2026

EWEL®

ESMALTADOS WERNER

WERNER INDÚSTRIA DE UTENSÍLIOS DOMÉSTICOS LTDA
CNPJ: 32.297.484/0001-79 - INDÚSTRIA BRASILEIRA
Rodovia SC-108, nº 11.009 - Cx. Postal: 20
CEP: 88750-000 - Braço do Norte/SC - Brasil
Telefone/WhatsApp.: +55 (48) 3658-9000

www.ewel.com.br
@ewelesmaltados
sac@ewel.com.br
esmaltados

Prestamos serviços de esmaltação. Consulte-nos.
We provide enameling services. Contact us.
Realizamos servicios de esmaltados. Póngase en contacto con nosotros.